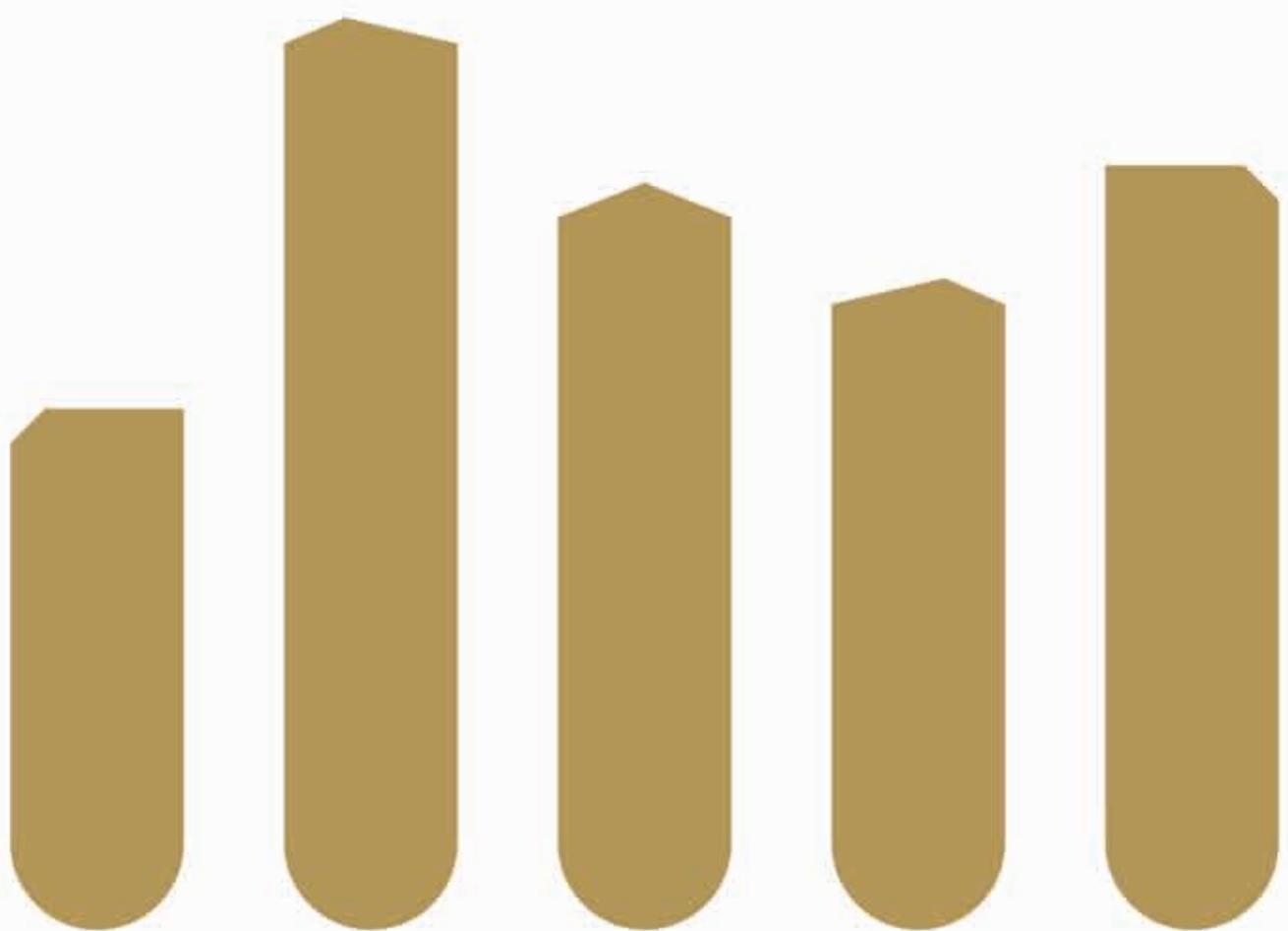


# 027 L'INNO

VIVERE DIVINO





# VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

DAL 1966 IL PRIMO VINO ITALIANO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE

[www.vernaccia.it](http://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](http://www.camigliano.it) - [info@camigliano.it](mailto:info@camigliano.it)



# Ciao, Gianfranco

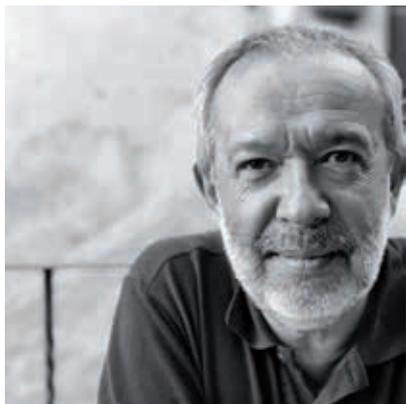
Ho conosciuto Gianfranco quando, giovane e inadeguato, mi avvicinavo al mondo del vino. Non so per quale strana alchimia ci siamo piaciuti e per tutti questi anni ha cercato con ogni sforzo di farmi capire cosa fosse il buon vino e la qualità senza compromessi, insegnandomi a bere e facendomi conoscere i suoi pochi amici produttori che, come lui, amavano profondamente la terra e la vigna.

Caro Gianfranco, credo di essere stato un pessimo allievo e di averti dato molte delusioni, ma ricordo ogni goccia di vino che abbiamo bevuto e ogni parola che ci siamo detti, il tuo insegnamento non è stato vano. Grazie.

*Bruno Bruchi*







# VERONA di Vina

Gaio Valerio Catullo, da Verona, volse i suoi carmi verso Roma e verso Clodia Lesbia, che non fu ammaliata dalla metrica di quei versi aulici oppure ne fu gelosa. Il poeta sofferente e deluso volle tornare a Sirmione, ai suoi convivii di Garganega e Corvina, per dimenticare il vino torbido dell'Urbe e l'amante saffica che nemmeno un giovinetto d'alloro fu capace di cancellare.

Deluso dalla corruzione anche di quegli antichi politici, alzò il suo canto oltre ogni aedo. Dalle singole parole scaturiva la passione profonda per l'essenza stessa della vita, che accompagnò al Marzemino e al Tai. La musica fluiva senza strumenti né note, con la voce solo del ritmo bagnato di Lugana sulla carta pecora. Quello, per Verona, fu forse l'attimo più elevato. Se lo portò via la cristianità eccessiva, che condusse al Medioevo e trasformò Saturnalia, Consualia e Lupercalia in Pasque e Quaresime... scomparve la Bona Dea, Mitra coi culti dionisiaci, per far largo al carnascialesco **bacanal del Gnoco Macarone**, memore di carestie.

La poesia scese nelle *gnoccolarie* dei puttelli camiciotti Sanzenati a cavallo d'asini, si arrampicò sulla rocca filatoria del Papà del Gnocco: maschera tra le maschere, il venerdì gnocolar... il bacchanale veronese arricchito dal prezioso Amarone, che termina nel Bogon (chiocciola), "balo" del labirinto che *"fa girare con sé ogni cosa (secum cuncta girare facit), e tutta la città è rapita in un gigantesco gorgo collettivo, smemorante e rigeneratore"*. Enormi quantità di formaggi e vino nel gioco di *cervella rebaltans* sul carro dell'abbondanza... *"scorrono fontane di vino schietto di Valpolicella, grandinano panetti..."* – no ghe mai stà spettacolo più grande! – Verona paese di Cuccagna e boccaccesco Bengodi, che continua nella pignata di Santo Stefano e nella festa quaresimale de la **Renga di Parona**... come si fa a Madrid, innaffiata d'Arcole e Bianco di Custoza.

E poi il **palio** prolungato, corse di cavalli e d'asini e di cristiani, euforiche e grottesche... e poi il galletto sgozzato, che è lo spirito del grano a macchiare la corsa delle meretrici. Ma il carnevale impera con la vecchia gravida di mezza Quaresima, ebra di Bardolino Chiaretto e col suo testamento... *"Lascio erede universale di tutto quello, ch'è di mia ragione, l'amato mio compagno Carnevale, ch'al mondo è noto a tutte le persone; ma dovrà fare ogni anno un bacchanale..."*... Fa capolino Shakespeare a San Valentino, notte di magie che accoglie l'amore di Ermia e Lisandro, di Elena e Demetrio, come gli uccelli che in questo giorno si accoppiano e fanno il nido. Scorre Cortese e Durello nella processione della **Santa Musseta** in Santa Maria in Organo la domenica delle Palme e s'anima di Recioto e Valdadige la notte pagana di bacio e di fuoco di **San Zuane** alla Fontana de Fero, gravida di presagi che celebra il solstizio estivo.

Si esaurisce l'estate nella marca fin quando vince ancora la tenebra e s'invoca **Lucia**, la santa della luce solstiziale e della condanna al lupanare, col profumo di un San Martino della Battaglia. Rimane, in questo viatico di feste il **Natale**, col presepe, la stella e l'albero di fuoco, che attende il vino di Monti Lensini e il corpo rubino del Pinot, dei Cabernet Sauvignon e dei Merlot. Chi si chiede adesso il perché del **Vinitaly** nella città scaligera avrà la sua risposta...

Questo scritto muove dal volume di Marino Zampieri e Giancarlo Zucconelli con note di Gianfranco De Bosio e Milo Manara, *"Verona molar le corde al giubilo. Feste popolari della tradizione veronese"*, Betelgeuse 2015.

L'editore

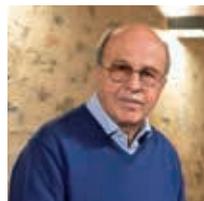
“BINU”

SEMPLICEMENTE VINO  
IN LINGUA SARDA

16



34  
Tenuta Montecucco



L'AGRITURISMO  
DI LUSO DELLA  
DOVE NELLA  
CANTINA STORICA  
SI CONSERVA TUTTA  
LA STORIA ENOLOGICA  
DELLA FAMIGLIA  
TIPA-BERTARELLI

I VINI MARINI  
della famiglia  
Cesani

40



Beatesca  
in verticale



46



54

Vignaioli  
dell'altro mondo



La Vecchia Cantina  
DI MONTEPULCIANO  
guarda  
58 AL FUTURO

66  
Sardegna,  
Carignano,  
Terre Brune  
Cantina  
di Santadi



PER L'ABITO DELLE SUE  
CUVÉE,  
Perrier-Jouët  
TORNA ALLE ORIGINI

72



Edizione Vinitaly

IL 2019 SI APRE COL BOTTO  
PER IL



# Chianti Classico 76



IL WINE RESORT

# 86

# Conti di San Bonifacio ALL'INSEGNA DEL benessere totale



# 90 Mahatma Wine



# 94 LA GUSTOSA CUCINA DELL'HOTEL Posta Zirm IN ALTA VAL BADIA UN OCCHIO ATTENTO AL VEGAN



NUOVO  
concept food  
PER IL RISTORANTE  
DELLE

# 100

# Terme di Saturnia



# 114 I PRIMI 30 ANNI DEL Cervaro della Sala

## E ANCORA...

Il vino è morto, viva il vino!	9	La Villa medicea di Lilliano dei Malenchini	98
Madrid Fusión 2019	10	Lunga vita al maestro Romano Tamani	104
Sassicaia 2016, la leggenda continua	15	L'osteria La Porta a Montichiello	106
Premio Speciale alla cantina Torrento	20	Al ristorante Viavélez di Madrid	108
A Gusto in Scena 2019 "La Cucina del Senza"	22	Un viaggio eroico nell'austriaca Wachau	110
Giulio Ferrari Rosé	24	Anteprima Amarone 2015	116
Silvana Franci vince il concorso di Amira	26	"Encry" incontra l'Enoteca Pinchiorri	120
'Prodigio Divino' va oltre il nettare di bacco	28	"R" come Rocca di Montegrossi	124
Montenidoli festeggia il patrono dei vignaioli	32	Sul cantuccio, è vietato l'inzuppo!	126
Drusian: la "umana attività perenne" del winemaker	33	Valoritalia: 10 anni di valore aggiunto	128
Poggio Il Castellare di Montalcino dei Baroncini	52	Sulle tracce genetiche dei genitori del Sangiovese	132
Castello della Mugazzena in Lunigiana	62	La "plasticità" del vitigno	134
Perticaia, il Sagrantino della famiglia Becca	64	La disfida dei "beoni" alla corte de' Medici	136
Il Chianti Colli Senesi alla conquista del Vinaly	81	Dare spazio al ricco patrimonio del Belpaese	138
"Come si mangia l'olio", una imperdibile trilogia	82	Un frullato di confusione, però chiaribile!	140
L'olio molisano de La Casa del Vento	85	Consigli per il dopo fiera: post Vinaly	142
		Ciao, Luciano	143



Q.75

Y. Janturker

[Framed document with illegible text]

# Il vino è morto, viva il vino!

**andrea cappelli**

**Sabato 16 febbraio il cuore di Gianfranco si è fermato fra le sue amate vigne e credo proprio che lui avrebbe voluto così. Nato a Treviso il 29 gennaio 1937 da papà Eugenio e mamma Rosaria Zanetti, quando aveva tre mesi i suoi genitori, per motivi politici, erano socialisti, si trasferirono a Milano.**

Dopo gli studi, Gianfranco fece una bellissima carriera nel settore assicurativo, ma il suo destino era il vino. Spinto da una sconfinata passione – senza dubbio la più forte e determinata che io abbia mai riscontrato nel mondo del vino, e di personaggi in questi ultimi trent'anni ne ho conosciuti molti – arriva nei primi anni Settanta a Montalcino, quando per investire nel Brunello serviva cuore e coraggio da pionieri, acquistando l'azienda agricola Case Basse nella zona sud-ovest del comune. Il suo obiettivo era produrre l'espressione più pura del Sangiovese con una viticoltura dove nulla è mai lasciato al caso, ma tutto parte dal rispetto per la natura. Con lui, dopo la morte di Franco Biondi Santi nell'aprile 2013, se ne va per sempre un certo modo di intendere Montalcino, il Sangiovese e il Brunello. Perché Gianfranco ha voluto bene a Montalcino, al Sangiovese e al Brunello molto più di altri. Sempre con una gran fame di conoscenza, da anni intratteneva rapporti costanti con le Università per i suoi tanti studi e innovazioni, infatti molte sono le tesi di laurea che hanno avuto come oggetto il "sistema Case Basse". Tanto da istituire nel 2010 il "Premio Internazionale Brunello di Montalcino Case Basse" per giovani ricercatori che dedichino i loro studi al vitigno Sangiovese. Sceglieva con cura gli amici e mi onoro di essere stato uno di questi. Tanto che Gianfranco per ben 12 anni ha tenuto la rubrica "controcorrente" nelle varie riviste enologiche che in questi anni ho avuto l'onore di curare. Mi mancheranno molto i tanti pranzi insieme con gli amici, sempre allietati da una materia prima d'altissima qualità – uno dei dogmi di Gianfranco, il più grande gourmet che abbia mai conosciuto – dove per ore parla-

IL CUORE DEL NOSTRO  
GRANDE AMICO E STORICO  
COLLABORATORE  
GIANFRANCO SOLDERA  
SI È FERMATO FRA LE VIGNE  
DI CASE BASSE

vamo di tutto, di vino certo, ma anche di politica, economia, famiglia, vita. Come mi mancherà camminare con lui nella vecchia vigna degli Intistieti e assaggiare in cantina tutte le annate in affinamento dalle grandi botti di rovere di Slavonia. Un particolare ringraziamento che devo fare a Gianfranco è quello di avermi fatto capire a fondo i grandi vini da invecchiamento, facendomi bere tante vecchie e storiche annate, andando indietro col Barolo fino al 1931 nei molti viaggi fatti insieme in Piemonte, dove vinificavano alcuni fra i pochi produttori che lui stimava. Gianfranco era spesso ostinatamente fuori dal coro, ma da lui c'era solo da imparare – almeno io ho imparato molto e per questo mi considero davvero fortunato – e voglio ricordare la sua definizione di come doveva essere un grande vino: "unico, raro, tipico, longevo, insostituibile". Non era un personaggio facile ed era uno verace, che non le mandava a dire, ma certamente era un signore, dotato di una grande generosità. Chi ha una personalità forte non è mai ovvio e convenzionale nelle scelte, vedendo più avanti degli altri spesso rimane antipatico, ma segna un cammino che in molti arriveranno poi a percorrere. Era un uomo tutto d'un pezzo e lo ha dimostrato fino alla fine. Ora la sua opera è consegnata alla storia, che sono sicuro negli anni a venire gli renderà molti onori. Quello che ci rende un po' meno doloroso il distacco è che ci restano i suoi vini, l'unico dei prodotti dell'agricoltura in grado di sopravvivere per molti anni a chi lo ha creato. E quelli di Gianfranco rimarranno integri per decenni a ricordarci le vette d'eleganza a cui può arrivare il Sangiovese di Montalcino in purezza. Sono i vini di chi è andato avanti con la massima convinzione, sempre con la schiena dritta. Infatti i vini di Soldera sono tra i più quotati, ammirati e ricercati del mondo. Un forte abbraccio da tutti noi va alla famiglia, alla moglie Graziella, alla figlia Monica col marito Paolo, al figlio Mauro con la compagna Valeria e infine alle amate nipotine Arianna, Costanza e le gemelline Matilde ed Emma. Caro amico, che la terra, che tanto hai sinceramente amato, ti sia lieve.

# MADRID, FUSIÓN 2019

IL CONGRESSO  
INTERNAZIONALE  
CON IL MEGLIO  
DELLA CULTURA  
GASTRONOMICA  
MONDIALE

**La XVII edizione del congresso internazionale di gastronomia "Madrid Fusión" si è svolta a Madrid, in Spagna, nei giorni lunedì 28, martedì 29 e mercoledì 30 gennaio 2019. Si definisce "cucina fusion" l'armonico incontro di varie e specifiche tradizioni culinarie provenienti da Paesi molto lontani tra loro. Anche quest'anno il principale apporto patrocinatore alla manifestazione è stato quello di "Reale Seguros", una tra le più importanti compagnie assicurative spagnole.**



*Il presidente José Carlos Capel  
apre la manifestazione*

**giorgio dracopulos**

“Madrid Fusión 2019” s’intitolava “Reformulando la cocina: cambian las reglas” (riformulando la cucina: cambiano le regole). L’intenzione e lo spirito congressuale, come sem-

pre, sono stati quelli d’individuare, nel mondo, i nuovi percorsi della gastronomia. Il vertice si è tenuto nell’accogliente sede del “Palazzo Municipale dei Congressi” della ca-

pitale spagnola. Il “Palacio Municipal de Congresos” (progettato dall’architetto urbanista spagnolo Ricardo Bofill Levi e inaugurato nel 1993), in avenida de la Capital de España 21,

# madrid fusión

28.29.30  
ENERO JANUARY  
XVII EDICIÓN EDITION  
**2019**

**REFORMULANDO  
LA COCINA**  
:CAMBIAN LAS REGLAS  
REDEVELOPING COOKING  
:CHANGING THE RULES



è ubicato nella nuova e avveniristica zona fieristica di Madrid, il “Campo de las Naciones”, vicinissima all’aeroporto internazionale madrileno “Adolfo Suárez Madrid-Barajas”. Il comitato d’onore di “Madrid Fusión” è presieduto da sua maestà il re Felipe VI e da molti rappresentanti delle istituzioni nazionali e locali come il presidente della comunità autonoma di Madrid, signor Ángel Garrido García, il sindaco di Madrid, signora Manuela Carmena, il presidente del gruppo editoriale “Vocento”, signor Ignacio Ybarra, il presidente del comitato esecutivo di “IFEMA”, signor Clemente Gonzáles Soler, il presidente della Reale Accademia Spagnola di Gastronomia, signor Rafael Ansón Oliarte. Ne fanno parte anche alcuni straordinari chef spagnoli, famosi in tutto il mondo: Ferran Adrià, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Joan Roca, Pedro Subijana, Paco Torreblanca. Da ricordare che, dopo 15 anni, il 26 luglio 2017, il gruppo editoriale “Vocento”

ha acquisito, per 6,5 milioni di euro, il 100% dalla società “Foro Debate” e il congresso internazionale di gastronomia “Madrid Fusion”, ideato e condotto dal 2003 dalla Debate stessa. Tra i patrocinatori istituzionali dell’evento anche l’Istituto de Comercio Exterior (ICEX) e Turespaña. Ospiti speciali di quest’edizione le città di Copenaghen, Budapest e San Francisco con le loro storie gastronomiche, oltre a un invitato del tutto particolare: un simpatico androide IBM in grado di confrontarsi con l’intelligenza umana. Il vertice internazionale di enogastronomia si è svolto coinvolgendo contemporaneamente tutti gli ampi spazi ai vari piani del grande edificio, su diversi fronti. Nel grandissimo auditorium si susseguivano gli “show cooking”, presentazioni culinarie di famosi chef provenienti da moltissime parti del mondo e interessanti dibattiti con personaggi illustri della gastronomia internazionale, oltre ad affascinanti filmati che presentavano mondi e

metodi lontani. Poi s’alternavano le premiazioni e i concorsi, tra i quali quello del “Premio Cocinero del Año en Europa”, vinto dallo chef Eneko Atxa del ristorante “Azurmendi” (tre stelle Michelin) di Larrabetzu (Bizkaia), il “Premio Cocinero Revelación” vinto dallo chef Fernando Alcalá del ristorante “Kava” di Marbella (Málaga) e il “Premio Speciale Negrini” vinto dallo chef Italiano Enrico Croatti (romagnolo, classe 1982) che ha preso recentemente una stella Michelin in Spagna al ristorante “Orobianco” di Calpe - Alicante. Nelle varie sale, ai diversi piani, del Palazzo Municipale dei Congressi, si poteva assistere a conferenze stampa e incontri gastronomici con altri Paesi. Hanno portato il loro contributo al congresso e hanno dato il meglio della loro arte culinaria moltissimi super prestigiosi chef insieme a famosi e acclamati chef “stellati”, provenienti da buona parte del mondo, come Joan Roca, Elena Arzak, Rodrigo de la Calle, Mario Sandoval, Quique Dacosta,

*La preparazione di Victor Martín e Jose Castrodeza*



Eneko Atxa, Ricard Camarena, Najat Kaanache, Riccardo Camanini, Kristian Bauman, Elena Lucas, Juanlu Fernández, Ángel León, Nicolai Norregaard, Anthony Myint, Enrique Olvera, Andoni Luis Aduriz, Albert Adrià, Dabiz Muñoz, Miguel Ángel dela Cruz, Andreu Genestra, Richie Lin, Ana Ros, Dominique Crenn, Kiko Moya, Víctor Bossecker, Alberto Ferruz, Víctor Martín, Jose Castrodeza, Árpád Gyórfy, solo per citarne una minima parte. In questa edizione è tornato sul palco, dopo 8 anni d'assenza, il mitico chef Ferran Adrià che ha illustrato il suo progetto di "elBulli 1846", che si dovrebbe realizzare entro quest'anno. Oltre a tutto ciò, in contemporanea, si svolgevano anche altre importanti e numerose iniziative intraprese dai moltissimi (circa 200) espositori presenti. In ampie zone del Palazzo erano stati allestiti infatti numerosi stand enogastronomici internazionali, in rappresentanza di tutto ciò che si può collegare al settore in questione. Un particolare

e ampio spazio, al piano terra era dedicato, con molte zone assaggio ed eventi, a "Saborea España" per conoscere il meglio delle tradizioni gastronomiche spagnole. Il responsabile di questa particolare sezione era lo chef "due stelle Michelin" Mario Sandoval e la "Federacion de Cocineros y Reposteros de España" (FACYRE), di cui Mario è presidente. In parallelo, e a integrazione di "Madrid Fusión 2019", anche molti altri incontri e straordinarie degustazioni pure per "Enofusión 2019", tutto sul mondo del vino spagnolo. Il congresso si è concluso con una gran festa nella serata di mercoledì 30 gennaio 2019. L'evento gastronomico di Madrid non coinvolgeva soltanto il "Palacio Municipal de Congresos", ma era diffuso, grazie all'attenta organizzazione del comune, anche in tutta l'accogliente capitale spagnola col "Gastro Festival Madrid - Para Comerse". Infatti, dal 23 gennaio al 10 febbraio 2019, in più di 450

tra locali di ristorazione, musei, gallerie d'arte, scuole di cucina, teatri, cinema si potevano approfondire tutti i vari e straordinari aspetti della "gastronomia spagnola". Una manifestazione così imponente, vasta e ricca è stata, anche quest'anno, perfettamente gestita dall'organizzazione di "Madrid Fusión" col suo presidente José Carlos Capel, la direttrice Lourdes Plana, la coordinatrice Ana Capel, la responsabile della stampa internazionale Esmeralda Capel con tutto il loro preparato, efficiente e gentile staff. Anche l'edizione 2019 di "Madrid Fusión" è stata un grandissimo successo, confermato sia dalla partecipazione di centinaia di chef (con decine di stelle Michelin), di oltre 2.000 congressisti e dall'affluenza di più di 13mila visitatori, che dal coinvolgimento di centinaia di giornalisti provenienti da gran parte del mondo. Tutti, per 3 giorni, hanno potuto effettuare uno straordinario, magico e gustosissimo viaggio attraverso il meglio della "cultura gastronomica spagnola e internazionale".

*La preparazione di Miguel Angel de la Cruz*



VINITALY 2019,  
VERONA 7-10 APRILE  
PADIGLIONE 9  
STANDS B4/B8



CONSORZIO DEL VINO  
BRUNELLO DI MONTALCINO®



Naviga nei nostri vigneti  
Scarica l'applicazione!



[www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it)

# SASSICAIA 2016

LA LEGGENDA CONTINUA

**Alcuni mesi fa ho degustato, in anteprima, l'annata 2016 del vino Sassicaia, della Tenuta San Guido di Bolgheri e non mi sono espresso con valutazioni, riservandomi di risentirlo una volta che il vino fosse stato imbottigliato e ciò è successo il 25 gennaio di quest'anno.**

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com



Avevo sentito le potenzialità, la struttura e i tannini di questo vino e mi sembrava impossibile che la 2016 potesse avere un qualche cosa, non molto, in più della perfetta 2015. Avevo trovato la 2015 ricca al naso e il vino perfettamente equilibrato al gusto con tannini setosi e completamente larghi. Vino di classe ed eleganza, già piacevolissimo, superiore al fantastico 2013, al quale avevo dato 99/100. Avevo già apprezzato il secondo vino dell'azienda, il "Guidalberto" annata 2016, che mi era piaciuto molto, al quale avevo dato un prudente 93/100, considerandolo il miglior Guidalberto mai fatto. Ho degustato attentamente il Sassicaia 2016, arrivando alla conclusione che non potevo riconoscergli lo stesso punteggio che avevo dato al 2015 (100/100), conseguentemente avrei potuto scrivere 100/100+, invece ho coniato 100/100 e lode. Chi mi conosce sa che normalmente non sono generoso nel dare punteggi alti, ma in questo caso non ne ho potuto fare a meno.

## **SASSICAIA** **annata 2016**

Color rosso rubino scuro. Ventaglio olfattivo fatto di profumi fruttati di prugna, mirtillo e mora seguiti da menta, eucalipto, alloro, salvia, rosmarino, caucciù, guscio duro di mandorla, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pelle vegetale (il profumo della pelle lavorata che tende al dolce del cuoio). Il mio esame olfattivo è terminato, lasciandomi incredulo, nel sentire una nota d'acqua di mare pulita (melone bianco). Al gusto il vino ha un corpo medio generoso e sapori che ricordano la prugna e il mirtillo freschi, strizzati. Piacevoli sono la sapidità e la mineralità. Il vino è perfettamente equilibrato con la freschezza e i tannini che superano magistralmente la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e completamente larghi per tutta la larghezza della gengiva superiore (6/6). Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e mirtillo. **100/100 e lode.**

Per me il 2015 è elegante e femminile, mentre il 2016 è elegante, femminile e allo stesso tempo maschile per la sua maggior potenza. Sicuramente il 2016 avrà necessità di sostare un pò in bottiglia, mentre il 2015 è già prontissimo

per esser goduto. Al termine di questa degustazione ho manifestato al marchese Nicolò Incisa della Rocchetta e al suo direttore generale Carlo Paoli tutta la mia ammirazione per esser riusciti a interpretare, alla perfezione, le positive annate 2015 e 2016. Come ho sempre detto, già la bottiglia, lo stemma familiare che è sull'etichetta e sulla capsula e i colori sono stupendi, è una gioia guardarla. Se a tutto ciò aggiungiamo poi la cosa più importante, cioè la qualità dei vini, che è ai massimi livelli, cosa si vuole di più?





# LA SETTIMA EDIZIONE DEL CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE

# “BINU”

## SEMPLICEMENTE VINO IN LINGUA SARDA

**La Camera di Commercio di Nuoro, in collaborazione col sistema camerale della Sardegna, d'intesa con l'Agenzia Regionale LAORE, l'O.N.A.V. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) e l' AIS (Associazione Italiana Sommelier), ha organizzato dal 14 al 16 dicembre scorso la manifestazione conclusiva dedicata alla premiazione dei vini vincitori della settima edizione del Concorso Enologico Nazionale BINU.**

**andrea cappelli**

Un evento organizzato in sinergia dalle 4 camere di commercio dell'isola, anche se la manifestazione è ospitata ad anni alterni da Nuoro e Oristano che per primi hanno dato gambe al progetto. Una 3 giorni tutta dedicata alla produzione vitivinicola sarda e non solo, tra degustazioni e convegni, ospitata presso il suggestivo all'Exmè di piazza Mameli a Nuoro, un vero e proprio viaggio in uno dei settori economici più vitali del territorio che fa export e crea appeal, tra la tradizione e il blasone dei vitigni storici e identitari e l'innovazione e le nuove tendenze che anche nel variegato pianeta del vino sanno fare la differenza. E B'Week si conferma un'iniziativa di gran richiamo enoturistico con piacevoli momenti d'intrattenimento studiati per esaltare la cultura dell'alta cucina e in particolare dell'eccellenza enoica. Ma anche una vetrina importante per ogni produttore invitato a illustrare i vini migliori, raccontare la propria storia, i prodotti e il proprio territorio. "Il vino non fa solo economia, ma è anche uno straordinario veicolo promozionale per la nostra isola – ha detto Agostino Cicalò, presidente della camera di commercio di Nuoro – e anche in quest'edizione abbiamo fatto grandi numeri con oltre 200 etichette presenti e momenti speciali in cui si propongono degustazioni guidate da grandi esperti. Anche il cibo ha avuto la sua importanza, infatti è stato con noi Italo Bassi, il terzo chef stellato dell'isola che ha fatto proprio a Nuoro la sua prima uscita ufficiale. Se l'evento nasce dalla consapevolezza dell'indissolubile connubio tra il vino e la terra sarda e dalla volontà di promuovere il settore vitivinicolo, il concorso si propone di valorizzare, per ogni singola zona di produzione, i vini qualitativamente migliori, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento, stimolare le categorie interessate al miglioramento del prodotto e orientare il consumatore nella scelta dei vini,

dando suggerimenti circa il loro miglior accostamento alla gastronomia. E per comunicare anche all'esterno il nostro legame con la terra e le tradizioni abbiamo deciso di utilizzare la lingua sarda, dando al concorso un nome diretto e facilmente comprensibile: Binu, semplicemente vino". Possono partecipare al concorso i viticoltori vinificatori in proprio, le cantine sociali, gli industriali e i commercianti del settore vinicolo. Sono ammessi i vini a DOP (denominazione d'origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta) prodotti in tutto il territorio italiano nelle tipologie bianchi, rossi e rosati. È prevista inoltre una sezione specifica unica per i vini spumanti DOP e IGP e un'altra per i vini da dessert DOP e IGP. Ed ecco l'elenco dei vini vincitori dell'edizione 2018 del concorso enologico nazionale Binu, che hanno ottenuto, in base ai rispettivi punteggi, le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo. Con un punteggio pari o superiori a 92/100, si sono aggiudicati la medaglia d'oro: Silvio Carta Vernaccia di Oristano Riserva 2001; A.V. Ferruccio Deiana – Isola dei Nuraghi – Oirad 2015; cantina sociale Dolianova Moscato di Sardegna – Passito 2014; S.A. Lavacchio – Vin Santo del Chianti Rufina riserva; Un Mare di Vino (Giacchino Sini) - Vermentino di Gallura docg Superiore - Bianco Smeraldo 2016; tenute Rossini Cannonau di Sardegna Rolù 2016; Fradiles Mandrolisai rosso Memorias 2016; cantina sociale Coop. Giogantinu Vermentino di Gallura Superiore Karenzia 2016; cantina Carboni Mandrolisai Rosso Superiore Balente



2015; Binzamanna Isola dei Nuraghi Cagnulari dall'Orlo Viola 2015; cantina sociale Dolianova Cannonau di Sardegna riserva Blasio 2013; cantina sociale Ogliastra Cannonau di Sardegna Viola de Carroz 2015; società semplice agricola Bingiateris Mandrolisai Lollòre 2014. La medaglia d'argento è andata a: A.A. F.Ili Puddu Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena - riserva Pro Vois 2012; cantina Sorso Sennori Isola dei Nuraghi Cagnulari Donna Vittoria 2014; C.S. Dorgali Cannonau di Sardegna Icorè 2016; tenute Costadoria Moscato di Sardegna Passito Li Zinti 2015; Fradiles Mandrolisai Superiore Antioigu 2015; Cantina Oliena Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena riserva Corراس 2013; Quartomoro di Sardegna - Vermentino di Sardegna 2015; cantina Sardus Pater Carignano del Sulcis Superiore Arruga 2014; A.A. F.Ili Puddu Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena riserva Pro Vois 2011; Carpante Vermentino di Sardegna Frinas 2017; Giuliana Puligheddu Cannonau di Sardegna Classico Cupanera 2015; Agricola Sannitu/Atlantis Cannonau di Sardegna Demiurgo 2015; S.A. Lavacchio Chianti Rufina Ludiè 2009; C.S. Dolianova Vermentino di Sardegna Prendas 2017; S.S.A. Bingiateris Mandrolisai Superiore Lollòre 2015; Cantina Messa Srl Valli di Porto Pino Syrah Brama 2016, Fradiles Mandrolisai Superiore Istentu 2014; Alba & Spanedda Isola dei Nuraghi Cagnulari Dedola 2016; Colle Nivera Cannonau di Sardegna Colle Nivera 2014; azienda vitivinicola Ferruccio Deiana Cannonau di





Sardegna riserva Sileno 2014; cantina sociale Dolianova Nasco di Cagliari Montesicci 2017; C.S. Ogliastra Cannonau di Sardegna riserva Kannuna'um 2014; cantina La Giara Cannonau di Sardegna 2016; Contini Tharros Bianco I Giganti Bianco 2015; A.A. Federici Colli di Luni Vermentino Sarticola 2017; Cà Salina Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore dry Paradiso; cantina Mesa Carignano del Sulcis riserva Buio Buio 2015; S.A. Rigatteri Vermentino di Sardegna Yiòs 2017. Nel corso del weekend dedicato alle premiazioni, B'Week 2018, alla presenza di Barbara Argiolas, assessore turismo, artigianato e commercio della Regione Sardegna, si è tenuta anche la premiazione degli insigniti del prestigioso Binu d'Oro, premio per la comunicazione istituito dalla CCIAA di Nuoro e dedicato ai Sardi per Gusto ovvero a coloro che nell'anno in corso, con le parole e i fatti, hanno contribuito alla promozione della cultura enogastronomica dell'isola e delle sue biodiversità. Per la stampa gastronomica, Eleonora Cozzella; per la cucina, lo chef Italo Bassi; per il servizio di sala Sofia Carta e Domenico Sanna; per la promozione internazionale del vino, Stevie Kim; come evento dell'anno, Helmuth Kocher per il Merano Wine Festival; come migliore performance dell'anno, l'Accademia Olearia e Cantina Sociale di Dorgali. Per la stampa presente all'evento è stata l'occasione di avvicinarsi ai vini sardi e non solo ma anche di conoscere l'entroterra della Sardegna con tutta la sua storia e le sue tradizioni attraverso degustazioni guidate, visite in cantina ed escursioni alla scoperta del territorio. Durante il press tour è stata visitata la casa di Grazia Deledda, il Museo del Costume a Nuoro, la grotta di Ispinigoli con le sue incredibili stalattiti e stalagmiti, la tomba dei giganti a

Dorgali, i murales di Orgosolo, un artigiano che ancora produce a mano le tipiche calzature a suola liscia per i pastori, un'anziana ricamatrice di scialli e le sue allieve dalle cui mani escono delle vere e proprie opere d'arte. Ad Oliena ha aperto le proprie porte una vecchia casa-museo, dove un olivicoltore della cooperativa nata nel 2016 - e che oggi riunisce ben 150 piccoli produttori - dall'evoluzione della prima esperienza cooperativa della metà del Novecento, ha illustrato 2 particolari cultivar, la nera di Oliena, una varietà autoctona del territorio e la Bosana, presente soprattutto nel centro-nord Sardegna. A questo punto, arrivederci all'ottava edizione di Binu 2019!



PREMIO SPECIALE DELLA  
GUIDA VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO  
PER LA VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE

# Talla cantina Torrevento

DOPO 12 ANNI DI TRE BICCHIERI



fiora bonelli

**Torrevento è una delle più importanti realtà del panorama vitivinicolo pugliese con più di 90 anni di storia alle spalle. L'azienda si trova in un monastero del Seicento nella parte più settentrionale della Murgia, nei territori della doc pugliese che prende il nome dal suggestivo "Castel del Monte", maniero dalla maestosa forma ottagonale voluto dall'Imperatore Federico II di Svevia: visitato da 250mila persone all'anno, di queste ben 25mila giungono a Torrevento per visitare la cantina.**

L'ex convento – luogo ideale per la maturazione e affinamento di vini di gran qualità – e i vigneti circostanti furono acquistati dai fratelli Liantonio nel 1948, anno di fondazione dell'azienda. Qui venne trasferita nel Dopoguerra l'attività di trasformazione delle uve già intrapresa sin dal 1913 nella vicina Palo del Colle a seguito di una fortunata ed emozionante storia d'emigrazione in America. Finché nel 1989, con Francesco Liantonio, nasce, dal nome dell'omonima contrada, l'azienda Torrevento con l'obiettivo d'ampliare la superficie vitata e produrre pregiati vini rigorosamente da uve tipiche pugliesi. Oggi gli ettari vitati di proprietà dell'azienda sono 250, cui se ne aggiungono altri 300 in conduzione con una crescita costante dell'esportazione: partiti da un 40% nel 2009, la percentuale nel 2018 è di ben il 77%. La coltivazione della vite si basa sul lavoro simbiotico di uomo e natura per il recupero di varietà autoctone, tra cui Nero di Troia, Bombino Nero, Bombino Bianco, Moscato Reale, Pampanuto e Aglianico. Punto di riferimento per tante aziende del Sud Italia come esempio di ricerca e sviluppo sostenibile, tra gli 11 premi speciali assegnati alle cantine e ai viticoltori dell'anno in occasione della presentazione della nuova "Guida Vini d'Italia 2019" del Gambero Rosso, Torrevento si è aggiudicata l'ambito riconoscimento per la "Vitivinicoltura Sostenibile". Già dal 1999 questa cantina simbolo del "vigneto Puglia" ottiene la prima certificazione, pioniera tra le aziende vitivinicole italiane nel decidere d'intraprendere il percorso della certificazione volontaria di qualità. Così quest'ambito pre-



Francesco Liantonio

mio suggella un percorso improntato alla sostenibilità iniziato molto tempo prima, un approccio consapevole che si è tradotto fin dall'inizio in azioni concrete: "Da vent'anni la nostra azienda ha intrapreso un percorso di qualità certificata - ISO 9001, BRC, IFS, SA8000, ISO22000, ISO 14001, SEDEX - che ha visto come ultimo step la certificazione rilasciata da Equalitas, attestante la sostenibilità aziendale e di prodotto sotto il profilo ambientale, etico, economico – commenta Francesco Liantonio – perché vivere e lavorare nel Parco Rurale dell'Alta Murgia non solo ci onora e ci permette di rappresentare un terri-





torio d'eccellenza, ma soprattutto ci impone un ulteriore dovere e senso di responsabilità. Prim'ancora della sua valorizzazione, portiamo avanti la sua tutela attraverso il rispetto del territorio e l'implementazione di pratiche agricole 'sane' come la limitazione nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti, l'oculata gestione dell'irrigazione, la difesa della biodiversità, l'utilizzo di soli concimi organici e organo-minerali. Ma Torrevento si è impegnata negli anni anche sul fronte della responsabilità sociale nel rispettare le regole etiche del lavoro, garantendo l'accesso a beni considerati fondamentali come sicurezza, salute, istruzione e a condizioni di benessere, serenità, socialità in modo equo all'interno della comunità, ricusando tutte le situazioni di lavoro caratterizzate da disumanità, sfruttamento e discriminazione. Tutto questo si traduce in investimenti annuali per la gestione di tutti i sistemi di qualità per oltre 200mila euro". Così ad aprile 2018 Torrevento è rientrata fra le prime 9 aziende vitivinicole italiane certificate Equalitas, prima certificazione mondiale ri-

conosciuta, attestante la sostenibilità aziendale e di prodotto sotto il profilo ambientale, etico, economico. Equalitas è uno standard sul "vino sostenibile" che risponde alle esigenze del settore di dotarsi di uno schema condiviso, oggettivo e certificabile da un ente terzo. La norma, nata per essere applicata alla filiera del vino, si inserisce nelle sue dinamiche produttive, prevenendo la sua adozione e certificazione da parte di tutti i tipi d'attori: agricoltori, trasformatori, imbottiglieri e consorzi di tutela. La norma prevede infatti la certificazione di 3 dimensioni produttive: l'impresa (standard di organizzazione), il prodotto finito (standard di prodotto), il territorio (standard di territorio). E Torrevento ha conseguito un doppio certificato Equalitas, quello per la corporate e quello di prodotto per il vino Veritas docg, che significa perfetta tracciabilità dalla vigna alla bottiglia. "Questo riconoscimento rientra in una vision complessiva aziendale e in una filosofia produttiva che mira alla salvaguardia e tutela dell'ambiente naturale in cui viviamo – continua il presidente Liantonio – e stiamo la-

vorando per creare un polo d'aziende, a più livelli produttivi, non solo del settore viticolo, tutte accomunate dalla stessa filosofia, cercando di fare 'gruppo' portando avanti un progetto comune per la salvaguardia delle terre di Puglia. Crediamo che davvero questa sia l'unica strada possibile e la più lungimirante per garantire un futuro alle prossime generazioni e ai territori che ci sono stati affidati". Ma il Veritas è pure protagonista di "MyStory", nuova soluzione basata sulla tecnologia blockchain in grado di fornire ai consumatori e alle imprese quelle garanzie d'autenticità, basate sul concetto di digital assurance, certificando i dati dalla vite all'etichetta, di cui i prodotti italiani hanno tanto bisogno. Attraverso la scansione di un QR-code posto sull'etichetta, grazie a MyStory si potrà conoscere la storia di quel vino con un racconto di tutto il percorso svolto dal grappolo d'uva fino alla tavola per una scelta d'acquisto veramente consapevole. Per esempio scansionando l'etichetta del Veritas si può scoprire che si tratta dell'unico rosato in Italia al quale è stata riconosciuta la denominazione docg con indicazione di vitigno, Bombino Nero. Infine Torrevento si è aggiudicata un ulteriore premio col Vigna Pedale Castel del Monte docg rosso riserva 2015 che ottiene, per il decimo anno consecutivo, i "3 Bicchieri" Gambero Rosso", anche se in tutto sono addirittura 12 gli anni di "3 Bicchieri" per Torrevento. Una conferma che pone l'azienda ai vertici per la denominazione Castel del Monte e il Vigna Pedale tra le espressioni più rappresentative del territorio. Dalle vigne che insistono in contrada Pedale su una superficie di 50 ettari a circa 400 mt s.l.m., questo austero rosso nasce come selezione delle migliori uve Nero di Troia e rappresenta, sin dalla prima annata prodotta, il 1992, un vero e unico documento autentico e scientifico di come questo vitigno autoctono si evolve in un vino longevo e irripetibile per la sua personalità e il suo carattere fortemente identitario, che gli viene trasmesso da quest'antica terra d'origine calcareo-rocciosa.

# A GUSTO IN SCENA 2019

## IL PRIMO CONGRESSO SUL PRODOTTO DI QUALITÀ PROTAGONISTA

# “La Cucina del Senza”

### DI MARCELLO E LUCIA CORONINI

**Lo scorso 24 e 25 marzo si è tenuta a Venezia l'XI edizione di “Gusto in Scena”, evento di cui si parla tutto l'anno grazie ai libri de “La Cucina del Senza”. Ma dopo 10 anni è stato il momento del rinnovo per il fortunato format ideato da Marcello e Lucia Coronini: col 2019 nasce “Il Primo Congresso sul Prodotto di Qualità”, durante il quale sono stati i produttori enogastronomici a salire sul palco per raccontare cosa rende unico il loro prodotto nell'aspetto nutrizionale e della produzione.**

**alessandro ercolani**

tra Marcello Coronini e Bruno Vespa, da 3 anni presente a Gusto in Scena con la sua cantina e poi con Daniela Stigliano, giornalista e responsabile iniziative speciali Rizzoli, protagonista la nuova rubrica di Sano e Leggero “Vini di mare, montagna, pianura e collina”, classificazione tutelata da un brevetto europeo. Successivamente Marcella de' Besi ha raccontato del Tai, delle caratteristiche dei Colli Berici e della qualità dei vini ivi prodotti, mentre Sergio Ciriaco ha presentato il suo zafferano e come esaltarne profumo, sapore e colore con un'antica tecnica. Il pomeriggio è proseguito con Laura Solinas che ha presentato un fagiolo che non pare un fagiolo: cresciuto in modo tradizionale senza chimica aggiunta, in cucina regala più gusto

Un nuovo modo di fare il congresso di Gusto in Scena, dove la cucina resta alta perché solo la qualità ha in sé quei sapori che non necessitano di correttivi o coperture. Teatro della manifestazione ancora una volta il suggestivo palazzo del 1261 della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, dove 8 anni fa è nata “La Cucina del Senza”, che fa vivere meglio e più a lungo le persone che ci credono e la seguono. L'evento si è aperto domenica 24 col benvenuto di Simone Venturini, assessore alla coesione sociale e sviluppo economico del Comune di Venezia, che condivide l'ambizioso progetto di Lucia e Marcello Coronini per far diventare Gusto in Scena un evento internazionale e Venezia, per qualche giorno, la capitale dell'enogastronomia italiana. E nella mattinata, mentre i Coronini hanno parlato di come ingannare il cervello in modo che non cerchi il gusto del sale, Giorgio Castriota ha raccontato il suo nuovo modo di realizzare la canditura degli agrumi con canditi senza zucchero in superficie

e il minimo indispensabile all'interno. Dopo una pausa gustosa con assaggi di risotto al Piave Selezione Oro e Fiore della Salute a cura di Loris Indri, chef del ristorante Do'Leoni dell'Hotel Londra Palace di Venezia, l'evento è ripreso dapprima con un dialogo sul vino



*Lucia e Marcello Coronini*



e salute a raffinati piatti dolci e salati, pur senza l'aggiunta di sale-grassi-zucchero. Per concludere la prima giornata di lavori, Elisa Mapelli, vice presidente della cooperativa sociale "In Opera", ha presentato il progetto che ha come obiettivo il reinserimento delle persone detenute nel carcere omonimo, presenti coi loro prodotti da forno, attraverso una formazione professionale e un'educazione al lavoro. Lunedì 25 la manifestazione si è aperta con Arnalda Venier, titolare di un piccolo allevamento di trote, che ha raccontato come s'ottiene un pesce d'alta qualità allevandolo in vasca nel rispetto del territorio per passare a una bella storia di famiglia: quando un imprenditore novantenne guarda con ammirazione la nipote, Stefania Zorzettig, che compie un importante restyling aziendale. La mattinata è continuata con Guido Nisi, della più antica casa produttrice di Aceto Balsamico di Modena, che ha parlato del suo utilizzo dal Settecento a oggi. E, dopo un assaggio di risotto col radicchio rosso di Treviso igp e Morlacco a cura di Domenico Longo, chef del

Relais Monaco Country Hotel & Spa di Ponzano Veneto, il nuovo presidente della Fisar Luigi Terzago ha parlato del ruolo dell'associazione nel diffondere la cultura del prodotto di qualità. Il pomeriggio è proseguito con Dominga e Enrica Cotarella che hanno parlato della loro cantina al femminile, della storia di famiglia e dell'imprenditoria, tra vino e scuola di formazione. A seguire un dialogo con Franco Zanovello, presidente Biodistretto Colli Euganei, territorio d'origine vulcanica e primo Biodistretto in Italia nel quale si produce in modo naturale. L'evento si è chiuso con Luigi Ferraris, noto produttore di riso che negli ultimi anni di Gusto in Scena ha offerto il suo prodotto in assaggio a tutti, sul tema: Il carnaroli è tutto vero? Selezionatissime le aziende che con le loro eccellenze enogastronomiche sono state presenti nei saloni delle 2 sezioni, "I Magnifici Vini", oltre 100 etichette in degustazione e le specialità di "Seduzioni di Gola", banco d'assaggio di chicche della migliore produzione italiana e internazionale. Il congresso è stato così un modo per condividere

le differenti realtà enogastronomiche e far conoscere il prodotto dal punto di vista di chi ogni giorno si impegna a renderlo migliore. Senza scordarsi "Fuori di Gusto", l'evento nell'evento che ha coinvolto i migliori ristoranti e i grandi alberghi di Venezia con operatori e gourmet che hanno avuto la possibilità la sera di provare menù interamente dedicati a La Cucina del Senza o assaggiarla durante cene esclusivamente dedicate. Trent'anni di degustazioni e scoperte con più di tremila produttori incontrati e assaggi di piatti inconsueti nell'alta ristorazione, hanno creato una capacità di valutazione in Lucia e Marcello Coronini che ha permesso di realizzare un circuito basato sulla qualità. Perciò Gusto in Scena non è più un semplice appuntamento dedicato all'enogastronomia, ma è cultura, studio e ricerca. E gli stessi produttori di vino e gastronomia considerano sempre più importante far parte della "selezione Coronini", che è divenuta punto di riferimento per chi cerca qualità, storie di uomini e cultura e ama le nuove scoperte. Infatti 10 anni di selezione rigorosa a Gusto in Scena hanno portato chef e produttori a definire Lucia e Marcello "I Garanti della Qualità". Mentre tra Gusto in Scena, i cuochi, i produttori, La Cucina del Senza, Lucia e Marcello e i loro libri di Gribaudo Feltrinelli si è creato un legame molto forte. E l'evento veneziano arriva dopo un anno importante per La Cucina del Senza: ideata dai 2 giornalisti, pionieri della rivoluzione alimentare in Italia, il nuovo stile di cucina esclude in contemporanea l'aggiunta di sale, grassi e zucchero. Diventata un marchio internazionale, ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla salute. È grazie alle presentazioni del secondo libro della collana de La Cucina del Senza: "Mangiare con Gusto e Vivere 100 anni" edizioni Feltrinelli-Gribaudo, che di Gusto in Scena si parla tutto l'anno con 4 pagine dedicate a ogni produttore presente a Gusto in Scena. Considerato un "evento diffuso", è l'unico appuntamento del settore a vantare questo primato in Italia.

# GIULIO FERRARI

## ROSÉ

**Il debutto del Giulio Ferrari Riserva del Fondatore rosé è con l'annata 2006. A fine settembre nella splendida villa Margon si è tenuta la cena di presentazione dell'ultimo nato nella famiglia Lunelli, proprietaria della Ferrari Spumanti.**

La villa si trova in prossimità di Trento, alle pendici del Monte Bondone. È una villa rinascimentale risalente quindi alla metà del Cinquecento con annesso un palazzo ottocentesco e una cappella neogotica costruita su di una più antica. Invitati all'evento sono stati giornalisti sia nazionali che internazionali e ristoratori d'alta gamma. La cena è stata curata dallo chef stellato Alfio Ghezzi. Col Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2007 sono state servite 2 portate: "porcino cotto in foglia di vite, crudo in insalata ed estratto da bere" con a seguire il "raviolo di gallina burro e zafferano". Il Giulio rosé 2006 invece è stato abbinato al "capriolo rosalpina e pastinaca" e a seguire la "crema alla rosa damascena". Cena fantastica che mi ha visto impegnato nella degustazione dei 2 spumanti, come leggerete in appresso. Alla cena è seguito un canto collettivo dei viveur della serata con canzoni accompagnate da un bravissimo pianista. Il giorno seguente è stato possibile vedere il vigneto Alto Margon e visitare l'allevamento di api con arnie razionali, necessarie per mantenere l'ecosistema. Terminato questo giro siamo stati a pranzo presso la locanda Margon e successivamente abbiamo visitato la cantina Ferrari. L'organizzazione di questi 2 giorni è stata curata, perfettamen-



Da sinistra Matteo e Marcello Lunelli

te in ogni suo particolare, dalla brava e bella Michelle Bozzi, sponsorship & events manager dell'azienda Ferrari F.lli Lunelli S.p.A. Ma veniamo all'oggetto di quest'evento: la presentazione del primo Giulio Ferrari Riserva del Fondatore in versione rosé annata 2006. Devo confessare che non sono un fanatico dei rosé, ma lo sono dei vini buoni, d'alto livello. Questo rosé mi ha stupito e colpito per la sua complessità olfattiva e la piacevolezza gustativa. Questo rosé per me è il miglior rosé italiano tra quelli da me degustati e sicuramente dà del filo da torcere a tanti Champa-

gne rosé. Sono sicuro che, in una degustazione bendata, il Giulio rosé, servito insieme a blasonati Champagne rosé, verrebbe scambiato per un grande Champagne. Purtroppo al momento le bottiglie di Giulio rosé prodotte sono solamente 5.000, per la clientela mondiale. Bere questo rosé è un'esperienza unica. L'uvaggio è per l'80% Pinot Nero e per il 20% Chardonnay. Le uve provengono dai vigneti di famiglia ubicati ad alta quota. La sosta sui lieviti dura ben 11 anni.

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com



**GIULIO FERRARI  
RISERVA DEL FONDATORE  
annata 2007**

*(uvaggio 100% Chardonnay)*

Giallo oro chiaro con bollicine finissime e moderatamente numerose. All'esame olfattivo emergono dal bicchiere profumi di pietra focaia, esterno del confetto, intensi d'ananas, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e mela renetta acerba. Seguono note intense di cuoio biondo ed elicriso (liquirizia) seguite da caucciù, anice stellato e per finire sussurri di gelsomino un pò appassito. All'assaggio rivela una bollicina fine, un corpo medio sufficiente, sapori di mela golden smith, limone e cedro. Vino sapido e minerale con un bell'equilibrio gustativo, grazie alla generosa freschezza. Il corpo viene sostenuto dalla freschezza, che lo rende più persistente. **93/100**

**GIULIO FERRARI  
RISERVA DEL FONDATORE ROSÉ  
annata 2006**

*(uvaggio 80% Pinot Nero e 20% Chardonnay)*

Veste color rosa antico chiaro e ha bollicine finissime e abbastanza numerose. Naso come un fuoco d'artificio che nell'esplosione manda in cielo una miriade di luci che nel bicchiere sono espressioni olfattive di tabacco biondo della Virginia, acqua di mare (quella pulita, che è un mix di melone bianco e polpa vicina alla buccia interna dell'anguria), resina di pino, erbe di montagna, radice di rabarbaro, confettura d'arancia amara, caramella dura d'orzo, elicriso (pianta dal profumo di liquirizia), cipresso e lampone macerato. Seguono altre sensazioni olfattive di fragolina di bosco, crema di zabaione, rosa canina, tamarindo, silex (pietra focaia),

sella di cuoio, pepe bianco, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con sentori del guscio duro della mandorla. Esame olfattivo interminabile ed entusiasmante. All'assaggio le bollicine sono fini e carezzevoli e il sapore ricorda il bitter e il lampone macerato. Vino riccamente sapido, minerale con corpo medio e ben equilibrato. Sapidità e freschezza dominano, senza alcun ripensamento, la massa alcolica. I tannini sono larghi, delicati e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pompelmo rosa. **98/100**

Vi suggerisco di andare alla non facile ricerca di quest'eccezionale spumante per la curiosità di berlo e valutarlo e di godere della sua piacevolezza olfattiva e gustativa. Buona caccia!

# LE DONNE NELL'ARTE DEL FLAMBÉ Silvana Franci

**Dal 6 al 9 marzo al Grand Hotel Astoria di Grado (Go) è andato in scena il secondo concorso nazionale "Le donne nell'arte del flambé" organizzato da Amira (associazione maîtres italiani ristoranti e alberghi) - delegazione Friuli Venezia Giulia, guidata dal vicepresidente nazionale Giacomo Rubini e dai fiduciari Nunzio Buglione e Gianluca Patruno.**

**alessia bruchi**  
foto **andrea scarpa**

L'evento è stata ideato 4 anni fa proprio dal maître Rubini col duplice obiettivo d'omaggiare le donne in occasione della festa dell'8 marzo e valorizzare la loro professionalità in un mondo che fino a pochi anni fa era tutto al maschile. La competizione è riservata a maîtres donne, professioniste ma anche aspiranti e allieve degli istituti professionali alberghieri e della ristorazione, individuando nel maître un ruolo insostituibile

## VINCE IL CONCORSO DI AMIRA TUTTO AL FEMMINILE

nell'arte dell'ospitalità con evidenti ricadute nel campo della collocazione lavorativa in Italia e all'estero. Perché Amira - l'associazione nazionale di categoria che è sparsa su tutto il territorio nazionale ma è presente anche all'estero, contando ben 45 sezioni tra cui anche Shanghai, Ungheria e Canada - con le sue varie attività culturali si prefigge di raggiungere l'obiettivo della valorizzazione professionale del maître donna, sempre più inserita nel contesto della ricezione turistica, alberghiera e della ristorazione, stimolandone l'interesse e promuovendone l'immagine. "Le profonde trasformazioni che hanno caratterizzato la società negli ultimi anni hanno determinato cambiamenti nei gusti, nelle propensioni all'acquisto e nella mentalità delle persone - racconta Rubini - ciò comporta anche l'esigenza d'aggiornare le pratiche e le figure professionali, dotandole di nuovi saperi, maggiori competenze e consapevolezza. Vecchie definizioni e antichi concetti risultano così superati nei fatti, non più corrispondenti alla realtà della vita quotidiana. Un esempio è fornito dalla

figura del maître, non più re-

legato al ruolo di cameriere, ma personaggio dotato di forte carisma e ideale trait d'union tra cliente, struttura ospitante e territorio. Figura professionale che, grazie all'elevato livello tecnico-specialistico, trova la sua meritata collocazione in esercizi d'elevato standard qualitativo in cui siano garantiti raffinatezza e perfetto servizio d'accoglienza". Tra

gli impegni dei maîtres c'è anche quello dell'esibirsi sul tavolo alla "lampada", speciale fornello per flambare le pietanze davanti ai commensali in sala con speciali preparazioni. Una performance nella quale si sono cimentate le concorrenti durante la manifestazione gradese, considerata un vero e proprio campionato italiano di cucina alla fiamma riservato esclusivamente alle donne, che vengono valutate da una qualificata giuria di professioniste specializzate nei vari settori. «Quest'an-



no - ha continuato Rubini - il tema è stato la frutta e la maggior parte delle preparazioni flambé hanno visto al centro dell'attenzione numerose varietà di pera. Le partecipanti hanno presentato prima il vino poi si sono esibite in una lavorazione flambé per passare quindi a un centro tavola di frutta con 25 minuti di tempo per ogni squadra». Tra le squadre di scuole alberghiere - la gran parte dei partecipanti alla quarta edizione - ha vinto il primo premio junior del concorso la sezione Bari-Puglia che ha preceduto quella di Pordenone e la squadra ungherese. Tra le maîtres professioniste, vittoria per la squadra di Chianciano Terme, che nel primo posto senior ha prevalso sulla squadra del Trentino Alto

Adige. Soddisfatte le vincitrici del concorso: «Con molte squadre partecipanti siamo riuscite, con tanto sudore, a ottenere il primo posto» hanno commentato Luana Marzocca, Angela Suriano e Cristina Tota della squadra Bari-Puglia, che col piatto "pere farcite con mousse di fichi" sono salite sul gradino più alto del podio nella categoria junior. "Il piatto che abbiamo presentato, 'pera in salsa saba', accompagnato dell'Aleatico dell'isola d'Elba dell'azienda agricola Arrighi - ha spiegato Silvana Franci che capitanava la squadra Chianciano Terme, primo posto nella categoria senior - rappresenta la storia di 3 elementi, il biancomangiare alle mandorle, la pera Abate Fétel che è stata scoperta dall'abate Fétel nell'Otto-

cento in Francia e la salsa saba. A Caterina de' Medici, quando veniva a Firenze, infatti, le piaceva gustare il biancomangiare irrorato con la salsa saba». Questa la classifica, ma già esser riuscite a partecipare alla prestigiosa manifestazione, riferimento per le studentesse di scuole alberghiere arrivate da tutt'Italia, dalla Sicilia al Piemonte, per loro è indubbiamente una vittoria, avendo già l'onore di aver superato le selezioni preparatorie, anche se qualcuna non è riuscita a trattenere le lacrime. 250 gli ospiti che hanno avuto di privilegio di poter assistere al grande effetto scenico della "parata delle lampade", fra "donne della grappa", famose imprenditrici del vino, giornalisti della carta stampata e

radiotelevisivi, gran maestri della ristorazione Amira, maîtres d'hôtels, albergatori e ristoratori provenienti dalle più importanti strutture ricettive e catene alberghiere nazionali. "È stato un successo - ha spiegato Giacomo Rubini - quest'anno siamo arrivati a 18 squadre provenienti da tutto il territorio nazionale, ma anche dall'estero. Abbiamo avuto concorrenti dall'Ungheria e non è un caso che, già dal prossimo anno, ci saranno delle selezioni proprio in questo Paese per accedere all'evento di Grado". Tutto questo per concedere e donare al comparto turistico-alberghiero "nuove e fresche" professionalità culturalmente idonee, al passo coi tempi e rafforzare sempre più l'immagine della donna maîtresse quale professionista preparata, sinonimo di signorilità, che, nel corso degli anni e in particolare negli esercizi di gran tradizione alberghiera, ha scandito i tempi dell'eleganza. Servire è un'arte e la figura del maîtresse in sala ha assunto negli anni un ruolo sempre più rilevante. "Non ha solo il compito d'accogliere il cliente, ma deve anche avere una vasta conoscenza di tutti i prodotti enogastronomici nazionali ed esteri e delle abitudini alimentari di tutti i Paesi. A tutto ciò si aggiunge un'arte che è quella del flambé. Una tecnica che è sempre stata appannaggio degli uomini, da 4 anni abbiamo trasformato, declinandola al femminile".

*Da sinistra: le componenti della squadra Chianciano Terme, Silvia D'Illari, Fiorella Chimenti e Silvana Franci con i premi*





fiora bonelli

## I GIOIELLI E LE BORSE DEL RAFFINATO STILISTA BRUNO TOMMASSINI

# ‘Prodigio Divino’ VA OLTRE

## IL NETTARE DI BACCO NEL SEGNO DELLA “LIBERTÀ DI GUSTO”

**‘Prodigio Divino’ è un progetto nato nel 2009 da un’idea di Bruno Tommassini, stilista e fondatore di Arcigay nei primi anni Ottanta con l’onorevole Franco Grillini e di suo marito, il brillante architetto Edoardo Marziari, da sempre al servizio delle più importanti griffes della moda per la pelletteria di lusso, che il 18 dicembre 2016 con una simpaticissima, elegantissima e partecipatissima cerimonia hanno celebrato la loro unione civile, coronando finalmente ben quarant’anni d’amore.**

“Volevamo creare un vino di qualità, che allo stesso tempo desse una mano alla comunità omosessuale, lanciando dalla tavola una sfida culturale dar voce alle battaglie dei gay e delle lesbiche per il completo diritto di cittadinanza nel nostro Paese. Giocando inizialmente con una piccola produzione privata, ottenuta nella nostra tenuta toscana a Marciano della Chiana in località ‘Le Vignacce’ – ironia della sorte... – sono venuti fuori il nome del vino, Vinocchio, e soprattutto la simpatica

etichetta color fucsia: 2 Pinocchi che s’abbracciano o meglio incrociano i 2 nasi e i 2 organi genitali maschili in un’immagine elegante, che non allude a volgarità. E acconto al Vinocchio è subito nata la sua ‘compagna’, Uvagina, con un’etichetta sui toni dell’azzurro acceso e un’immagine esplicativa ma tenue dell’uva col triangolo, che richiama il simbolo per antonomasia della fertilità. Una scelta trasgressiva e forte, che vuol mescolare la passione del palato con l’esigenza, sempre più improcrastinabile, di denunciare certe arretratezze culturali in fatto di diritti civili, ma anche brindare ai successi che ci permettono di pro-



*In alto a sinistra, Bruno Tommassini; in queste pagine i gioielli e le borse di sua creazione*



seguire nella nostra lotta verso la libertà di essere". Ma a sposare con grande entusiasmo la mission di Bruno ed Edoardo, volta a sensibilizzare l'opinione pubblica sulla questione sociale omosessuale, da qualche tempo è arrivato anche un noto personaggio del mondo dello spettacolo, l'attore teatrale e cinematografico, scrittore, autore, personaggio radiofonico e televisivo, il vulcanico e toscanissimo Fabio Canino: "Il vino è uno strumento di dialogo, davanti a un buon bicchiere nascono grandi affari, riconciliazioni, amicizie importanti – commenta Canino – proprio come quella con Edoardo e Bruno, infatti quando ho bisogno di staccare dal mondo fuggo in campagna da loro, dove da sempre è tradizione fare una gran festa del vino, 'la libera repubblica delle vignacce' è luogo a parte dove i diritti civili sono assicurati per tutti e le differenze non contano, anzi...". Un aspetto da evidenziare di questo progetto enologico è che esce dai binari del business e non è a scopo di lucro, come spiega sempre Bruno Tommassini: "Gran parte dei soldi che incassiamo dalla vendita dei vini vengono devoluti alle associazioni gay italiane o impegnati in progetti formativi contro l'omofobia e d'educazione al rispetto dell'uomo, della persona e dell'emancipazione sociale". Oggi "Prodigio Divino" è una piccola ma interessante azienda che commercializza vini sia rossi che bianchi, fermi e bollicine a proprio marchio con 2

etichette, Vinocchio e Uvagina, nomi stravaganti, evocativi, bizzarri ed espliciti, un azzardo coraggioso dal forte valore comunicativo, fatto per incuriosire e attirare l'attenzione, l'ironia per dar spazio alla serietà, ma anche per andare al di là delle apparenze. "Tutti e 3 siamo stati fortunati nella vita e abbiamo avuto successo nei campi dello spettacolo e della moda – commentano i soci di Prodigio Divino – ne siamo consapevoli e ci piaceva l'idea di restituire parte di ciò che abbiamo avuto". Ma da oggi Prodigio Divino va oltre il nettare di Bacco, infatti, grazie al lavoro dello stilista e creativo Bruno Tommassini, il progetto s'immerge nella vita di tutti i giorni con un'intrigante proposta di gioielli e borse made in Italy, tutti ideati, disegnati e realizzati da sapienti mani artigiane. "In un momento in cui si chiudono i porti, credo che in Italia sia bene invece aprirsi di più, anche verso nuove sfide, come le nostre linee di gioielli e borse con le quali intendiamo ampliare la nostra mission di beneficenza, di cui purtroppo c'è sempre più bisogno. Se fino a oggi ci siamo soprattutto occupati di cultura, intendo sponsorizzazioni a favore di cinema, teatro, festival, libri, vogliamo anche essere vicino ai giovani perché qualsiasi ragazzo che vuol iniziare a fare qualcosa nella vita, quelle che oggi vengono chiamate star-up, anche se ha una buonissima idea non trova nessuno disposto finanziariamente a dargli una mano". *A cosa s'ispirano queste linee?* "Princi-

palmente al nostro motto 'libertà di gusto', ma nei gioielli c'è anche un filo conduttore che verte sulla natura e sul vino, tanto che vi sono orecchini e collane col disegno originale del pampino e del grappolo d'uva. L'abbiamo fatto perché pensiamo che indossare sia come gustare. E che l'estetica sia sorella dell'etica. Ma la cosa che voglio sottolineare è la riconoscibilità sia dei gioielli che delle borse, tutti oggetti scaturiti dal saper fare artigiano, da mani vere e

sagge, tutti rigorosamente made in Tuscany perché nella nostra regione c'è la maggior concentrazione nazionale di orafi e pellettieri. E sono andato a cercare il meglio del meglio perché era importante che queste borse e questi gioielli si distinguessero per la ricerca dei materiali e la raffinata capacità di costruzione. I nostri gioielli, di cui orgogliosissimo, sono d'ottone, ma lussuosi e costosi quasi quanto l'oro proprio per il tipo di particolare lavorazione, certo non sono pezzi unici però





peggiore a rimanere più o meno disoccupati a vita... Mentre ci sarebbero tantissime aziende che avrebbero bisogno di gente formata che andrebbe a percepire anche stipendi altissimi, per questo ho lanciato un grido d'allarme, è un problema culturale che va ribattato in tutti i modi. Certo è più carino andare a lavorare in una grande azienda

con un nome internazionale che rappresenta il lusso, dimenticandosi però che gli autori del successo delle griffe sono gli artigiani". *Ci parli delle borse?* "I modelli sono circa una ventina, ma quello di cui ti voglio parlare riguarda il mio amico Marco Tardelli, uno dei mitici campioni del Mondo di Italia '82. Dopo esser rientrato in possesso della sua



sicuramente oggetti importanti, infatti ne facciamo solo 10 per ogni tipologia. Dietro vi sono fusioni a mano e un estro che riesce a mixare diversi elementi in maniera sublime, mettendo insieme pietre vere e finte, strass, vetri, ametiste, una confusione non casuale, ma assolutamente voluta, che evoca ricchezza". *Oltre che stilista, sei anche il presidente del sindacato FederModa Toscana, il sindacato degli artigiani...* "Proprio per questo voglio denunciare quello che si

sta delineando come un vero e proprio 'artigianicidio', una situazione terribile perché stanno morendo troppe aziende artigiane a causa di un ricambio generazionale che non esiste più e che invece era tradizionale della famiglia artigiana. Negli ultimi trent'anni è invalsa l'idea che tutti bisognava essere laureati e il lavoro manuale, anche quello importante, è stato screditato, così oggi assistiamo a tanti 'dottori' che sono costretti nel migliore dei casi a emigrare e nel

famosa foto dell'urlo, fino o oggi proprietà della FIFA, ha deciso di esser solidale col nostro progetto e donarmela in beneficenza perché fosse protagonista di una borsa sportiva, importante per costruzione, materiale, lavorazione e accessori, dove io ho messo la lavorazione – è disegnata a mano – e lui la sua immagine, che è tra le più famose nel mondo calcistico. Marco, un normalissimo ragazzo pisano cresciuto in campagna, non è ricco come i calciatori di oggi e sa cosa vuol dire la vita reale, compreso il fatto ci sono tanti ragazzi vittime di bullismo e omofobia nello sport e che l'accesso allo settore professionistico è molto più difficile dei suoi tempi. E in queste problematiche vogliamo intervenire, certo non riusciremo a cambiare

il mondo dello sport, ma almeno c'impegniamo affinché qualcosa si muova". *Come saranno distribuiti questi oggetti?* "Momentaneamente per proporre queste rare creazioni di manifattura abbiamo una piattaforma e-commerce sul nostro web, ma stiamo studiando anche dei corner in alcuni selezionati negozi in grandi città. Il bello è che vediamo le persone entusiaste d'acquistare questi oggetti, attraverso i quali si sentono vicine al nostro progetto e socialmente utili". *A che punto siamo nella battaglia per i diritti civili?* "Siamo fermi all'importante legge Cirillà sulle unioni civili del 5 maggio 2016, voluta dal Governo Renzi. Un provvedimento di

civiltà che aspettavamo da anni, infatti prima non c'era nessuna tutela, così non smetteremo mai di ringraziare chi lo ha fatto divenire realtà. Se all'inizio c'è stata un po' di reticenza, poi il coraggio è prevalso e oggi le unioni sono state celebrate in tutti i comuni, anche i più piccoli. Certo oggi, seppur a distanza di pochissimi anni, abbiamo un'Italia completamente diversa e non ti nascondo che la comunità LGBT è preoccupata, comunque stiamo portando avanti il progetto di una legge contro l'omofobia che consideriamo fondamentale per la crescita e la consapevolezza della nostra società. Perché questa è una delle poche nazioni dove ancora

non esiste una legge contro l'omofobia e adottarla non significa essere né di destra né di sinistra, solo di riconoscere che, se viene compiuto un atto di violenza, il fatto che sia stato commesso per motivi di razza o orientamento sessuale deve essere considerato un'aggravante. Purtroppo il duro lavoro che le associazioni gay e non solo portano avanti ormai da anni viene spesso vanificato da compromessi politici scoraggianti – conclude Bruno Tommassini, già assessore alla cultura del comune di Marciano della Chiana – mentre il nostro mondo lo vogliamo fatto d'uguaglianza e rispetto dell'altro, come in un brindisi, fatto di unicità da condividere come in un gioiello".



**“Se a San Vincenzo è freddo e chiaro, travasi nella botte un vino raro”. Con questo proverbio, come consuetudine da decenni, Maria Elisabetta Faggiuoli ha invitato sabato 12 gennaio il mondo del vino a festeggiare il patrono dei vignaioli con una santa messa nella suggestiva chiesa alto medievale di San Jacopo a San Gimignano.**

**piera genta**

Il culto di San Vincenzo da Saragozza nasce in Francia, dove si tramanda la leggenda che l'umile diacono, incaricato di trovare il vino per la Santa Messa, aveva chiesto aiuto agli Angeli del Paradiso, che del cielo, attirati dal profumo che usciva dalle finestre aperte, lo avrebbero potuto guidare verso le cantine che conservavano del buon vino per santificare degnamente il Signore. La leggenda di Borgogna racconta come Vincenzo, stanco di tanto peregrinare, si era rifugiato in una casa di campagna, mentre il suo asinello, molto affamato, divorava tutti i rami delle viti con gran protesta dei contadini. Ma, arrivata la buona stagione, ecco il miracolo della severa potatura! Ecco i grappoli eccezionali! Ecco il gran vino di Borgogna! San Vincenzo, diacono e martire a Saragozza nel 304 d.C. sotto Diocleziano, che viene spesso raffigurato con un grappolo d'uva in mano e la palma del martirio, è ancor oggi molto noto in Francia come protettore dei vignaioli e dei loro vini, ma anche in Italia, in tempi remoti, i contadini si rivolgevano a San Vincenzo quando erano flagellati da calamità naturali, come siccità, piogge torrenziali, malattie alle colture, alle quali non si sapeva porre rimedio. Così anche nel 2019 “la Signora di Montenedoli”, il “monte dei



# Montenedoli

## FESTECCIA SAN VINCENZO PATRONO DEI VIGNAIOLI

piccoli nidi”, sui colli che coronano San Gimignano, anima e motore di questo luogo di straordinaria suggestione, terra già coltivata dagli Etruschi, dai Romani e dai Cavalieri Templari, ha voluto festeggiare il “vino nuovo” con una lunga tavolata con ospiti arrivati anche dalla Francia per un pranzo di ringraziamento dal sapore antico. Il

menu, d'amorevole fattura casalinga e scandito da innumerevoli portate, ha la funzione d'accompagnare ogni vino raccontato da ciascun produttore in un percorso permeato da passione vera e da una rara atmosfera di complicità che si instaura fra i presenti con sullo sfondo il comun denominatore della sensibilità ambientale.





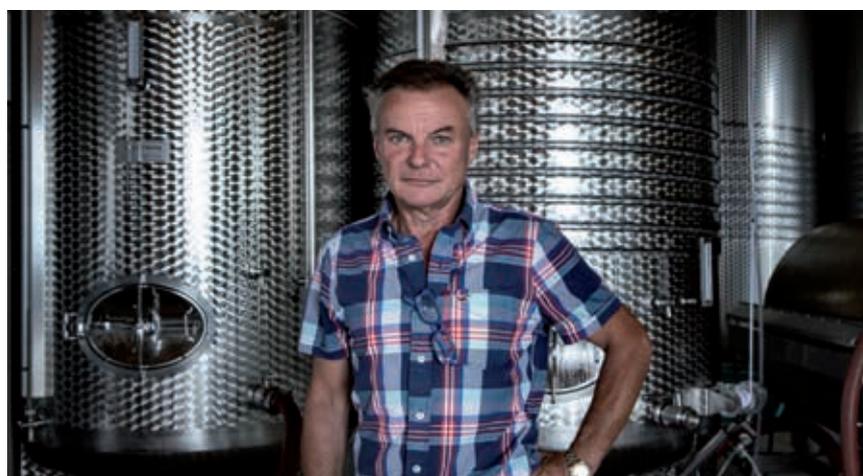
# Francesco Drusian:

## LA “UMANA ATTIVITÀ PERENNE” DEL *WINEMAKER*

**La “umana attività perenne” contadina che renderà rigogliosa e fertile la terra con i suoi frutti, nell’avvicinarsi delle stagioni, è definita da Rainer Maria Rilke in una sua toccante lirica “bellezza eterna”, che tale rimane affinandosi nel tempo.**

**simonetta de nisco**

Il *winemaker* – che con cura costante dona se stesso a quello spicchio di universo che sono le sue colline, i suoi vigneti, i suoi grappoli – sa quanto ogni istante trascorso sui suoi terreni sarà prezioso per i risultati che vuole raggiungere. L’Azienda Agricola Drusian produce da quattro generazioni in Valdobbiadene, nelle colline di proprietà per un totale di 80 ettari, un Prosecco Superiore D.O.C.G. che ha raggiunto traguardi decisamente importanti per qualità e peculiarità. L’attività di Francesco non conosce tregua, in ogni stagione dell’anno. Nulla è lasciato al caso. Ogni giornata è scandita da ritmi e gesti consueti, dettati dall’esperienza e dall’amore per un territorio che la cura instancabile ha reso ricco e fecondo. I grappoli di uva Glera da cui nasce il suo Prosecco Superiore sono grandi, forti, lunghi, compatti e gli acini hanno un colore dorato, luminoso. In vigna non vengono utilizzati metodi aggressivi e sono impiegati soltanto concimi organici. La vendemmia nelle colline di Drusian è effettuata esclusivamente a mano. Le tecnologie successivamente adottate per vinificazione e imbottigliamento sono all’avanguardia ma anch’esse scelte in difesa della sanità del prodotto finale. Il *winemaker* segue con scrupolo e attenzione ogni fase della lavorazione con l’aiuto di coscienti collaboratori. Per far sì che il vino mantenga profumi delicati e persistenti, che ricordano fiori e frutti maturi, il mosto viene poi accolto e conservato in vasche d’acciaio a temperatura costante e l’imbottigliamento è effettuato in assenza di ossigeno. Medagliere molto importante è quello acquisito negli anni, a livello internazionale, dai vini di Francesco Drusian, a riprova di quella sua “attività perenne”, certamente degna dell’appellativo rilkiano di “bellezza eterna”.



**Il Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Spumante Extra Dry, il Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Spumante Brut e il “Rive di Santo Stefano” Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Spumante Extra Dry sono i vini di punta aziendali, che si distinguono per personalità, freschezza, profumi e gusto invitanti, perfetti per aperitivi con golosità varie e a tutto pasto con menu di pesce (anche crudo) e carni bianche non salsate. Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.O.C.G., il cui nome deriva da *gardizze*, che in loco definiva i graticci usati per appassire le uve, è un “cru”; si distingue per innata eleganza e molto bene accompagna i dessert – anche con la frutta; una curiosità: si esalta con l’aragosta.**

*“Rive di Santo Stefano” Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Spumante Extra Dry*





**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**

# Tenuta Montecucco

Il grande progetto di ospitalità in campagna varato alcuni anni orsono dai fratelli Maria Iris e Claudio Tipa, che condividono da sempre una forte passione per la natura e i grandi vini, ha visto la sua completa realizzazione con la fine dei lavori presso la Tenuta Montecucco, che va ad affiancare le strutture di Pecora Vecchia, Case Nuove e Le Scuole.

L'AGRITURISMO  
DI LUSO DELLA  
DOVE NELLA  
CANTINA STORICA SI  
CONSERVA TUTTA LA  
STORIA ENOLOGICA  
DELLA FAMIGLIA  
TIPA-BERTARELLI

In posizione strategica tra il Monte Amiata, la Val d'Orcia e la Costa d'Argento, questa storica fattoria, alla quale si accede attraverso un suggestivo viale di cipressi secolari e che ha dato il nome alla doc Montecucco, si trova in una zona incontaminata adagiata su un altipiano aperto a 360°, da cui lo sguardo spazia da Scansano, a Montalcino, al mare – che dista solo venti chilometri in linea d'aria – fino alle isole di Montecristo e la Corsica, che nelle giornate più terse appaiono all'ultimo orizzonte. Ci sono zone in Maremma dove la Maremma è più vera, una di queste sono le colline della Tenuta di Montecucco, un luogo magico, dall'atmosfera rarefatta, dai ritmi cadenzati e sommessi, un angolo sconosciuto al turismo di massa, intrigante anche per chi è appassionato di storia. Infatti le prime noti-

zie risalgono ad alcuni documenti del 1106, quando fu donata dai fratelli Rodolfo e Ildibrandino, figli del fu Corbulino di Montecucco, ai monaci Camaldolesi, che già all'epoca parlavano delle qualità del terreno e della produzione di "vino bono". Ma nei testi storici si rammenta anche di Pia dei Tolomei che parlava di questa tenuta vicino a Campagnatico, già allora famosa per la bontà dei vini rossi. Agli inizi del Cinquecento la proprietà passò a Marcello Cervini del Vivo, eletto Pontefice Romano il 9 aprile 1555 col nome di Marcello II, protagonista del più breve papato della storia, solamente 22 giorni. Nel Settecento i Cervini furono nominati conti da Cosimo III e vendettero la proprietà nel 1828 al conte Emilio Piccolomini Clementini. In seguito, dalla famiglia Piccolomini la tenuta – prima della riforma fondiaria del 1954 dell'Ente Maremma era di ben 2.200 ettari, poi passò a 690 ettari – entrò in possesso del dottor Na-

poli, farmacista fiorentino che ne è stato proprietario dal 1968 al 2008, quarant'anni importanti per la storia agricola con la fine della mezzadria e il successivo, lento passaggio all'agricoltura specializzata, in particolare alla viticoltura: la prima vite dell'area risale al 1969 e il primo imbottigliamento al 1972. La Tenuta rappresenta un esempio tipico delle antiche fattorie di Maremma: un gruppo di edifici rurali completamente rivestiti in pietra con la villa padronale formano un borgo con al centro la Chiesa di San Pietro e Sant'Antonio Abate, ricostruita nel 1942. Gli attuali fabbricati furono costruiti intorno alla fine del Seicento con laterizi (mattoni, mezzane, coppi) cotti nelle quattro fornaci che esistevano all'interno della fattoria e anche riciclando i materiali medievali dell'antico castello edificato subito dopo l'anno Mille che, oramai in condizioni precarie, fu demolito per lasciar posto al complesso rurale. Una delle caratteristiche di



Sopra, una suggestiva immagine della cantina storica della tenuta Montecucco



quest'azienda era la quasi completa autonomia, dalla produzione e trasformazione del vino, del grano e dell'olio, avendo un frantoio tradizionale in azienda utilizzato fino alla metà degli anni Novanta, a uno dei più grandi allevamenti allo stato brado di vacche maremmane autoctone dalle grandi corna, che è cessato nel 1980. Qui non solo abitavano ben



cinquanta famiglie, che voleva dire ben oltre duecento persone, ma era il centro d'incontro anche per tutti gli abitanti delle campagne circostanti, c'era il falegname, il fabbro, il bar, la scuola e la sala da ballo. Un piccolo mondo antico dove il forno ogni settimana, condotto da due donne di due diverse famiglie a rotazione, produceva il pane per tutti e sotto i lavatoi tutte le donne si trovavano a lavare i panni e fare il sapone. Tutto andò avanti per secoli con i contadi-

ni e poi i mezzadri che andavano a coltivare i campi con gli aratri di legno spinti dalle vacche, finché il conte Piccolomini acquistò il primo trattore nel 1958: si passò da lavorare la terra con le mani alla macchina, un salto nel futuro!

Oggi il borgo è stato completamente ristrutturato con un'attenta filosofia conservativa e ospita un agriturismo d'altissimo livello con quaranta camere per una ricettività di ottanta persone arredato con gran gusto secondo la tra-

dizione toscana, riuscendo a combinare la tipicità della campagna, a splendidi bagni in travertino, fino alla modernità delle tecnologie più avanzate. Il casolare principale ospita il ristorante "I Granai", aperto solo per cena da aprile a ottobre sia per i clienti dell'agriturismo che per tutti coloro che vogliono provare la bontà dei piatti tradizionali della cucina maremmana tipica, preparazioni semplici, ma solamente espresse. Le materie prime sono freschissime, molte a chi-

lometro zero, visto che sono prodotte internamente alla Tenuta, dove insiste un grande orto e un'azienda faunistico venatoria, da dove proviene tutta la carne di cinghiale, comunque anche per il resto gli approvvigionamenti avvengono al massimo all'interno della Toscana. Gli ambienti si prestano ottimamente per essere utilizzati



come location per matrimoni, essendo tuttora la chiesa consacrata, e per cerimonie ed eventi di ogni tipo. Attorno al borgo un parco secolare di ben un ettaro con olivi ed essenze della macchia mediterranea fa da cornice alla grande piscina panoramica con vista esclusiva sulla vallata e sull'orizzonte che guarda la fascia costiera del Par-

co della Maremma fino al Monte Argentario. Ma a disposizione degli ospiti vi è anche un elegante centro benessere, un'attrezzata area fitness e un'ampia sala meeting. L'aria che si respira arriva direttamente dal mare dal versante occidentale, insinuandosi tra le sagome del Monte Argentario e delle isole dell'Arcipelago Toscano, e dalla montagna dal versante orientale, facendosi strada lungo i sentieri di Monticello Amiata e di Castel del Piano. Brezza ma-

rina e correnti fresche che si scontrano, dando luogo a un microclima temperato, unito a una posizione geografica unica e irripetibile, in un susseguirsi di colori e sfumature col marrone della terra che si alterna all'azzurro del cielo e al verde della vegetazione rigogliosissima. Le colline con i cipressi, gli ulivi e i vigneti a perdita d'occhio che dominano il paesaggio creano il contesto perfetto per chi cerca relax e tranquillità nello scenario unico di uno dei meglio

conservati paesaggi rurali della Toscana a un passo da importanti mete turistiche. Infatti la Tenuta Montecucco rappresenta non solo un punto di riferimento per interessanti percorsi enogastronomici e culturali, ma anche un luogo ideale per coloro che cercano un punto d'appoggio per escursioni in meravigliosi paesini medievali e attività sportive a contatto con la natura. Da qui si possono facilmente raggiungere località turistiche come Siena, Montalcino e Pienza,



ke. E a soli dieci minuti si trova un bellissimo centro ippico con maneggio dove è possibile fare escursioni nella campagna o prendere lezioni d'equitazione. A testimonianza del glorioso passato della zona, numerosi sono i siti archeologici risalenti alla civiltà etrusca facilmente raggiungibili, come Roselle, Vetulonia, Pitigliano e Sovana. Posti a breve distanza si trovano anche numerosi campi da golf, adatti a ogni tipo di giocatore, come La Bagnaiola, Castiglion del Bosco, Punta Ala, Il Pelagone e l'Argentario Golf Club. E per chi ama la musica durante il periodo estivo, da giugno a settembre, presso il vicino Forum Bertarelli si svolge l'Amiata Piano Festival, elegante rassegna di musica classica e jazz con interpreti di livello internazionale.

Ma per la famiglia Tipa-Bertarelli la fattoria di Montecucco ha assunto un valore particolarmente speciale perché adesso nella cantina storica è custodito un vero e proprio

tesoro enologico. “Vi sono conservate tutte le annate delle quattro aziende del gruppo – racconta Claudio Tipa – ed è davvero una grande soddisfazione vedere finalmente riuniti in un unico luogo tutti i millesimi di ColleMassari, la cui prima etichetta di doc Montecucco vide la luce nel 2000; di Grattamacco, il cui primo Bolgheri è della vendemmia 1982, frutto di un fortunato taglio di Cabernet Sauvignon con Sangiovese e Merlot; di Poggio di Sotto, uno dei classici di Montalcino e una delle aziende più famose e premiate dalla critica enologica italiana e internazionale, il cui primo Brunello risale all'annata 1991; e infine della Tenuta San Giorgio, che si trova a Castelnuovo dell'Abate nel territorio di Montalcino in una particolare posizione, sulla sommità di una dorsale a 400 metri s.l.m., la cui prima vendemmia fu addirittura la fantastica 1985”. *Che caratteristiche ha quest'antica cantina?* “Dopo aver

terminato la ristrutturazione di tutti gli edifici della fattoria, che oggi sono adibiti a una ricettività campagnola di lusso, un grande lavoro portato avanti piano a step fin dal 2009 – continua il dottor Tipa – l'ultima cosa da sistemare erano i locali della vecchia cantina risalente al Seicento e che durante la Seconda Guerra Mondiale, in epoca di brigantaggio, servì per far sopravvivere tutti gli abitanti del borgo, infatti non veniva mai aperta, ma vi si accedeva dai locali soprastanti attraverso una scala interna, allora vi si conservava vino, olio, ma anche salumi e formaggi. Sono circa 500 metri quadrati che abbiamo interamente ripulito e sanificato per dargli il giusto decoro, visto che dovrà conservare nei decenni tutto il nostro archivio di annate storiche e si parla già di diverse migliaia di bottiglie”.

*Sopra, il dottor Claudio Tipa in uno dei locali della cantina seicentesca con le bottiglie delle quattro aziende del gruppo: ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto e Tenuta San Giorgio*

impianti termali come Saturnia e Petriolo, località di mare come l'Argentario, Castiglion della Pescaia e Punta Ala con brevi e comodi spostamenti. All'interno della tenuta sono inoltre presenti oltre quindici chilometri di percorsi a disposizione per attività di trekking e mountain bi-



**Questa lunga storia parte dalle Marche, precisamente da Castignano, paesino tra Offida e San Benedetto del Tronto, in provincia di Ascoli Piceno, con Guido e Annunziata Cesani che decisero d'abbandonare la terra dei padri e dei nonni per lasciarsi alle spalle il duro sistema di conduzione mezzadrile. La voglia d'affrancarsi da quella situazione di sudditanza era tanta, ma nelle Marche non c'erano terreni in vendita. Arrivarono in Toscana insieme a molti altri marchigiani nel Dopoguerra perché in quel periodo la Valdelsa stava vivendo lo sviluppo di un articolato sistema di piccole industrie, che, assorbendo tanta manodopera, contribuì a un progressivo abbandono delle campagne, così i prezzi erano bassi e la famiglia Cesani poté comprare abbastanza facilmente un piccolo appezzamento.**

**andrea cappelli • foto bruno bruchi**

Il primo nucleo aziendale, a pochi passi da San Gimignano, fu acquistato nel 1949 coi risparmi di tanti anni di lavoro e furono gli olivi, che allora non abbondavano nelle Marche, la ragione principale per cui i Cesani decisero d'acquistare il podere la Piazzetta. Ma vi era ancora il contadino dentro, così fino al 1951 la famiglia Cesani veniva in Toscana dalle Marche solo per i raccolti poi, dopo 3 anni dall'acquisto, si trasferirono definitivamente per iniziare la loro nuova vita. Allora era un'attività agricola di sussistenza con una gestione agronomica a maglia fitta dove le piccole parcelle si intersecavano in varie coltivazioni e i vecchi chiamavano questa zona "i poderi della fame" perché vi si riusciva a malapena a sopravvivere... Vi era una piccola casa con soli 3 ettari di terra, però il fatto che fosse in cima alla collina e vi fosse questa complementarità tra uliveto, bosco, un po' di seminativo e la vigna era una cosa molto attrattiva, che gli consentì immediatamente d'avviare un piccolo allevamento di bestiame bovino che usavano anche per lavorare i campi. Guido e Annunziata avevano 4 figli tutti maschi, ma l'unico che decise di rimanere coi genitori a lavorare la terra fu Vincenzo, classe 1946, che, dopo le elementari, alla fine degli anni Sessanta ebbe la fortuna dei poter seguire dei corsi triennali che l'Istituto Agrario di Siena faceva direttamente nel territorio con classi staccate, una delle quali proprio a Pancole, dove vi era



## 1949-2019: DALLE MARCHE A SAN GIMIGNANO

una comunità agricola abbastanza numerosa. Nei dinamici anni Settanta, Vincenzo inizia pian piano a subentrare nella gestione ai genitori con l'obiettivo di specializzare l'azienda verso la viticoltura, visto che già dal 1966 la Vernaccia di San Gimignano aveva ottenuto la denominazione d'origine controllata e nel 1972 era nato il consorzio dei produttori, così inizia a reimpiantare i vigneti, il 50% a Vernaccia e l'altro 50% a Chianti. Negli anni Ottanta comincia anche l'espansione dell'azienda e se per molti anni il vino venne venduto in damigiane ai privati e in partita a imbottiglieri locali, nel 1986 Vincenzo, forte dell'appoggio della moglie Cesarina, originaria di Certaldo, decise di fare il gran salto, cominciando a imbottigliare a marchio proprio: ben 10mila bottiglie, non poco



# Cesani

## I VINI MARINI AUTENTICHE ESPRESSIONI DI TERROIR

*Marialuisa e Letizia Cesani*

per la prima annata, la metà di Vernaccia e l'altra metà di Chianti e in 5 anni si passò addirittura a 30mila bottiglie! "Solo chi conosce le proprie uve può stabilire come vinificarle ed è per questo che ho deciso di farlo in prima persona". Nelle parole semplici di Vincenzo Cesani c'è tutta la filosofia aziendale: il rispetto del territorio e coltivare per arrivare a un prodotto finale d'alta qualità. L'attività continua oggi grazie alla passione e competenza delle figlie Letizia e Marialuisa, da sempre coinvolte nella gestione aziendale. E l'energia insieme alla dolcezza femminile è il vero e proprio punto di forza di questa piccola, ma dinamica realtà. Quella dell'agricoltura

è una scelta professionale maturata in Letizia dopo la laurea in Economia e Commercio, quando ha iniziato ad affiancare il padre: "La mia prima vendemmia è stata quella del 1993, anno in cui sono entrata in maniera attiva in azienda, contemporaneamente ho frequentato alcuni corsi all'Istituto di Viticoltura di Gaiole sulle tecniche di vinificazione, ma è stata e continua a essere importante la formazione che si svolge quotidianamente con l'esperienza diretta. Ho la fortuna di poter seguire mio padre in vigna, lui conosce ogni singola vite, le sue parole e i suoi consigli sono un prezioso compendio di viticoltura e buone pratiche agricole, è una fonte inestimabile d'indicazioni e informazioni. E nel confronto si cresce personalmente e come azienda. Mi sono subito appas-



sionata a questo lavoro, ho imparato ad avere un rispetto assoluto del tempo, elemento fondamentale per chi si occupa di vino, ho riscoperto un'etica produttiva che ci ha portato al biologico e a cercare una sempre maggior qualità. Ma l'agricoltura c'impone delle scelte che devono esser fatte con coerenza, questo significa non guardare il mondo sempre e solo con la lente del successo e del denaro". I valori tradizionali sono quelli che hanno da sempre ispirato Vincenzo e che ha solidamente tramandato alle sue figlie. Così, se Letizia è operativa del settore agricolo, Marialuisa si occupa degli ospiti, delle visite e della commercializzazione: "Anche se, essendo un'azienda a conduzione totalmente familiare, i ruoli sono intercambiabili, siamo cresciute con l'azienda stessa, quindi siamo parte d'ogni singolo aspetto produttivo. Essendo la sorella minore sono stata un pò più fortunata nel senso che sono entrata operativa nel 2005, quando la parte vitivinicola era già strutturata. In quel periodo stavamo completando tutte le ristrutturazioni degli edifici adibiti ad agriturismo, quindi da sempre mi sono occupata un po' più dell'accoglienza". L'azienda Cesani si trova in una splendida zona a nord di San Gimignano e oggi si estende su 35 ettari, di cui 26 vitati con ottime esposizioni e tutti in produzione – 15 a Vernaccia, il resto a bacca rossa, iscritti a Chianti Colli Senesi e San Gimignano doc – poi oliveti, zafferano, bosco e un po' di seminativi. I principi sono basse rese per ettaro, cure meticolose in vigna e un buon lavoro in cantina, realizzato per fasi successive al fine di essere espressione unica dell'interazione tra memoria storica e tecnologia. La mission aziendale è quella di produrre vini che siano l'espressione più autentica della terra faticosamente conquistata, dove sapienza e tradizione familiare consentono d'ottenere dai vitigni autoctoni più tradizionali – Vernaccia di San Gimignano, Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Ciliegiole – alcune delle massime espressioni qualitative della zona. L'azienda, completamente certificata bio, utilizza solo prodotti naturali sia in vigna che in cantina, dove, con l'attenta gestione delle temperature, si cerca di preservare completamente le caratteristiche qualitative delle uve raccolte con tecniche rispettose ma all'avanguardia, curando manualmente ogni momento del processo produttivo. Tutto il vino prodotto è imbottigliato e complessivamente si aggira intorno alle 120mila bottiglie annue, di cui il 55% va all'estero soprattutto in USA, ma anche Europa, America Latina e Giappone. I terreni sono costituiti all'80% da suoli d'origine marina, sabbie e argille plioceniche con una moltitudine di conchiglie fossili. Il parco vigneti è diviso in 3 blocchi separati che si trovano in un raggio di soli 3 chilometri, seppur tutti con terreni di diversa composizione. Nel centro aziendale di Pancole, a 300 metri slm, i vigneti, impiantati fra gli anni Settanta e Ottanta – da cui si produce la Vernaccia base d'annata, tutto il Chianti Colli Senesi e il Ciliegiole in purezza – sono esposti totalmente a est in un'area costituita da suoli limoso sabbiosi, ben ventilata ma molto seccata, così le uve tendono a maturare molto velocemente e quindi la gestione del verde è cruciale. Di color paglierino scarico con riflessi verdognoli, la Vernaccia –



Vincenzo Cesani

mediamente 40/45 mila bottiglie l'anno che fanno solo acciaio per mantenere il controllo della temperatura ed evitare la fermentazione malolattica – presenta un olfatto intenso e fruttato con note agrumate e sentori minerali, al palato è sapida e persistente con retrogusto di mandorla tipico del vitigno. Concentrata, equilibrata e di gran ricchezza, è perfetta sia per un aperitivo estivo ma anche con carni bianche e pesce. Il Chianti Colli Senesi, di cui vengono prodotte circa 25/30mila bottiglie annue, è un blend di Sangiovese, Malvasia Nera e Canaiolo che fa solo cemento, dove si svolge anche la malolattica. Rubino brillante, al naso è fruttato e persistente con decisi sentori di giaggiolo e viola, speziato con note di garofano, in bocca è persistente con tannini morbidi, un vino semplice e ricco, compagno eccellente di formaggi stagionati, affettati toscani e carni alla griglia. Il Serisè, 100% Ciliegiole, nasce con la vendemmia 2004 per un'esigenza tecnica, quella di vendemmiare le uve quando sono perfettamente mature e, andando a maturazione prima del Sangiovese, una piccola percentuale, circa quattromila bottiglie, viene imbottigliato in purezza. Questo vitigno è di abbastanza difficile gestione sia per la dimensione degli acini che per la fragilità della buccia: gli acini sono molto grandi e ciò fa sì che la buccia sia estremamente tesa. Maturato in barriques per 12 mesi e per altri 6 affinato in vetro, alla visiva è rosso rubino con intensi riflessi porpora, all'olfatto è intenso con evidenti sentori di ciliegia sotto spirito, lampone e floreali di violetta, in sottofondo piacevoli note di chiodi di garofano. E' un rosso che non ama compromessi, o piace da morire o non piace perché è di carattere e ha uno scostamento che lascia perplessi tra l'aspetto olfattivo e quello gustativo. Al naso è veramente intrigante, quindi ti aspetteresti un vino rotondo, in realtà ha un'acidità spiccata, è tannico, alcolico e un po' rustico. Decisamente da invecchiamento, adesso è in commercio la vendemmia 2014: è un vino di nicchia, quasi didattico, ma che a livello gastronomico dà tante soddisfazioni. Passiamo ora al secondo blocco di 7 ettari di Vernaccia in località San Quirico, a 280 metri slm sulla provinciale per Certaldo, dove troviamo suoli marini umidi con aree d'argille grigie e blu. Acquistate nel 2010, sono vigne vecchie piantate intorno al 1975 e già in conduzione organica da molti anni, che producono pochissimo, le cui uve per la metà vanno nella Vernaccia base e per l'altra metà vanno a costituire le 10mila bottiglie del cru di Vernaccia "Clamis", dal nome della conchiglia fossile che si trova diffusamente in



quel vigneto, che ha visto la luce col millesimo 2015. Maturata in acciaio con le sue fecce fini per 12 mesi e affinata per ulteriori 8/10 mesi in bottiglia, esce un anno dopo la Vernaccia d'annata e si presenta color giallo paglierino intenso con riflessi dorati e un olfatto complesso con sentori di spigo e glicine, note di pietra focaia, al palato è mielosa, morbida, calda con un sale veramente spiccato. Ed eccoci al terzo blocco di 5 ettari di vigneti, esposti a est/nord-est in località Cellole, una delle più alte di San Gimignano a 360 metri slm, con suoli pietrosi d'alberese, tante ginestre e un vento tremendo, dove vengono coltivate solo uve a bacca rossa per-

ché, nonostante la Vernaccia sia il vino più conosciuto della zona, l'azienda Cesani si è fatta conoscere al mondo anche per i suoi rossi. Il terreno nudo fu acquistato negli anni Novanta e da qui è nato con l'annata 1995 il cru Luenzo, dall'unione di Luisa e Vincenzo, 10/15mila bottiglie di un blend 90% Sangiovese e 10% Colorino da grande invecchiamento, che è stato uno dei primi "3 Bicchieri" a San Gimignano, infatti l'azienda Cesani è l'unica in zona a esser stata premiata sia per i bianchi che per i rossi. Dopo la fermentazione in cemento passa in barriques di primo, secondo e terzo passaggio per circa 12/16 mesi e poi affinato lungamente in ve-



tro, tanto che ora è in commercio la vendemmia 2012, quindi il tempo è una variabile fondamentale. Granato intenso con riflessi violacei, dona al naso sentori di mora, frutti di bosco e marasca, fragranze speziate poi grafite, liquirizia, cioccolato e tabacco, al gusto è pieno e caldo con tannini finissimi e un lungo finale. Perfetto per la selvaggina, è soprattutto un vino da meditazione. Ma manca di parlare di uno dei prodotti di punta, la Vernaccia riserva Sanice, selezione chirurgica di uve da tutti i territori vendemmiate un po' tardivamente, la cui prima etichetta è dell'annata 1995. Se fino alla vendemmia 2011 aveva un piccolo passaggio in legno, te-

nendo conto di quest'areale così siccitoso, dalla 2012 fa solo acciaio, dove fermenta a bassa temperatura, successivamente passa in una vasca in cemento, sempre sulle fecce con batonnage settimanali. Dalle 10 alle 12 mila bottiglie che escono dopo 30 mesi dalla vendemmia, infatti è ora in commercio la 2016, che si distinguono al naso per la grande aromaticità marina con intriganti note di salsedine e alga, in bocca è netta, acida e grassa al tempo stesso, esprimendo una bella finezza ed eleganza col tipico retrogusto ammandorlato. Ma l'azienda agricola Cesani è una vera e propria piccola fattoria, infatti anche l'olio ha la sua importanza: tutte le quattromila piante d'olivo insistono in collina e i frutti vengono raccolti a mano come richiede la tradizione. L'intera produzione bio – mediamente 30 quintali di un blend di 4 cultivar toscane per eccellenza: Moraiolo, Leccino Frantoio e Correggiolo – viene trasformata in un piccolo frantoio certificato bio. Frante entro 24 ore dalla raccolta e spremute a freddo, danno vita a un extravergine d'alta qualità che mantiene intatti gli aromi e le caratteristiche delle olive: intenso al naso con piacevoli sentori d'asparago e carciofo, al gusto è delicato e persistente. Dal 1999 l'azienda si è poi dedicata anche al recupero della coltivazione di un antichissimo prodotto di San Gimignano andato smarrito per molto tempo, lo zafferano, una spezia coltivata fin dal Medio Evo, quando, oltre che per dipingere le stoffe, veniva usata anche come medicinale o moneta di scambio. Il fiore nasce dal bulbo alla fine del mese d'ottobre e deve essere raccolto a mano, ancora chiuso, giornalmente. Dall'essiccamento dei 3 stimmi interni del fiore sui carboni, senza polverizzarlo, viene messo in commercio in stimmi interi: si parla di soli 300 metri quadrati di superficie, che danno tra i 200 e 300 grammi di zafferano all'anno. Infine la famiglia Cesani nel centro aziendale offre, addirittura dal lontano 1992, un servizio d'agriturismo, composto da 10 semplici ma confortevoli camere e un panoramico appartamento, tutti ristrutturati nel rispetto della struttura originale per un totale di 26 posti letto. In un angolo di Toscana fuori dai circuiti del turismo di massa, alla riscoperta di sapori e saperi tradizionali che si tramandano di generazione in generazione, potrete conoscere e apprezzare a pieno il fascino della vita in campagna. Con la possibilità di degustazioni e visite alla cantina e all'azienda agricola, nonché, per i più curiosi e desiderosi di comprendere l'intrigante mondo del vino, mini corsi di enologia. L'offerta si basa sul pernottamento e una luculliana prima colazione con prodotti del territorio. Quello che vuole la famiglia Cesani è conciliare la sostenibilità economica col minimo impatto ambientale e il giusto uso delle risorse, rispettando l'ambiente e le stagioni, in funzione della qualità e in un'ottica di filiera corta. Valori che si mantengono in questo lavoro manuale e di fatica ma che, se svolto al pieno della passione, ricco di soddisfazioni. Il tutto basato sui principi della solidarietà, cooperazione e giustizia, in modo che le logiche finanziarie risultino non preponderanti e i rapporti tra le persone siano sempre prevalenti sul consumo sconsiderato, valorizzando il patrimonio naturale e umano del terroir San Gimignano.

# Beatesca in verticale

**“Beatesca” è una piccola eccellenza enoica che prende vita nel 1991, quando i giovani fiorentini Furio Fabbri e Benedetta Pasini, appena sposati e con una gran passione per i cavalli e la vita campestre, decidono d’acquistare il loro rifugio a 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 che subito si accinsero a ristrutturare, mantenendone l’equilibrio e rispettandone l’integrità.**

**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**

L’azienda, tra le più piccole della denominazione, insiste nel versante collinare nord-est del “Continente Montalcino” a un’altitudine di 400 metri s.l.m. 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, la-

2009-2014:  
LA FAMIGLIA FABBRI  
PRESENTA  
SEI MILLESIMI  
DEI SUOI ELEGANTI  
BRUNELLO

titudine ed esposizione, le vigne sono molto soleggiate e ben illuminate, così da esaltare tutti i profumi più nobili che le uve di Sangiovese sono in grado d’esprimere. 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 1 kg a pianta. La parte tecnica di Beatesca – che deriva dalla fusione dei nomi, di dantesca memoria, delle figlie Beatrice e Francesca – è nelle mani dell’enologo Roberto Cipresso e dell’agronomo Oriano Scheggi che insieme hanno impostato una viticoltura virtuosa, che persegue l’equilibrio dell’agroecosistema per avvicinarsi il più vicino possibile a zero impatto ambientale. 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, mentre non è assolutamente



te prevista la pratica del diserbo. 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 di Montalcino.

Lo scorso lunedì 18 marzo si è tenuta la prima verticale di Beatesca nella sala privé del famoso ristorante fiorentino Cibreo, dove l'istrionico chef Fabio Picchi cucina al ritmo delle sta-

*Furio e Benedetta Fabbri con Fabio Picchi nella sala privé del ristorante Cibreo di Firenze*

gioni dal 1979, quarant'anni precisi! In scena 6 annate di Brunello, dalla vendemmia 2009 alla 2014, l'ultima rilasciata sui mercati, perché, anche se ufficialmente il primo millesimo prodotto è stato il 2005, per le prime 4 annate, fino al 2008, le bottiglie erano veramente poche, da inquadrare più a livello di divertimento e rodaggio per Furio e Benedetta. A livello di vinificazione, operata sempre attraverso lieviti selezionati, nelle prime annate la fermentazione, che si protrae per circa 10/15 giorni, avviene in vasche acciaio, mentre dalla vendemmia 2013 sono in uso dei tini troncoconici per metà acciaio e per metà legno. Per tutte le annate l'affinamento ha luogo per 2 anni in tonneaux di rovere francese da 5 ettolitri dell'antica tonnellerie Boutes, in attività nel bordolese fin dal 1880 (50%

di primo passaggio e 50% di secondo passaggio) e la messa in bottiglia, dove il vino rimane per altri 2 anni, non è preceduta da alcuna filtrazione, così da mantenere il più possibile intatta struttura e espressioni autentiche della frutta. Per quanto riguarda l'annata 2009, la prima fase dell'anno, in particolare il periodo primaverile, all'inizio dello sviluppo vegetativo della vite, è stata molto piovosa, quindi con elevato accumulo di riserve idriche nel terreno. Questa fase piuttosto piovosa si è prolungata parecchio, fino alla metà di luglio ma, nella seconda parte dell'estate, il clima è stato molto asciutto e caldo. Sono risultate molto utili, dunque, le riserve idriche accumulate in precedenza. La maturazione è migliorata a partire dalla metà del mese d'agosto con un andamento regolare fino alla







vendemmia, nel cui approssimarsi si sono avuti alcuni temporali che hanno mitigato la calura estiva. Beatesca ha prodotto circa 1.200 bottiglie di un Brunello dal color rubino brillante tendente al granato che al naso non presenta terzarizzazioni, anzi è fine e profondo dapprima con note di frutta rossa eterea e nell'evoluzione nuances speziate di cuoio, terra umida, china e rabarbaro per spingersi fino a toni balsamici d'eucalipto. In bocca è sapido e salino, sa di conchiglia e mare con un tannino rotondo e dolcissimo e una bella spina acida che promette ancora una lunga capacità d'invecchiamento. A distanza di 10 anni dalla vendemmia il legno è stato completamente digerito e, seppur ancora giovanissimo, esprime una bella eleganza e un mirabile equilibrio con alcuni intriganti spigoli e angolature tipiche del grande Sangiovese in purezza. Passiamo alla vendemmia 2010, considerata dalla critica una delle migliori degli ultimi anni. Se le abbondanti piogge primaverili avevano determinato un ritardo nella fase vegetativa delle viti, il buon clima diurno e le temperature notturne piuttosto basse del periodo successivo hanno portato a una maturazione progressiva delle uve, caratterizzate da elevata acidità e alto contenuto di polifenoli. Il perfetto andamento climatico di settembre ha dato come risultato acini piccoli con la buccia molto spessa, colorita e ricca di pruina, mentre le giornate calde e ventilate di settembre e ottobre, che hanno caratterizzato la raccolta, hanno consentito una perfetta maturazione dei grappoli, regalando una materia prima di qualità eccellente. Il Brunello 2010 Beatesca, con una produzione complessiva di 1.500 bottiglie, si presenta alla visiva di un bellissimo color rubino intenso, mentre l'olfatto è complesso con note di frutta fresca a bacca rossa per poi con la sosta nel bicchiere virare verso sentori minerali, di tabacco biondo e pietra focaia, infine macchia mediterranea. Al palato si mostra ancora molto giovane, seppur di gran struttura, spesso, corpo-



so e potente con una trama tannica elegante e morbida. Un Brunello al quale bisogna concedere ancora tempo in cantina, come si conviene a un grande millesimo di un vino che avrà una straordinaria longevità. L'andamento climatico dell'annata 2011 è stato abbastanza regolare fino all'estate, che ha visto invece protagoniste diverse inaspettate ondate di calore, così solo chi ha gestito bene la vigna e tutelato i grappoli dalla sovrapposizione ha saputo portare a maturazione un perfetto corredo polifenolico, raccogliendo un po' in anticipo per ottenere mosti con un bell'equilibrio e un frutto vivo senza cotture. E' il caso del piacevolissimo Brunello 2011 di Beatesca che, prodotto in 2.500 bottiglie, si presenta con un color rubino compatto e importante, al naso note di ciliegia matura, marasca, visciole e prugna per una bella morbidezza palatale, netta pulizia, affascinante suadanza espressiva per un tannino dolce, elegantissimo e potente. Con un alcol importante, per fortuna sorretto da una gran spina acida e un solido impianto verticale,

fa salivare e vien voglia di berlo e ri-berlo. È l'ulteriore dimostrazione di un'annata ampiamente sottovalutata, ma gli anni che passano le stanno rendendo ragione. L'annata 2012, per quanto riguarda l'aspetto climatico, ha visto una primavera relativamente calda e un'estate molto calda e secca, segno del recente cambiamento climatico in atto, perciò le differenze di terroir sono evidenti, anche se le piogge d'inizio settembre hanno fortunatamente ristabilito un buon equilibrio. Il Brunello 2012 di Beatesca ha beneficiato dell'areale di produzione, fresco, ventilato e ricco d'acque sotterranee: dal color rubino profondo e concentrato, al naso presenta una frutta nera davvero molto matura con in evidenza la mora per poi evolvere verso toni speziati dolci. Al palato è alcolico, grasso e carnoso, ma i tannini risultano un po' asciutti e duri. E' il Brunello che in questo momento presenta la minor espressività della batteria, un vino un po' chiuso, da risentire fra qualche anno, nella speranza che l'ulteriore sosta in bottiglia lo apra a nuove

complessità. Dopo alcune vendemmie caratterizzate da estati torride e raccolta dell'uva anticipata rispetto ai tempi canonici, per l'annata 2013 si torna alla tradizione. Con un'estate calda, ma senza problemi di siccità e con forti escursioni termiche che hanno favorito una buona maturazione delle uve, i tempi di raccolta si sono allungati e tornano ad assomigliare a quelli degli anni Ottanta e Novanta, favorendo i profumi, mantenendo alta l'acidità e basso il grado alcolico. Il Brunello 2013 di Beatesca è di color rubino brillante, al naso presenta un profilo aromatico intenso con all'inizio note mentolate fresche di nipitella e timo poi subentrano nuances di frutta rossa matura, sottobosco, grafite, liquirizia, infine tracce erbacee. In bocca ha un buon allungo, si sente un'elevata dotazione in sali minerali con un tannino saporiato e un corpo pieno per un finale persistente e succoso. L'ultimo millesimo della verticale è della complicata annata 2014, che ha visto un'estate particolarmente piovosa e fredda, per la quale è stata fondamentale la sele-



zione rigorosa e accurata dell'uva sana, unita alla prontezza e professionalità con cui i vignaioli hanno saputo affrontare le avversità climatiche. I risultati fortunatamente sono confortanti per quanto riguarda il Brunello Beatesca, che si giova sempre delle bassissime produzioni: color rubino delicato, il naso è etereo ma prorompente di rosa, a volte molto tipica del Sangiovese Grosso di Montalcino, poi vira verso una frutta abbastanza matura per finire con sentori di polvere da sparo. Un rosso elegante e di gran bevibilità, non adatto a un lunghissimo invecchiamento, ma a un consumo decisamente piacevole, dal sorso dinamico che presenta tratti comuni col Pinot Nero. "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 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 co-

me contadino vignaiolo a Montalcino, un terroir che mi ricorda alcune zone della Francia". Benedetta Pasi- ni 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". Alla fine di questa carrellata di vini si sente che Furio e Bene-

detta hanno un vero attaccamento per il terroir Montalcino e le sue tradizioni con una forte voglia di contribuire alla valorizzazione dell'antico vitigno autoctono Sangiovese Grosso. I loro sono Brunello con un timbro particolare, solari e d'elegante austerità, da bere con attenzione e tempo, giocati sulla potenza, mantenendo comunque una notevole bevibilità e promettendo gran longevità. Un atto d'amore legato al senso d'appartenenza al luogo antico dal quale nascono questi poetici rossi con un fil rouge fra le diverse annate che conduce a una bella aria di famiglia, quella dei Fabbri naturalmente.

VINITALY 2019  
VERONA 7-10 APRILE

PADIGLIONE 9  
ISOLA B4

Beatesca  
Toscana - Italia  
www.beatesca.com

# Poggio Il Castellare DI MONTALCINO ULTIMA FRONTIERA DI BRUNA E SAMUELE Baroncini

**Col 2019 la “Signora del Vino” Bruna Baroncini ha deciso di farsi affiancare, nel suo viaggio attraverso il Sangiovese di Toscana, dal nipote Samuele. A proseguire nella tradizione di famiglia, che si occupa di vino fin dal Cinquecento, sarà così il ventenne Samuele, alle spalle studi di Agraria e già babbo di una bellissima bimba di 6 anni di nome Bianca, una garanzia per la prossima generazione, visto il gran ruolo nel mondo del vino che hanno sempre avuto le donne di casa Baroncini, forti e passionali.**

**alessia bruchi**

foto **alexander brookshaw**

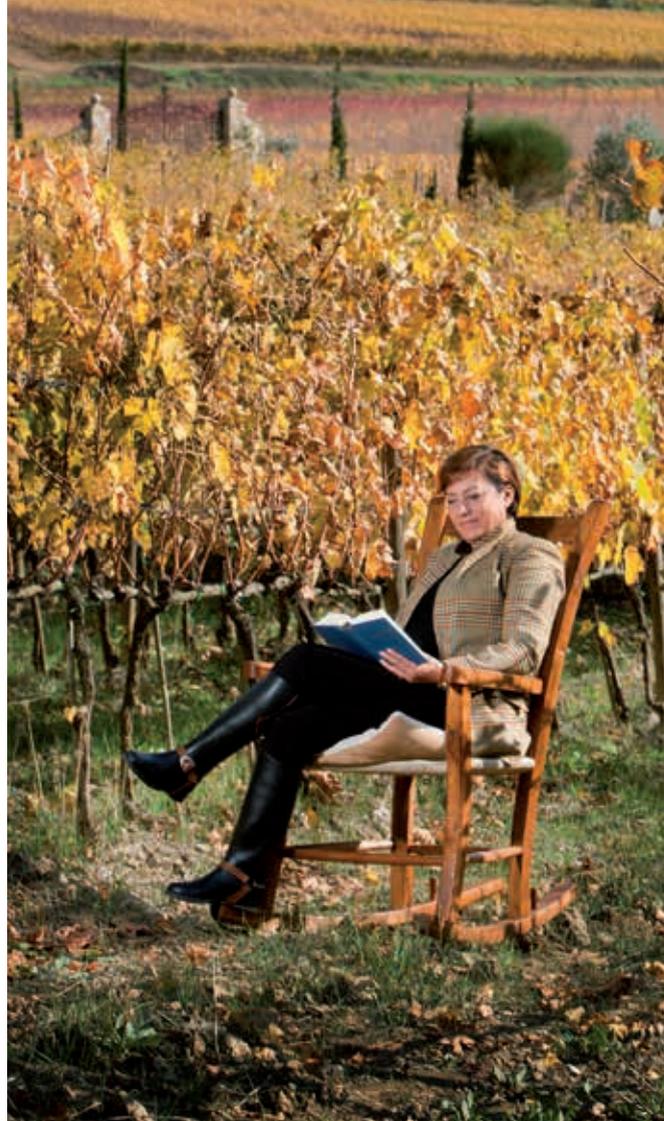
In realtà Samuele, che già da alcuni anni lavora accanto alla zia Bruna nel settore commerciale estero, ora, dopo aver fatto una discreta esperienza nel mondo del vino, si sente davvero pronto a ricevere il timone delle 4 aziende del gruppo “Tenute Toscane”, l’azienda madre “Torre Terza” a San Gimignano, situata in una collina quasi a toccare le imponenti torri, “Poggio Il Castellare” in quel di Montalcino, “Querciarossa” a Magliano in Maremma e infine la tenuta “Casuccio Tarletti” a Castelnuovo Berardenga: “Da alcuni anni stiamo vivendo un forte ritorno verso i valori della tradizione, i vitigni autoctoni, le vinificazioni tradizionali, anche nella cucina stiamo tornando alla ricerca delle ricette del passato, rivisitandole – racconta Samuele Baroncini – perciò io guarderò sempre con più attenzione alle grandi denominazioni di tradizione, certo ci divertiamo a fare vini diversi in piccoli quantitativi, ma è tornata prepotente la voglia di fare eccellenze all’inter-



Samuele Baroncini

no delle denominazioni storiche. L’interesse, la curiosità, il desiderio di provare sempre esperienze nuove e diverse sono doti insopprimibili del mio carattere, ereditate da mio padre Stefano e mia zia Bruna. Mi considero un figlio d’arte, caparbio e deciso, che si vuol far guidare dalla passione e dall’intuito”. Bruna ha intrapreso negli ultimi vent’anni un lungo viaggio enoico tra le terre etrusche col Sangiovese come filo conduttore, un percorso che le ha fatto cogliere in pieno tutte le angolazioni del celebre vino color rubino dai sentori ineguagliabili... “Partendo da anni d’esperienza e passione per la Vernaccia di San Gimignano, mi è venuta voglia di cominciare a sperimentare il Sangiovese nelle sue varie sfaccettature, che i tanti terreni eterogenei e vocati della Toscana permettono, così è divenuto il protagonista della mia storia”. La piena maturità di questo vitigno autoctono è rappresentata dal terroir di Montalcino, dove col Brunello arriviamo all’armonia e alla forza che si raggiunge solamente col Sangiovese Grosso”. *E proprio su Montalcino ci sono importanti novità...* “Un anno e mezzo fa, mentre mi accingeva a esplorare il ‘continente vitivinicolo’ Montalcino, mi sono imbattuta in alcune belle colline che per la loro dolcezza sembravano nate per ospitare dei vigneti, infatti la mia immaginazione mi ha portato subito a vedervi impiantata una suggestiva vigna circolare a raggiera o, come si dice in dialetto ilcinese, a girapoggio...”. *In che areale ci troviamo?* “Quello che insiste sopra il borgo medievale di Torrenieri, zona famosissima anche per il tartufo bianco delle Crete Senesi”. Samuele ci dice: “Quello che abbiamo acquistato è un antico podere che faceva parte del-

la grande tenuta di Castelverdelli, già proprietà dei conti de' Vecchi, che conta circa 40 ettari di terreni misti di argilla e tufo, in pratica tutta la collina sottostante con le vigne che insistono ai suoi fianchi. Vi sono già 2 ettari vitati e altri 4 li abbiamo appena impiantati, certo gran parte è Sangiovese, ma ho in serbo una sorpresa che è una mia sfida, però non la voglio svelare ancora... Inoltre abbiamo 3 ettari di bosco e il resto è seminativo, dove abbiamo già seminato dei grani antichi per fare le farine per la nostra pasta. E incredibilmente nella parte bassa della tenuta, vicino al torrente Amastrone, che scorre nella valle sottostante, vi è anche una bella tartufaia!". *Come si compone la tenuta di Poggio il Castellare?* "Innanzitutto il nome proviene da un vicino bosco collinare, da sempre chiamato poggio del Castellare. Attraversato il cancello, si trova la zona di vinificazione in acciaio, poi la vendita diretta e infine si entra proprio nel bel mezzo del borgo, dove abbiamo una vecchio casolare e una parte moderna, legate da una grande corte esterna. Ai piani inferiori sono posizionate le botti e le barriques, mentre i piani superiori sono dedicati all'agriturismo. Infatti per molti anni a San Gimignano abbiamo fatto accoglienza, ma negli ultimi tempi l'ospitalità legata all'enoturismo è sempre più importante per le piccole aziende. Così abbiamo deciso, a vent'anni esatti dal nostro primo sbarco nelle terre del Brunello, d'ampliare un po' le attività, consentendo ai winelovers non solo di poter degustare i nostri splendidi vini, ma anche d'accompagnarli con piatti di cucina tipica, di cui la zia Bruna è una grande appassionata.. *Mi parlavi proprio di un ristorante in cantina...* "I nostri ospiti potranno fare l'esperienza di mangiare proprio in mezzo alle botti, degustando prodotti tipici della



Bruna Baroncini

zona a chilometro zero con ricette che abbiamo scovato dalle massaie di queste campagne... Oggi iniziamo una nuova avventura con entusiasmo, cercando una dimensione nuova, che punta ad alzare ancora l'asticella della qualità e della valorizzazione territoriale, una nuova strada di maturità e consapevolezza. Un progetto 'familiare' che vuol parlare di radici e calore umano".



# Vignaioli dell'altro mondo

PURU E SUDHA MANVI  
PARTITI DALL'INDIA, DI PASSAGGIO  
IN SVIZZERA E ARRIVATI IN TOSCANA  
COL SOGNO DI PRODURRE

## il Nobile di Montepulciano

**Che il Vino Nobile di Montepulciano sia in continua crescita e sempre più aperto a una visione internazionale è ormai diventata una solida realtà. Prova ne è la cantina di Puru e Sudha Manvi, che si trova sulla via di Villa Bianca, una delle zone più vocate, da cui si può godere di una splendida vista del centro storico rinascimentale poliziano e dell'intera Valdichiana.**

**andrea cappelli**  
foto **bruno bruchi**

Quella rilevata dei coniugi Manvi era una cantina che produceva già Vino Nobile, anche se in ridotte quantità e che fin dal 2003 aveva ottenuto la certificazione biologica, tra le prime aziende vitivinicole della zona a potersi fregiare del marchio bio. L'azienda familiare Manvi vanta un primato, infatti è la più piccola della denominazione con 1,9 ettari di vigneto e una produzione complessiva che si aggira sulle settemila bottiglie – duemila di Rosso di Montepulciano e cinquemila di Nobile - ma si impegna con l'aspirazione di dar voce a una profonda passione per la qualità, attraverso procedure organiche e svolgendo in azienda tutte le fasi di lavorazione. "Siamo nati e cresciuti nel sud dell'India, dove abbiamo frequentato le scuole e l'università – spiega Puru Manvi – poi nel 1987 mi sono trasferito in Svizzera dove,

mentre lavoravo, ho frequentato un corso di studi MBA management per poi proseguire la mia carriera nel settore bancario. Con mia moglie Sudha ci siamo conosciuti e sposati in India, così anche lei è venuta a Zurigo con me, intraprendendo la medesima carriera in banca". *Com'è maturata l'idea di farti vignaiolo?* "Dopo aver lavorato in ufficio e vissuto in Svizzera per molto tempo, intorno ai miei quarant'anni ho deciso che entro i prossimi 10 avrei cambiato completamente vita per fare qualcosa di cui avevo davvero passione, così a 53 anni nel 2014 ho lasciato la banca e mi sono preso un anno sabbatico, sono salito sulla mia moto Harley-Davidson, di cui sono un grande appassionato, e ho girato un pò il mondo". *E poi è arrivato il vino nella tua vita?* "Già in Svizzera avevo maturato una gran passione per il nettare di Bacco frequentando anche molti corsi da sommelier in Francia, ma il mio sogno segreto era venire a vivere in Italia, paese che amo profondamente e che per anni ho visitato almeno 4 volte l'anno, per fare il mio vino". *Come sei approdato proprio a Montepulciano?* "Dopo aver viaggiato per tutta la Penisola, assaggiando i vini di tutte le regioni a maggior vocazione, per la mia nuova vita e il mio nuovo lavoro ho scelto la Toscana per via dell'amore nei confronti della gente, del cibo e della cultura locale, ma sinceramente anche per il suo sole, certo mi sarebbe piaciuto anche il Piemonte, ma dopo la Svizzera ne avevo abbastanza di freddo e nebbia! E poi sono convinto che il comparto



vino a Montepulciano sia molto sottovalutato, penso che sia i valori immobiliari che i prezzi dei vini siano destinati a salire e non poco nei prossimi anni, continuando a perseguire la strada della qualità e investendo maggiormente nel marketing". *A quando risale l'acquisizione?* "Nel 2015 abbiamo formalizzato l'acquisto di questa piccolissima azienda

*Puru e Sudha Manvi*

nell'areale sud della denominazione di solo 3 ettari, di cui 2 a vigneto e solo 1,3 in produzione, che hanno giacitura su un suolo argilloso e sabbioso a 430 metri slm con una fantastica esposizione che permette di avere luce sulle viti per tutta la giornata. Fortunatamente sono delle bellissime, vecchie vigne di 16 anni che hanno raggiunto la perfetta maturità produttiva, coltivate per l'85/90% a Sangiovese e il restante a Merlot, Ca-

bernet Sauvignon e qualche filare di Grechetto per il Vinsanto. Nel 2017 abbiamo poi piantato altri seimila metri di vigneto tutto a Sangiovese. Per ora in azienda siamo soltanto noi e lavoriamo quasi esclusivamente a mano, cercando di ridurre al minimo l'uso delle macchine, ogni giorno sia in vigna che in cantina, dove io sono il winemaker, affiancato da un consulente esterno con la filosofia di fare vini di stile tradizionale, tutti certificati







biologici. Se ci fosse la possibilità, in un prossimo futuro vorremmo un po' ampliare il parco vigneti, ma al massimo 10 ettari perché per portare avanti il lavoro in maniera artigianale e con passione non dobbiamo ingrandirci troppo". *Iniziamo col parlare del Rosso di Montepulciano...* "La prima annata fatta e imbottigliata direttamente noi è stata la 2015. Lo abbiamo chiamato Myra, dal latino mirra, un incenso molto profumato, come profumatissimo è il nostro Rosso di Montepulciano, blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. Dalla nostra prima vendemmia del 2015 facciamo una vinificazione naturale con lunga fermentazione sulle bucce per un totale di 3 settimane senza lieviti aggiunti per poi fare un passaggio in acciaio per 9 mesi e infine 3 mesi in bottiglia. Un vino di gran bevibilità con intriganti profumi di sottobosco che rappresenta in pieno il terroir da cui viene prodotto". *Veniamo al Nobile di Montepulciano...* "La prima annata imbottigliata è stata la 2013, che ho trovato già in cantina al momento dell'acquisto e vinificata dal vecchio proprietario, come anche la 2014. E siccome nella vendemmia 2015 abbiamo deciso di uscire solo col Nobile riserva, il primo Nobile annata interamente prodotto da noi uscirà col millesimo 2016, il primo che porterà il nome Arya, che in sanscrito, antica lingua indiana che risale a ben tremila anni fa, significa appunto nobile. E' un Sangiovese 100% che segue la medesima vinificazione del Rosso, solo che poi fa 24 mesi in

legno – per ora sia grande che piccolo, ma in futuro le barriques saranno quasi eliminate per l'affinamento del Nobile – e ulteriori 12 mesi in vetro, praticamente esce dopo 3 anni dalla vendemmia. Al naso si sentono molto la prugna e le spezie, in bocca è morbido, ma anche ricco e corposo, un Nobile sincero, gustoso e naturale". *E infine raccontiamo il vostro Nobile riserva 2015, la prima vendemmia condotta interamente in famiglia...* "La riserva verrà imbottigliata solo nella annate eccezionali, come si è rivelata la 2015, e per essere la nostra vendemmia di battesimo dobbiamo dire che siamo stati davvero fortunati! L'invecchiamento è stato condotto per 2 anni esclusivamente in barriques usate per poi sostare un altro anno in bottiglia. Lo abbiamo voluto chiamare Ojas, termine che viene anch'esso dall'antico sanscrito e significa vitalità, mentre nell'etichetta è raffigurata una figura che fa yoga – disciplina che mia moglie Sudha insegnava già in India e che ora ha ricominciato a insegnare anche qui a Montepulciano – perché tutto quello che facciamo deve raccontare la nostra storia. Un rosso piacevole e fruttato, genuino, raffinato e fresco con al naso amarene e frutta di bosco, perfetto per una bella bistecca di Chianina". *Come vi state trovando a Montepulciano?* "Siamo soddisfatti, le cose stanno andando bene e poi siamo contenti dell'accoglienza ricevuta, nel settore del Vino Nobile c'è una concorrenza amichevole, tutti sono disposti a dare una mano ai vi-

cini per far crescere il comparto e il territorio. Qui abbiamo trovato ospitalità e gentilezza". *Quali sono i vostri mercati di riferimento?* "Abbiamo già iniziato a partecipare a fiere di settore, lanciando i nostri vini a New York e Londra, raggiungendo già il 50% di vendite all'estero, in Svizzera, Danimarca, Belgio, ma vogliamo lavorare anche sui mercati asiatici, attraverso la partecipazione a fiere a Singapore e Hong Kong, perché hanno molto da offrire e sono pronti ad affrontare prodotti d'alta qualità come il Vino Nobile. E poi abbiamo 2 affezionati 'clienti vip' a Zurigo, i nostri figli che non vengono spesso a lavorare, ma chiamano puntualmente quando manca il vino". Oltre ai "wine tour" in inglese, tedesco e italiano, seguiti da una degustazione di vini, alla cantina Manvi è presente anche un agriturismo immerso nelle soleggiate colline intorno alla città di Montepulciano con una bella piscina panoramica circondata da 2.500 metri quadrati di giardino. Oltre a 4 camere, nella struttura vi è anche una sala degustazione con possibilità d'assaggiare su prenotazione i piatti di cucina tradizionale preparati da una massaia del luogo. Così da Manvi è possibile iniziare la giornata con una bella passeggiata mattutina nei vigneti a guardare l'alba sulla Valdichiana, partecipare a uno dei rilassanti corsi di yoga tenuti da Sudha per finire con un bel bicchiere di rosso da meditazione, mentre le luci del centro storico della nobile Montepulciano si accendono come fosse un presepe.

# La Vecchia Cantina DI MONTEPULCIANO guarda AL FUTURO

andrea cappelli

**La Vecchia Cantina di Montepulciano, la più antica cooperativa vitivinicola di Toscana, nasce l'11 luglio 1937, dal sogno di 14 vignaioli pionieristici, al centro dell'areale di produzione del Vino Nobile, zona che vanta una secolare vocazione.**

Comincia la sua storia produttiva nel 1940 col primo imbottigliamento e, superati gli anni difficili del secondo conflitto mondiale e la riorganizzazione della proprietà terriera negli anni Cinquanta, funge, a cavallo degli anni Sessanta e Settanta, quando si impone all'attenzione del mercato, da vera e propria spinta propulsiva per un intero territorio, ruolo che continua a mantenere ancor oggi. Nel 1974, essendo cresciuto il numero dei soci, per gestire l'aumentata capacità produttiva, oltre al corpo centrale si dota di una nuova struttura destinata alla sola vinificazione situata a Montepulciano Scalo, dov'è possibile lavorare oltre 100mila quintali d'uva. Ma quello che ha maggiormente contribuito a rendere così importante quest'azienda sono le persone e il loro impegno che, pur nei grandi numeri, rispecchiano la valenza umana di questo marchio. Così, da sempre, esser soci della Vecchia Cantina significa rispettare una storia e imparare dalla tradizione, vivendo sempre guidati dal rispetto per il territorio e col pensiero verso il futuro. L'emblema raffigura un "leone alato rampante", icona di fantasia nata dal connubio del "grifo rampante", antico simbolo mitologico che evoca la lunga storia del Comune poliziano fin dalle sue origini etrusche e del "leone", espressione della Signoria fiorentina che ha influenzato profondamente la vita poliziana sia dal punto di vista politico-amministrativo che architettonico-urbanistico nel corso del Quattrocento e Cinquecento. La sede, costruita negli anni Settanta e situata poco fuori del centro storico in un moderno complesso, è stata ampliata e rimodernata nei decenni successivi per renderla conforme alle continue nuove esigenze. Al suo interno ospita gli uffici, i magazzini, le vasche per lo stoccaggio dei vini finiti, la linea d'imbottigliamento e 2 splendide bottaie sotterranee. La prima, finita di

costruire nel 1972, contiene 160 botti di rovere di Slavonia da 25, 50, 60, 100 ettolitri e si trova in un tunnel sotterraneo visibile anche dall'esterno, attraverso una vetrata che s'affaccia sulla strada statale ed è definita la "cantina storica". L'importante crescita aziendale e quindi la necessità di maggior spazio per l'invecchiamento del Vino Nobile – primo tra i vini italiani a ottenere la docg nel 1980 – in grandi botti di rovere di Slavonia con gli anni è diventata un'esigenza imprescindibile, così nel 2001 sono stati creati altri 2.800 metri quadrati, sempre sotterranei, completamente dedicati all'affinamento in legno nel più completo silenzio. La sala col soffitto a volte a crociera è suddivisa in 3 campate e ospita 250 botti sempre di rovere di Slavonia che vanno da un minimo di 35 ettolitri fino a 85, ma sono presenti anche 17 tini troncoconici da 50, 65 e 170 ettolitri, oltre a tonneaux e barriques di rovere francese. Nel 2007 anche lo stabilimento di vinificazione è stato rinnovato attraverso l'acquisizione di nuovi fermentini e l'adeguamento di quelli già esistenti (da 1.200 ettolitri), interamente a temperatura controllata, così da consentire le varie tipologie di vinificazione. Ma vi sono anche fermentini piccoli, da 100 e 200 ettolitri, che consentono la lavorazione delle uve per le selezioni e le vinificazioni biologiche. Oggi Vecchia Cantina di Montepulciano è la più importante realtà vitivinicola del territorio, composta da circa 400 soci che hanno scelto di lavorare insieme ogni giorno con passione e per un obiettivo comune, garantire sempre più prodotti di qualità a un prezzo accessibile. La cooperativa mette al loro servizio l'esperienza di anni nel settore con nuove e moderne tecniche di lavorazione, nonché un team d'agronomi ed enologi che li aiuta da vicino nell'intero ciclo produttivo. I vigneti si estendono per circa 1.200 ettari nei Comuni di Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona, Chiusi, ma ci sono soci anche dall'Umbria: Città della Pieve e Castiglion del Lago. In pratica abbraccia 2 regioni e 3 province: Siena, Arezzo e Perugia. Gli ettari iscritti ad albo sono 310 a Vino Nobile di Montepulciano, 130 a Rosso di Montepulciano, 340 a Chianti e Chianti Colli Senesi, 40 a doc Valdichiana, 30 a doc Cortona, 190 vini igt e da tavola toscani e umbri, circa 1 a Vin Santo di Montepulciano. La zona è

caratterizzata da un substrato geologico composto principalmente da sedimenti marini pliocenici e del pleistocene antico con buona presenza di scheletro. Nelle zone più alte del territorio di Montepulciano i suoli sono ricchi di sabbia, mentre suoli d'origine alluvionale argillo-limosi, di medio impasto franchi e argillo-sabbiosi si trovano nella parte più bassa della collina. L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 250 e 550 metri s.l.m., adagiandosi prevalentemente sia sulle colline che abbracciano la Valdichiana sia nei terreni leggermente acclivi e, in misura marginale, su terreni pianeggianti. Il clima è tipicamente mediterraneo con scar-

se precipitazioni nei mesi estivi. I vigneti sono coltivati a spalliera con forme d'allevamento a cordone speronato e guyot, mentre le tecniche agronomiche hanno come obiettivo il raggiungimento dell'equilibrio vegeto-produttivo col fine d'armonizzare ed elevare la qualità delle uve. Il vitigno principe è il Sangiovese, a Montepulciano denominato "Prugnolo Gentile", ma sono coltivate anche varietà tipiche del territorio e altri vitigni a bacca rossa, quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. La produzione dei vini bianchi e di Vin Santo è ottenuta da Chardonnay, Grechetto, Trebbiano e Malvasia Bianca Lunga. La Vecchia Cantina, coi suoi 40 dipendenti, lavora ogni anno 80mila quintali d'uva, che vengono trasformati in 60mila ettolitri di vini,

---

*Il presidente Andrea Rossi*





producendo 5 milioni di bottiglie, di cui 1,2 milioni di Vino Nobile, divise in 3 principali linee di commercializzazione – Vecchia Cantina, Poggio Stella e Redi – che vengono vendute in tutto il mondo, dall’Europa alla Russia, dagli Usa al Giappone. E ogni marchio ha una storia da raccontare ed esigenze diverse di mercato e clientela da poter soddisfare, offrendo sempre un assaggio di tradizione e passione. La storica linea “Vecchia Cantina” esprime il *genius loci* del *terroir* e non solo rispecchia lo spirito che guidò i primi 14 fondatori, ma rappresenta l’essenza delle persone che da decenni lavorano costantemente a stretto contatto con queste terre ricche di storia, tradizione e cultura. È sicuramente il brand maggiormente conosciuto e distribuito sul territorio con un ottimo rapporto qualità/prezzo, una linea completa dove troviamo prodotti di fascia più alta, vini da uso quotidiano e prodotti più sfiziosi. La linea “Poggio Stella”, nata per esprimere grande equilibrio e innovazione, coincide in modo perfetto con l’evoluzione dell’azienda. È il marchio che ha caratteristiche d’equilibrio orientate nel tempo, legato ai principi d’innovazione per coniugare qualità ed esigenze di mercato. La selezione “Francesco Redi” – dedicata al poeta che nel 1685, dopo aver assaggiato ben 500 tipi di vini, cantò “Montepulciano d’ogni vino è re” – propone dagli anni Novanta vini solo da uve selezionate e rappresenta il top di gamma. Per rispondere in modo sempre più efficace alle esigenze dei suoi clienti, l’azienda dispone di 2 punti vendita che gestisce direttamente, vere e proprie enoteche che si trovano nella sede di via Provinciale e a Sinalunga in via di Voltella. Il consiglio d’ammini-

strazione in carica, nominato con larghissimo consenso dall’assemblea dei soci del 27 gennaio 2019, è presieduto da Andrea Rossi – 47 anni, 20 dei quali trascorsi come amministratore pubblico, i primi 10 come assessore all’urbanistica e i successivi due lustri come Sindaco di Montepulciano, da oltre 30 anni socio della Vecchia Cantina con l’azienda di famiglia – e vede come vicepresidente Massimo Marconi e come consiglieri Massimiliano Cappelli, Ilaria Chiasserini, Andrea Ciolfi, Rino Fontana, Alfredo Gepponi, Filippo Neri, Claudio Olivieri, Carlo Paolini, Stefano Santiccioli. “Il 27 maggio prossimo si concluderà la mia lunga esperienza istituzionale ed è uno dei motivi per cui, alla richiesta d’impegnarmi, ho valutato la possibilità d’intraprendere questo nuovo percorso. Per me è un ritorno essendo stato dal 2003 al 2009 consigliere d’amministrazione di quest’azienda – racconta il presidente Rossi – ma nel momento in cui fui eletto Sindaco decisi di dimettermi dalla carica per motivi etici, pur non essendoci incompatibilità nello svolgere i due ruoli. Ora inizia un triennio in cui bisognerà sviluppare e continuare a far crescere la cooperativa, che sta uscendo da una fase storica complessa. Negli ultimi anni abbiamo cominciato a seguire una decisa politica di rinnovamento dell’immagine, grazie anche a importanti investimenti che puntano a valorizzare il lavoro dei numerosi soci, in accordo al principio per cui la competitività sul mercato internazionale nasce, in primo luogo, dalla competenza e dalla dedizione dei piccoli e medi produttori, che lavorano per creare un prodotto d’ottima qualità. Per la Vecchia Cantina, qualità significa la costituzione di

un percorso culturale d'approfondimento ed elaborazione, finalizzato al miglioramento continuo di tutta la filiera produttiva. La nostra è una realtà – *puntualizza Rossi* – che ha caratteristiche profondamente diverse dagli altri produttori di Vino Nobile, ma riveste una posizione chiave nell'offerta enoturistica di Montepulciano e può quindi giocare un ruolo cardine per sostenere la crescita del territorio e creare opportunità di lavoro e benessere. A parte i dipendenti, con l'indotto si parla di 1.500 persone coinvolte nel processo produttivo e questo ci permette di dire che la cooperativa ha anche un grosso ruolo sociale di sostegno allo sviluppo di quest'area, essendo produttrice del 50% della denominazione Rosso di Montepulciano e del 30% della denominazione Nobile. Consapevole della sua tradizione e del suo importante ruolo socio-economico per il territorio, Vecchia Cantina guarda con fiducia al futuro consolidando il mercato nazionale e puntando ulteriormente sull'export. Così il continuo rinnovamento tecnologico e impiantistico e le certificazioni di processo, volti a proporre vini di sempre più elevata qualità, sostengono proprio questo obiettivo".

*Di che numeri si parla a livello di bottiglie e fatturato?* "La capacità dell'azienda, al massimo della sua produzione, è di circa 6 milioni di bottiglie ma al momento ne viene imbottigliata solo una parte, circa 3 milioni all'anno. Il mio obiettivo è quello di tornare a far crescere l'imbottigliato che ha più valore aggiunto per acquisire ulteriori quote di mercato attraverso i nostri clienti storici, stimolandoli in un rapporto di partnership più forte. L'ultimo bilancio parla di oltre 11 milioni di euro, quindi nell'immediato vorremmo iniziare a crescere nuovamente puntando a un fatturato nel medio periodo, parlo di 3/4 anni, di 15 milioni per poi nel lungo periodo arrivare ai 18 milioni. Un livello che l'azienda ha tranquillamente nelle corde se riesce a fare un piano d'investimenti importanti, di comunicazione e sviluppo della vendita diretta, perché con una maggior marginalità avremo la possibilità di liquidare ai nostri soci le uve in una maniera più importante. Così la prima decisione che abbiamo preso nel CdA è d'aprire già nel corso della stagione 3 punti vendita diretta, tutti nei centri storici di Montepulciano, Cortona e Castiglion del Lago, che sono le zone d'origine dei nostri vini. Con l'obiettivo di catturare la curiosità e puntare a una vendita qualificata, sfruttando flussi di turismo che in questi 3 Comuni sono fortissimi, per esempio Montepulciano è passato negli ultimi 15 anni da 200mila ai 2 milioni di visitatori! Avere a disposizione questa potenzialità e non intercettarla sarebbe un grave errore".

*So che avete intenzione anche di migliorare l'accoglienza in cantina...* "Vogliamo che i suggestivi locali della nostra grande e storica bottaia, che custodiscono un vero patrimonio di tradizioni, siano fruibili dal pubblico durante gli ormai ben 9 mesi di stagione turistica, diventando un punto di riferimento dove potersi fermare per visitare la cantina e degustare i nostri prodotti. Ma nei programmi c'è anche la ridefinizione del punto vendita aziendale e la realizzazione di un'importante sala degustazione con accanto un ul-



teriore spazio esclusivo dedicato agli importatori, alla stampa e a piccoli gruppi selezionati con accesso diretto alla bottaia, un progetto importante che ritengo sia assolutamente qualificante per lo sviluppo del fatturato nei luoghi d'origine".

*A chi vi appoggiate a livello enologico?* "Il nostro consulente è da 5 anni Umberto Trombelli, col quale stiamo mettendo a punto dei protocolli per coinvolgere i soci in un progetto ambizioso di 'vendemmia programmata' e valorizzare al massimo la qualità dei conferimenti. Abbiamo soci in ogni angolo del comune di Montepulciano e dobbiamo esser in grado di fare un'attenta selezione in vigna per avere più qualità, a partire dal prodotto base fino a quello di fascia più alta".

*Avete appena compiuto i vostri primi 80 anni...* "Siamo una delle aziende cooperative più importanti del centro Italia, una realtà storica che ha fatto della cooperazione un modello di sviluppo importante per questo territorio, senza scordarci che molti dei nostri produttori hanno piccoli appezzamenti e senza la cooperativa probabilmente rimarrebbero senza interlocutori".

*Da sempre esercitate anche un ruolo guida a livello di denominazione...* "Nel consorzio siamo di fronte a un periodo di rinnovo delle cariche nel prossimo maggio e dobbiamo ricostruire un'unità all'interno dei produttori, presentandoci con obiettivi chiari per tutti e un'idea precisa di dove voler portare il nostro prodotto, che deve migliorare la qualità e affrontare il mercato in maniera compatta. Scegliendo quelli che sono i nostri mercati di riferimento, sicuramente gli storici mercati tedesco e americano, tra i più importanti in assoluto, anche se punterei più sugli Usa perché per cultura e ammirazione dei luoghi in cui produciamo, sono disposti maggiormente a valorizzare il prodotto. Altro nodo da affrontare definitivamente è la confusione col Montepulciano d'Abruzzo, vorremmo che una volta per tutte si riuscisse a iniziare un percorso di chiarimento, da un punto di vista geografico, rispetto al luogo di produzione del nostro vino. Una buona notizia in tal senso è che dal prossimo anno si potrà inserire sia sull'etichetta del Rosso che del Nobile la dicitura Toscana, segnale inequivocabile dell'appartenenza e provenienza da un territorio specifico, una prima risposta concreta alle difficoltà che da anni incontriamo sui mercati".

# Castello della Mugazzena

IN LUNIGIANA  
PER SCOPRIRE  
LA GENUINITÀ  
DELLA CULTURA  
VINICOLA  
E OLEARIA

**Il Castello della Mugazzena sorge nel cuore verde della Lunigiana, terra ancora fuori dalle rotte del turismo di massa, da scoprire per vivere un'esperienza in vera simbiosi con la natura selvaggia del territorio. Interamente attraversata dall'antica via Francigena, che portava i devoti pellegrini cristiani dalla Francia fino a Roma, è una terra ricca di fortificazioni, pievi, chiese romaniche, antichi borghi dove, soprattutto nel periodo estivo, vengono organizzati eventi per riscoprire le tradizioni d'un tempo (Medievalis a Pontremoli, Mercato Medievale a Filetto).**

**daniela fabiatti**

E dalla Lunigiana con un breve spostamento si possono raggiungere il parco dei Cento Laghi, che offre ai visitatori un paesaggio incontaminato e ricco di percorsi per escursionisti, il parco della Cinque Terre, splendido scorcio a picco sul mare ricco di cultura, le cave di Carrara, da dove viene estratto il pregiato marmo bianco conosciuto in tutto il mondo e le piste da sci del Cerreto e dell'Abetone. Il Castello della Mugazzena,

mare della Versilia. All'interno della tenuta infatti, dal recupero di antiche abitazioni ormai ridotte a macie, sono stati ricavati cottage dotati di ogni comfort, che permettono di distaccarsi dalla frenesia quotidiana, magari percorrendo a piedi, a cavallo o col quad, i percorsi naturalistici del parco aziendale, fra campi e oliveti secolari, dove si possono incontrare la fauna che popola queste terre e scoprire la flora tipica del luogo.

*La famiglia Gentilcore*





Nell'ambito di una plurisecolare tradizione, ancor prima dell'attività d'agriturismo, Castello della Mugazzena si è concentrato sulla produzione di vino e olio di qualità, lavorando per un'agricoltura sostenibile e sana, che ha come fine la fertilità della terra e l'equilibrio delle piante, nel pieno rispetto del terroir e dei cicli naturali. Dopo un'analisi delle condizioni morfologiche e climatiche, Santo Gentilcore, con la preziosa consulenza del giovane e dinamico enologo Maurizio Saettini, ha deciso

di focalizzare la produzione su 2 vini, il "Pantagrue" e il "Gargantua", le cui vigne insistono su suoli costituiti da depositi alluvionali terrazzati sabbiosi argillosi. "La zona è davvero fresca – esordisce Saettini – i vigneti insistono in una vallata stretta giusto sotto l'appennino Tosco Emiliano in cui al calore diurno s'alternano temperature notturne veramente basse e le brezze termiche sono tesissime. Basti pensare che vendemmiamo il Vermentino a inizio ottobre e il Syrah a ottobre inoltrato! Il Syrah sembra

non maturare mai... poi in vasca le uve regalano freschezza ed eleganza rare...". Per il "Pantagrue", blend di Vermentino 75%, Viognier 10% e Malvasia 15%, le vigne sono allevate a guyot. Dopo la vendemmia manuale, l'uva viene diraspata, scelta sul tavolo di cernita e pressata sofficemente, dopo una breve macerazione.

Il mosto fiore, decantato a freddo, fermenta parte in barriques, parte in vasche d'acciaio a temperatura controllata. A fine fermentazione alcolica le fecce grossolane vengono allontanate e il vino viene travasato in barriques di rovere francese in cui affina per 8/12 mesi sulle proprie fecce fini. Di color giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, al naso presenta un bouquet intenso e fre-

sco con richiami d'acacia, muschio, pietra focaia e agrumi su delicato sottofondo boisée. Al palato è teso e vibrante, contraddistinto da un'importante vena sapido-acida bilanciata da tannini dolci a disegnare una trama fittissima. Chiude con ritorni di pasticceria e crosta di pane. Il "Gargantua", Syrah 100%, proviene da vigne allevate a cordone speronato, le cui uve, raccolte a mano, vengono selezionate su un tavolo di cernita dopo la diraspatura. La fermentazione viene gestita in vasche d'acciaio a temperatura controllata e i processi estrattivi, molto delicati, sono principalmente condotti con follature. La durata della macerazione viene decisa in base all'assaggio e mediamente dura 30 giorni. In questo periodo si completa anche la fermentazione malolattica, al termine della quale il vino, con le sole fecce fini, viene condotto in barriques di rovere francese – 36 mesi di stagionatura e tostatura leggera – dove affina per 12/18 mesi. Di color rosso rubino con sfumature violacee, al naso è intenso e suadente con sensazioni fruttate di mirtillo, ribes, amarena e mora, cui seguono pepe nero, erbe aromatiche e radici. Il legno è rispettoso, sostiene la frutta ed esalta le sensazioni balsamiche. Al palato i tannini sono fitti, vellutati e dolci. L'importante vena acida ne esalta la lunghezza e lo sostiene durante il sorso. Il finale è dolce e impreziosito da ritorni di mora, lampone, eucalipto e tabacco. Veniamo infine all'olio, un eccellente extravergine dalla bassissima acidità con un sapore fruttato e delicato, frutto della particolare cura rivolta agli uliveti, unitamente alla qualità del terreno, al clima e ai sistemi di coltura, raccolta – viene effettuata nel momento in cui il frutto ha raggiunto la giusta inoleazione e la caratteristica morbida e profumata dell'oliva sana – e spremitura. Tutto questo ha permesso al Castello della Mugazzena di ricevere nel 2018 il premio "Olea Lunae" come miglior fruttato medio della provincia di Massa Carrara.





# PERTICAIA

## IL NUOVO CORSO DEL SAGRANTINO

melissa sinibaldi

# della famiglia Becca

**Perticaia è la parola con cui, nel dialetto arcaico umbro, viene chiamato l'aratro, probabilmente lo strumento che più d'ogni altro rappresenta il simbolo del passaggio dalla pastorizia all'agricoltura, con cui l'umanità intera ha di fatto stabilito un profondo e indissolubile legame con la terra. Proprio nel segno di questo questo legame indissolubile con la terra e del profondo radicamento al territorio, che si decide di chiamare Perticaia l'azienda.**

Siamo al centro della verde Umbria, tra fitti boschi e colline coltivate a vigneto e ulivo, costellate da torri, borghi e castelli medievali, precisamente a Montefalco, detto, per la sua posizione "ringhiera dell'Umbria", paese ricco di storia e tradizioni. Conosciuto come uno dei "borghi più belli d'Italia",

l'originale cinta muraria racchiude l'antico centro abitato ed è interrotta solo dalle 4 porte medievali. Ma Montefalco è anche uno dei santuari dell'arte umbra, in particolare per la chiesa-museo di San Francesco, che ospita opere del Perugino e di Benozzo Gozzoli e la chiesa di Sant'Agostino con affre-

schi di Ambrogio Lorenzetti. Oltre naturalmente a essere la patria del famoso vitigno autoctono Sagrantino, uno dei grandi rossi da invecchiamento d'Italia. Una delle cantine che negli ultimi anni lo ha interpretato con originalità e personalità è sicuramente Perticaia, che insiste nell'areale sud del terroir Montefalco in un conca naturale con le vigne esposte a sud-sud ovest, estese su tutti i pendii attorno. Fondata nel 2000, mistico anno di passaggio del millennio, dal febbraio 2018 l'azienda è proprietà della famiglia Becca, imprenditori umbri originari di Valtopina nel folignate, che hanno intuito le grandi potenzialità ancora inesprese del territorio. Intrigante è la storia di successo dei Becca che inizia con Aldo, classe 1934, oggi importante uomo d'affari con sempre tanta voglia di fare: figlio di commercianti nel settore alimentare - "a sei anni stavo già alla cassa", cresce nella valle tra Foligno e Nocera, ma già in gioventù sente forte la voglia di partire per tentar fortuna. Prima pensa addirittura all'altra parte del mondo, l'Australia, ma, preoccupato dal lunghissimo viaggio che lo attende, decide di recarsi nel più vicino Lussemburgo. A 19 anni, pieno di tante speranze e molta voglia di lavorare, arriva a Dudelange, dove inizia la sua lunga e fortunata avventura imprenditoriale, coinvolgendo presto nell'attività il figlio Flavio, oggi anch'egli imprenditore di successo. Ma la famiglia sente sempre il richiamo dell'Umbria, la terra dei padri e dei nonni, così decidono di tornare e dedicarsi alla viticoltura,



scommettendo sul Sagrantino con Perticaia. La natura dei terreni, che si trovano a una quota compresa tra i 320 e i 350 metri slm, tutti collinari e posti in leggera pendenza, è prevalentemente di medio impasto, tendenzialmente argillosa, calcarea, ricca di scheletro con presenza di ciottoli che favoriscono un perfetto drenaggio delle acque piovane, condizione indispensabile per ottenere uve di gran qualità. A livello di microclima, la ventilazione è costante e l'escursione termica durante la notte assicura buona acidità e profumi netti. Perticaia vanta oggi di ben 50 ettari di vigneto e 250 olivi. La vendemmia viene svolta interamente in maniera manuale e le uve vengono portate nella moderna cantina, perfettamente inserita nel contesto ambientale circostante, per la vinificazione dove la fermentazione è innescata in maniera del tutto naturale grazie alla sola utilizzazione di lieviti indigeni, cioè naturalmente presenti sulle bucce. Rispettosa degli insegnamenti del passato, attenta alle dinamiche del presente e proiettata verso am-

biziosi traguardi futuri, ogni passaggio produttivo è volto a esaltare ciò che la stagione e il territorio sono stati in grado d'esprimere nel frutto. Variegata la gamma dei vini prodotti, a partire dallo Spoleto doc Trebbiano Spoletino, un interessantissimo vitigno autoctono a bacca bianca, oggi di gran moda, col quale Perticaia si confronta da più di un decennio: color giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso emana profumi di frutta tropicale, fiori gialli e durante l'affinamento in bottiglia acquisisce sentori d'idrocarburi; ottimo come aperitivo e accompagnato con pietanze a base di pesce nonché con crostacei, è un bianco che può evolvere in bottiglia per almeno 5 anni, migliorando sensibilmente nel tempo. E per rimarcare ancor più l'obiettivo di lavorare con vitigni che l'ambiente ha selezionato e plasmato nei secoli, vi è un secondo Trebbiano Spoletino 100%, chiamata appunto "del posto", che subisce una fermentazione con breve macerazione con le bucce e alcuni mesi sulle fecce fini: alla visiva giallo paglierino con riflessi dorati,

all'olfatto dona un bouquet di profumi intensi d'agrumi con note tropicali e sensazioni di camomilla e miele; ottimo con zuppe, formaggi di media stagionatura e carni bianche, è un bianco intenso che può evolvere in bottiglia per almeno 10 anni, acquisendo una completezza sorprendente. Suadente è l'Umbria Rosato igt Sagrantino 100%, che presenta un color rosa tenue con al naso note di frutta fresca a polpa rossa combinate a sentori floreali: perfetto con zuppe di pesce, formaggi e antipasti della tradizione umbra, è un vino che consigliamo di gustare giovane. L'Umbria Rosso igt - 80% Sangiovese, 10%, 10% Merlot e 10% Colorino - dal color rosso rubino con riflessi violacei, offre all'olfatto sentori floreali con nuances di amarena: perfetto con salumi e primi piatti della cucina umbra, è un rosso che consigliamo di gustare da giovane, ma se ben conservato anche per 2/3 anni. Il Montefalco Rosso doc, blend 70% Sangiovese, 15% Sagrantino e 15% Colorino, è rosso rubino intenso con note di frutti di bosco, prugne e more:

vino a tutto pasto, si sposa magnificamente con la cucina umbra e mediterranea con la possibilità d'evolversi in bottiglia per alcuni anni. Il Montefalco Rosso Riserva doc - 70% Sangiovese, 15% Sagrantino e 15% Colorino - è di un bel rubino intenso con riflessi granati, donando sentori di frutta matura e spezie: ottimo compagno di barbecue e selvaggina, evolve per molti anni in bottiglia, affinandosi in maniera egregia. Il Montefalco Sagrantino docg invecchia per circa 2 anni in legno, ulteriori 2 anni in acciaio e infine altri 2 anni in bottiglia, presentandosi, dopo ben 6 anni dalla vendemmia, di un bel rubino intenso con riflessi granati e un bouquet speziato dai sentori di cannella e frutta rossa: intrigante con formaggi stagionati, caccagione e brasati, evolve magnificamente in bottiglia per almeno 5 anni, acquisendo finezza ed eleganza. Ecco infine il vino dolce della tradizione, il Montefalco Sagrantino Passito docg, le cui uve vengono appassite su graticci per circa 2/3 mesi per poi affinare almeno 36 mesi totali: rosso impenetrabile, regala sentori di frutta matura con evidenti note di marmellata, da provare con piatti di arrostiti importanti, ma anche con dolci secchi e cioccolata fondente. Oggi Perticaia, tra le realtà simbolo della rivoluzione enoica in corso a Montefalco, è un'azienda modello per il territorio e una cantina capace di produrre vini di grande espressività, austeri e dalla sapidità marcata, che si distinguono per equilibrio ed eleganza.

# Sardegna, Carignano, Terre Brune

andrea cappelli

## di Cantina di Santadi

PROTAGONISTA  
DELLO SVILUPPO  
SOCIO ECONOMICO  
DEL SULCIS  
NEGLI ULTIMI  
SESSANT'ANNI

**La cantina di Santadi sorge in una delle zone più suggestive della Sardegna, il Sulcis. Ubicata nella parte sud-occidentale dell'isola, quest'area vanta un patrimonio millenario particolarmente florido per la coltivazione della vite. Accarezzati dalla brezza marina, i vigneti godono di un microclima ideale, mitigato anche dalla presenza d'imponenti alberi e ulivi secolari che fanno da contorno a un paesaggio idilliaco.**

Il panorama che si apre alla vista non può che lasciare a bocca aperta: la costa caratterizzata da scogliere a tratti a picco sul mare e spiagge meravigliose circondate da boschi di sughero, leccio, querce e lentisco. I prodotti agroalimentari d'eccellenza, in primis il vino, hanno sostituito negli scorsi decenni un modello di sviluppo dominato dalle miniere, andato definitivamente in crisi. Così il 24 ottobre 1960 nello studio del notaio Francesco Vacca viene firmato l'atto costitutivo della Cantina Sociale di Santadi, che nasce per volontà di 27 produttori di uva, guidati da Peppino Sais, con l'intento di trasformare le uve in forma associata e vendere il vino ottenuto. Nella rinascita socioeconomica del territorio un ruolo da protagonista

lo ha avuto negli ultimi sessant'anni senza dubbio la Cantina di Santadi che oggi, con i suoi diecimila metri quadrati di aree edificate e un diametro produttivo di 30 km, è una delle più grandi cooperative sarde, nata in un borgo medievale di neanche quattromila abitanti, che così venne descritto dal maestro Gino Veronelli: "È un grosso paese di montagna, a pochi chilometri dal mare, ricco di oleandri, eucaliptus centenari e ciliegi...". La vicenda imprenditoriale della Cantina di Santadi, ormai una delle cantine sociali più famose in terra di Sardegna e in Italia, è un caso che dimostra come, a partire da un prodotto del territorio, si possa assicurare e garantire un successo che dà lavoro e sviluppo e offre ricchezza. Un lento ma costante pro-



cesso di crescita che è passato attraverso la valorizzazione del Carignano, l'aver saputo puntare sulla qualità del prodotto e sull'innovazione, l'aver utilizzato al massimo il sapere dell'enologo Giacomo Tachis, che gli ha aperto le porte dei mercati internazionali e dei rapporti con altre aziende guida a livello nazionale. Così la storia del vino sardo, di cui la Cantina di Santadi è uno dei caposaldi, è una delle pagine belle dell'evoluzione dell'isola, che passa attraverso la capacità di trasformare un prodotto artigianale in una produzione d'alta qualità che viene esportata in tutto il mondo e diviene non solo motivo d'orgoglio per il fiero popolo sardo ma anche possibilità per i giovani di restare nella terra dei padri e dei nonni a costruire la loro vita nel segno della terra. Alla guida di questa cantina, che vanta numeri davvero importanti – 200 soci che controllano in proprietà diffusa circa 600 ettari di

*Il direttore generale della Cantina di Santadi Raffaele Cani*

vigneti, 30 dipendenti, 2.400 barriques nella cantina d'affinamento per oltre 2 milioni all'anno di bottiglie prodotte – vi è un personaggio carismatico che risponde al nome di Antonello Pilloni. Fu proprio Peppino Sais, patriarca e agricoltore illuminato, che agli inizi del 1976 chiese all'allora giovane Antonello Pilloni, storico presidente tuttora in carica, di mettersi a capo dell'azienda. Inizialmente la vocazione della cantina fu la produzione di rosso sfuso, arrivando

a produrne addirittura sui 40mila ettolitri, esportati sia in Italia che all'estero, soprattutto in Francia. Da metà anni Settanta inizia la svolta e il presidente Pilloni, con una forte cultura imprenditoriale, è protagonista nel tracciare un percorso preciso portando avanti nuove ambiziose idee, coadiuvato da un consiglio d'amministrazione che ha sempre riposto in lui totale fiducia, consentendogli dinamismo nelle procedure e nelle decisioni, tracciando l'immagine di



*Il presidente Antonello Pilloni (a destra) con Giacomo Tachis durante una verticale di Terre Brune*

un'azienda snella, dinamica e puntuale, nonché animata da progetti ambiziosi, portati avanti con costanza e determinazione, altra caratteristica primaria del carattere dei sardi. L'azienda intraprende altre strade e adotta strategie diverse che le danno un nuovo volto con direttive più coerenti per i soci produttori, puntando sul vino a denominazione e imbottigliato attraverso un percorso orientato alla qualità. Comunque sino ai primi anni Ottanta l'attività è ancora limitata alla produzione e vendita di sfuso con timide iniziative di vendita d'imbottigliato, che però non portano grandi risultati. Ma il nuovo gruppo dirigente, superate caparbiamente le difficoltà dei primi anni, è animato da quella determinazione che genera entusiasmo, passione e intuizioni, come quella del presidente Pilloni, che decide di puntare decisamente in alto sotto il profilo enologico. E riesce a convincere il già famoso enologo Giacomo Tachis, che aveva a che fare col gotha degli imprenditori del mondo del vino, a dare una mano a una cantina sociale

nel centro della Sardegna. Il maestro ne prende a cuore le sorti, si affeziona al popolo sardo e al territorio, così col suo intervento cambia l'impostazione del lavoro sia in vigna, col progressivo abbandono del tendone, che in cantina, della quale viene completato il primo ampliamento costituito da una nuova sala di vinificazione con serbatoi in acciaio coibentati e refrigerati. L'obiettivo del suo lungimirante pensiero è chiaro e ambizioso: lavorare solo uve di gran qualità, puntando sul vino imbottigliato e sul vitigno principe del territorio, il Carignano. Un vitigno che si trova anche in altre parti del Mediterraneo – in Francia, ad esempio, nella Valle del Rodano e in Provenza, dove però è quasi sempre vinificato in uvaggio con le altre varietà locali, tra le quali Mourvedre e Grenache, cultivar molto simili al Bovale e al Cannonau – ma che nel Sulcis può essere elaborato in purezza con grandi risultati. Un'uva rossa che ama molto la vicinanza al mare con le sue brezze iodate, la luce del sole, il cui riverbero



*Il presidente Pilloni in una vigna ad alberello*

è un fatto positivo, aiutando la polimerizzazione degli acini ancor prima che arrivino in cantina e dà il meglio quando è messa a dimora non sopra i 200 metri s.l.m. Coi consigli di Tachis, dagli antichi vigneti ad alberello (vigna latina) - qui ancora su piede franco, cioè in possesso delle proprie radici non intaccate dalla fillossera - coltivati in bassi e caldi terreni che risentono dell'influenza marina, si cominciano a ottenere vini a base Carignano di grande identità e aderenza territoriale, dal contenuto estrattivo esuberante, importante quadro tannico e perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore polifenolico. Il Carignano infatti dà vita a rossi prettamente marittimi - basti pensare che a Porto Pino le viti sono allevate su sabbie ferrose e letteralmente spruzzate dall'acqua del mare, tanto sono vicine alla costa - con una gran nobiltà di fondo, infatti stile e classe non gli fanno difetto. Così il padre nobile dei più grandi rossi italiani del XX secolo concepisce il primo vino sardo di gran struttura: nel 1988 viene rilasciata sui mercati l'annata 1984, primo millesimo del Terre Brune, che raccoglie l'anima e l'essenza del Carignano, vitigno presente da millenni in queste terre, come testimoniano i recenti ritrovamenti archeologici nelle vicine grotte del monte Meana di alcuni vinaccioli di *Vitis vinifera* risalenti a circa 3.800 anni fa. "È il primo vino rosso barricato a essere mai stato

prodotto in Sardegna - afferma il direttore generale Raffaele Cani, in forza alla cantina dal lontano 1974, che ha creato nei decenni una rete commerciale che ormai si estende a tutto il mondo - e solo con la vendemmia 1995, commercializzata a partire dal 1999, ha potuto fregiarsi della Doc. Prima di allora per poter riportare l'annata dovevamo far certificare a un notaio il numero di bottiglie prodotte ogni anno, chiedendo a quest'ultimo di controfirmare ogni singola etichetta". Le uve dell'aristocratico vitigno Carignano, a cui si aggiunge un 5% di Bovaleddu e altri vitigni sardi, dopo una raccolta rigorosamente manuale fra la fine di settembre e la seconda decade d'ottobre, fanno una fermentazione di circa 2 settimane e poi una macerazione delle vinacce in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata per estrarre al massimo l'importante corredo polifenolico. Dopo un precoce svolgimento della fermentazione malolattica, la maturazione avviene già dai primi di dicembre in pregiatissime barriques nuove di rovere francese a grana fine per un periodo fra i 16 e i 18 mesi. Una volta imbottigliato, il vino prosegue la maturazione, direttamente in vetro, per altri 12 mesi. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino cupo con riflessi granato intensi e impenetrabili. Al naso lentamente rivela note di macchia mediterranea alternate a raffinate e complesse nuances di frutti scuri con confettura d'amarene, mirtili e prugne per poi aprire il suo ventaglio olfattivo a spezie dolci come la cannella, erbe



*A fianco, Porto Pino, vigne e mare;  
sotto la cantina d'affinamento*

aromatiche come l'alloro e il ginepro, tè nero e toni ferrosi per evolvere verso sensazioni di mandorla amara, torrefazione e infine cacao, tabacco, cuoio e spezie scure. Fresco, morbido e sapido, al palato colpisce per il sorso muscolare, avvolgente e potente, di gran morbidezza e struttura, nonché per la fitta trama tannica, preludio di un perfetto equilibrio con lunghissimo finale vellutato, armonico e persistente. Questo energico e sapido Carignano del Sulcis Superiore doc, dai forti legami col territorio ma dal respiro internazionale, prezioso regalo fatto da Giacomo Tachis a questa terra, viene accolto dal mercato con grande entusiasmo e ancor oggi è uno dei capo-

lavori enologici dell'isola, nonché termine di paragone per tutti gli altri vini della stessa tipologia, in cui il ponderato uso della barrique francese ne chiude meravigliosamente il ciclo evolutivo. Senza scordarci la sicurezza della sua longevità, che permette una grande evoluzione nel tempo. Vino simbolo di Santadi e già miglior vino rosso d'Italia a Londra nel 1992, è capace d'esprimere a pieno il terroir Sardegna, infatti nel bicchiere riporta alla natura selvaggia caratteristica dell'isola. Nei decenni, oltre al normale rapporto fra un consulente e il dirigente di una cantina, fra Giacomo Tachis e Antonello Pilloni, entrambe "ragazzi degli anni Trenta", nacque un sodalizio speciale: "Tachis non fu solo il nostro consulente, ma anche il nostro consigliere più prezioso, onorandomi di

un'amicizia fraterna che ci ha poi legato per tutta la vita – commenta Pilloni, presidente della cantina alla bella età di 85 anni, ininterrottamente da ben 43 anni, prova vivente della gran longevità del popolo sardo – il maestro, col quale comunque ci siamo sempre dati del Lei, amava talmente tanto la Sardegna, la sua 'isola della natura', come la chiamava, i suoi variegati terroir e il popolo sardo, che considerava gente leale, tanto da visitarci ben una volta al mese. Questo vero e proprio genio del settore aveva capito che, dopo l'era della grande industrializzazione che aveva vissuto l'isola, definitivamente tramontata, il riscatto dell'orgoglio sardo poteva e doveva passare anche dal creare grandi vini da vitigni autoctoni, che potessero competere a livello italiano e anche inter-

nazionale, una cosa a cui noi tenevamo e a cui ambivamo molto. Con lui ci fu chiaro che il futuro della Sardegna stava nei prodotti della terra ancestrale, a noi stava il compito di riuscire a esprimere il genius loci dell'isola". Sempre guidata dall'animo innovatore di Tachis, oggi tra i vari progetti della Cantina va ricordato il recupero della storia e della tradizione vitivinicola del territorio, infatti si stanno sperimentando e incrementando alcune varietà autoctone, in particolare Sa Carenisca, un antico clone di Carignano dall'acino piccolo che dà un vino ricco di tannini e dal colore molto concentrato, che in futuro potrebbe riservarci altre belle sorprese enoiche...



PER L'ABITO DELLE SUE  
CUVÉE,  
**Perrier-Jouët**

TORNA ALLE ORIGINI  
CON UN'INTRIGANTE BOTTIGLIA  
IN USO NEGLI ANNI CINQUANTA

**michele dreassi**

**La famiglia Perrier-Jouët possiede vigneti nella Champagne fin dagli inizi del Settecento, ma la fondazione vera e propria della Maison data al 1811 in quel di Epernay, nel cuore della Champagne, dall'amore fra Pierre Nicolas Perrier e sua moglie Rose Adélaïde Jouët.**

In cantina si custodisce ancora il più antico millesimato della Maison, addirittura un Perrier-Jouët 1825. Ma se si pensa allo Champagne Perrier-Jouët, la mente richiama l'immagine floreale che da più di un secolo è legata alla Maison, l'iconico arabesco che raffigura un volo d'eleganti e candide anemoni profilate d'oro, ideato nel 1902 dall'artista e maestro vetraio della Scuola di Nantes, il famosissimo Emile Gallè. Fin dalla sua prima collabora-



zione con l'Art Nouveau, i valori della Maison Perrier-Jouët hanno la volontà d'invitare al bello: la sua filosofia è e sarà sempre legata alla creazione di opere uniche, destinate a portare l'incanto e la poesia della bellezza nella vita quotidiana. Così, in maniera del tutto naturale, la ricerca della perfezione nel corso dei decenni ha condotto da sempre Perrier-Jouët sulle tavole più prestigiose, nelle corti reali, come quelle di Napoleone III e della regina Vittoria o in quelle principesche, essendo lo Champagne preferito della principessa Grace di Monaco. La qualità è sempre stata la priorità assoluta e non c'è mai stato spazio per i compromessi. L'eccellenza della materia prima è infatti una delle principali preoccupazioni della Maison e un'attenzione del

tutto particolare viene riservata ai nobili Chardonnay, che imprinono ai vini il loro stile singolare. La Maison Perrier-Jouët, nei suoi oltre duecento anni di storia, ha avuto solo sette Chef de Caves, l'ultimo della dinastia è Hervé Deschamps, divenuto Chef de Caves Perrier-Jouët nel 1993, dopo dieci anni di apprendistato trascorsi a fianco del suo predecessore, durante i quali ha imparato a conoscere tutti i segreti dello stile della Maison e della tonalità floreale che ne costituisce il tratto distintivo. Uno stile trasmesso, di generazione in generazione, nel tempo e nel silenzio delle cantine dove gli Chef de Caves della Maison coltivano un prezioso savoir-faire artigianale. Un tempo residenza di Pierre-Nicolas Perrier e Rose Adélaïde Jouët, oggi l'edificio

della Maison Belle Epoque è ben più di un'abitazione: ristrutturato nel 1990 al fine di esser disponibile per gli ospiti della Maison, è un luogo pervaso dalla magia, scrigno di oltre duecento opere e pezzi unici firmati dai più grandi nomi dell'Art Nouveau, come Majorelle, Guimard, Lalique, Rodin, Lautrec, Gallè... una delle più grandi collezioni private al mondo del movimento. Dal 2011 in Italia Perrier-Jouët è distribuito da Marchesi Antinori e vede come direttore del settore bollicine Leo Damiani, che si occupa di Champagne ormai da quasi trent'anni: "Siamo molto contenti dei risultati che stiamo ottenendo nel nostro Paese con Perrier-Jouët, la distribuzione Antinori, molto focalizzata sui canali tradizionali della ristorazione e delle enoteche, è infatti a





CHAMPAGNE  
PERRIER JOUËT  
BLASON ROSE  
AFFINÉ - 1845

PERRIER JOUËT

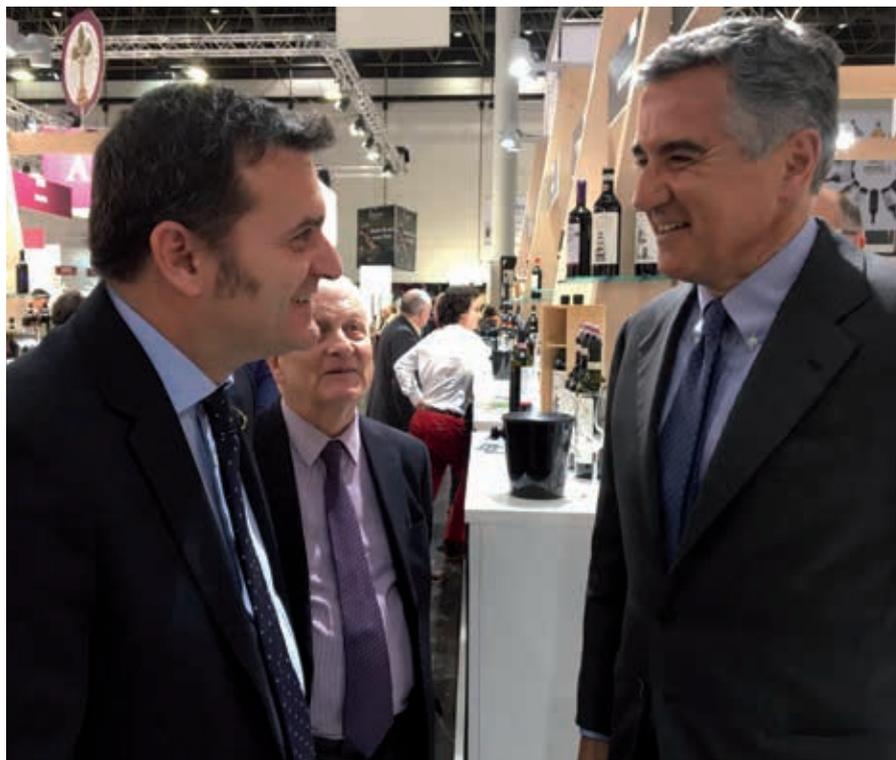


mio avviso la più congeniale per quella che viene definita la più 'piccola' fra le grandi Maison di Champagne. Segno evidente che l'alto potenziale nascosto che avevamo individuato in questa Maison per il mercato italiano dello Champagne – di cui conosco molto bene gli equilibri e i meccanismi – c'era tutto, infatti i nostri obiettivi sono stati ampiamente centrati e la risposta è estremamente positiva. Il lavoro portato avanti in questi anni, attraverso una distribuzione attenta e selezionata, è quello di rendere sempre più facile degustare questo splendido Champagne perché ha delle caratteristiche di bevibilità classiche estremamente invitanti, ma soprattutto ha uno stile contemporaneo e friendly, mentre l'aspetto elegante della bottiglia indubbiamente colpisce l'immaginario". *Ma c'è una novità che riguarda la famiglia degli Champagne non millesimati...* "Già da ora il Blanc de Blancs e il Blason Rosé – e fra qualche mese pure il Grand Brut – dalla classica bottiglia champagnotta, passano a una nuova tipologia di vetro, molto diversa e particolare, con una forma bella e inusuale, che la Maison usava negli anni Cinquanta e Sessanta per una tipologia di Champagne che allora veniva chiamato Blason de France. Successivamente questa bottiglia fu abbandonata per razionalizzare i vetri di tutta la famiglia degli Champagnes Perrier-Jouët, che da allora usò la classica e tradizionale champagnotta, che dava certamente

dei vantaggi sia per l'uniformità della produzione dei vetri che per lo stoccaggio. Nulla cambia invece per la famiglia dei millesimati, essendo la bottiglia fiorita della famiglia 'Belle Epoque' un mito intoccabile". *Da dove nasce l'idea di tornare alle origini?* "Essendo la Perrier-Jouët una Maison di nicchia che da sempre punta molto sull'estetica dei propri prodotti, che ha una sua importanza e un suo peso anche in funzione del legame col mondo dell'arte moderna e contemporanea, esplicitato da grandi progetti che coinvolgono artisti di fama, era arrivato il momento di distinguersi anche in ordine alla linea del packaging delle cuvée. Così è stato deciso di tornare sulle orme della storia, adottando nuovamente una bottiglia che era stata realizzata su disegno specifico alla metà del Novecento, esteticamente più vicina al concetto che esprime Perrier-Jouët. Per il Grand Brut e il Blason Rosé il colore del vetro sarà verde, mentre per il Blanc de Blancs sarà più chiaro, direi un giallo tenue, costituito da una speciale tipologia di pasta di vetro opportunamente trattata che, senza bisogno di film esterno, trattiene i raggi uva, poiché l'esposizione alla luce diretta crea problemi allo Champagne". *Ma qualcosa è mutato pure a livello di etichetta...* "Abbiamo modernizzato un classico, la nuova etichetta è più semplice e pulita graficamente e per tutti i non millesimati abbiamo la stessa impostazione, quello che cambia è

solo il colore". *A livello globale come sta andando la Maison?* "Benissimo e in tutto il mondo, addirittura meglio delle più rosee previsioni, addirittura in questo momento vi è una richiesta superiore alle sue capacità produttive, ma la scelta netta da parte dell'azienda è stata comunque di non aumentare i volumi perché il parco vigneti, che include sia quelli di proprietà che quelli in gestione, consente di avere una produzione massima ottimale che è stabilita e non modificabile, pena l'alterazione dei perfetti equilibri delle vigne. Non si è neppure pensato di fare altre acquisizioni e tutto ciò la dice lunga sulla volontà di puntare al massimo possibile dal punto di vista qualitativo, principio che è nel dna stesso della Maison. Quello che andremo ad aumentare sarà il valore, un innalzamento che è già iniziato e andrà avanti nei prossimi anni con l'obiettivo di un riposizionamento del prodotto, infatti con la famiglia delle cuvée vorremo andare verso la categoria degli ultra premium. E naturalmente tutto ciò andava sottolineato anche dal punto di vista di presentazione del prodotto per far percepire al consumatore questo aumento di valore e trasmettere la volontà della Maison di curare sempre di più ogni minimo dettaglio". Perrier Jouët è una Maison di Champagne con vigneti eccezionali, riconosciuta in tutto il mondo per la finezza e l'eleganza dei suoi Champagnes charmanter, ricercati ed esclusivi. Custode di questo savoir-faire, Hervé Deschamps coltiva e tramanda il patrimonio iconico della Maison, modellando, raffinando e perfezionando con precisione artigianale ciascuno dei cru che, con l'assemblaggio, compongono le sue creazioni. Lo Chef de Caves degusta e valuta i vini di ogni parcella fino a isolare i cru che costituiranno l'assemblaggio. Ogni cuvée Perrier-Jouët diventa così un vino unico, realizzata con la minuzia di un merletto di seta, lasciando trasparire uno stile intenso e ricco. Con le sue molteplici sfaccettature, ogni vino rivela così un'ampia palette aromatica e una persistenza sottile, emanando un fascino irresistibile.

**Il profilo di un Gallo Nero, realizzato con gli acini di Sangiovese, che esce da una bottiglia di Chianti Classico è l'immagine che ha caratterizzato la XXVI edizione della "Chianti Classico Collection" alla Stazione Leopolda di Firenze. I produttori hanno presentato le ultime vendemmie nelle 3 tipologie Annata 2018 e 2017, Riserva 2016 e Gran Selezione, la nuova tipologia di Chianti Classico sul mercato dal 2014.**



## IL 2019 SI APRE COL BOTTO PER IL **Chianti Classico** UNA STREPITOSA ANTEPRIMA E UN GRAN SUCCESSO DI CRITICA

**piera genta**

Un evento che ha visto l'esordio come presidente di Giovanni Manetti e anche per la prima volta il consumatore finale ha potuto degustare i vini delle 197 aziende presenti. Numeri che crescono ogni anno: 721 le etichette in degustazione, oltre 9.500 bottiglie servite da una squadra di 50 sommelier, 61 le anteprime da botte dell'annata 2018 e oltre 90 etichette di Chianti Classico Gran Selezione, alla presenza di oltre 250 giornalisti provenienti da 30 diversi Paesi del mondo e più di 1.800 operatori italiani e stranieri. L'Anteprima è stata l'occasione per nominare il nuovo *Ambassador* per il mercato inglese nella persona di Sir Steven Spurrier, personaggio storico

della critica vinicola mondiale, ideatore nel 1976 del *Judgement of Paris*, prima degustazione alla cieca tra Chardonnay e Cabernet Sauvignon di California e Francia, oggi *consultant editor* della rivista *Decanter*. Spurrier si aggiunge ai primi 5 ambasciatori *ad honorem* del Gallo Nero nominati lo scorso anno: Massimo Castellani per l'Italia, Jeffrey Porter per gli Usa, Michael Godel e Michaela Morris per il Canada e Isao Miyajima per il Giappone. Sempre durante la manifestazione di Firenze si è svolto il primo concorso dedicato alla denominazione istituito in collaborazione con A.I.S., vinto da Valentino Tesi, sommelier della delegazione di Pistoia, e la premiazione della miglior carta del Chianti Classico fra i 61 ristoranti inseriti nella neona-

*Il ministro Gian Marco Centinaio in visita allo stand del Consorzio Chianti Classico al ProWein di Dusseldorf*

ta community degli Amici del Chianti Classico. Attraverso il progetto "Eat Tuscany: alla scoperta dell'Eccellenza Toscana" erano presenti anche le Dop dell'Olio Chianti Classico con una ventina di aziende, del prosciutto e del pecorino toscano con un seminario d'approfondimento. Il 2018 appena concluso è stato un buon anno per la denominazione, che ha visto migliorare sia il volume del vino venduto che il suo valore complessivo con una crescita delle tipologie Riserva e Gran Selezione che, congiuntamente, raggiungono il 37% della produzione e il 52% del fatturato.



*La Stranella*  
CASA VINICOLA  
BIKAVA  
M

Molto soddisfacenti i risultati delle recensioni sui media nazionali e internazionali. La redazione della rivista americana *Wine Spectator* nella Top 100 del 2018, selezione dei migliori assaggi dell'anno, ha premiato 3 Chianti Classico, uno per tipologia, con la Riserva 2015 del Castello di Volpaia sul podio al 3° posto, il Chianti Classico 2016 di San Felice al 19° e infine la Gran Selezione Vigna del Sorbo 2015 di Fontodi al 60°. Un record per la denominazione, non solo per il prestigio delle posizioni raggiunte, ma anche per il numero totale delle menzioni, il più alto degli ultimi 10 anni. Invece nella classifica nazionale, la *Top 100 Italian Wines*, in degustazione a *OperaWine 2019*, circa un'etichetta su 5 è un Chianti Classico:

tra *new entry* e presenze storiche si preannuncia un'anteprima di Vinality 2019 davvero nel segno del Gallo Nero. Anche James Suckling inserisce nella sua Top 100 due Chianti Classico, Castello di Ama Gran Selezione Vigneto Bellavista 2015, che sfiora il *perfect score* con 99 punti, e la Riserva 2015 del Castello di Bossi con 98 punti. Una Gran Selezione nella rosa dei migliori anche per *Wine Enthusiast*, che assegna il 31° posto della *Enthusiast Top 100 Wines of 2018* al Castello di Ama con la Gran Selezione San Lorenzo 2013. Monica Larner di *Wine Advocate* delinea di anno in anno una concezione del Chianti Classico sempre più articolata: dopo la scelta editoriale di distinguere la Gran Selezione da Riserva e Annata

e suddividere i vini recensiti per comune, quest'anno ha concentrato la sua analisi sul concetto di territorio o meglio di *terroir*. Nella sua varietà, sostiene Larner, il Chianti Classico riesce a esprimersi con assoluta personalità e qualità. I suoi punteggi premiano la Gran Selezione che, con oltre l'85% delle etichette sopra la soglia dei 90 punti, è la categoria che nell'insieme raccoglie i maggiori successi, senza staccare molto Riserva e Annata. In Germania il Chianti Classico ha colto l'interesse di Sascha Speicher, che gli ha dedicato un lungo articolo su *Meinigers Sommelier*, in cui i vini sono presentati in base alla loro capacità d'esprimere una determinata caratteristica: altitudine, territorio a nord o sud, Sangiovese in purezza o in *blend*.



Un approccio descrittivo diverso, che può stimolare una riflessione in termini di comunicazione. Da citare poi l'articolo sul Chianti Classico Gran Selezione pubblicato nel *Top of Toscana* di *Vinum* o le recensioni di Chianti Classico Gran Selezione e Riserva di *Falstaff* in cui 20 vini del Gallo Nero hanno ottenuto punteggi superiori a 93/100. E l'articolo di Jancis Robinson, prima giornalista a diventare *Master of Wine*, sul *Financial Times*, in cui arriva a paragonare il livello e lo stile del Chianti Classico a quello dei Bordeaux. Inoltre la Robinson si concentra su Annata e Riserva, suddivise per comune. Una prova convincente con oltre un terzo dei campioni oltre la soglia dei 17/20, confermata dalla scelta del Chianti Classico come

vino protagonista di 2 serate di degustazione, *Chianti Classico Night*, organizzate a Londra e New York. Per Antonio Galloni di *Vinous* oltre tre su 4 campioni dei vini degustati superano la soglia dei 90 punti, molto apprezzata la Riserva, ma la vera conferma arriva dalla Gran Selezione, dove il 18% dei campioni viene premiato con un punteggio pari o superiore ai 95 punti. Per quanto riguarda l'Italia, il Chianti Classico ha confermato il trend positivo già emerso nettamente nel 2017. Per il *Gambero Rosso* sono 21 le etichette col massimo punteggio, di cui un terzo sono proprio Chianti Classico Annata 2016. La *Guida Essenziale ai Vini d'Italia*, pur riconoscendo complessivamente punteggi elevati alle etichette di Gran Selezione, assegna 99 punti a Querciabella Riserva 2015. Il mondo *Slow* premia 18 etichette di territorio, dichiarando una netta preferenza verso la vendemmia 2015, sia Riserva che Annata. *Vini buoni d'Italia 2019* inserisce la Corona, massimo riconoscimento della guida, a ben 11 etichette e altrettante a *Golden Star*. In Inghilterra il numero di maggio scorso di *Decanter* ha dedicato un articolo alla Riserva e alla Gran Selezione, in cui la differenza di punteggi tra le 2 categorie si fa sottile, seppur rimanendo sempre favorita la categoria all'apice della piramide qualitativa.

Il Consorzio del Chianti Classico è stato presente al *Prowein* di Düsseldorf con 45 aziende socie e 198 etichette insieme agli altri Consorzi della Toscana con l'associazione *Promovito*, che si affianca ad *Avito*, l'associazione nata nel 2016 per la gestione unitaria delle politiche vitivinicole toscane, di cui fanno parte 16 Consorzi che rappresentano il 70% della produzione vinicola regionale (1,8 milioni d'ettolitri su 2,6 milioni) per un fatturato di 1,2 miliardi di euro. In occasione della manifestazione tedesca si è svolta la premiazione del *Gran Premio Internazionale del Vino Mundus Vini*, organizzato da Meininger Verlag, giunto alla sua 24° edizione. In gara circa 7.200 vini di

156 tenute diverse, da cui l'Italia è uscita vincitrice col maggior numero di riconoscimenti. A livello nazionale, la Toscana si è aggiudicata il secondo posto, trainata dai Chianti Classico (un'etichetta premiata su 4 è firmata Gallo Nero), confermando l'apprezzamento per i vini della denominazione. Altri 2 appuntamenti attendono il Gallo Nero in Germania: 2 seminari dedicati agli operatori del settore, il primo a maggio ad Amburgo e il secondo in autunno a Monaco, capitale della Baviera. "La Germania è uno dei mercati storicamente più affezionati – afferma Giovanni Manetti, presidente del Consorzio – decenni di conoscenza hanno garantito una base importante per le vendite all'estero. Adesso dobbiamo consolidare la presenza nelle carte dei ristoranti d'alto livello, settore molto ben sviluppato nel Paese, dove ci troviamo di fronte una nuova generazione d'operatori molto preparati e entusiasti". A *Prowein* il ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, Gian Marco Centinaio, ha incontrato il presidente Manetti. Commentando l'importanza della presenza alla fiera tedesca, il ministro ha brindato con un bel bicchiere di Chianti Classico, di cui è un vero appassionato con tanto di marchio del Gallo Nero adesivo sulla targa della sua moto: "Il prodotto vino è essenziale per il MIPAAFT – ha proseguito Centinaio – vero motore trainante e fiore all'occhiello dell'agricoltura italiana, per questo è importante essere presenti all'estero e promuovere in maniera coesa uno dei prodotti più nobili del Bel Paese". Ha sottolineato che il prodotto vino ha come sua caratteristica intrinseca la capacità d'emozionare e affascinare, raccontando una storia e un territorio. Legame indissolubile, quello con la terra, per i vini a denominazione d'origine e gran valore aggiunto, come nel caso delle colline del Chianti Classico, da vivere attraverso una delle forme più nobili di turismo, l'enoturismo, tema molto caro a Centinaio, potenziato e tutelato con una legge specifica di solo pochi giorni fa.





SABJ



  
**CARPENÉ  
MALVOLTI**



# IL CONSORZIO CHIANTI COLLI SENESI. alla conquista del Vinitaly

**Se pur con una gradazione alcolica leggermente inferiore a quella del 2017, per il Consorzio Chianti Colli Senesi, quella del 2018 è stata senza dubbio una vendemmia di buona qualità perché molto equilibrata e perciò promettente di dar vita a ottime espressioni.**

**daniela fabietti**

Tirando comunque le somme, la produzione globale di uva all'interno di tutta la denominazione è stata di 58.690,97 quintali per una produzione totale di Chianti Colli Senesi di 43.028,46 ettolitri. Nel 2018 inoltre le fascette totali rilasciate, corrispondenti al numero delle bottiglie prodotte indipendentemente dall'annata, sono state 2.914.835 corrispondente a 21.726,57 ettolitri di vino imbottigliato. Forte di questi numeri di tutto rispetto, il Consorzio Chianti Colli Senesi arriva dunque alla 53esima edizione di Vinitaly con un rinnovato ottimismo sia verso la ripresa dei consumi nel mercato interno sia verso l'auspicabile aumento delle esportazioni estere, soprattutto verso i mercati anglosassoni e tedesco, nonché verso quelle che sono considerate le grandi nuove frontiere commerciali, come Cina e Vietnam, i nuovi consumatori asiatici. E, come per gli anni precedenti, il leitmotiv è lo stesso: "L'unione fa la forza". Anche per questo a Vinitaly infatti si rinnova la collaborazione fra le varie sottozone, in nome di una politica e un'identità comune, tanto che il Chianti Colli Senesi trova giusto ripresentarsi insieme agli altri consorzi di sottozona, il Chianti Colli Fiorentini e il Chianti Rufina, in un'area dedicata adiacente a quella del Con-

sorzio Chianti, che riunisce sotto il suo brand rosso, che fa da filo conduttore a tutta la famiglia Chianti, lo stile e lo spirito di questa magnifica denominazione che, coi suoi vini e le sue diverse identità, si dimostra costantemente capace d'evocare l'idea dell'eccellenza e della bellezza della Toscana, da sempre prestigiosa meta di un turismo amante del gusto e del bien vivre. "Grazie a questa rinnovata sinergia – afferma Cino Cinughi de Pazzi, presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi – partecipiamo a questa 53esima edizione di Vinitaly con entusiasmo e fiducia, certi di giocare la carta vincente della cooperazione, in nome dell'obiettivo comune che lega i nostri consorzi di sottozona in un'area Chianti fatta d'identità ben definite e territori molto particolari, ma uniti da finalità e energie comuni, il cui risultato non potrà che essere quello di una maggior coesione e visibilità su un mercato sempre più competitivo ed esigente". Presso lo stand del Consorzio, 3 i produttori di Chianti Colli Senesi presenti: Allegretti, azienda biologica di Edoardo Dilaghi di Castelnuovo Berardenga; Il Drago e la Fornace di Colle Val d'Elsa; San Gregorio di Pierangela Lucicoli di Chiusi. Al bancone consortile invece ben 18 le aziende in degustazione con le proprie etichette: Borgo Santinovo di Colle Val Elsa;



*Il presidente Cino Cinughi de Pazzi*

Campriano di Murlo; Cantina Colline del Chianti di Poggibonsi; Carpineta Fontalpino di Castelnuovo Berardenga; Casini Nicolò di Monteriggioni; Casale Falchini di San Gimignano; Felsina di Castelnuovo Berardenga; Fornacelle di San Gimignano; Il Ciliegio di Monteriggioni; ITAS - La Selva di Siena; Montechiaro di Siena; Montenidoli di San Gimignano; Fattoria Montepescini di Murlo; Mormoraia di San Gimignano; Tenute Nardi di Montalcino; Rubicini di San Gimignano; Fratelli Vagnoni di San Gimignano; Vecchia Cantina di Montepulciano. Certamente un buon biglietto da visita per questa nuova edizione di Vinitaly, che ancora una volta si preannuncia carica d'aspettative e appuntamenti con operatori esteri, sempre più alla ricerca del miglior rapporto qualità prezzo, caratteristica principale delle etichette a marchio Chianti Colli Senesi.

# “Come si mangia l’olio”

## UNA STRAORDINARIA, BELLISSIMA E IMPERDIBILE TRILOGIA

**Conoscere bene l’olio extravergine d’oliva è essenziale per una sana alimentazione. Le piante d’olivo selvatico (*Olea Europaea Oleaster*) esistono da millenni e l’uomo ha imparato a conoscerle da oltre 6.000 anni.**

**giorgio dracopulos**

Già 2000 anni a.C. nel Codice Babilonese (composto da 282 leggi), che porta il nome del re Hammurabi (regnò dal 1792 al 1750 a.C.), si regolava la produzione e il commercio dell’olio d’oliva. L’olio d’oliva, prima per i Greci e poi per i Romani, fu fondamentale per lo sviluppo dell’agricoltura, del commercio e dell’alimentazione e ciò ne favorì la diffusione in tutto il bacino del Mediterraneo. Lucio Giunio Moderato Columella (4-70 d.C.), agricoltore e scrittore romano d’agricoltura, nel I Secolo d.C., nel suo trattato, pervenuto in 12 volumi, “De Re Rustica”, definiva l’olivo come “il migliore albero esistente” (*olea prima omnium arborum est*). Ma l’olio d’oliva, attraverso i secoli, è sempre stato conosciuto per le sue virtù terapeutiche e organolettiche. Molti sono i suoi meriti nella prevenzione dei disturbi dell’apparato digerente, grazie alla sua massima digeribilità e al fatto che viene assorbito interamente dall’intestino, regolandone le funzioni. Oltre a ciò, aiuta a prevenire e curare molte altre malattie legate all’invecchiamento osseo e alle problematiche cardiovascolari. Oggi la coltivazione dell’olivo viene praticata





*A fianco, faraona cotta nell'extravergine dello chef Maurizio Bardotti (1 stelle Michelin) del ristorante "Al 43" di San Gimignano; sopra, tortelli al carciofo e topinambur dello chef Gaetano Trovato (2 stelle Michelin) del ristorante "Arnolfo" di Colle di Val d'Elsa*

in più di 50 Paesi del mondo con una produzione di livello e buona qualità anche in quelli meno tradizionali come Messico, Cile, Perù, Argentina, Stati Uniti e Sudafrica. L'Italia è il secondo produttore mondiale d'olio d'oliva, dopo la Spagna e la sua produzione

migliore, l'EVO (extravergine d'oliva) con denominazioni D.O.P. e I.G.P., è sicuramente ai massimi livelli. Da poco più di 3 mesi è uscito un libro, il terzo volume di un'opera più ampia, scritto da 3 cari amici, Andrea Leonardi, Filippo Falugiani e Marco Provinciali, anche questo tomo s'intitola "Come si mangia l'olio". Come ben specificato all'interno di tutti e 3 i libri, si tratta del "primo manuale pratico d'abbinamento gastronomico tra cibo e olio extravergine d'oliva". Tutti e 3 i libri si presentano in

modo del tutto inusuale e decisamente affascinante: le copertine cartonate, un format che racchiude sempre circa 180 pagine di carta preziosa e lucidissima coi testi in italiano e inglese, in un grande e magnifico formato (cm. 39,5 x 29,8). I testi dei libri sono sempre stati curati da Filippo Falugiani (associazione A.I.R.O.) e Andrea Leonardi (agenzia di comunicazione superior ADV), nel primo volume a loro si è aggiunto Franco Pasquini (associazione A.N.A.P.O.O.), nel secondo Piero



Palanti e nel terzo l'agronomo Nicola Di Noia. Le moltissime stupende fotografie a colori, anche giganti a doppia pagina, sono di Andrea Leonardi. Nelle 3 opere l'introduzione è di Stefano Mecocci, presidente della Fondazione ChiantiBanca (sponsor del libro). Ogni volume ha una prima parte che comprende una serie di capitoli, super dettagliati e fondamentali per conoscere al meglio l'EVO, che vanno dalla nascita della pianta alle olive, dall'uso che ne viene fatto in cucina (crudo e cotto), alle numerosissime varietà, agli abbinamenti e alle degustazioni. Non mancano alcune professionali schede di valutazione sensoriale. Segue poi una parte, la più "corposa", anche per le foto delle bellissime preparazioni, quella dedicata al "ricettario". Chef e non solo, grandissimi e stellati professionisti super premiati e osannati con merito da tutte le guide specializzate del settore, hanno preparato le loro più belle e buone realizzazioni, dando, per ognuna, vari specifici suggerimenti per i migliori abbinamenti con le tipologie più consone di EVO. Ma nei vari libri c'è anche molto altro, come la "mappa delle produttività italiane" (regioni con oli EVO a denominazione D.O.P.

e I.G.P.), le pagine dedicate al premio "Il Magnifico" e altre pagine di cultura informativa. Il premio internazionale "Il Magnifico" dal 2013 premia ogni anno l'olio, il "migliore tra i migliori del mondo", dopo una super selezione fatta da un severissimo panel di famosi esperti. Nella parte finale d'ogni libro si trovano citate decine di selezionatissime aziende produttrici con un loro olio EVO di punta fotografato a grandezza naturale. Ma andiamo nel dettaglio dei professionisti che hanno dato il loro contributo all'opera. Nel primo volume "Come si mangia l'olio", uscito nel 2016, hanno interpretato, in diverse versioni ciascuno, per un totale di 28 ricette, tutto il loro amore per l'EVO gli chef Gaetano Simonato, Vito Mollica, Lino Scarallo, Pietro Leeman, Guido Haverkock, Oliver Glowling e il maestro pizzaiolo Vincenzo Capuano. Nel secondo volume, pubblicato nel 2017, "Come si mangia l'olio con il pesce e con la pasta" troviamo altre 28 preparazioni di gran livello degli chef Enrico Bartolini, Pino Cuttaia, Isa Mazzocchi, Marco Stabile, Kotaro Noda, Roy Caceres e del maestro pizzaiolo Gino Sorbillo. Nel terzo volume, stampato alla fine del 2018, "Come si mangia

l'olio con la carne, le verdure e i dolci" ci sono ancora altre 28 eccezionali preparazioni degli chef Luisa Marelli Valazza, Gaetano Trovato, Giuseppe Mancino, Cristiano Tomei, Igles Coreli, Maurizio Bardotti e del maestro gelatiere Vetulio Bondi. In questo terzo volume il sottoscritto Giorgio Dracopulos si è occupato con gran piacere, in qualità di critico gastronomico, dei rapporti con gli chef. Tutti i libri sono stati sempre presentati al pubblico e alla stampa in diverse prestigiose occasioni anche istituzionali a Milano, Roma, Firenze e in altre città. Presentazioni molto importanti, come quella nel magnifico contesto delle sale di palazzo Panciatichi a Firenze, sede del Consiglio Regionale Toscano, con la prefazione del presidente del Consiglio stesso, Eugenio Giani; quella nella sala conferenze del Mercato Centrale di Roma con la partecipazione di Nerina Di Nunzio (Food Confidential) o a "Eataly" a Milano con Daniela Ferrando di Scatti di Gusto. Che altro dire dei libri intitolati "Come si mangia l'olio" di Andrea Leonardi, Filippo Falugiani e Marco Provinciali, senonché sono una straordinaria, bellissima e imperdibile trilogia.

# La Casa del Vento

**Verdi colline e dolci declivi che scendono verso l'Adriatico, dominando su un paesaggio ancora largamente incontaminato, che conserva la sua ricca e diffusa ruralità. Da qui lo sguardo può spaziare in ogni direzione e raggiungere le cime innevate delle Mairarde e della Majella oppure, in mezzo al mare, le isole Tremiti. Su queste alture, in provincia di Campobasso, a Larino, antica capitale dei Frentani, insistono gli ulivi de "La Casa del Vento".**

**alessandro ercolani**

È la Frentania, antica regione compresa tra il fiume Pescara e il Fortore, segnata dai tratturi verdeggianti battuti dai pastori e dagli armenti che, nel loro andare e tornare, alla fine dell'estate, "lasciano gli stazzi e vanno verso il mare" per raggiungere le calde pianure della Puglia e poi ripartire alla fine della primavera per tornare a vivere i pascoli e il fresco dell'Abruzzo. Proprio lungo i tratturi si ritrovano i sapori di una cucina fatta di stagioni, pascoli, stalle, orti, mare, ricca di pietanze che le mani sapienti delle donne riescono a preparare con pochi fondamentali ingredienti della dieta mediterranea, oggi patrimonio dell'umanità, che vengono esaltate da un filo d'olio, protagonista assoluto e condimento principe della tavola. L'Olio di Flora è ricavato dalla cultivar autoctona Gentile di Larino, da millenni espressione del territorio che guarda da vicino il mare di Termoli, nonché la più diffusa e nota delle 18

**DAL MOLISE, ANTICA TERRA DI OLIO, IL BIO DELLA CULTIVAR AUTOCTONA "GENTILE DI LARINO"**



varietà d'olive autoctone del Molise, la "piccola grande" regione. Piante non grandi quelle della "Gentile di Larino", generalmente allevate a vaso, che crescono sulle colline che circondano l'antica capitale dei Frentani come a formare un anfiteatro verdeggianti che prende il colore dell'argento quando la luna sale nelle sere soffiate dal vento, che naturalmente mai manca fra gli uliveti de La Casa del Vento. Questa straordinaria varietà fa di Larino una mecca della biodiversità olivicola italiana, che conta ben 538 qualità autoctone, quasi la metà del patrimonio mondiale, oltre che culla dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, che qui ha visto la luce nel lontano 1994. Nata nel 2000, "La Casa del Vento" si estende per 2,7 ettari, interamente coperti da 615 ulivi, i più alti dell'agro di Larino (504 metri s.l.m.), che domina con uno sviluppo a 360° un territorio vasto d'ambienti e paesaggi stupendi. Olive raccolte con maturazione precoce e olio estratto a ciclo continuo, per le sue caratteristiche organolettiche e i valori espressi in acidità, perossidi e polifenoli, riporta in etichetta, oltre alla qualifica di olio monovarietale e biolo-

gico, anche quella di Dop "Molise", denominazione d'origine protetta riservata a tutti gli EVO della Regione: fruttato leggero, alla visiva è limpido, di color giallo dorato intenso dai bei riflessi verdognoli. Al naso emana note eleganti di carciofo, sedano e lattuga con sentori di salvia e menta, infime lievi nuances d'erbe aromatiche. In bocca il gusto è ampio, richiama il cuore di carciofo e ortaggi freschi con mandorla dolce a marcare il retrogusto. Perfettamente dosati l'amaro e il piccante, lo rendono delicato, morbido, fine e avvolgente, particolarmente equilibrato e armonico.

Perfetto in cucina per cucinare le pietanze, a tavola per esaltare un pinzimonio e accompagnare latticini e formaggi freschi, pesce crudo o lessato e il brodetto, qui famoso quello di Termoli. Ottimo per piatti di verdure, primi con legumi o al pomodoro e anche per profumare una bistecca cotta al sangue, carni e pesci alla brace. La passione di Pasquale Di Iena, anima dell'azienda, è invidiabile e, grazie a un'attenta filiera basata su pratiche naturali di coltivazione senza l'apporto di prodotti chimici, negli anni si è aggiudicato moltissimi riconoscimenti.



# IL WINE RESORT di Conti San Bonifacio DAL 2019 È ALL'INSEGNA DEL CONCETTO DI benessere totale

**Il suggestivo “Conti di San Bonifacio Wine Resort”, nei pressi del borgo medievale di Montemassi, in località Casteani, a mezz’ora d’auto dalla costa tirrenica, avvolge gli ospiti in un lusso italiano che incontra la selvaggia natura maremmana in tutta la sua struggente bellezza.**

**melissa sinibaldi**

Il grande casale, di circa 800 metri quadrati, è situato sul bordo di una collina con vista sui vigneti e i bor-

ghi medievali in lontananza, una sorta di terrazza da cui è possibile posare lo sguardo sulla vallata sottostante, che guarda verso il mare: costruito da artigiani locali

in stile tradizionale toscano, con un tocco di gusto internazionale della contessa Sarah di San Bonifacio, che ha scelto di realizzare proprio nella terra dei Butteri il

suo progetto d’ospitalità, è un esclusivo rifugio per rilassarsi. Una gran bella realtà con sole 7 camere e suites, per un totale di 14 posti letto, elegantemente e differentemente arredate con passione dalla contessa Sarah di San Bonifacio, vantando bagni in marmo di Carrara, caminetti, letti a baldacchino, biancheria in cotone egiziano, arredi in stile rustico ed elementi di design. I tratti caratteristici di questa proprietà esclusiva sono eleganza e raffinatezza, ma anche classe e riservatezza, pace e relax per godere a pieno di una Maremma quasi onirica. Gli spaziosi ambienti comuni con pavimenti in terracotta,



bianche pelli di mucca distese a terra e travi in castagno sono anch'essi finemente arredati con tessuti naturali come il lino, sposati con mobili scelto dalla Contessa nei mercati dell'antiquariato inglesi e italiani. Fiore all'occhiello della struttura è la spettacolare piscina outdoor a sfioro, da cui è possibile godere di una vista a 360 gradi, per vivere in una nuova dimensione di tranquillità, tra ospitalità di lusso, ristorazione gourmet e vino di qualità. Ma la stagione 2019 è foriera di grandi novità perché il Wine Resort Conti di San Bonifacio: sulla scorta della filosofia di vita portata avanti dalla Contessa Sarah di San Bonifacio, sarà implementato un nuovo concetto di "total wellness", cioè un'esperienza a

360 gradi, che non si limita ai classici trattamenti che si trovano in una spa, ma va a interessare l'ospite già dal suo primo accesso alla camera, per passare alla ristorazione fino ai prodotti agricoli della fattoria. Infatti in camera si troverà una macchina che aiuta a conciliare il sonno, un kit sportivo per fitness, kit di meditazione, musiche particolari, essenze per i cuscini, fino a un'illuminazione che cambierà a seconda della giornata, il tutto per trasmettere un'atmosfera unica volta al completo relax. Inoltre vi sarà la possibilità di avere a disposizione terapisti, istruttori e insegnanti delle più varie discipline mentali e olistiche, dallo yoga, al mindfulness, alla meditazione per un'offerta più personalizzata sulla singola richiesta del clien-

te. Il tutto abbinato a passeggiate in campagna, magari con raccolta di fiori, nel bosco, negli uliveti, nelle vigne per immergersi completamente nel territorio maremmano. Ma c'è anche altro che bolle in pentola, infatti per la fine dell'anno è previsto l'avvio di un ampliamento che porterà alla costruzione di un nuovo edificio non molto distante dalla villa principale, dove verranno create 6 nuove suites con un'altra piscina, che dovrebbero essere pronte per la stagione 2020. Ma un Wine Resort non può non presentare un ristorante degno di nota: ecco infatti "La Maremmana", dal nome della famosa vacca autoctona, per il quale molte delle materie prime sono prodotte nei terreni della tenuta. Ma anche qui

una piccola rivoluzione è in arrivo non soltanto nella scelta dei fornitori delle materie prime, che saranno esclusivamente piccoli produttori maremmani, al massimo toscani, preferibilmente biologici e questo varrà anche per la carta dei vini, ma anche nell'elaborazione dei menù, che saranno incentrati su una cucina tradizionale maremmana attualizzata, frutto d'antiche ricette, ma non pretenziosa. E i clienti saranno coinvolti perché avranno la possibilità d'andare a visitare direttamente questi piccoli produttori, i loro allevamenti, i loro caseifici, i loro salumifici, le loro cantine, lo loro distillerie, i loro orti... E trovandoci sulla cima di una collina con vista mozzafiato a perdita d'occhio, quando il tempo lo permette sia il



pranzo che la cena vengono serviti all'aperto, visto che i romantici tramonti maremmani rendono l'esperienza a tavola semplicemente indimenticabile. Ma, oltre al ristorante gourmet "La Maremmana", si punterà molto anche sul three lounge bar open air, nuovo concetto di ristorazione semplice e contemporanea, servita al bancone nel prato adiacente alla villa, che negli ultimi anni ha riscosso davvero un gran successo sia da parte degli ospiti della struttura che dei clienti esterni, compresi i cacciatori maremmani che d'estate salgono volentieri sulle colline dei Conti di San Bonifacio per bere in compagnia un buon bicchiere di vino fresco. Ma anche per il settore vitivinicolo ci sono importanti novità con l'ingresso nel novembre 2018 del nuovo enologo Daniele Moscatelli, dinamico venticinquenne originario di Trento che, dopo la laurea in viticoltura ed enologia, si è fatto le ossa sul campo un po' in tutte le principali zone a vocazione vitivinicola del mondo, Italia, Germania, Francia, Spagna, Argentina, Stati Uniti e Australia. "Alla fine di queste molteplici esperienze ho deciso di fermarmi in Toscana per la combinazione d'elementi unici che offre questa regione e devo ringraziare i Conti che mi hanno dato la possibilità di prendere subito le redini di tutta la parte agricola della tenuta. Ma, oltre ai miei studi, mi sto affidando molto ai nostri lavoratori che operano da anni in tenuta e ai vecchi contadini dei poderi vicini che conoscono a perfezione i terreni, le piante, gli animali. Quindi

non solo vino, ma anche il settore olio, il bosco, che teniamo pulito e dove tagliamo la legna per le esigenze del resort e infine l'orto, che non solo andremo a ristrutturare per dargli un nuovo design, cioè un aspetto più moderno e affascinante, ma cambierà anche il metodo di coltivazione. Sarà impostato verso il biologico, ma pure verso la sostenibilità e la responsabilità ambientale per arrivare ad alcune pratiche di biodinamica, sulla quale ho scritto una tesi, dividendo la filosofia, sulla quale si può essere d'accordo o meno, dalle pratiche e dagli effetti benefici che portano a qualsiasi tipo di coltivazione. E tutto ciò verrà implementato nell'intero settore agricolo della tenuta". *Cosa cambierà nel settore olivicolo?* "Abbiamo circa 5 ettari d'oliveti in una zona fortunata dove il numero degli interventi è ridotto al minimo, praticamente non c'è necessità di distribuire nessun tipo di prodotto chimico sulle piante per proteggerle. La mia visione è d'ampliare l'estensione per arrivare complessivamente, con un progetto di lungo termine, a un migliaio di piante non solo recuperando vecchi oliveti che insistono nelle colline più lontane dal resort, che sto facendo ripulire e potare, ma anche piantando nuovi olivi in tutti quelli che oggi sono i nostri seminativi. Questo anche per offrire ai nostri ospiti un paesaggio il più autentico e idilliaco possibile. Le nostre olive vengono frante a freddo in un vicino frantoio biologico e donano un extravergine, dal classico mix di cultivar toscane, di grande



eleganza e intensità d'aromi che virano dal fruttato, al piccante, all'amaricante per una produzione che mediamente di aggira sui 500/600 kg all'anno. E quando faccio le degustazioni mi piace sottolineare l'aspetto salustico dell'extravergine, che apporta al nostro organismo una notevole quantità di antiossidanti". *Per quanto riguarda la viticoltura, come pensi di impostare il lavoro?* "I nostri 7 ettari di vigna sono stati impiantati con esposizione est/ovest nel 2004 e, nonostante non siano vecchi, vi sono già delle fallanze che dobbiamo andare a rimpiazzare, così mi sto concentrando sulla ristrutturazione del parco vi-

gneti, un gran corpo unico che comprende 5 varietà: 2 ettari di Sangiovese, 2 ettari di Shiraz, 2 ettari divisi tra Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e un ettaro di Petit Verdot. I suoli sono argillosi e sassosi, perfetti per coltivare la vite, spingendo la pianta in profondità a cercare minerali e nutrienti, ma non molto facili da lavorare, mentre la giacitura tra le colline dell'entroterra e le pianure costiere del litorale, che dista poche decine di chilometri, permette al nostro 'giardino-vigneto' di godere di un microclima eccezionale. Inoltre stiamo impiantando anche altri 2 ettari con le stesse varietà e nelle stesse proporzioni. La



raccolta è effettuata completamente a mano con una selezione rigorosa della frutta poi le uve passano sul tavolo di cernita per assicurarsi che quello che si beve della “Conti di San Bonifacio Wine Collection” sia sempre d’altissima qualità. E il clima mediterraneo della Maremma, con estati calde ma moderate dalle brezze marine notturne, lunghi autunni, inverni miti e umidi e primavere piovose permette alle uve di maturare molto più facilmente rispetto ad altre zone interne della Toscana. Per quanto riguarda la cantina voglio implementare un nuovo livello più avanzato di tecnologia e, con la ristrutturazione in atto dei vecchi vigneti, sommata agli altri 2 ettari che andranno in produzione, stiamo pensando di trasformare l’esistente in una cantina storica per le visite e degustazioni dei clienti del resort e trasferire la vinificazione in un edificio più moderno e spazioso dove si possano gestire meglio tutte le operazioni. In ordine ai legni, protagonista sarà sempre il rovere francese di

Borgogna, diviso tra 2 diversi volumi, 228 litri e 300 litri di diverse età, diversi produttori e diverse tostature. Ovviamente i legni grandi vengono utilizzati per il Shiraz e il Sangiovese, le varietà più delicate, mentre per i Cabernet e il Petit Verdot utilizziamo le botti di rovere più piccole proprio perché hanno bisogno di un affinamento più intenso. Una delle cose che mi ha subito colpito dei vini dei Conti di San Bonifacio è proprio la qualità e lo stile, io vorrei solo aumentarne l’espressività territoriale”. Tre sono i premiati rossi, autentici e di terroir, a partire dal DOC Monteregio di Massa Marittima, bella città medievale poco lontana – 85% Sangiovese con leggere sfumature di 10% Syrah e 5% Cabernet Franc – che esce a distanza di almeno 2 anni dalla vendemmia, infatti ora è in vendita l’annata 2015. Dal bellissimo color rubino granato, è un superbo esempio del vitigno autoctono principe della Toscana, un’uva impegnativa, che predilige l’estrema discipli-

na in vigna e cantina di questa boutique winery: dona note marcate di ciliegia e viola per un perfetto connubio tra tannini, apporto armonico del legno e complessità. Passiamo ai 2 supertuscans: il Docet, un IGT di taglio bordolese 50% Cabernet Sauvignon e 50% Cabernet Franc, di cui in questo momento è sul mercato il millesimo 2013, dalla gran struttura e finezza, che rappresenta l’intensità combinata con ricchezza, eleganza e una perfetta concomitanza di piccoli frutti rossi, tessitura tannica e un gran corpo; il Sustinet è un IGT 100% Syrah, addirittura considerato secondo miglior Syrah e terzo miglior vino bio nel mondo da Decanter, di cui è oggi sul mercato l’annata 2012: un color rubino impenetrabile caratterizza questo supertuscan opulento e concentrato con una straordinaria lunghezza e una pienezza di frutto bilanciato dai tannini e un setoso finale. Infine abbiamo il Pinot Grigio e il Prosecco DOC Treviso extra dry da vigneti d’uve Glera appartenenti alla famiglia

in Valdobbiadene, che, selezionando l’uva su un livello più profondo, vuol essere punto di riferimento d’alta qualità per la denominazione veneta, perfetti per il rito dell’aperitivo. “Al momento l’intera produzione di vini rossi è di circa 30/35mila bottiglie, per il 60% Monteregio e il restante 40% diviso fra i 2 supertuscans – conclude l’enologo Daniele Moscatelli – ma nei prossimi anni vi sarà un incremento produttivo nell’ordine del 30% fino a circa 50mila bottiglie, mantenendo le stesse proporzioni fra i prodotti e non si esclude la possibilità di nuove linee. Per quanto riguarda il Pinot Grigio e il Prosecco, la produzione è di circa 30mila bottiglie per ognuna delle referenze, ma i volumi presto raggiungeranno i 40mila pezzi”. Il benessere declinato su accoglienza, vino e ristorazione, perfettamente integrati tra loro, è il cardine attorno al quale da oggi ruota l’azienda Conti di San Bonifacio perché più che una destinazione, la Toscana è un lifestyle e la Maremma lo è ancor di più.

# Wine, Mahatma

## LA FANTASMAGORICA CANTINA FRUTTO DELL'ESTRO DI MICHIL COSTA

**Prima di parlare dell'incredibile cantina dell'hotel La Perla di Corvara in Alta Badia, la leggendaria "ciasa" (casa) della famiglia Costa, bisogna parlare di chi l'ha pensata e realizzata, certamente un personaggio fuori dal comune, che risponde al nome di Michil, Michele in ladino.**

**andrea cappelli**

Un albergatore certo, ma anche un ambientalista, un grande appassionato di musica e un creativo, nonché *deux ex machina* dello strepitoso ristorante interno della casa La Stüa de Michil: "Ma la mia storia inizia qualche anno prima, a 17 anni scappo di casa, voglio girare il mondo e arrivo a Londra dove faccio il dj di musica rock. Poi arriva la conversione e torno a casa. Apro la Stüa de Michil, il primo ristorante gourmet nelle Dolomiti. Da un primo disastro, la svolta: la *Süddeutsche Zeitung* gli dedica un servizio, e la Stüa de Michil sfonda. Nel 2002 arriva la stella Michelin". Sempre riconfermata a quello che possiamo definire uno dei ristoranti più romantici del Belpaese, avvolto nel caldo legno di stube storiche del Settecento dal fascino intimo, con ai fuochi il raffinato chef Nicola Laera che propone tradizione e innovazione, ricerca e materie prime d'eccellenza. "Dal 1997 sono presidente della Maratona dles Dolomites, la granfondo ciclistica che ogni anno supera le aspettative e sono

anche stato presidente dell'Union Generela di Ladins, l'unione dei ladini delle Dolomiti per la promozione dell'unità linguistica e culturale – prosegue Michil Costa – ma oggi il mio impegno va ben oltre la gastronomia gourmet e mi batto per la salvaguardia delle nostre montagne per più coscienza e meno scempi, più bici e meno moto. Una volta le montagne per me erano un ostacolo, credevo bisognasse riempire la vita di cose, ma non è così. Ora assieme ai nostri collaboratori stiliamo il bilancio del 'Bene Comune', non più il profitto quale unico parametro di valutazione per il successo dell'azienda, bensì valori quali la dignità dell'essere umano, la solidarietà, l'eco-sostenibilità. Niente più strudel di mele in estate o frutti di bosco in inverno. Infine con la Costa Family Foundation onlus, la fondazione della mia famiglia nata nel 2007, sosteniamo progetti solidali per la difesa dei diritti dei minori in Africa, India e Afghanistan perché l'illusione più grande che abbiamo è quella di pensare che tu sei lì e io sono qui. Ogni nostra azione ha un impatto sul pianeta, su di noi, sull'altro. Nessun uomo è un'isola e bisogna ampliare i propri orizzonti, volendo bene all'ospite, accogliendolo e quindi aprendosi verso l'altro, verso lo straniero". Ma se la sua gran passione per la cucina ha partorito La Stüa de Michil, l'altrettanto forte passione per il vino è sfociata nella fantastica cantina "Mahatma Wine", dal Mahatma Gandhi, un racconto costruito per stupire, in omaggio alla grande anima del vino, che, oltre a conservare bottiglie incredibili è un'installazione multi sensoriale. Perché il vino comunica in modo sem-



plice e essenziale, non ha bisogno di troppe parole per esprimere tutta la sua bontà, come il Mahatma Gandhi, un uomo tutta essenza e gran comunicatore, che però parlava poco. Un luogo di culto – è vastissima, contiene oltre 30mila bottiglie per un totale di 2.000 etichette con rara profondità d'annate – in cui il vino è visto come un'esplorazione del terroir da cui proviene. Negli anni Michil ha sempre cercato vignaioli che avevano l'idea di creare vini con

un'anima, una propria identità, evitando d'acquistare quelli dal gusto "globalizzato". Il senso di questa cantina non è legato alla prestazione, bensì alla voglia di viaggiare in un mondo liquido che è fatto di materia, passione, sudore e poesia. Infatti il vino non è solo un prodotto fatto di numeri e nozioni, non è tecnicismo esasperato. Il vino è cultura, benessere, un racconto fluido e sempre in divenire, che può mutare col cambiare delle stagioni. Allora via,

entriamo in questo luogo fiabesco, un labirinto fantastico ricco di sorprese legate non solo al mondo del vino, ma della musica, dei suoni, dei sensi, delle emozioni... tutte le passioni di Michil Costa. Certo non vi troverete davanti alla "classica cantina", tutta buia e funesta, lugubre e muffosa, ma a un viaggio vivo, interattivo, laico, irriverente geniale nel paese delle meraviglie del vino! Non quindi un freddo e anonimo interrato, utile alla perfetta conservazio-



oinos • alberghi

ne di tesori enologici ma non in grado di regalare atmosfere magiche, come invece secondo Michil il vino è tutto ciò che gli ruota intorno sa regalare. Dove il sommelier per prendere il vino in cantina deve usare una pertica, il palo dei vigili del fuoco per intenderci, dalla quale fa scendere il cestello, così da riempirlo con le varie bottiglie. Dal 2002 questa "cantina d'attrazione", unica nel suo genere in tutto il mondo, è visitabile da parte degli ospiti dell'hotel La Perla e per coloro che cenano alla Stua de Michil e, dopo esser scesi al livello sottostante la reception, all'entrata è dipinto in rosso borgogna il mantra Mahatma Wine. Poi il sommelier invita a indossare un paio d'occhiali che, seppur privi di lenti, ci permetteranno di vedere e vivere i vari momenti con "altri occhi" per potersi liberare d'ogni preconcepto e esser pronti a vivere il vino come esperienza nuova. Così le luci si spengono e si accende un caleidoscopio di colori lungo un corridoio che porta alla porta blindata, come quella



di un caveau di una banca, a ricordarci il valore della cantina stessa. E qui inizia lo show. Il pavimento della prima stanza, quella dedicata alle bollicine, si muove su e giù, è la vivacità del perlage. Nella cave Champagne si apre la porta e a tutto volume ecco i Trashmen con "The Surfin Bird": tutta acciaio high tech, è in funzione della sensazione del freddo, ma lo Champagne è anche tecnologia e infatti le bottiglie ballano - letteralmente - al ritmo della musica techno. Un viaggio unico al ritmo di boogie woogie, murali colorati, citazioni napoleoniche e i canti dei contadini altoatesini che vendemmiano in climi e su terreni duri per santificare i vini locali. Da qui all'uscita sarà un saliscendi di sensazioni e allucinazioni, fra fiumi di vino, uomini vitruviani, pavimenti soffici, cammini dissestati e suoni dallo spazio. Ma ecco il magico labirinto dedicato al Sassicaia con tanto di cripta centrale dov'è custodita una bottiglia della prima annata, la "prototype label" 1968, che si schiude agli occhi dello

spettatore in un faro di luce. Il tempio del Sassicaia contiene attualmente circa 3.000 bottiglie, sono presenti tutte le annate eccetto il 1969 e il 1973, che non sono state prodotte. È la più grande collezione di Sassicaia al mondo. Ma vi è anche uno spazio dedicato a Château d'Yquem con 3 bottiglie appese al soffitto ad altezze variabili in base all'andamento delle fasi lunari e le note di Frank Zappa per coccolare la ricerca di vini Borgogna. Poco prima della fine la stanza dei Bordeaux, tappeti e lampadari inclusi. Con quelle voci - sono i Grand Cru - che di volta in volta si presentano, le luci che si accendono e si spengono illuminando prima una zona poi l'altra. Da Château Latour in poi. Ma anche specchi, cascate, suggestioni. La bottiglia più vecchia è uno Chateau d'Yquem del 1914, segue verticale di 1934, 1935, 1937, 1939, 1942, 1944, 1946, 1949, 1953, 1954, 1955, 1975, 1980, 1981, 1982, 1984, 1986, 1997 e altre annate più giovani. Ma vi sono

tanti altri mitici millesimi: Mission Haut-Brion 1945, Barolo Riserva "Cannubi" Bartolo Mascarello 1945, Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1945, Brunello di Montalcino Riserva Biondi Santi 1951 e 1955, Barolo Gaja 1955 e 1957, Château Haut-Brion 1959, Château Lafite-Rothschild 1964, Château Mouton-Rothschild 1966, Château Cheval Blanc 1968, Romanée Conti Domaine de La Romanée Conti 1969 e 1970 e altri. Lo spirito caotico, artistico e istrionico della cantina ribadisce fin da subito la natura giocosa e lo spirito goliardico di Michil Costa, che crede fermamente alle proprie idee con resilienza e convinzione. Perché il vino non è solo contemplazione e meditazione, ma pulsa, è gioia, è ritmo. Certo è difficile narrare con adeguata accuratezza e riprodurre su carta le suggestioni vissute durante questa "Rock 'n' roll wine experience", va vista e vissuta.

---

*Michil Costa*





LA GUSTOSA CUCINA  
DELL'HOTEL

# Posta Zirm

IN ALTA VAL BADIA  
UN OCCHIO ATTENTO  
AL VEGAN

andrea cappelli

**Il coraggio e lo spirito d'intraprendenza non mancarono certo a Franz Kostner, classe 1877, quando decise nel 1908 di trasformare una vecchia stazione di posta – fondata giusto un secolo prima nel 1808 – allora unica e modesta attività economica del paese di Corvara, nella piccola pensione “Gasthaus Post”.**

Sua fu anche l'idea di costruire, già negli anni Trenta, un impianto di risalita, una rudimentale slittovia, precorritrice della prima seggiovia d'Italia, realizzata nel 1938 e primo tassello di una rete d'impianti che oggi fa parte del celebre “Sella Ronda”, percorso sciistico unico nel suo genere che si snoda intorno al gruppo del Sella in un carosello di piste. A portare avanti tutto quello che aveva costruito in una vita d'attività il bisnonno Franz - vero e proprio pioniere del turismo in Val Badia, guida alpina di fama ed eroico sergente maggiore dell'impero austro ungarico durante la I Guerra Mondiale, quando qui era ancora Austria – sono oggi i fratelli Francesco, detto Franz e Silvia Kostner, quarta generazione della famiglia, animati da sincera passione e indubbe capacità imprenditoriali. Infatti, dopo i primi cent'anni di vita, festeggiati nel 2008, ancor oggi nel cuore di Corvara, a 1.558 metri s.l.m., immerso nel paesaggio naturale di rara bellezza delle Dolomiti dell'Alta Val Badia, si trova il “Posta Zirm Hotel”, simbolo della squisita ospitalità che offre al visitatore attento la cultura ladina. L'atmosfera che si respira nelle 67 camere di “casa Kostner” è quella delle autentiche tradizioni altoatesine, che agli ospiti piace ricercare e che alla gente del posto piace continuare a vivere: dal “Tracht”, l'abito tradizionale un tempo indossato da uomini e donne nelle occasioni di festa, alle stufe in maiolica, ai vivaci gerani che d'estate ornano balconi e finestre. Qui l'integrazione uomo-natura si manifesta nell'agricoltura, nell'allevamento, nella falciatura dei prati, nel mantenimento del paesaggio tradizionale. E se d'inverno è la neve a dare emozioni, il Posta Zirm è il punto di partenza perfetto per gli appassionati di sci, essendo gli impianti di risalita accessibili direttamente dall'albergo cogli scarponi ai piedi, ma è anche luogo ideale in estate, quando la natura che circonda Corvara diventa il paradiso degli amanti del trekking, della mountain bike, dell'escursioni-



Silvia Kostner

smo, dell'arrampicata, dell'alpinismo. Ad arricchire e completare l'offerta dei programmi detox proposti dall'incredibile Wellness Farm dell'hotel, sempre in tema benessere non va tralasciato un altro aspetto che pure costituisce un vero punto di forza del Posta Zirm: quello della gastronomia, infatti il ristorante gourmet à la carte interno all'hotel ogni sera, essendo aperto solo a cena, propone un vero viaggio sensoriale alla scoperta d'intriganti sapori per tutti coloro che soggiornano in mezza o pensione intera. Gli ospiti possono scegliere fra ben 3 menù di 5 portate, che variano quotidianamente, preparate espresse dallo chef Edgard Pescolderungg e dalla sua brigata: il primo di prelibatezze tradizionali della cucina alpina, il secondo a vocazione mediterranea e internazionale con piatti curati e saporiti in cui ha ampio spazio anche il pesce, e il terzo con un'innovativa e fantasiosa proposta di piatti vegani. Il bello è che si ha anche la possibilità di scegliere piatti da ogni menù, così da crearne uno proprio personalizzato. Una cucina d'alto livello e molto curata che ha come mantra metodi di cottura sani che esaltano i sapori senza eccedere in sale, grassi e zuccheri. La domenica sera la famiglia Kostner vi dà il benvenuto con un aperitivo in loro compagnia, a seguire una cena di gala. Le successive serate saranno coronate da eventi gourmet come il menu di selvaggina, di pesce, il folcloristico buffet di formaggi locali, il gran buffet di dolci, la serata nel pieno rispetto della tradizione ladina con l'ormai famoso cosciotto cotto e affumicato in casa e le tradizionali insalate di patate secondo la ricetta di nonna Cherubina. Alternativa all'abituale proposta delle più tipiche e gustose ricette del territorio, spesso però la cucina vegana viene associata a un'alimentazione noiosa e povera di sapori, invece sperimentando la proposta del Posta Zirm si scoprirà un mondo fatto di di una gran varietà d'alimenti, tale da garantire ogni giorno proposte appetitose. Piatti in grado di mantenere, se non incrementare, il piacere di sedersi a tavola, una gioia per gli occhi, il palato, la salute! Una sfida in cui Franz Kostner e la sorella Silvia - convinti sostenitori di una dieta totalmente vegetale che periodicamente loro stessi se-



Franz Kostner

guono - con la loro professionalità, quel dono che dovrebbe sempre appartenere a chi si occupa d'ospitalità, hanno fortemente creduto. Ma la decisione d'introdurre un ricco e fantasioso menu vegano nel proprio ristorante va incontro anche a una domanda sempre più precisa da parte di chi, pure in vacanza, non vuol rinunciare alla sua scelta etica e alimentare. Così come i vegetariani, anche i vegani non mangiano carne o pesce, ma estendono questa scelta e decidono di non assumere alcun alimento d'origine animale (uova, prodotti lattiero-caseari, miele), non indossare alcun capo d'abbigliamento e non utilizzare alcun cosmetico o prodotto d'altro tipo nel cui processo produttivo siano stati coinvolti animali. "Siamo orgogliosi di esser stati il primo hotel in Alto Adige a proporre ogni giorno ai nostri clienti un menu interamente vegan - ci dice Silvia Kostner - perseguiamo questa strada dall'estate 2012 e l'esperienza accumulata ci aiuta a migliorare costantemente la nostra offerta di creazioni dall'anima green. Provo ogni singola ricetta prima di proporla in menù e sono tutt'altro che noiose... niente a che vedere coi tristi hamburger di tofu che spesso sono la sola alternativa proposta all'ospite vegano anche in strutture qualificate - commenta Silvia - ma ho sperimentato in prima persona le difficoltà di trovare proposte menù adeguate che abbinassero prodotti vegan al gusto. Invece quello vegan è uno stile di vita, non una moda passeggera e per questo occorre cura, raffinatezza e dedizione speciale anche nei confronti degli ospiti vegani". Una cucina genuina ma allo stesso tempo ricercata quella del Posta Zirm, senza perdere la semplicità, dando massima importanza alla qualità degli ingredienti, privilegiando la stagionalità, la reperibilità regionale e la provenienza da un commercio sostenibile. "La nostra è una tradizione di famiglia che inizia con nonna Cherubina - cuoca sopraffina che ha gestito il ristorante dagli anni Cinquanta alla metà degli anni Ottanta - e continua oggi con chef Edgard

Pescolderungg, un nipote di mia nonna, che era appunto Cherubina Pescolderungg in Kostner. Negli ultimi trent'anni tutti gli aspetti del settore turistico hanno subito cambiamenti sensibili sia in ordine all'offerta che alle aspettative del cliente che viene in Alta Badia - racconta Franz Kostner - ricordo che mio nonno faceva l'ordine delle verdure a metà ottobre, veniva il camion, scaricava e le verdure erano acquistate per tutto l'inverno. Con la logistica odierna le forniture sono quasi giornaliere, dando la possibilità alla cucina d'assumere abitudini di lavoro che ci hanno portato a piatti espressi creati sempre con materie prime fresche. La nostra clientela oggi è per la metà italiana e metà estera con tantissimi tedeschi, inglesi, americani, così col tempo ci siamo trovati a dover far fronte alle abitudini alimentari di un pubblico che ovviamente cerca sempre la cucina del luogo, però adattata ai propri gusti. Quando 8 anni fa abbiamo introdotto la cucina vegana, il parto è stato doloroso, infatti all'inizio l'impatto è stato forte poi lentamente la tendenza si è ribaltata e da 2 anni, con nostra gran sorpresa, il menù total green è quello che va per la maggiore. Non che la maggioranza degli ospiti siano vegani, ma sono incuriositi, tengono alla linea e poi per affrontare la vita di montagna preferiscono non appesantirsi troppo". *Come definiresti la vostra cucina?* "L'Alta Badia da anni fortunatamente ha uno standard molto alto e questo ci spinge sempre a stare al passo coi tempi, ma non ci interessa andar dietro alle mode che vanno verso elaborazioni eccessive con sapori particolarmente strani e forti, spesso frutto di estremizzazioni e forzature. La nostra filosofia è cercare di esaltare i sapori attraverso gli ingredienti del territorio, forti di una bella rete di fornitori di prossimità. La forza sta nel nostro staff di cucina, composto da ben 9 persone che creano per ogni cena ben 18 piatti espressi per tutti gli ospiti dell'albergo, si parla di 125/150 persone con un tavolo assegnato all'arrivo che manterranno fino alla fine del soggiorno". *E per i golosi vi è anche una taverna esterna assolutamente da provare...* "Da oltre 70 anni la Taverna del Posta è un



famoso punto di ritrovo nel centro di Corvara e, dopo aver fatto ballare intere generazioni, ha cambiato totalmente aspetto. Con la primavera 2014 la discoteca è chiusa per dar inizio a un'epoca nuova, infatti ci siamo dedicati totalmente alla ristorazione con l'apertura di un locale con grill per le carni e pizzeria con forno a legna che funziona sia a pranzo che a cena, dalle 7,30 di mattina alle 11 sera, facendo anche servizio bar. La Taverna, coi suoi dettagli decorativi e una nuova sala realizzata in uno stile semplice ed elegante, usando materiali naturali delle Dolomiti, conquista sempre con un'atmosfera briosa, informale ma chic allo stesso tempo. Funziona con una propria cucina e uno chef dedicato, Giuseppe Carrassi, che ha già accumulato un'esperienza di 4 anni presso il nostro ristorante gourmet, il quale coordinata una brigata di 7 elemen-

ti, oltre a 2 pizzaioli che lavorano con un impasto multi cereali di 72 ore, davvero fragrante e saporito, che è il segreto di una buona pizza, cioè quello che fa la vera differenza, permettendone una digeribilità incredibile. Per non parlare della nostra griglia, uno speciale forno a carbonella con 3 cassette, che ha il gran vantaggio di mantenere identica la temperatura da entrambe i lati della cottura, che così risulta molto più omogenea per i nostri tagli succulenti di selvaggina di montagna, come capriolo, cervo e camoscio". Comunque, il percorso verso il rilassamento e il benessere non sarebbe tale se non avesse il supporto, unico, irripetibile e potente, della natura intatta e ritemprante delle Dolomiti. Non vi resta che mettervi in viaggio verso queste mistiche montagne, che vi racconteranno le mille antiche storie e leggende del mondo alpino.



## LA VILLA MEDICEA DI LILLIANO, DA DUE SECOLI NELLE MANI

# Malenchini,

## OSPITALE FAMIGLIA DALLE ANTICHE RADICI

**La villa medicea di Lilliano si trova su una collina nel territorio comunale di Bagno a Ripoli, poco distante dal centro storico di Firenze, infatti il profilo della città rinascimentale, a svertare la magnificente cupola del Brunelleschi, si può intravedere sullo sfondo.**

**alessia bruchi**

La sua storia inizia intorno all'XI secolo come torre d'avvistamento e, dopo esser passata in mano a varie famiglie nobili fiorentine, la villa, a quel tempo chiamata "Palazzo della Fattoria", il 15 luglio 1646 fu acquistata dal granduca Ferdinando II. Fu dal 1667 ovvero dalla cessione da parte del granduca di Toscana Cosimo III al fratello cardinale Francesco Maria de' Medici, che raggiunse il massimo splendore grazie a ristrutturazioni,

ampliamenti e abbellimenti operati da artisti famosi del tempo, fino a darle la forma attuale, ornandola con fontane, vasche, vasi e piante di limoni. La villa, trasformata in una dimora padronale a tutti gli effetti, veniva in particolare usata come luogo di ricevimento per gli ospiti più illustri della casata – il cui stemma campeggia ancora sulla ventarola di ferro sul tetto – tra i quali nel 1709 il re di Danimarca Federico IV, per il quale il cardinale e Giangastone dei Medici, ultimo di quella schiatta, organizzarono un gran ballo, rimasto famoso negli annali. Dopo la scomparsa della dinastia de' Medici, la tenuta venne acquistata dalla famiglia Malenchini, che dal 1836 chiama casa questa suggestiva villa. Massima espressione dello stile di vita toscano, informale e raffinato, la villa medicea di Lilliano, dopo una lunga serie di lavori di restauro, da alcuni anni è stata messa a disposizione dalla famiglia per eventi, meetings e matrimoni, ma si può anche soggiornare nelle 5 bellissime camere che si trovano nel corpo principale o nelle 6 meravigliose dimore private all'interno de La Torre, vecchio convento a 400 metri dalla villa, che si possono affittare sia

interamente che a singola camera. In quest'oasi di calma adagiata sulle colline del Chianti, dov'è possibile tuffarsi nell'immaginario collettivo per eccezione della campagna toscana, non si può credere d'essere a soli 14 km – 15 minuti d'auto – dal centro di Firenze. Oggi è di proprietà di Diletta Malenchini, ultima generazione della famiglia che ha posseduto e si è presa cura di questa tenuta negli ultimi

2 secoli, che ogni giorno si occupa con passione della soddisfazione dei suoi ospiti, coniugando il meglio della tradizione coi vantaggi dei comfort più moderni. La villa, dall'aspetto tipicamente mediceo, ospita infatti ancor oggi i membri della famiglia, che accolgono visitatori provenienti da ogni parte del mondo che si recano in Toscana per godere delle sue note meraviglie. Se la passione per la bellezza è sempre stata la vera forza motrice dei Malenchini, la vocazione è di preservare e valorizzare la cultura agricola di questi luoghi, coltivando in regime d'agricoltura biologica i 70 ettari della tenuta, di cui 18 a vigneto e 42 a oliveto. Sotto la villa si trovano la cantina storica e la vecchia orciaia, cogli antichi orci di terracotta prove-





*La proprietaria Diletta Malencini  
col direttore dell'accoglienza Eric  
Veroliemeulen*

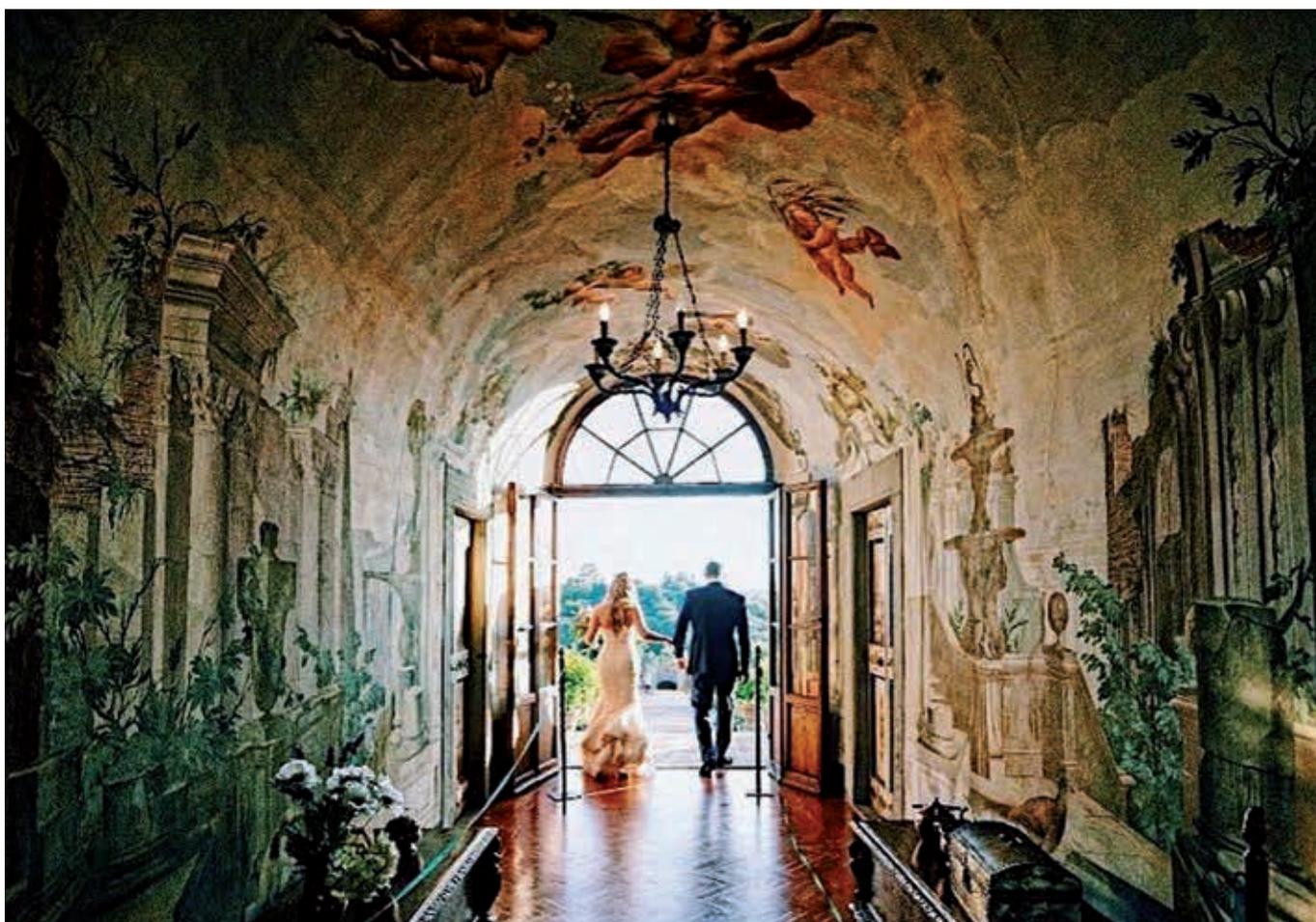
nienti dalle fornaci dell'Impruneta e di Belmonte. Ed è già trascorso un secolo da quando i Malenchini hanno iniziato la loro storia come produttori di vino, che oggi per la parte tecnica si affidano alle esperte mani dell'agronomo Gianluca Grassi e dell'enologo Valentino Ciarla, che operano nel rispetto dell'ambiente con riduzione dei trattamenti e delle concimazioni. A 200 metri slm, su suoli di

medio impasto franco argillosi, trovano un microclima ideale filari di Sangiovese, Canaiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Malvasia, Chardonnay e Trebbiano. L'etichetta Malenchini comprende un Chianti docg floreale e fruttato, un intenso e armonico Chianti Colli Fiorentini docg, un fresco Canaiolo in purezza, varietà antica tipica toscana, un Chianti Superiore docg di gran carattere e grinta, un'elegante e speziata Riserva Chianti Colli Fiorentini docg, l'esuberante e corposo super-



tuscan Bruzzico, un simpatico Rosato di Sangiovese, perfetto per l'aperitivo, una spumeggiante bollicina da uve Chardonnay e infine un dolce Vin Santo del Chianti doc, perfetto coi biscotti di Prato o con formaggi erborinati. Diletta regala coi propri vini un'interpretazione originale e moderna del territorio dei Colli Fiorentini con note di freschezza e tradizionalità sempre ben presenti, senza rinunciare a una bell'eleganza con una nuance ferrosa che torna nel palato alla distanza. Alle vigne s'intrecciano gli

oltre 12mila olivi, in prevalenza di varietà Frantoio, Pendolino, Moraiolo e Lecchino, creando un'armonia e una maestosità che solo la campagna del Chianti può regalare. La raccolta avviene manualmente e le olive vengono frante con estrazione a freddo entro poche ore dalla raccolta, generando un prezioso extravergine bio dal fruttato molto intenso, color verde acceso e profumo fresco, persistente e piccante con intriganti note amaricanti, tipico degli oli toscani, già vincitore di diversi premi.



NUOVO  
concept food  
PER IL RISTORANTE  
DELLE  
S Terme di  
Saturnia

**Ai piedi dell'omonimo borgo medievale nel cuore della Maremma toscana, si estendono 120 ettari di benessere: Terme di Saturnia si racconta intorno alla secolare sorgente dalla quale scaturisce un'acqua unica al mondo, potentissima. Qui risiede una bellezza autentica, storica e naturale. Da tremila anni l'acqua termale sgorga ininterrottamente dal cuore della terra, all'interno di un cratere alla temperatura di 37° C.**



**alessandro ercolani**

Il continuo ricambio permette all'acqua di mantenere le sue caratteristiche benefiche senza bisogno di alcuna manipolazione esterna. Per quarant'anni viaggia sotterranea per poi emergere nella piscina termale del Resort di Terme di Saturnia. In ogni litro d'acqua sono disciolti 2,79 grammi di sali minerali, oltre a gran quantità di gas, idrogeno solforato e anidride carbonica. I suoi effetti benefici sono immensi e innumerevoli, agendo sull'apparato cardio-circo-

latorio, respiratorio, muscolare e scheletrico. Inoltre quest'acqua unica al mondo ha una forte azione protettiva, antiossidante, depurante e sulla pelle esercita una naturale azione di peeling con proprietà esfolianti, detergenti e idratanti. Il suo potere migliora anche l'umore. Quest'oasi di benessere è composta da quattro mondi: il Resort di oltre 120 camere e suites, il Parco Termale - il più grande d'Italia, la Soft Medical Spa da 53 cabine, dove concedersi trattamenti all'avanguardia realizzati coi prodotti della

linea cosmetica Terme di Saturnia e il Club Benessere, dedicato ai soci o agli ospiti esterni che desiderano accedere anche alla piscina della fonte del Resort. Il ristorante all'interno del Resort, curato da Roberto Rossi - chef owner del Silene di Seggiano (GR), che vanta una stella Michelin, offre una cucina mediterranea che rivisita la tradizione della cucina toscana. Terme di Saturnia offre anche un esclusivo Campo da Golf: un percorso da campionato 18 buche di 6.316 metri su 70 ettari mossi, progettato dal

noto architetto americano Ronald Fream. Terme di Saturnia Spa & Golf Resort, immerso nei profumi intensi della macchia mediterranea, è uno dei più prestigiosi golf e wellness resort del mondo, in armonia col contesto naturale e architettonico del luogo, dove i colori sono quelli naturali del legno e del travertino, armonizzando la linearità dello stile contemporaneo con la tradizione toscana. Il tutto condito da viste spettacolari sulla campagna circostante coltivata a frumento, girasole e avena, sugli ordinati oli-



veti, sulle numerose macchie boschive, sugli splendidi abitati di Saturnia, Montemerano, Poggio Murella e, in lontananza, sul Monte Amiata. Ricavato da un'antica costruzione, l'elegante albergo sembra letteralmente abbracciare le piscine termali, che si rivelano ricche di suggestioni, date dalla nebbiolina che in certi momenti si leva dalla superficie dell'acqua, quasi a evocare i riti ancestrali della balneazione sacra e del lavacro. Con le sue piscine termali all'aperto, gli idromassaggi e i percorsi va-

scolari d'acqua fredda e calda, il parco piscine delle Terme di Saturnia è sicuramente uno dei più grandi d'Europa, vera oasi di relax. Il benessere è l'obiettivo che Terme di Saturnia persegue e col quale aiuta gli ospiti a ritrovare una forma fisica e mentale perduta, guidandoli verso uno stile di vita sano, dove le virtù naturali delle acque termali, che rigenerano il corpo e rasserenano lo spirito, sono legate a un regime alimentare equilibrato per creare una sensazione di piacere multisensoriale. Alle Terme di

Saturnia la persona è al centro d'ogni attenzione e si lavora solo per la sua salute, che coincide con uno stato d'equilibrio psico-fisico da affrontare in modo globale, partendo da un aspetto basilare per la nostra salute qual è l'alimentazione, che dovrà essere gioiosa e gratificante poiché, nutrendo correttamente il nostro corpo, potranno esserci di certo effetti positivi anche sul nostro umore. Così da questa stagione le Terme di Saturnia presentano il nuovo concept food del ristorante, che risveglierà il vo-

stro gusto con sapori decisi e sinceri nei piatti. Un ambiente raffinato con tessuti e finiture in totale armonia con le nuances del suggestivo contesto paesaggistico. Una tavola che ospita materie prime del territorio onorando la stagionalità della natura. Un'esperienza in cui il piacere sta nel chiudere gli occhi e ascoltare la memoria e l'istinto, comprendendo subito cosa si sta mangiando. Una proposta culinaria con una selezione d'ingredienti, pochissimi per ogni ricetta, che non stravolge, bensì fa rivivere

le antiche ricette, alleggerendole e mantenendone intatta la riconducibilità al gusto autentico. Una rivisitazione tramite cotture semplici e veloci che preservano la croccantezza e

*Da sinistra, gli chef Alessandro Bocci, Luca Cecconi e Roberto Rossi*

piace creare buon gusto con la saggezza di un vecchio contadino. Infatti è proprio l'orto naturale, cu-



le cromie delle verdure stagionali, il profumo della carne, la freschezza del pesce, la magia delle spezie e degli altri elementi che compongono il piatto. Un menu legato alla cultura gastronomica maremmana, ma con un occhio attento a tutto ciò che c'è di buono in Italia, così come la carta dei vini con etichette della ricca e generosa terra della Maremma, della Toscana e dell'Italia tutta. Ma uno sguardo è riservato anche al mondo del vino internazionale con una scelta attenta alla massima complementarietà con la cucina. Nella convinzione che un gran piatto si veda dalla scarpetta e che un grande vino è tale quando la bottiglia è finita. I fornelli sono nelle attenti mani dell'executive chef Roberto Rossi, a cui

rato appunto secondo la tradizione contadina, la sua maggior fonte d'ispirazione, sempre alla ricerca di un gusto legato al territorio e al sapore del cibo sano e autentico. Chef Rossi abbraccia la tradizione rompendo le convenzioni, adeguando le ricette tradizionali della terra d'origine ai tempi attuali, usando metodi diversi in ogni ricetta per raggiungere la precisa tonalità di gusto desiderata. Una cucina elegante, nella sua semplicità. Dalla riapertura del Resort, firma la linea di cucina del ristorante con una consulenza che si estende anche a tutte le esperienze gastronomiche di Terme di Saturnia. Al suo fianco due resident chef, Alessandro Bocci, alle spalle un sodalizio con le Terme di Saturnia che dura da trent'anni:

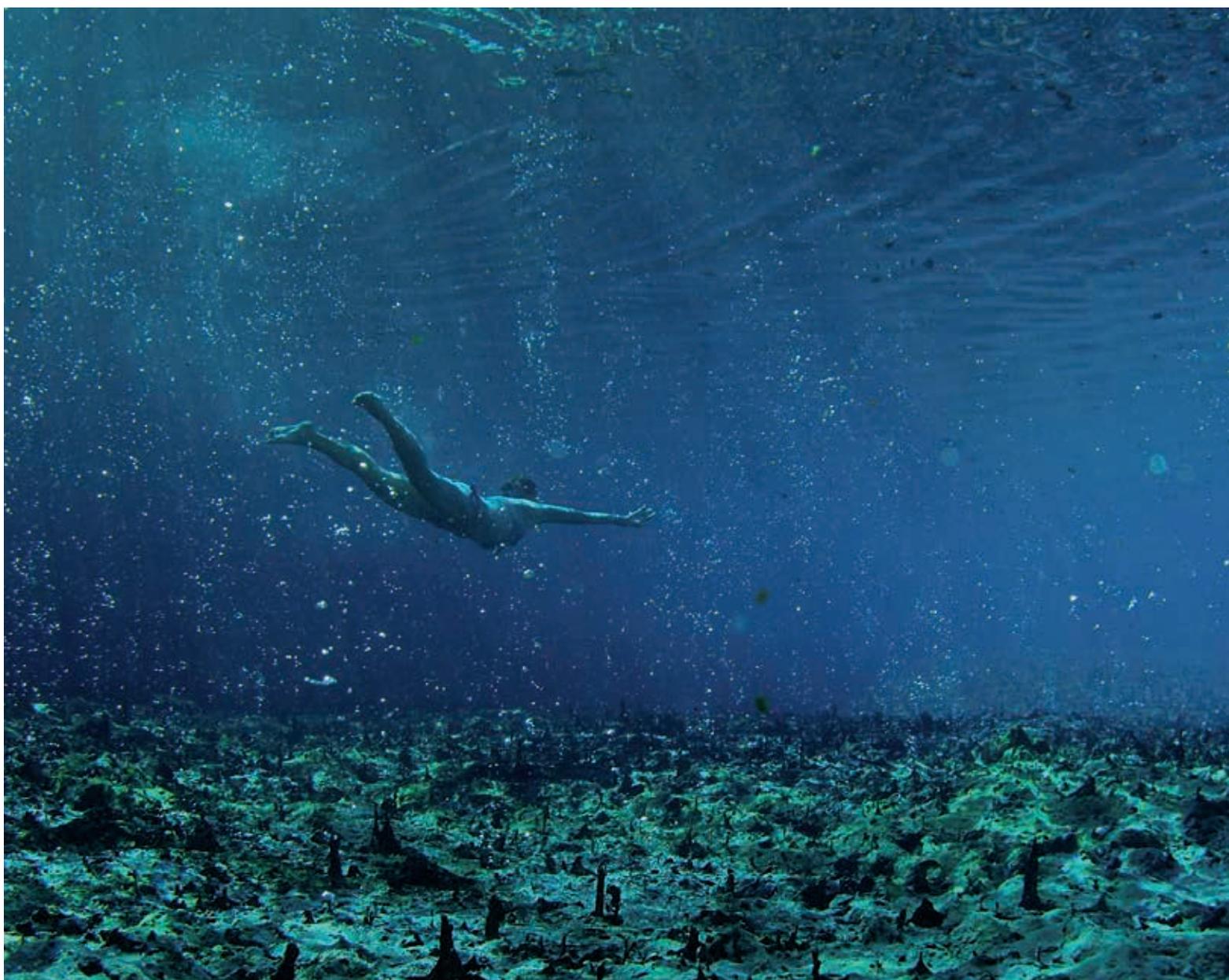


allievo brillante e creativo, frequenta la Scuola Alberghiera di Viterbo e, dopo un mese dal diploma, conseguito nel maggio 1990, viene scelto da Terme di Saturnia Spa & Golf Resort per entrare nella brigata in qualità di commis di cucina, vista la sua spiccata passione e il forte legame coi sapori della tradizione maremmana; l'altro chef è Luca Cecconi, legato ad Alessandro da una conoscenza professionale e personale fin dal 2012, anno in cui arriva per la prima volta a Terme di Saturnia: classe '87, dal carattere indipendente e dal temperamento appassionato, a 13 anni già sapeva che avrebbe dedicato la sua vita all'arte gastronomica.

Convinto di una cosa: che il suo mestiere sia tra i più generosi al mondo perché permette d'offrire al proprio ospite una creazione attentamente studiata per il suo nutrimento fisico ed emozionale. Il suo percorso professionale è un concentrato d'esperienze nazionali e internazionali in ristoranti stellati d'hotel, che per Luca rappresentano il massimo della sfida, dovendo esser sempre pronti per soddisfare ogni esigenza del cliente, mantenendo un profilo dinamico e garantendo un servizio d'alto livello. Senza scordarsi che il piacere si ritrova a tavola anche grazie al personale, prezioso "ingrediente" per un servizio perfetto, una presenza at-

tenta ma mai invasiva che saprà consigliarvi al meglio interpretando e cogliendo anche i più silenziosi desideri con l'esperienza e la conoscenza proverbiale di Terme di Saturnia. Ma gli chef offrono anche la possibilità di preparare tutto l'occorrente per uno chic pic-nic, un sorso di vino, un cocktail rinfrescante durante il giorno o al tramonto, lasciandovi avvolgere dai colori, i profumi e i suoni della natura. E non finisce qui perché si può anche provare l'esperienza dello "Chef's Table", che offre l'opportunità d'osservare le attività della cucina e la visione creativa dello chef e del suo team, in prima fila per un viaggio culinario guidato attraver-

so un menù dettato dal mercato del giorno e dalla stagionalità. E se volete portarvi a casa alcune chicche dei produttori locali della Maremma e della Toscana, ecco "Cantino-la", nuovo spazio interamente dedicato all'eccellenza enogastronomica del territorio, un luogo dove regna la qualità delle specialità enogastronomiche. Interrompete almeno una volta all'anno la routine quotidiana e staccate la spina: allontanatevi da tutto e partite per un'isola felice, dove qualcuno si prenderà cura di voi, vi coccolerà e vi porterà per mano verso una rinascita fisica e mentale. Le Terme di Saturnia possono essere quell'isola.



**Tutto ha inizio nell'atmosfera idilliaca e fiabesca di un paesino della bassa campagna mantovana, Quistello, sperduto fra campi, canali irrigui, allevamenti di capponi, vacche e maiali, dove vede i natali il 30 aprile**

pranzo assicurato!». Scuola Alberghiera a Modena, servizio militare poi a lavorare al ristorante Fini, a cui seguono le faticose stagioni a pulire “quintali di vongole” nella riviera romagnola. Così matura negli anni Sessanta l'idea di partire alla volta di Londra, che allora era la vera mecca per il bel mondo. Nella capitale del regno della giovane Elisabetta II le tappe sono il Quo Vadis e il Café Royal a Regent Street, il Savoy nello Strand. A trent'anni torna in patria e decide d'aprire un ristorante tutto suo nel cortile e al pian terreno della casa di famiglia insieme col fratello Francesco, che però tutti chiamano da sempre Carlo, maître

nulla da nascondere. Fuori, sulla destra c'è l'argine del Secchia, che poco più in là andrà ad abbracciare il padre Po, sulla sinistra il paesino di soli cinquemila abitanti a un tiro di schioppo da Mantova ma in fondo anche da Modena e Brescello, il paese di Don Camillo e Peppone. E la fama crebbe, i riconoscimenti anche, finché Sirio Maccioni aprì loro le porte del magico mondo di

**Ambasciata di Quistello, fra ristorazione colta e il lusso di una festa barocca**

# LUNGA VITA AL MAESTRO **Romano Tamani**

**1943, ancora in piena Seconda Guerra, quello che sarebbe divenuto uno dei grandi ambasciatori della cucina regionale italiana nel mondo, il maestro Romano Tamani.**

sommelier, vero e proprio “coppiere”, elegante e sempre pronto a coccolare il viaggiatore buongustaio. E siccome Adolfo Alessandrini, ambasciatore originario di Quistello, nonché gran gourmet, aveva seguito i lavori fin dall'inizio, incoraggiando i giovani fratelli Tamani, alla fine il ristorante si chiamò Ambasciata. Aprì le porte nel 1978 e fu il primo nel Belpaese ad avere la cucina a vista, per Romano quasi una sfida a tenere il lavoro suo e della sua brigata sotto gli occhi di tutti, perché in quello che fa non c'è

Le Cirque a New York. A distanza di quarant'anni dalla sua nascita, L'Ambasciata è un ristorante dalla suggestione unica e di straordinario sfarzo tra tappeti e tendaggi, fiori – splendidi, freschissimi, infilati dappertutto, argenterie e pentole in rame, zuppierie e raffinate cristallerie, libri e specchi, cornici e porcellane: “Quel che conta è la fantasia del bello perché i ristoranti non devono mica essere camere operatorie”, sentenza

*Tortellini verdi di ortica ripieni di piccione brasato*

**andrea cappelli**  
foto **lido vannucchi**

«Qui nasce la nebbia – racconta – ma anche il parmigiano e le zucche migliori». Già in quarta elementare il piccolo Romano accende la stufa della cucina e si ferma a mangiare all'albergo dell'Angelo di Quistello, dove dapprima lava piatti e pentole poi iniziano a mandarlo anche al mercato per comprare le verdure e a fare i triti per la trippa: «Ho iniziato a cucinare per fame, mica per fama, infatti tornavo da scuola e andavo a lavorare in un hotel, l'unico modo per avere il





Romano. La parola innovazione non è di casa all'Ambasciata, dove si cucina al meglio della vecchia maniera col meglio dei prodotti del territorio, che è particolarmente ricco. Allo chef piace realizzare i piatti della tradizione: «Certo, bisogna rinnovarsi un po', ma non troppo. Io non amo inventare ricette». Infatti mette in scena il trionfo della cucina padana e mantovana in particolare, rievocando sia il mondo contadino arcaico da cui proviene, ma anche la cucina principesca della corte dei Gonzaga. È una cucina appresa dalle zie – Maria, Italina, Ada, Olga, Silvia – che eran tutte cuoche a casa dei signori della zona e dalle bocche delle massaie di paese e tramandata nei secoli. Ed ecco l'esaltazione delle paste fatte in casa, tirate con le uova appena deposte, dei prodotti dell'orto, del maiale in tutte le sue declinazioni e allora via con gli agnoli, i tortellini, il bollito, il sugo di carne, il cappone e i volatili associati a fondi e salse alla frutta. Assolutamente da provare la sontuosa faraona del Vicariato di Quistello con uva, arancia, mostarda di mele campanine e semi di melagrana. Per arrivare alla cornucopia di dolci secchi tipici della

Pianura Padana, della croccante sbrisolona, fino allo zabaione versato caldo e magnificamente spumoso da un paiolo di rame... Ma, oltre a una gran cucina, gli istrionici fratelli Tamani dell'Ambasciata tutti i giorni regalano ai propri commensali uno spettacolo teatrale rinascimentale, una specie di viaggio nel tempo fra ristorazione colta e il lusso di una festa barocca. Con Carlo che dà il suo contributo svuotando il fondo dei bicchieri di Champagne sui tappeti, ché pare gli faccia solo bene. I Tamani hanno sempre dato al loro locale un'atmosfera calorosa e divertita, molto lontana dal tono ingessato di tanti ristoranti di pari allure. Infatti L'Ambasciata, storica primadonna dei grandi ristoranti italiani, è un locale tra i più allegramente fastosi che vi capiterà mai di vedere nel mondo. In tempi di chef tutti magrini, Romano Tamani non solo è immenso ma è anche l'unico grande cuoco italiano che parla sempre in dialetto anche coi clienti e pure con quelli che non sono di Mantova, criticando apertamente alcuni vizi della modernità, il fast food, i cibi d'importazione, la passione per l'estetica a scapito della qualità: «La cucina italiana attualmente è

*Romano Tamani con il fratello Carlo e una parte della brigata di sala e cucina*

confusa, non so dove stia andando. Le giovani leve dovrebbero avere il coraggio di difendere, prima di tutto, la nostra cultura e tradizione fatte di memoria. Salviamo l'identità della grande cucina italiana, che il mondo ci invidia. E poi basta con tutti questi chef, sono un cuoco e me ne vanto!». Romano, che possiamo considerare un po' il nonno dei grandi chef d'Italia – noi siamo rimasti sinceramente affascinati dalla sua profondità e saggezza – con orgoglio rifiuta contaminazioni o fusion e non le manda certo a dire contro certi piatti vuoti con porzioni scarse e tanta estetica. E l'eccellenza di questo indirizzo mitico, che ha anima da vendere e rappresenta uno dei grandi luoghi della cucina classica italiana, è stata riconosciuta anche dalla guida Michelin. Lunga vita al maestro Romano Tamani, che nel menu continua imperterrito a proporre bontà senza tempo, coniugando alla perfezione lo sfarzo nobiliare alla saggezza contadina, un ambiente sontuoso a una cucina essenziale e pregna di tradizione!

# La Porta L'OSTERIA A MONTICHIELLO

**L'immagine da cartolina che identifica nel mondo "the wonderful tuscan hills" è una vallata attraversata dal fiume omonimo, estremamente ricca di storia e paesaggi mozzafiato. Tra piccoli borghi in pietra, filari di cipressi, casali appoggiati su dolci colline, la Val d'Orcia è talmente bella da sembrare disegnata fin nel minimo dettaglio, tanto da essere la meta più scelta per girare spot pubblicitari e film d'autore.**

**giovanna focardi nicita**

Grazie a prudenti politiche abitative, le case, le ville e i casali valdorciani sono stati ristrutturati nel rispetto della struttura e dell'architettura d'un tempo per mantenere il gusto puro dell'abitare in Toscana. Una strada di particolare fascino è quella che porta fino al piccolo borgo di Monticchiello, nelle vicinanze di Pienza e Montepulciano, che conserva i tratti austeri delle fortezze medievali. La robusta cinta muraria e la torre del cassero, che svetta sulla collina, sono i segni dell'intenso passato di questo piccolo centro, baluardo del sistema difensivo della Repubblica di Siena. Il luogo è particolarmente famoso perché ogni estate (da metà luglio a metà agosto) è animato dal Teatro Povero, un esempio raro di autonomia culturale e impegno collettivo che caratterizza il paese e i suoi abitanti. Nata nel 1967, questa esperienza teatrale è

una componente strettamente legata alla vita e alla storia della comunità. Gli spettacoli sono uno spaccato di vita di paese che propone un approfondimento dei problemi d'attualità, traendo spunto dalla storia locale e

riproponendo le forme della civiltà contadina. È una sorta di teatro-vita scritto dagli stessi personaggi, cioè dalla gente del paese che, recitando se stessa, testimonia la propria realtà presentandosi con le sue autentiche situazioni esistenziali e sociali. Come dice il nome, l'osteria "La Porta" si trova appunto all'ingresso del caratteristico centro abitato di Monticchiello. Storico locale dall'ambiente familiare, caldo e ospitale, da questa stagione vede al timone il nuovo pa-





tron Alberto Margheriti, che si divide fra le sue molteplici attività, i famosi vivai di famiglia nelle campagne della città di Chiusi, la produzione e distribuzione di musica d'altissimo livello e ben 5 fornitissime enoteche fra Mon-

tepulciano, Pienza, Cortona e Siena. Simpatica e informale, l'osteria "La Porta" propone un ambiente arredato con gusto ed elegante semplicità in caratteristico stile rustico toscano, ma il grande valore aggiunto è la ter-

razza panoramica dove, durante la bella stagione, è possibile pranzare godendo di una meravigliosa vista mozzafiato sulle colline e la montagna sacra dell'Amiata, Olimpo del popolo etrusco. "L'acquisizione di un'attività di ristorazione è l'ultima avventura nel mondo dell'enogastronomia, una delle mie grandi passioni, fortunatamente 'La Porta' è un locale già ben avviato – racconta Alberto Margheriti – anche se abbiamo dato una rinfrescata agli interni e all'arredamento, abbiamo ristrutturato la cucina e migliorato l'offerta con materia prime di qualità eccelsa. I fornelli sono nelle mani di chef Moreno, che ha già un'esperienza ventennale a La Porta e ora prepara tutta la pasta fatta in casa a mano, proponendo una cucina regionale toscana alleggerita e rivisitata in maniera leggermente creativa. Abbiamo 26 posti interni e 26 posti esterni e saremo aperti per 365 giorni all'anno sia a pranzo che a cena. Un lavoro molto importante di ricerca lo abbiamo effettuato per la carne, che proviene da un allevamento naturale di razza chianina che si trova in Valdichiana a Montallese e viene frollata per ben 55 giorni prima di essere servita. Anche la carta dei vini è molto importante perché attingiamo direttamente al nostro circuito di enoteche, così riusciamo a proporre circa 100 etichette con tutti i vini toscani top e i più importanti della Penisola, insieme a una selezione di Champagnes". E se il vino favorisce la meditazione, si può lasciar scorrere il tempo sulla terrazza, dove i tramonti sono indescrivibili, da vivere. Cucina eccellente, servizio perfetto, gentilezza, cortesia e alta qualità del cibo, l'osteria "La Porta" a Montichiello è un ristorante che non tradisce mai le aspettative!

# AL RISTORANTE VIAVÉLEZ

## DI MADRID PER DEGUSTARE LE OTTIME PREPARAZIONI DEL GRANDE CHEF PACO RON

**giorgio dracopulos**

Il Principato delle Asturie è una comunità autonoma della Spagna settentrionale, nella sua estensione, che s'affaccia sul mar Cantabrico, troviamo una sola provincia, la vivace città universitaria di Oviedo, e 79 comuni. In quest'affascinante territorio il paesaggio è bellissimo e vario, si possono ammirare le montagne, qui arriva la parte più alta della Cordigliera Cantabrica, e a poca distanza, circa 20 km, il mare. La lunga costa delle Asturie ha una natura particolarmente bella e selvaggia, vi abbondano tranquille spiagge, piccole e suggestive

*Cabrito asado*

insenature e molte caverne naturali. Il mar Cantabrico, racchiuso nel grande golfo di Biscaglia, bagna sia la Francia che la Spagna, e grazie alla qualità della sua ricca fauna marina è una fonte straordinaria per i pescatori che, anche sulla costa asturiana, hanno edificato i loro villaggi a ridosso di baie adatte a farne porticcioli, rifugi sicuri per le loro imbarcazioni. Un piccolissimo villaggio di pescatori, che s'affaccia a picco su una verde scogliera, nel municipio di El Franco, a 120 km da Oviedo, si chiama Viavélez. Il suo porticciolo, proprio sotto la scogliera, è molto particolare e suggestivo, ricavato in una tortuosa ansa, raggiunge il mare tramite 2 brevi insenature naturali di diversa larghezza su cui sono

**Andare a Madrid, affascinante e accogliente capitale della Spagna, senza far visita al mio grande amico chef Paco Ron, alla taberna ristorante "Viavélez", sarebbe un vero "delitto".**

stati costruiti 3 muri protettivi per difendere il porto dal mare in tempesta e dai venti del mar Cantabrico. Viavélez è una località accogliente e rilassante con le sue case bianche dalle finestre e porte vivacemente colorate, alcune dei pescatori, altre edificate per le vacanze dei turisti, le strade pedonali per le passeggiate, il tranquillo molo, quasi una terrazza sul porto e i 2 caratteristici fari ubicati all'imboccatura che, col calare della notte, creano suggestivi e romantici riflessi. Proprio qui, in questo piccolo paradiso in riva al mare, dov'è nato suo padre, nel 1989, il mio amico Paco Ron, allora già affermato chef (con la cucina nel sangue, geniale e autodidatta), ha aperto con le sorelle Sara, Carmen e Cristina una piccola taverna, bat-

*Paco Ron e Giorgio Dracopulos*

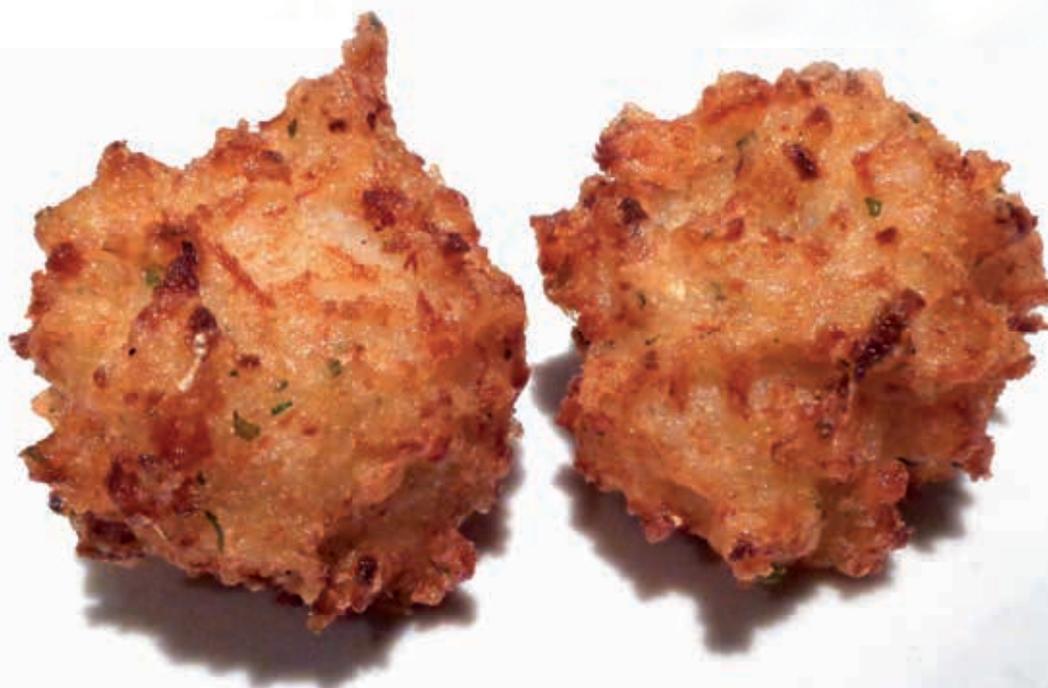


tezzandola col nome della località "Viavélez". Paco è nato a Madrid nel 1958, quando ha inaugurato questo locale aveva 31 anni. In gioventù, per seguire la sua innata passione, era entrato a lavorare in un famoso ristorante di Madrid, l'Alkalde, all'età di 17 anni. Questo solido ristorante di cucina tradizionale basca, gestito dalle famiglie Remetería e Fanjul, era stata la sua prima e indimenticabile grande scuola. Successivamente Paco aveva lavorato in molti altri ristoranti molto conosciuti sia nella capitale spagnola che in altre località. Ma torniamo alla taverna "Viaveléz". dove molto è l'entusiasmo e l'impegno di Paco in cucina insieme alla sorella Cristina, anche lei una gran cuoca. In sala i clienti venivano gentilmente curati dalle altre 2 sorelle, Sara e Carmen, un'appassionata gestione familiare che presto ha dato tutti i suoi frutti. Poco a poco, grazie alla loro bravura e alla gran qualità dei prodotti usati, il locale è diventato famoso e ha cominciato a esser premiato anche sulle principali guide gastronomiche. Nel 1998 è arrivato un altro importantissimo riconoscimento, la super meritata "stella" della "Guía Michelin España & Portugal". Successivamente, per valorizzare ancor più la cucina del territorio, Paco ha fondato, insieme ad altri importanti chef asturiani, come Nacho Manzano del ristorante "Casa

Marcial", José Antonio Campoviejo di "El Corral del Indianu" e Pedro Martino de "L'Alezna", il gruppo della "Nuova Cucina Asturiana" (NUCA). Paco è rimasto nel paesino di Viavélez fino al 2005 quando, insieme alle sorelle, ha deciso di trasferire il suo locale a Madrid. La ricerca, la ristrutturazione e la preparazione dei nuovi spazi a Madrid hanno comportato un periodo d'impegnativi lavori e purtroppo, nel 2006, prematuramente, all'età di soli 46 anni, è venuta a mancare la sorella Cristina. L'incommensurabile dolore non ha fermato la forte volontà e la passione per il lavoro di Paco, anche se contemporaneamente la sorella Carmen ha rinunciato alla nuova iniziativa. "Avenida General Perón", a Madrid, è una bella strada con molto verde (è divisa da ampi, verdi e alberati giardini), che parte da "Plaza de Lima" (praticamente dal grande e mitico "Stadio Santiago Bernabéu") e qui, al numero civico 10, ai primi del 2008, nasce il nuovo ristorante taberna "Viaveléz". Il locale è molto accogliente e raccolto: al piano terra la luminosa taberna (taverna) col gran bancone per le degustazioni poi, scendendo una comoda scaletta sulla sinistra, si arriva al piano inferiore dove si trova la cucina e l'elegante, confortevole saletta del ristorante. Il servizio è molto personalizzato, non più di una trentina di coperti, belle

le apparecchiature. Il menu è ampio e molto curato nel bilanciare i piatti di terra con quelli di mare. La carta dei vini è sapientemente selezionata, circa 300 etichette. Al ristorante "Viaveléz" sono stato straordinariamente e affettuosamente accolto dal grande chef Paco Ron, da sua sorella Sara e dal mio amico Javier Rincón, esperto sommelier e bravissimo responsabile di sala. Tutto ciò che ho degustato (come i "Callos Viavélez" all'asturiana e i "Buñuelos de Bacalao") è stato una vera e propria delizia, una "poesia per il palato". Sapori straordinari e accostamenti perfetti con materie prime d'altissima qualità. La cucina dello chef Paco Ron rispecchia perfettamente la sua gran passione abbinata al carattere aperto, sincero e simpatico. Per Paco tradizione e innovazione si fondono delicatamente per dare il massimo della piacevolezza, la "sabrosura", a tutte le sue preparazioni, grazie al suo grande amore per il buon cibo e per il vino, nonché grazie alla sua indubbia, esperta, arte culinaria. Il servizio in sala è sempre perfetto e premuroso, grazie a Javier Rincón. Al piano superiore, la sorella di Paco, Sara, dirigeva, come al solito, con grandissima perizia e gentilezza, la taverna. Anche quest'anno sono rimasto molto soddisfatto e felice della visita al ristorante "Viavélez" di Madrid in Spagna.

*Buñuelos de bacalao*



# UN VIAGGIO. eroico NELLA REGIONE AUSTRIACA della Wachau

**La Wachau è una delle regioni più conosciute e importanti al mondo per la produzione di vini bianchi di grande eleganza e longevità, 50 chilometri di rara bellezza lungo le ondulate sponde del Danubio, costellate da paesini medievali e vigneti che dalla pianura, grazie ai classici terrazzamenti, delimitati spesso da ultracentenari muretti a secco, s'arrampicano sino alla sommità delle colline affacciate sul fiume.**

**massimo lanza**

Introdotta probabilmente dai celti, la vite da queste parti viene coltivata da più di 2 millenni, anche se, come spesso è successo in Europa, sono stati i Romani a incrementarne la diffusione insieme al consumo del vino. Anche qui, come in molte altre importanti regioni a gran vocazione vitivinicola, la Borgogna a esempio, dopo la caduta dell'Im-

pero, le vigne e la produzione di vino sono passate nelle mani dei monaci circesteni, non a caso la cantina della bellissima abbazia di Stift Göttweig continua ancor oggi a produrre vini molto conosciuti e apprezzati. Le ragioni del successo dei vini della Wachau sono molteplici, della loro eleganza e durata nel tempo abbiamo detto, ma non si pensi a vini esili o eterei, tutt'altro, si tratta, soprattutto nelle an-

nate migliori, di vini che coniugano, in una sintesi raffinatissima, freschezza, profondità e frutto a bouquet ampi e ricercati dove si combinano sentori floreali, minerali, di frutta esotica e spezie. Molto fa il particolare microclima della zona, il Danubio aiuta l'escursione termica tra notte e giorno e le colline nella parte alta della regione fanno da schermo ai venti freddi provenienti dal Nord. Anche i terreni fanno la loro parte, non a caso in ogni cantina fanno bella mostra, come un'opera d'arte, i carotaggi che mostrano le diverse composizioni dei suoli vigna per vigna. Spesso s'incontra il loess, formatosi durante l'ultima glaciazione, terreno tipico delle zone più basse della collina, un misto di sabbia, argilla e ghiaia di diverso colore, a seconda della componente minerale predominante. Man mano che si sale verso l'apice delle colline lo strato di terreno coltivabile, prima della roccia, diventa sempre più sottile, anche meno di 20 cm., arricchendosi di scisto e sasso. Nella parte più pianeggiante predominano i terreni alluvionali ricchi di sabbia, lasciati dell'antico corso del Danubio, che scorreva poco più a nord rispetto al corso odierno. 2 i prin-



cipali vitigni di riferimento della Wachau, il Grüner Veltliner e il Riesling, ma è il primo a farla da padrone rappresentando da solo più della metà dell'intera produzione regionale. Trovano anche discreta diffusione Neuburger, Pinot Bianco e Grigio, Roter Veltliner, Traminer, Zweigelt e Pinot Noir. Nel 1983 la Vinea Wachau, associazione dei produttori che riunisce la gran parte dei vignaioli della regione, si è data una classificazione qualitativa basandosi sul grado alcolico dei vini prodotti senza l'ausilio dello zuccheraggio, così alla base della piramide ci sono i vini denominati Steinfeder che non devono superare gli 11,5 gradi alcolici, quindi quelli tra 11,5 e 12,5 gradi alcolici detti Federspiel, infine in cima troviamo i vini sopra i 12,5 gradi alcolici che sono denominati Smaragd. Il nostro viaggio inizia da Spitz, porta geografica della Wachau, dove andiamo a visitare la cantina di Franz e Irmgard Hirtzberger, una delle più antiche e rinomate di questo piccolo villaggio medievale di poco più di mille anime. A riceverci è Franz Jr. che, seppur giovanissimo, ormai da anni segue la parte agronomica della cantina dei genitori, con lui ci inerpiciamo in uno dei vigneti più belli e conosciuti della regione, il Singerriedel, una vigna a terrazze dove la ricca composizione del suolo, gneiss, mica, scisto, conferisce al Riesling qui coltivato un timbro molto originale tra toni minerali, spezie e un frutto particolarmente ricco. Qui il Riesling trova il suo habitat naturale grazie al calore rilasciato durante la notte dai muretti a secco e dalla roccia che si trova sotto il sottile strato di terra, già di suo molto sassoso e asciutto, nonostante ciò la vendemmia di questa bella vigna è ritardata rispetto alle altre d'una decina di giorni. Gli Hirtzberger coltivano la vite a Spitz dal 1898 e adesso possono contare su 20 ettari di vigna quasi tutti intorno alla cantina. Franz e suo figlio preferiscono diraspere sempre il Grüner Veltliner e diraspano anche il Riesling, tranne che nelle annate eccezionali, mentre per la vinificazione preferiscono l'acciaio per poi passare i vini in botte grande per l'affinamento, che in genere si protrae

sino a primavera inoltrata. Durante la nostra visita, oltre al notevole Riesling Singerriedel Smaragd 2017, abbiamo avuto modo di provare tanti altri vini di questa cantina, tra cui il delizioso Grüner Veltliner Axpointh Smaragd 2017 da un vigneto in buona parte argilloso che si riflette nel carattere del vino, sapido, ricco di frutto e piacevolissime note erbacee. Molto interessante anche il Grauburgunder Pluris Smaragd 2017, dalle intese note aromatiche e fruttate. Emozionante per complessità, stoffa e freschezza il Riesling Singerriedel Smaragd 1998, ancora in piena evoluzione, che ammalia per il fitto profilo olfattivo e la notevolissima persistenza aromatica. Frutti esotici e agrumi canditi al naso per il Grüner Veltliner Spitzer Honivogl Smaragd 2008, finito di raccogliere il 5 dicembre e proveniente dalla parte bassa del Singerriedel che, grazie ai terreni più ricchi ed esposti a sud, è perfetto per la produzione di Grüner Veltliner di gran qualità, freschezza e ampiezza aromatica. Continuando per 10 km lungo la sponda nord del Danubio, appena fuori l'abitato del villaggio di Wösendorf, andiamo a trovare nella sua modernissima cantina il vulcanico Rudi Pichler, bravissimo produttore dotato peraltro di una straordinaria carica umana. La sua famiglia produce

vino a Wösendorf dal 1731 e adesso può contare su 15 ettari vitati distribuiti su ben 50 parcelle differenti, alcune di soli 500 metri quadri. La sua filosofia produttiva è molto semplice: fare vini che rappresentino al meglio le nozze fra terroir e vitigno. Così il Grüner Veltliner Federspiel 2017 nasce dalla vinificazione separata di 20 parcelle differenti a diverse quote tra pianura, collina e parte alta dei terrazzamenti per dare complessità e profondità anche a questo vino, che di fatto è un entry level. Ma per capire a fondo il lavoro di Rudi bisogna assaggiare in rapida sequenza la stessa annata dei suoi cru più famosi di Grüner Veltliner 2017, il Kollmütz Smaragd, floreale e ricco di frutto con un bel fondo minerale, l'Hochrain Smaragd, elegantissimo al naso, denso, sapido e ricco di frutto in bocca, mentre il raffinatissimo profilo olfattivo dell'Achleithen Smaragd è decisamente minerale per poi virare verso l'anice e sentori balsamici che tornano perfettamente anche al palato, decisamente ampio e ricco di frutto e acidità. Tre vini diversi accomunati soltanto dall'estrema pulizia ed eleganza, tipica dei prodotti di questa cantina. La nostra prossima tappa è il Domäne Wachau, dove ci aspetta Heinz Frischengruber, eno-

*Domaene Wachau*





logo di questa bella realtà cooperativa che, coi suoi 450 ettari vitati, da sola detiene circa un terzo dell'intera superficie vitata della Wachau. L'azienda sino al 1790 era di proprietà dei monaci benedettini della vicina abbazia di Dürnstein, mentre la stupenda villa barocca, diventata simbolo della cantina, è invece del 1719 e fu costruita sopra la cantina che i monaci avevano realizzato scavando lunghi tunnel nella roccia della collina retrostante. Nel 1790 la cantina è passata in mano di privati sino al 1938, anno in cui è stata acquistata dalla neonata cooperativa. Il Domäne Wachau possiede quindi vigneti nei cru più famosi della Wachau come Achleiten, Kollmitz, Loibenberg o Tausend-Eimer-Berg e i suoi vini sono apprezzati dagli appassionati d'ogni parte del mondo per qualità e precisione. Con Heinz alla guida, i vini del Domäne non solo sono tecnicamente migliorati ma alla produzione tradizionale si sono aggiunte diverse novità, frutto delle sue sperimentazioni sulle vasche, al tradizionale legno si sono aggiunti quindi materiali come il granito e il marmo, ma anche anfore in terracotta. Sorprendenti i risultati, il Riesling Amphora 2016, vinificato "naturalmente" e affinato in anfora, sorprende per eleganza e struttura, lasciato a macerare per 6 mesi sulle fecce, viene imbottigliato senz'aggiunta di solfiti ne filtrazione: austero e freschissimo in bocca, ha un naso fittissimo dove si sovrappongono sentori minerali, fruttati e floreali. Buonissimo anche il Rosé 1805 Reserve 2017, un Pinot Noir dai toni floreali e speziati e dalla beva decisamente accattivante. Tra i vini prove-

nienti dai cru terrazzati segnaliamo lo strepitoso Riesling Achleiten Smaragd 2017, ancor giovane ma che già mostra carattere, autorevolezza e una gran bella coerenza terroir/vitigno. Continuando sempre sulla sponda nord del Danubio incontriamo le forme sinuose della nuova cantina di Franz Xaver Pichler. L'esterno in pietra della moderna architettura, ben inserita nell'ambiente circostante, riprende il tema dei muretti a secco dei terrazzamenti tipici della zona. È Lucas, figlio di Franz, in azienda dal 2000, a portarci in giro nei vigneti vicino la cantina, 20 ettari, di cui il 60% sulle colline terrazzate. Il loro metodo di vinificazione è molto semplice, le singole parcelle, così come i 3 diversi passaggi che servono a completare la vendemmia, vengono vinificati separatamente. Poi macerazioni brevi per il Grüner Veltliner, più lunghe per il Riesling, al massimo 24 ore, quindi i vini della categoria Federspiel vanno ad affinare in acciaio, gli Smaragd affinano invece in legno di media grandezza per 6/8 mesi. Durante le fasi di vinificazione non usano solforosa e in genere neanche dopo, se non strettamente necessario. I vini di questa cantina, come abbiamo avuto modo di constatare dopo averne degustato una ventina, si distinguono per eleganza, gran rigore stilistico e straordinaria longevità. Anche in questo caso la degustazione di vini dello stesso vitigno, della stessa annata, ma di cru differenti ci dà modo di notare come questi cambiano, a volte in modo radicale, a seconda del suolo e altezza delle vigne. Così il Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd 2017 ha un'espres-

sione più opulenta rispetto al Grüner Veltliner Liebenberg Smaragd 2017, ricco sia al naso che in bocca, ma più sottile rispetto al primo. La mineralità del Loibenberg è più accentuata e rimanda alla pietra focaia, le note fruttate virano verso gli agrumi, lime in particolare e la frutta gialla, mentre il profilo olfattivo del Liebenberg vanta sentori più decisi di frutta esotica poi spezie ed erbe balsamiche, le note minerali invece sono più ferrose. Anche sui Riesling, Lucas sembra non sbagliare un colpo: il Riesling Kellerberg Smaragd 2017 nasce su una terrazza particolarmente adatta al Riesling, "gode" infatti di qualche ora di sole in meno e il vicino bosco, siamo quasi a 400 mt. di quota, di notte rinfresca la vigna che va dai 40 ai 60 anni d'età. Elegantissimo nella dote aromatica, tra note di genziana e tiglio poi frutta tropicale sino a note di caffè e liquirizia, ampio e opulento il sorso ben irreggimentato da una freschissima vena acida. Serve ricordare che da queste parti non è raro dover ricorrere all'irrigazione di sostegno, spesso le estati sono molto calde e il Riesling ne risente molto, i Pichler a esempio non fanno defogliazione per proteggere il grappolo dal sole, un'accentuata maturazione fenolica infatti fa tirar fuori a questo vitigno sin da subito sentori d'idrocarburo spesso non gradevolissimi, soprattutto nei vini giovani. Biologici non certificati, tutti i vini di FX Pichler sono invece certificati vegani. Incamminandoci a piedi tra i vigneti, in soli 10 minuti raggiungiamo la cantina di Emmerich Knoll, ultima generazione di una famiglia che produce in Wachau sin dal 1824. Questa è probabilmente

la cantina austriaca più conosciuta al mondo, difficile trovare, almeno tra gli enoappassionati, qualcuno che almeno una volta non abbia bevuto un vino con la celebre etichetta raffigurante Sant'Urbano col grappolo d'uva in mano. La vinificazione ha un protocollo simile per tutti i vini, le particelle vengono vinificate separatamente, fermentazione e affinamento avvengono in legni che possono arrivare anche a 60 anni d'età, dove sostano 8/10 mesi, solo 4 al massimo 5 mesi invece per i vini fermentati in acciaio, i Federspiel in genere. Di grande impatto olfattivo, il Grüner Veltliner Kreutles Federspiel 2017 dona sentori salini poi fiori gialli, frutta esotica ed erbe aromatiche, sapido e di spessore il sorso di bella freschezza e persistenza. Nuances balsamiche a primo impatto per il Grüner Veltliner Loibenberg Smaragd 2017, frutti gialli maturi, glicine, sambuco e macchia mediterranea, mentre il sorso ampio e ricco di freschezza acida si sviluppa bene attorno a un frutto tonico e succoso. Eleganti e di rara pulizia anche i Riesling: nitido al naso tra sentori di grafite, pompelmo rosa, menta, tabacco biondo e frutti esotici il Riesling Pfaffenberg Selection 2017, spesso e dalla lunga persistenza aromatica. Monumentale il Riesling Schütt Smaragd 2017, ampio e sfaccettato al naso, ananas, lime, pietra focaia, sambuco tra i sentori più evidenti, mentre il sorso, ben governato dall'acidità, conserva anche per tutto il lunghissimo finale una ricca provvista aromatica. Vino da apprezzare appieno almeno tra una decina d'anni. L'ultima tappa del nostro viaggio ci porta sull'altra sponda del Danubio a Mautern an der Donau, dove ha sede la cantina Nikolaihof. Il borgo dove ha sede la cantina era in origine un castro romano, la bottaia è ricavata infatti in quello che doveva essere il piano interrato di una delle torri angolari, le pareti sono spesse più di 1,5 metri e già all'epoca esisteva un ampio vigneto passato poi per tutto il Medioevo e sino a fine Settecento ai monaci del convento di San Nicola. Dopo alterne vicende, nel 1894 l'intera proprietà fu infine comprata dagli at-



tuali possessori, la famiglia Saash. A venirci incontro non appena entrati nel cortile dell'azienda è Lumpi, un bassotto a pelo lungo simpaticissimo e giocherellone, il diciassettesimo cagnolino della stessa razza, colore e nome, del primo Lumpi arrivato in cantina coi Saahs ormai 125 anni fa. Con Anna Marie, che con Nikolaus fa parte dell'ultima generazione di Saash, iniziamo la visita dalla vecchia zona di vinificazione, dove c'è ancora il seicentesco palmento appartenuto ai frati e utilizzato appieno sino al 1990: si tratta di un bellissimo torchio la cui barra di pressione è un unico pezzo in legno di 14 metri di lunghezza. Nikolaus da una decina d'anni l'ha rimesso in funzione per torchiare le migliori uve dell'annata destinate a un vino rarità, simbolo del millesimo. I Saahs possono considerarsi dei precursori, non solo in Austria ma anche in Europa praticano infatti agricoltura biodinamica sin dal 1971, quando erano davvero in pochi a usare i metodi steineriani, non praticano irrigazione di soccorso e in cantina aspettano sempre che le fermentazioni partano spontaneamente. Molto interessante anche la degustazione che Anna Marie ci ha proposto, più di 20 vini diversi anche d'annate lontane nel tempo. Nikolaus preferisce imbottigliare solo quando valuta che i suoi vini siano pronti, così assaggiamo un freschissimo e straordinario, per profumi e persistenza, Steinriesler 2004 e un Riesling imbottigliato solo nel 2016, un grandissimo Vinothek Riesling 2002, profumatissimo e ancora freschissimo, imbottigliato nel 2018. Non da meno il Grüner Veltliner Baumpress Im Weinge-

birge 2013, appena imbottigliato dopo 5 anni di legno, di straordinaria eleganza e freschezza, profumato di the verde, pesca, agrumi e menta, fresco e di gran persistenza aromatica in bocca. In questo momento in cantina ci sono diversi vini d'annate non recenti ancora in affinamento in legno, il più datato è un Riesling del 1997 che, a detta di Anna Marie, ancora troppo giovane per essere imbottigliato. Tra le annate recenti segnaliamo un delizioso Grüner Veltliner Im Weingebirge Federspiel 2017 dalle nuances floreali e di frutta esotica, ben equilibrato in bocca tra acidità e struttura, di un certo spessore ma grande agilità. Molto interessante anche il Wachau Neuburger 2017, vitigno autoctono a bacca bianca dai profumi eleganti di fiori bianchi e frutta a polpa bianca, pera in particolare, unitamente a una nota balsamica che ricorda gli aghi di pino. Prima di continuare il nostro giro in Austria, prossima tappa il Kremstal, una notazione di carattere personale: in Austria, a dispetto dei luoghi comuni, abbiamo incontrato produttori gentili, disponibili, ben disposti ad accoglierci e aspettarci anche quando per un qualsiasi motivo siamo arrivati in ritardo agli appuntamenti, generosi nel regalarci il loro tempo utilizzandolo per rispondere alle tante nostre domande e parlarci con orgoglio ma anche modestia del loro lavoro, dei loro traguardi, dei loro progetti. Dappertutto abbiamo avuto modo di degustare con calma e senza limitazione sia vini dalle vasche che quelli imbottigliati e soprattutto tante vecchie annate. Insomma ci siamo sentiti dappertutto più amici che ospiti.

# CI PRIMI 30 ANNI DEL Cervaro della Sala

**A fine estate a Palazzo Antinori, nel cuore di Firenze, si è tenuta una piacevole cena con degustazione di alcune annate del “Cervaro della Sala”, prodotto dall’azienda Castello della Sala dei Marchesi Antinori in Umbria. Questo vino, normalmente, ha un assemblaggio del 90% Chardonnay e 10% di Grechetto. Il primo anno di produzione è stato il 1985, annata non messa in commercio. La prima annata commercializzata è stata la 1986, degustata in questa splendida serata.**

Gli invitati erano giornalisti nazionali e internazionali e ristoratori stellati italiani. Prima dell’inizio della cena ogni commensale è stato fotografato da un fotografo d’eccezione, Giovanni Margarini. Devo confessare che questi è un mago della fotografia, prova sono le foto che mi ha scattato, nelle quali appaio interessante come non sono nella realtà. Ho avuto il piacere di incontrare vari amici ed esser seduto al tavolo col dottor Renzo Cotarella, amministratore delegato della società Marchesi Antinori, braccio destro e sinistro del marchese Piero. A questo proposito il marchese all’inizio della cena ha parlato ai commensali del vino, ma in particolare del suo incontro con Renzo Cotarella, molti anni pri-

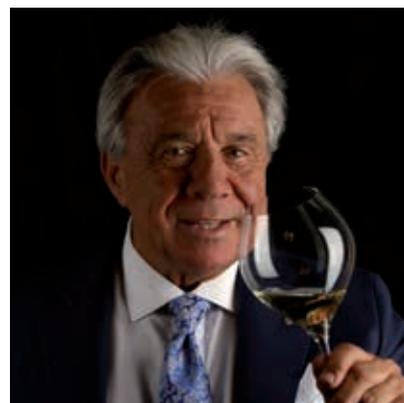


ma. Il marchese Piero è persona altamente corretta, squisita e piacevole e riguardo a quest’incontro ha detto di non essersi comportato bene, nel senso che il dottor Cotarella in quel periodo lavorava nell’ambito del consorzio del Chianti Classico e, una volta conosciuto, capì le sue grandi doti e capacità, quindi, contrariamente al suo normale comportamento, improntato sulla correttezza, non ci pensò due volte e lo calamitò nell’ambito delle sue aziende. Il marchese quindi si è dichiarato dispiaciuto per essersi comportato “scorrettamente”, cosa che lui normalmente non fa. Ma il cruccio vero e proprio del marchese, a suo dire, “è stato quello di non essersi mai pentito di averlo fatto”. Ritornando al tema della serata, devo confessare che secondo me il Cervaro della Sala è l’unico vino italiano ad avere un vero stile borgognone. Normalmente il vino all’olfatto ha molta vaniglia e solo dopo almeno 10 anni d’invecchiamento in bottiglia la vaniglia lascia spazio agli altri profumi tipici dei vitigni dei quali è composto. Se non ricordo male con le annate 2012, 2013 e 2014 il vino, sin da giovane, aveva profumi non solo vanigliati ma anche d’ananas, cuoio biondo, pepe bianco... Si è trattato

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

di annate dove il vino era più pronto da subito, mentre con le annate 2015 e 2016 si è tornati alle origini con vini meno pronti, cioè che necessitano di qualche anno di sosta in bottiglia prima di esser bevuti per poterli godere in modo pieno. Durante questa splendida serata ci sono state servite le annate 1986, 1996, 2005, 2013 e 2017. A seguire ci è stato servito il Pinot Nero 2013 e il Muffato della Sala 2013. Ricordo, in occasione di un’altra degustazione, di aver degustato il Cervaro della Sala annata 1989, per me, a oggi, la miglior annata prodotta.





**CERVARO DELLA SALA  
annata 1986**

*(uvaggio 80% Chardonnay, 20% Grechetto)*

Veste giallo oro con trame ambrate. Al naso si percepiscono profumi di salmastro (iodio in riva al mare in una giornata di libeccio), cuoio biondo, frutta esotica, ananas sciropato, guscio duro di mandorla per terminare con carezze di grafite. Al palato il corpo è medio e tende, con la sosta in bocca, ad alleggerirsi lievemente, donando più risalto alla freschezza che lo aiuta nella sua lunga persistenza. Vino sapido e minerale. Nonostante l'età, era e rimane un gran vino con un perfetto equilibrio gustativo. La mineralità e la freschezza superano la massa alcolica. **94/100**

**CERVARO DELLA SALA  
annata 1996**

*(uvaggio 80% Chardonnay, 20% Grechetto)*

Con l'annata 1996 si ha il debutto della bottiglia in formato magnum. Risplende giallo oro. Espressione olfattiva di zabaione, iodio, salmastro, cuoio bianco, pietra focaia, pepe bianco, vaniglia, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), burro di nocciolina, tostatura del legno, guscio duro di mandorla, ananas maturo per terminare con sussurri d'episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al palato mostra un corpo medio e un perfetto equilibrio. La freschezza e la mineralità dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di burro di nocciolina e boisé. Non tutte le bottiglie sono uguali e allo stesso livello qualitativo. Questa sicuramente è una bottiglia nella quale il vino si è mantenuto perfettamente. **95/100**

**CERVARO DELLA SALA  
annata 2005**

*(uvaggio 85% Chardonnay, 15% Grechetto)*

Color giallo oro lucente. Esordio olfattivo con note intense di grafite ed elicriso (fiore dal profumo di liquirizia), seguite da iodio, salmastro, cuoio biondo, sapone di Marsiglia, boisé, castagne secche, zabaione per chiudere con soffi di guscio duro di mandorla. Al palato mostra una piacevole morbidezza e sapidità e il corpo è medio. L'equilibrio del vino è un pò altalenante, cioè l'alcol supera la massa alcolica e viceversa. Lunga è la sua persistenza gustativa. Annata un pò difficile. In Italia, in genere, i vini hanno avuto una varia e ricca espressione olfattiva e al gusto un equilibrio un pò altalenante con un corpo non particolarmente strutturato. **90--/100**

**CERVARO DELLA SALA  
annata 2013**

*(uvaggio 85% Chardonnay, 15% Grechetto)*

Manto giallo paglierino con riflessi oro. Al naso sono in evidenza ricchi sentori di vaniglia e cuoio biondo, seguiti da pepe bianco, amido di cotone, ananas, sapone di marsiglia, menta, episperma (seconda pelle del marrone bollito), castagna bollita bacata e rimandi boisé. All'assaggio ha una buona morbidezza, è sapido e minerale e mostra un'acidità agrumata. Il corpo è medio fine con un lieve effetto altalenante tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di smalto per le unghie. Vino giovane, sicuramente col tempo s'esprimerà in modo migliore anche sotto il profilo dell'equilibrio. **93/100**



*Il marchese Piero Antinori e Bruno Vespa*

**CERVARO DELLA SALA  
annata 2017**

*(uvaggio 85% Chardonnay, 15% Grechetto)*

Color giallo paglierino. Naso di profumi di resina di pino, cuoio biondo, lievito di birra, intensi di smalto di vernice per terminare con carezze di vernice. Al palato è un tripudio di sapidità e mineralità e il corpo è medio sufficiente. D'aiuto alla struttura c'è una generosa freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Sarà curioso seguire l'evoluzione di quest'annata. **92/100**

**PINOT NERO  
annata 2013**

La prima annata di produzione è stata la 1990. Color rosso rubino scarico con bordo granato. Olfatto piacevole di lampone, seguito da note di menta e pepe nero. Al palato si sente un pò la pungenza d'alcol che supera la freschezza. Il corpo è medio e i tannini non sono molto larghi (4/6++), dolci e inizialmente vellutati per poi bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **88/100**

**MUFFATO DELLA SALA  
annata 2013**

*(uvaggio 60% Sauvignon Blanc, 10% Grechetto, 10% Sémillon, 10% Traminer, 10% Riesling)*

Color giallo ambrato chiaro. All'approccio olfattivo emergono note intense di camomilla, seguite da albicocca secca, fiori gialli, menta e confettura d'arancia. Al gusto si sente subito una lieve nota amara tipica della radice di rabarbaro, seguita dalla confettura d'arancia che gli dà una spiccata dolcezza. Vino ben equilibrato con in evidenza la freschezza sulla massa alcolica e una buona morbidezza. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza con finale di confettura d'arancia. **93/100**

# ANTEPRIMA AMARONE 2015

**Con l'annata 2015 in Valpolicella si tira un sospiro di sollievo. Dopo una 2014 fredda e piovosa, che ha dato filo da torcere a molti produttori (non solo in Valpolicella!), l'annata 2015 giunge come una ventata d'aria fresca, arrivando a esser definita da molti come una delle migliori dell'ultimo trentennio. Naturalmente sarà il tempo a darci ragione (o torto), ma di certo gli assaggi svoltisi durante queste tre giornate di Anteprima fanno ben sperare. Ma procediamo con ordine...**

**costanza maag**

L'Anteprima Amarone 2015, conclusasi lo scorso 4 febbraio, ha registrato la presenza di circa tremila visitatori, tra giornalisti, operatori del settore e semplici appassionati. Circa 200 i professionisti del settore provenienti dall'estero, a riprova che la Valpolicella e il suo vino di punta riscuotono

ancora un bell'interesse sia all'estero che sul territorio nazionale. Grande curiosità durante le giornate veronesi ha suscitato la candidatura di Verona come sede del forum internazionale "Global Conference of Wine Tourism", organizzato dalla World Tourism Organization dell'Onu e prevista per il 2021. Si tratta di un segnale di quanto in Valpolicella, in buona parte an-



che grazie alle nuove generazioni, si stia investendo con determinazione sull'enoturismo. Negli ultimi tre anni questa prestigiosa zona vinicola ha registrato una crescita delle presenze (Verona esclusa) del 21%! Si può amare o meno l'Amarone, discutere all'infinito su quale debba essere lo stile più "giusto", ma resta il fatto che i numeri parlano chiaro: nel 2018 il giro



d'affari movimentato da questo prestigioso vino ha toccato i 334 milioni di euro, nonostante alcuni mercati, quali Germania, Svizzera, Canada e Svezia, abbiano rallentato, facendo registrare un saldo negativo del 6% rispetto al 2017, che va comunque anche attribuito a una minor produzione registrata nell'annata 2014 (-4,6% l'imbottigliato). Resta saldo il mercato statunitense, che registra un aumento del 3%, confermandosi secondo mercato estero (15% del mercato) dopo la Germania (16% del mercato). Nel Regno Unito l'Amarone sembra vivere una nuova primavera, chiudendo il 2018 con un +15% (11% del mercato). In totale l'export per l'Amarone vale il 65% delle vendite. Anche il mercato nazionale assiste a un trend positivo con un +4% a valore, che vede "il re della Valpolicella" farsi sempre più strada nel canale HoReCa e nei winebar. Nel 2015 la produzione dell'Amarone ha toccato i 14 milioni di bottiglie. Quanto alla zona di produzione, sommando "Valpolicella classica" e la cosiddetta "Valpolicella allargata", nel 2018 si sono superati gli ottomila ettari vitati. 19 sono i comuni della denominazione e vi operano 2.302 viticoltori, di cui 1.736 sono soci del consorzio di tutela. Il 30% dei produttori non supera la produzio-

ne di 20mila bottiglie e oltre la metà delle aziende socie del consorzio ha dimensioni inferiori ai 2 ettari. All'Anteprima Amarone 2015 hanno presentato i vini 65 aziende per un totale di 68 etichette. Anche quest'anno erano assenti le cantine facenti parte de "Le Famiglie Storiche" dell'Amarone, impegnate da anni in un contenzioso legale col consorzio tutela vini Valpolicella. Dei 68 vini in degustazione, ben 39 (più della metà) erano campioni prelevati dalle botti. Questo dato non va sottovalutato in quanto chi degusta è stato messo nella condizione di dover valutare il vino tenendo in considerazione una serie di fattori che vanno oltre il mero prodotto nel bicchiere. La cosiddetta "prova di botte" è un prodotto non finito, "grezzo". Il vino è ancora in fase d'evoluzione e a chi degusta non è dato sapere se si tratti del taglio finale o del campione prelevato da una botte considerata dal vigneron particolarmente espressiva in quella fase dell'evoluzione, ma che poi andrà integrato con vino proveniente da altre botti. È per questo motivo che si è deciso di degustare i vini presentati valutando dapprima i campioni prelevati da botte e in seguito i vini già in bottiglia. In generale l'annata 2015 si prospetta qualitativamente alta, regalandoci vini

in equilibrio tra potenza e freschezza. Nonostante le temperature siano state molto elevate durante l'estate, le scarse ma regolari precipitazioni hanno favorito il raggiungimento di una buona maturazione polifenolica. Nella 2015 si riscontra in molti casi una bella spinta acida e una quasi totale assenza di quelle note surmature, se non addirittura cotte, caratteristiche di altre annate calde. Sicuramente, oltre all'andamento climatico, va registrato un cambio di filosofia produttiva importante tra i produttori della Valpolicella. La tendenza è sempre più quella d'alleggerire la trama, produrre vini più verticali, godibili, dinamici e meno concentrati rispetto agli anni passati, pur non perdendo di vista quella possenza che ha reso l'Amarone uno dei vini italiani più noti e apprezzati nel mondo. Questo cambio di rotta è di certo in linea con la sempre crescente richiesta del mercato di vini freschi e, per così dire, "gastronomici". L'importante è non finire per allontanarsi troppo dalla natura intrinseca dell'Amarone, producendo vini più simili a dei Valpolicella Superiore, ma per ora questa dinamicità di stile ci sta piacendo. Di seguito alcuni degli Amarone che maggiormente ci hanno convinto, divisi, come anticipato, in campioni di botte e vini già in bottiglia.





#### CAMPIONI DI BOTTE:

##### **CA' DEI FRATI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "PIETRO DAL CERO" 2015**

L'azienda Ca' Dei Frati, fondata nel 1939 da Felice dal Cero e nota soprattutto per i suoi Lugana, da alcuni anni produce un Amarone che non finisce di sorprenderti. La 2015 ha un naso concentrato e "materico" con sentori di frutta scura, vaniglia e spezie orientali. La vaniglia, segno evidente di un legno che si dovrà assorbire negli anni, si fonde a note di marasca e agrumi scuri. Trama tannica fitta e bella freschezza balsamica nel finale.

##### **CA' LA BIONDA AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO "VIGNA DI RAVAZZOL" 2015**

Al naso si presenta elegante, non sfacciato, con note di ribes in confettura, petali di rosa e pepe bianco per poi evolvere in note di pasticceria fine. Goloso anche al palato, dove si esprime in un tripudio di ciliegie fresche e frutti di bosco, note agrumate, the rosso e miele. La bella trama tannica e il suo finale balsamico rendono facile la beva, pur mantenendo un'ottima persistenza.

##### **CANTINA VALPANTENA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "TORRE DEL FALASCO" 2015**

Al naso presenta note floreali e d'agrumi dolci, miste a burro salato per poi via via esprimersi con sentori d'erbe aromatiche e artemisia e qualche accenno ematico, ferroso. Equilibrato al palato con una bella spinta acida e un tannino astringente, ma succoso. Finale balsamico.

##### **MARINELLA CAMERANI CORTE SANT'ALDA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015**

Marinella Camerani è da molti anni ormai la conferma di come la biodinamica, se gestita, come in questo caso, con conoscenza, maestria e umiltà, possa produrre vini eleganti, territoriali e puliti. Il suo Amarone 2015 si mostra austero e fine al naso con note d'agrumi scuri, viola mammola, zagara e accenni di

grafite. Al palato è succoso con tannini dinamici e una bella freschezza che promettono longevità. Il finale è lungo e balsamico.

##### **MARINELLA CAMERANI ADALIA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015 "BOTTE 50"**

Dietro al nome Adalia (coccinella bipunctata) vi sono nuovamente le mani abili di Marinella Camerani, anche se in questo caso si tratta dei vigneti a conduzione biologica e biodinamica ubicati prevalentemente nella zona di Castagnè. Lo stile di Adalia è più immediato e meno austero di quello di Corte Sant'Alda. Il focus resta però, anche in questo caso, il vino come espressione viva di un territorio. L'Amarone 2015 al naso presenta note delicate di talco, rosa tea e more. Al palato si presenta succoso, sapido, quasi salato con un bel finale balsamico. Buona persistenza.

##### **SECONDO MARCO AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015**

Che gli Amarone di Marco Speri si presentino sempre un po' timidi e "ridotti" all'Anteprima è ormai una costante. Ed è giusto che sia così, dato che tempo e longevità sono le parole chiave per l'Amarone "secondo Marco". La 2015 inizieremo a berla infatti nel 2022. Avvolgente e complesso al naso con note d'uva passa, cioccolato, spezie dolci e liquirizia. Al palato si conferma in tutta la sua complessità di frutta e spezie, denotando anche buona sapidità, tannini fitti e dolci e una bella spinta acida.

##### **SELUN AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG 2015**

Veramente una bella sorpresa la scoperta di questa piccolissima azienda di soli 2 ettari nella zona della Valpolicella Classica di proprietà di Luigi Marconi. L'Amarone 2015 al naso si esprime in note d'appassimento, prugne in confettura, umeboshi, the nero, china e tabacco. Succoso e avvolgente al palato con note di frutti scuri, cioccolato, mandorle tostate e tabacco dolce. Bello il finale balsamico, che lascia la bocca desiderosa di un nuovo sorso.

#### VINI IN BOTTIGLIA:

##### **F.LLI DEGANI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "LA ROSTA" 2015**

Quest'azienda a conduzione familiare si sviluppa tra Valgatara, San Pietro in Cariano e Fumane per un totale di 8 ettari vitati. L'Amarone 2015 presenta al naso sentori di piccoli frutti scuri e violetta candida, ma anche d'erba tagliata e sottobosco al naso. L'incipit al palato è alcolico, ma il calore viene subito bilanciato da una bell'acidità e balsamicità. Finale di succo di more e sale.

##### **LA COLLINA DEI CILIEGI AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2015**

Come suggerisce il nome di questa bella e promettente azienda, sui terreni dove ora si sviluppano i vigneti, una volta crescevano ciliegi. E, sarà in parte anche la suggestione, ma nell'Amarone 2015 le ciliegie si percepiscono nitide e turgide, fondendosi con sentori di viola e lavanda, ma anche di cacao. Elegante al palato con tannini in filigrana, fitti e succosi. È una sorsata di succo di frutti rossi e menta dolce. Chiude, dopo lungo tempo, con una punta amaricante che non disturba, ma invoglia al prossimo sorso.

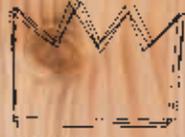
##### **MONTE DEL FRA' AMARONE DELLA VALPOLICELLA "LENA DI MEZZO" DOCG 2015**

I vini di questa cantina si distinguono per eleganza ed equilibrio e l'Amarone 2015 non è da meno. Al naso le note immediate di cassis e viola mammola sono subito seguite da sentori di cacao, tabacco da sigaro, cuoio per poi proseguire nell'agrumo dolce e nelle spezie gialle, il tutto veicolato da una brezza balsamica, quasi mentolata. Al palato si ritrova un frutto integro e croccante, spezie fini e note di the rosso. La beva è sollecitata da una bella salinità e dalla balsamicità, che già si era palesata al naso. Finale lungo e complesso.

##### **PASQUA VIGNETI E CANTINE AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG "FAMIGLIA PASQUA" 2015**

L'azienda Pasqua, nonostante i suoi 300 ettari vitati, che possono intimorire qualcuno, resta una delle cantine di riferimento in Valpolicella. Fondata nel 1925, è sempre rimasta a conduzione familiare, in equilibrio tra tradizione e innovazione e la nuova generazione sta portando una ventata di freschezza con un approccio più dinamico e "pop" (nell'accezione più positiva del termine), che si riscontra, a mio avviso, anche nei vini, che mettono chi degusta a proprio agio. L'Amarone 2015 presenta note di visciolate, spezie e agrumi scuri al naso. In seconda battuta pepe rosa ed eucalipto. Vibrante ed equilibrato al palato con una bella trama tannica e finale di spezie gialle. Solare.

BOLGHERI



PODERE  
SAPAIO

BOLGHERI



PODERE  
SAPAIO .99



BOLGHERI



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

# “ENCRY” INCONTRA L'ENOTECA PINCHIORRI

**Verso la fine del 2018 “Les Enfants du Champagne” hanno organizzato a Firenze presso l’Enoteca Pinchiorri una degustazione di Champagne “Encry” della Maison Veuve Blanche Estelle di Mesnil Sur Oger, dove, come ben sappiamo, troviamo le migliori espressioni dello Chardonnay e dove si trovano le più importanti e blasonate Maison.**



*Nadia Micoli e Enrico Baldin*

La peculiarità di questa Maison è che la proprietà non è francese, ma italiana. Com'è possibile? Me lo sono chiesto anch'io. La realtà è che Enrico Baldin e la sua compagna Nadia Nicoli si sono tuffati in questa non facile avventura riuscendo ad acquistare ben 3 ettari di vigna a Mesnil Sur Oger. Enrico, in virtù della sua passione sviscerata per le bollicine d'alta qualità, ha lasciato parzialmente il proprio lavoro d'origine d'ingegneria naturalistica e ripristino ambientale per dedicarsi a questo nettare degli dei. Il suo lavoro s'esplica nel reinserire l'ambiente dove cave, frane e discariche lo hanno deturpato. Per tale lavoro di bonifica Enrico utilizza un sistema denominato “idroservice” nel quale utilizza una miscela di prodotti naturali. Nello svolgere questo lavoro

Enrico ha avuto e ha l'opportunità di conoscere anche aziende vinicole in Italia e all'estero. Possiamo immaginare il dolore di qualcuno che avrebbe voluto acquistare questi 3 ettari di vigne e che invece non vi è riuscito e il piacere di Enrico nell'aver raggiunto il suo difficile intento. Ho parlato a lungo con Enrico Baldin in merito al suo percorso iniziale fino a oggi e vi assicuro che solo la sua caparbia e il suo desiderio d'arrivare gli hanno permesso di superare tutte le non poche difficoltà, anche burocratiche, che ha incontrato. La produzione annuale è di circa 100mila bottiglie e l'annata di prima produzione di Enrico e Nadia è stata la 2005. Io ho conosciuto Enrico e Nadia, e il loro champagne,

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

nel 2010 al Merano Wine Festival e da subito ho apprezzato il loro prodotto. Ma veniamo alla degustazione-cena. Per organizzare quest'evento contatto Alessandro Tomberli, direttore del ristorante Enoteca Pinchiorri di Firenze, che con la solita bravura, insieme allo chef Riccardo Monco e al sous-chef Alessandro Della Tommasina, hanno preparato il menù della serata basandosi sulle mie note di degustazione di una precedente verticale (più annate dello stesso vino). A questo proposito Enrico mi ha fatto presente che questa sarebbe stata l'ultima verticale possibile, visto che aveva esaurito alcune annate vecchie e che quindi non avrebbe potuto inviare gli Champagnes all'Enoteca Pinchiorri per poter preparare il menù in sintonia con i suoi vini, in quanto non li aveva. Prima d'iniziare la degustazione-cena, venivamo accompagnati in cantina dove nell'apposita saletta di benvenuto, circondati da “cadaveri eccellenti” (bottiglie vuote di vini preziosi), ci veniva servito “Encry brut” non millesimato, in formato magnum, il Grand rosé non millesimato con degorgement 2018 e il Grand rosé non millesimato con degorgement 2016, il tutto accompagnato a gustosi amuse-bouche. Veniamo adesso al menù: con gli “scampi al vapore di agrumi, crema





*Le Mesnil Sur Oger*

di pomodoro e barbabietola, burrata e maionese di crostacei” ci viene servita l’annata 2012. A seguire “noci di capesante alla plancha, topinambur glassati e sfoglie di nocciola”, perfettamente abbinato al 2009 e al 2009 dosage zero. Con “l’astice in salmi” è stato servito il 2008. Accostamento perfetto! Le annate 2005 e 2006 sono state accompagnate ai “ravioli di bietola, arrostiti ma non bolliti, con caviale e schiuma di mandorla affumicata”. Il piatto successivo è stato “risotto mantecato con burro alla rucola, granella di maialino di Mora romagnola” bagnato da un sapido e minerale 2004. Il 2002 è stato accompagnato al “sugo di gallina in tegame, tuorlo d’uovo marinato alla senape e disco di pasta di cacao”. La degustazione-cena proseguiva magni-

ficamente col “rotolo di faraona alle erbe con purè di scorza nera, crocchetta di stracotto della sua coscia” allietato dal 2000, ricco all’olfatto di pietra focaia. Con la “cagliata tiepida di latte vaccino, chip di patata americana e tartufo bianco” sono stati versati il 1999 e il 1998. Per terminare ci è stata servita la “torta della nonna”, esattamente crema profumata al limone, pinoli e gelato al mais tostato abbinata all’introvabile 1996, con al naso note intense di radice di rabarbaro. Alla serata è mancato Roberto Schneuwly, uno dei sette storici “Les Enfants du Champagne”. Il gruppo, tuttavia, si è arricchito, con nostro onore e piacere, con l’arrivo di Leo Damiani, direttore commerciale settore bollicine della Marchesi Antinori. La cena è stata d’altissimo livello e l’accompagnamento con questi piacevoli Champagnes è stato perfetto. Lo

stesso Enrico Baldin è rimasto senza parole per il perfetto abbinamento dei piatti coi suoi Champagnes. Leila Salimbeni, nostra ospite alla serata, è rimasta entusiasta del tutto. Prima di passare alle note di degustazione, desidero precisare che gli ospiti alle serate, compresi i produttori, non esprimono valutazioni e, una volta che ci saranno in degustazione gli Champagnes della Maison Perrier Jouet, non verrà tenuto conto delle valutazioni di Leo Damiani. A questo punto “Les Enfants du Champagne” sono: Enrico Maffei, Valerio Mearini, Stefano Azzolari, Maurizio Tarquini, Orazio Vagnozzi, Leo Damiani, Roberto Schneuwly e Paolo Baracchino. Passiamo adesso alle note di degustazione. È opportuno precisare che ogni bottiglia ha la sua storia e quindi non tutte le bottiglie della stessa annata sono uguali. Può capitare, nelle annate più vecchie, di sentire note più o meno mature. Mi è capitato in altre degustazioni di questo Champagne, relativamente ad annate più vecchie, di sentire profumi più maturi, di fieno e stalla, non sentiti in altre bottiglie d’identica annata. Sicuramente nelle ultime annate si sente la mano di Enrico Baldin, che ha fatto Champagne più coerenti nel tempo.

**ENCRY BLANC DE BLANCS BRUT**  
**Non millesimato, formato magnum,**  
**sboccatura febbraio 2018**

*(uvaggio 100% Chardonnay, annata 2012 utilizzata, 42 mesi sui lieviti e solo acciaio)*  
 Color giallo paglierino, bollicine fini e numerose. Dal calice s’innalzano profumi di pan brioche, nocciolina tostata, pietra focaia, sale, fiore di biancospino, intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con note balsamiche di resina di pino. Al gusto rivela bollicine fini e intense, sensazioni di sapidità e mineralità. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con freschezza, sapidità e mineralità che dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di mandorla. **92/100**

**ENCRY GRAND ROSÈ**  
**Non millesimato, degorgement settembre 2018, annata utilizza 2014**

*(uvaggio: 95% Chardonnay, 5% Pinot Nero)*  
 Veste rosa antico con bollicine fini. Naso fatto di profumi di banana verde, cuoio biondo

(quello peloso), fiore di biancospino, gesso, minerale e colla coccoina (latte di cocco e mandorla). In bocca le bollicine sono abbastanza fini. Lieve sapore di ginger, seguito da bitter e pompelmo rosa. Esuberante è l’acidità, che non fa sentire minimamente la massa alcolica. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza gustativa con finale amarino di bitter e pompelmo rosa. Degorgement molto giovane, pertanto ci sarà bisogno di un pò di sosta in cantina. **89/100**

**ENCRY GRAND ROSÈ**  
**Non millesimato, degorgement ottobre 2016, annata utilizzata la 2014**

*(uvaggio: 95% Chardonnay, 5% Pinot Noir)*  
 Manto rosa antico, bollicine fini e abbastanza numerose. Naso più maturo del precedente. Mix olfattivo fatto di profumi dolci, cuoio biondo, banana matura, banana secca, bitter, gelsomino e colla coccoina (latte di cocco e mandorla). L’assaggio rivela bollicine fini e un corpo medio. Vino ben equilibrato

con massa alcolica, grazie alla freschezza, impercettibile. Lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa, con finale di pompelmo rosa. **91/100**

**ENCRY BLANC DE BLANCS**  
**Grand Cru annata 2012**

Color giallo oro chiaro e bollicine fini e abbastanza numerose. Naso vario e intenso fatto di profumi di buccia di cedro, anice stellato, pomodoro maturo sbucciato, gesso, elicriso (liquirizia), minerale. Il percorso olfattivo prosegue con note intense di cuoio biondo, salmastro, buccia di banana verde, miele d’acacia, liquirizia, zabaione e colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Bocca piacevole con acidità spiccata e sapore di limone strizzato. Il corpo è medio e, nonostante l’acidità spiccata, il vino ha un buon equilibrio gustativo. Le labbra sono salate e agrumate. In bocca è largo con acidità lunga. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. Vino piacevole, giovane e scalpitante. **93/100**



Da sinistra, Enrico Baldin con Alessandro Tomberli, direttore dell'Enoteca Pinchiorri



Le Mesnil Sur Oger

#### **ENCRY BLAC DE BLANCS**

**Grand Cru, dosato, annata 2009**

Giallo oro con bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso svela profumi di prezzemolo, foglia verde del sedano, polvere da sparo, mela renetta ed erbe secche di montagna. Il corpo è medio sufficiente (meno strutturato del 2012). Il vino è equilibrato con spalla acida che domina la massa alcolica ed è più largo che lungo, cioè va più nella larghezza della bocca che in profondità (verticalità). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prezzemolo. **90/100**

#### **ENCRY BLANC DE BLANCS**

**Grand Cru, dosage zero annata 2009**

Questo champagne non ha fatto la malolattica. Robe giallo oro con bollicine numerose e abbastanza fini. Olfatto con profumo intenso di cuoio biondo seguito da accenni di pepe bianco, mela renetta semimatura, salsedine, iodio, capperi sotto sale, anacardo, nocciolina tostata, erbe secche di montagna, sedano fresco per terminare con soffi di cenere. Al gusto le bollicine sono abbastanza fini, il corpo è medio e tende ad andar via. Vino sapido e minerale. Buon equilibrio gustativo con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza gustativa con finale di mela renetta verde, sale e limone. **92/100**

#### **ENCRY BLANC DE BLANCS**

**Grand Cru, annata 2008**

Bel giallo oro con bollicine abbastanza fini e numerose. Nuances di miele, mela renetta un pò verde, dolci dell'esterno del confetto, cuoio biondo, burro di nocciolina, iodio, zabaione e banana secca. Al gusto le bollicine sono abbastanza fini e si percepisce una dolcezza che ricorda il miele accompagnata a una spiccata acidità. Vino sapido e minerale con corpo medio, si sente più largo che profondo. Buon equilibrio gustativo, grazie alla freschezza che domina la massa alcolica. Sapori di limone e pompelmo giallo che accompagnano la sua lunga persistenza aromatica intensa. **94/100**

#### **ENCRY BRUT BLANC DE BLANCS**

**Grand Cru, annata 2006**

Alla visiva è giallo oro intenso con riflessi ambrati. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Esprime una concentrazione di aromi con richiami di buccia di cedro, miele, fieno di stalla, camomilla, lievi di buccia d'arancia muffita, iodio, salsedine, elicriso (liquirizia) e banana secca. Al gusto le bollicine sono fini e il corpo è medio. Vino sapido e minerale con sapore di caramello. La massa alcolica è completamente sommersa dalla freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89/100**

#### **ENCRY BRUT - BLANC DE BLANCS**

**Grand Cru, annata 2005**

Veste giallo oro con bollicine fini e poco numerose. L'olfatto è articolato nei toni d'erba secca di montagna, stalla, gesso, minerale, paglia, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) e iodio. Al gusto si sentono sapori che ricordano il gesso, il limone e poi di nuovo la stalla. Le bollicine sono fini. Il corpo è medio, appena sufficiente e il vino è ben equilibrato. In bocca va più in larghezza che in profondità. La sua persistenza è sostenuta dalla acidità. **91/100**

#### **ENCRY BRUT - BLANC DE BLANCS**

**Grand Cru, annata 2004**

Robe giallo oro lucente con bollicine fini e finissime. Al naso esprime profumi di cuoio biondo, lievissimi di stalla, fieno e gesso, seguiti da note di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), miele, albicocca matura, mela renetta vizza, caramella mou al latte e resina di pino. Sorso piacevole, sapido, minerale con bollicine fini. Il corpo è medio sufficiente e il vino ha un buon equilibrio, grazie alla generosa acidità. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza con finale di banana verde e mela golden smith. **91/100**

#### **ENCRY ANNATA 2002**

**Brut - Blanc de Blancs Grand Cru**

Giallo oro con tonalità ambrate. Le bollicine sono fini e scarse. Naso somigliante a quello del 2006 e del 2005 per le note di fieno e stalla. I profumi che seguono sono lemon-grassa, bacca di ginepro, miele, iodio, paglia, tabacco dolce da pipa, elicriso (liquirizia), cedro candito e pino mugo. In bocca la bollicina è fine e il corpo è medio. Sapori di mela renetta vizza e fieno di stalla. Vino sapido e minerale con un buon equilibrio, grazie alla copiosa acidità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sapido e agrumato di limone. **91/100**



**ENCRY BRUT - BLANC DE BLANCS  
Grand Cru, annata 2000**

Giallo oro intenso con bollicine fini e abbastanza numerose. Approccio olfattivo giocato su note intense di pietra focaia seguite da profumi d'albicocca secca, confettura d'arancia amara, mandarino, prezzemolo, foglia verde del sedano, bacca di ginepro, pino mugo, mela renetta matura, erbe di montagna semi secche e pepe bianco. Al gusto ha corpo medio e sapore di miele e limone candito. Vino abbastanza equilibrato con massa alcolica che cerca di superare l'acidità. Lunga è la sua persistenza gustativa. **90/100**

**ENCRY BRUT - BLANC DE BLANCS  
Grand Cru, annata 1999**

Bellissimo giallo oro lucente con bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso è abbastanza monocolore con profumo di gomma che ricorda la camera d'aria della bicicletta, seguito con fatica da note di miele e mela renetta matura. Al gusto ha corpo medio, è sapido, minerale, con sapore di gomma, già sentito al naso. Vino equilibrato e abbastanza persistente, che lascia le labbra salate. A mio avviso, questa bottiglia non era perfetta. **89/100**

**ENCRY BRUT - BLANC DE BLANCS  
Grand Cru, annata 1998**

Robe giallo oro lucente con bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso è un tripudio di pietra focaia, sapidità e iodio. Seguono

profumi di prezzemolo, foglia verde del sedano per terminare con sensazioni di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). All'assaggio ha bollicine fini, è salato e intensamente minerale. Il corpo è medio ed è ben equilibrato in virtù della generosa freschezza che, unitamente alla mineralità, non fanno minimamente sentire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di minerale. Questo champagne è stupendamente minerale con una bella rotondità. Su quest'annata ci sono state alcune divergenze di valutazione nel gruppo, che hanno abbassato il punteggio finale. **92/100**

**ENCRY BRUT - BLANC DE BLANCS  
Grand Cru, annata 1996**

Giallo paglierino con trame ambra chiaro, bollicine finissime e abbastanza numerose. All'olfatto diffonde profumi di scorza di cedro, ambra, pop corn, burro fuso, pasticceria, intensi di radice di rabarbaro, menta, eucalipto, cenere, per terminare con toni di bacca di ginepro. Al gusto rivela un corpo medio e bollicine fini. Ricca è la sua acidità, che rende il vino ben equilibrato. Lunga è sua persistenza, supportata dalla generosa freschezza. Sapore di mela renetta e limone. Finalissimo di radice di rabarbaro, già sentito all'olfatto e di confettura d'arancia amara. **94/100**

Alla fine della serata abbiamo bevuto un distillato, un Bas Armagnac Laberdolive annata

1904, col suo classico profumo di caramella mou al latte. Sorso accompagnato a un sigaro cubano, il Partagas n. 4. Abbiamo poi ringraziato la cucina, in particolare lo chef Riccardo Manca e il suo sous chef Alessandro Della Tommasina, per la loro bravura non solo nella qualità dei piatti, ma anche per l'abbinamento dei cibi con gli Champagnes della serata, abbinamento che è stato perfetto. Ovviamente i ringraziamenti sono stati rivolti anche a Giorgio Pinchiorri, Annie Feolde, Alessandro Tomberli, direttore di sala e a tutto il bravo personale di cucina e sala. Durante la serata abbiamo avuto Alessandro Tomberli e altre 6 persone di servizio ad accudire il nostro tavolo.

**Valutazioni solo espresse  
dai Les Enfants du Champagne:**

Encry Brut Blanc de Blancs 2008	<b>94/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 1996	<b>94/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 2012	<b>93/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs s.a	<b>92/100</b>
Encry Brut B. de B. pas dosé 2009	<b>92/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 1998	<b>92/100</b>
Encry Rosé s.a. sboccatura di 2 anni	<b>91/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 2005	<b>91/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 2004	<b>91/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 2002	<b>91/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 2009	<b>90/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 2000	<b>90/100</b>
Encry Rosé s.a. sboccatura di 2 anni	<b>89/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 2006	<b>89/100</b>
Encry Brut Blanc de Blancs 1999	<b>89/100</b>

# R

## L'ALFABETO DEL VINO

# come Rocca di Montegrossi

**Mai come in questa stupenda realtà si coniuga il vino al territorio. Marco Ricasoli, proprietario dell'azienda, lascia che siano i vini a parlare per lui. Il "Territorio", termine oramai abusato e in cui Marco crede fermamente, è la vera risorsa di questo luogo.**

**Luigi pizzolato**

Sì, perché a primeggiare su tutto è il magico e piccolo paese di Monti in Chianti, baciato dalla natura per il suo caratteristico microclima. Infatti qui la vite è "generosa" da mille anni e si parla appunto dell'area di Gaiole come una delle regine del Chianti. Attilio Pagli, enologo molto conosciuto, è sensibile ai temi ambientali e desidera che sia il vino a dire la sua, rispettando il più

possibile il ciclo naturale della vite, portando in cantina il meglio che la zona può dare. Tutti innamorati di Gaiole, che dà luogo a vini vibranti che richiedono tempo per ammorbidirsi, sempre unici, concreti, veri. In azienda si tende a raccogliere uve perfette e mature, correndo talvolta il rischio di perdere il raccolto, ma la fortuna aiuta gli audaci, così spesso i risultati arrivano. Il fatto

di non aver fretta a raccogliere le uve, l'attenzione e la cura sono il segreto di Rocca di Montegrossi. Vini realmente straordinari, prodotti non per stupire, ma per raccontare attraverso la più nobile delle bevande – il vino, appunto – una storia e un territorio incontaminato, bello e unico nel suo genere. La natura qui fa gran parte del lavoro per produrre un vino sempre legato all'annata, in-



fatti questi rossi sono riconoscibili anno dopo anno, rispettandone il carattere. Per esempio, la 2016 è stata un'annata dinamica, mentre la 2017 una vendemmia più calda, molto rappresentativa di Monti in Chianti. Marco Ricasoli è un vero appassionato del mondo del vino, crede fermamente nei suoi luoghi e interpreta al meglio, insieme alla sua squadra, ogni singola annata per produrre un vino diverso dagli altri, ma sempre fedele al terroir. Inizia nel 1994 partendo da quel vigneto che interpreta la filosofia aziendale, San Marcellino, piantato nel lontano 1960. Osservando e stando davanti al vigneto ci si accorge immediatamente che i vini di Rocca di Montegrossi non sono mai banali e il regista principale è la natura.



**Emozioni a Rocca di Montegrossi**  
**08/03/19 ore 14.00, Monti in Chianti**

**Toscana IGT Rosato 2018**

Prodotto da uve Sangiovese, presenta una veste delicata che richiama un rosa tenue, il colore dei fiori di pesco. Ha un contatto con le bucce per circa mezz'ora al fine di avere un colore così accattivante. Segue, tra le note salienti, un affinamento sulle fecce nobili in acciaio che gli conferisce intriganti sentori e giusta struttura. Si sono prodotte, in quest'annata davvero generosa per il clima e le quantità, circa 20mila bottiglie. Il vino è giovane, ma esaltante nei 3 aspetti fondamentali dell'analisi sensoriale. Il naso è veramente espressivo con note floreali e fruttate che richiamano la rosa canina, il lampone e la ciliegia, chiudendo con una sensazione di confetto e gesso. Al gusto è fantastico per la rispondenza gusto-olfattiva, presenta notevole freschezza e una nota salina entusiasmante. Si rivela piacevole, elegante e lungo nelle sue nuances. Rappresenta, nella sua semplicità, un vino da gustare immediatamente oppure attendere qualche anno per far comprendere la sua reale attitudine alla complessità e leggera capacità d'invecchiamento che ne miglioreranno il gusto. Da provare con cocktail di gamberi o cacciucco alla livornese e servire alla temperatura di 10° in bicchieri medi a forma di tulipano.

**Chianti Classico 2017**

Da uve Sangiovese, Canaiolo e Colorino, l'affinamento avviene in botti di rovere di Allier da 55 ettolitri per 12 mesi. Presenta un

color rosso rubino con riflessi porpora decisi e chiara luminosità. Al naso emerge la frutta, che lascia pian piano spazio a note floreali e speziate molto delicate. In bocca è di carattere, notevolmente fruttato con tannini aggressivi ma espressivi. È un degno rappresentante di Gaiole per la sua decisione e l'innata eleganza.

**Chianti Classico Gran Selezione**  
**San Marcellino 2014**

90% Sangiovese e 10% Pugnitello, è il cru del singolo vigneto San Marcellino, che viene fermentato in legno e affinato in barriques e tonneaux per circa 2 anni. Schietto e sincero, ha un mondo dentro. Ci appaga e meraviglia per la sua eleganza e autenticità. Di color rubino tendente al granato, presenta una veste ancora luminosa. Olfatto speziato, fruttato e floreale con note di mora, mirtillo, ciliegia, rosa, liquirizia e sottobosco. Bocca sincera con tannini decisi ed evidenti, note saline in primo piano. La freschezza non manca e contribuisce a creare quella piacevolezza e non scontata signorilità che il vino esprime. Da provare col peposo dell'Impruneta servendolo alla temperatura di 17° in ampi balloon.

**Toscana IGT Geremia 2015**

Merlot 70% e Cabernet Sauvignon 30%, tutti penserebbero di bere un vino di natura bordolese a Gaiole, invece ancor più è un vino di Gaiole o meglio "gaioleggia". Qui il territorio marca il vino rendendolo unico e superlativo. Ancor giovanissimo nelle sue espressioni, richiede di "saper aspettare"

per godere al massimo delle sue notevoli potenzialità. È un vino spettacolare "quasi da mangiare". Veste rubino acceso, carico con note purpuree. L'olfatto è caratterizzato da note fumé con tanti frutti, spezie e delicati toni balsamici. Al gusto è prorompente, ricchissimo, tannico e lungo. Se volete provarlo subito, abbinatelo a un cinghiale alla maremmana, il connubio sarà eccellente. Se siete soli e senza compagnia davanti al camino acceso, non vi farà sentire soli. Da servire in bicchiere Bordeaux Grand Cru a circa 18°.

**Vin Santo del Chianti Classico Docg 2009**

Da uva Malvasia Bianca del Chianti 100%, è di notevole pregio e fattura, ricchissimo di zuccheri ma mai stancante al palato. Una vera rarità, da apprezzare appena uscito in commercio oppure da conservare per decenni. L'appassimento delle uve, poste su reti, avviene in locali a tetto ben areati naturalmente. Da non perdere lo spettacolo creato dalle uve appese. Dal color giallo ambra brillante, al naso è ricchissimo di note di frutta disidratata come albicocca, mango, pesca e speziate di cannella, cardamomo e curry. Seguono note di miele da favo e cera d'api. Bocca dolce con un'acidità meravigliosa che lo rende fresco e vibrante nonostante i 370 gr/lit di zucchero presenti. Finale sapido e lunghissimo. Da provare con un crostino di fegatini di coniglio toscano o con uno speciale erborinato toscano, il Santo Blu di Andrea Magi. Da servire mai freddo, ma appena refrigerato intorno a 16° o 14° secondo la vostra preferenza.



## Sul cantuccio, è vietato l'inzuppo!

Da produttore, la possibilità di lavorare in un *terroir* come quello di Monti in Chianti è sicuramente un gran privilegio, che da parte mia voglio rispettare e onorare al massimo. Infatti, avendo la totalità di vigneti in questa microarea a sud est di Gaiole – così particolare per la composizione del suolo e la gran ricchezza di galestro e alberese, insieme a marne calcaree e un po' d'arenaria – mi permette certamente di poter far parlare il territorio attraverso i miei vini. Non solo il Sangiovese, quindi, che ovviamente resta pur sempre il protagonista del Chianti Classico, ma anche le altre varietà coltivate sono in grado di leggere e tradurre in "emozioni da sorseggiare" l'identità di questo *terroir*. Se il nostro Chianti Classico annata e le Gran Selezione San Marcellino sono sempre molto riconoscibili all'interno del panorama dei Sangiovese del Chianti Classico,

anche il nostro Igt Geremia riesce a essere ben identificabile e fortemente collegato a Monti in Chianti e alle sue caratteristiche pedo-climatiche. Non è un particolare da poco, a mio avviso – considerando la quantità e vastità anche geografica della produzione di vini di taglio bordolese – poter avere un vino che, pur nella sua internazionalità, riesca a comunicare alla perfezione dov'è nato e a esser così collegato al territorio. Per coincidenza, poche settimane fa ho ricevuto anche un messaggio da parte di Steven Spurrier, nominato ambasciatore del Chianti Classico lo scorso febbraio durante la Collection, dove si complimentava per un Geremia 2001 che aveva aperto durante le festività natalizie con la famiglia, ribadendo proprio il suo stupore per la capacità di questo vino d'esprimere il *terroir*. Ma questa eleganza ed equilibrio, la bella mineralità e longevità dei vini di

Rocca di Montegrossi, si ritrovano in tutta la nostra produzione. A chiudere degnamente il nostro Vin Santo col quale, se da un lato è assolutamente vietato l'inzuppo del cantuccio, dall'altro sono sicuramente consigliati una serie d'abbinamenti molto più stuzzicanti e rispettosi della qualità, su cui ci si può sbizzarrire. Il mio preferito? Coi formaggi erborinati. Ma certamente altri accostamenti vincenti sono con dolci secchi che richiamino la castità di profumi e gusti del nostro Vin Santo, dal caramello, al dattero, al caffè, ai fichi, alle noci... Ma anche *crème brûlée* oppure *foie gras*. In Giappone, durante una serata, uno chef ha anche abbinato il Vin Santo con le uova di riccio di mare. Quindi, se ci provano loro a fare abbinamenti sfiziosi e interessanti, perché non farlo anche noi?

Marco Ricasoli

# 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





VALORITALIA

# Valoritalia

giuseppe liberatore

**“Valoritalia” è la società leader in Italia, autorizzata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo, nel controllo e nella certificazione dei vini a Denominazione d’Origine, Indicazione Geografica e dei vini con indicazioni del vitigno e/o dell’annata.**

**10 ANNI  
DI VALORE  
AGGIUNTO**



La genesi dell'azienda è sostanzialmente legata a un nuovo assetto della normativa comunitaria e nazionale del settore vitivinicolo, intervenuto un decennio fa, che ha sottratto ai Consorzi di tutela le funzioni di controllo sulle Denominazioni tutelate per trasferirle a Enti terzi ovvero a soggetti che non avessero una diretta connessione con le aziende sottoposte a controllo. Tale novità è stata rivoluzionaria per almeno 2 ordini di motivi: da un lato perché ha generato un profondo riassetto delle funzioni dei Consorzi – fortemente impegnati nella tutela, vigilanza e valorizzazione delle Denominazioni – dall'altro perché hanno assunto centralità le garanzie fornite ai consumatori. Un punto, quest'ultimo, che ha costituito una positiva rottura col passato. **Nel 2009**, dunque, al fine di non vedere disperso il patrimonio di centinaia di tecnici e ispettori che i Consorzi di tutela avevano formato nell'arco degli anni, **la Federdoc ha ben pensato di costituire, insieme a CSQA, società che ha una lunga esperienza nel settore delle certificazioni, "Valoritalia" come organismo di controllo privato.** Il merito da attribuire ai 2 soci fondatori è senz'altro quello di salvaguardare un grande capitale d'esperienze e professionalità, frutto di anni d'investi-

mento, ma anche di evitare d'affidare un ruolo tanto complesso e delicato, quale quello dell'esercizio delle funzioni di controllo sui vini a Denominazione, a soggetti di fatto privi di competenze specifiche. Un cammino che, nel suo incedere, ha incontrato non poche difficoltà, ma che ha permesso alla società di strutturarsi adeguatamente per assicurare alla filiera vitivinicola ampie garanzie d'affidabilità e per rispondere alle esigenze di un mercato in continua evoluzione. Nel giro di pochi anni, con l'impegno quotidiano di uno staff di prim'ordine, Valoritalia è riuscita a ritagliarsi un posto d'assoluto prestigio nel panorama del "settore regolamentato", divenendo un interlocutore credibile per l'intera filiera, i singoli operatori, le istituzioni, i consumatori. Le Denominazioni d'Origine costituiscono il patrimonio collettivo di un territorio e delle sue aziende, che non può esser messo a rischio dall'immissione sul mercato di prodotti che non siano completamente tracciabili e conformi agli standard previsti dai disciplinari. Questa consapevolezza, comune a moltissime aziende italiane, è stata il principale elemento di novità "politica" che ha permesso una vera svolta nella viticoltura italiana. Tracciabilità e garanzie sul rispetto degli standard sono





stati, in definitiva, i fattori innovativi che hanno completamente rivoluzionato il mercato del vino e anche le abitudini di consumo. La centralità del ruolo di Valoritalia discende proprio da questi fattori: assicurare il mercato, le imprese, le istituzioni, gli stessi consumatori, che i vini a Denominazione d'Origine rispettino tali standard in ogni fase di produzione, dal vigneto fino all'uscita dalla cantina. La complessità di questi compiti emerge in tutta la sua chiarezza se si considera che **la società certifica e garantisce attualmente i vini di 228 Denominazioni – poco meno della metà di tutte le DO e IG vitivinicole italiane e circa il 50% della produzione nazionale dei vini di qualità – le quali contemplano quasi 5.000 differenti tipologie per un totale di circa un miliardo e 550 milioni di bottiglie immesse sul mercato. Ogni anno vengono effettuate, mediamente, circa 45mila analisi chimiche e vengono organizzate poco meno di 3.000 commissioni di degustazione che valutano, approssimativamente, 46mila campioni di prodotto.** Un lavoro capillare, dunque, frutto di un know-how di livello elevato e di un'organizzazione radicata su buona parte del territorio nazionale con **36 sedi, una squadra di oltre 200 tra donne e uomini di gran competenza e circa mille collaboratori esterni.** La qualità e l'importanza dell'operato si riflettono anche nel valore economico delle produzioni controllate e certificate: nel 2017 **il valore di mercato dei prodotti certificati da Valoritalia** ha superato i **6,3 miliardi di euro**, una quota rilevante dell'intero settore agroalimentare italiano. L'innovazione e l'ampliamento della gamma di servizi offerti fanno parte del dna della società e rappresentano punti fondanti della rinnovata mission aziendale. In effetti, negli ultimi anni, Valoritalia ha cominciato a diver-

sificare i propri servizi per venire incontro alle nuove esigenze delle imprese, sempre più orientate verso modelli produttivi sostenibili. A questo proposito è stata costituita una divisione interna specializzata nella certificazione di produzioni biologiche e integrate, che già oggi fornisce servizi a circa 2.000 aziende, metà delle quali nel settore vitivinicolo. Innovare significa anche sviluppare e sfruttare al meglio, nell'organizzazione del lavoro, le più avanzate tecnologie informatiche disponibili. È questo l'esempio di **"Dioniso", innovativo sistema informativo per la certificazione e tracciabilità dei vini DOP e IGP**, messo in campo da Valoritalia con la collaborazione di Cisco e Hitachi. Un progetto telematico, operativo dopo oltre 2 anni d'analisi e sviluppo, che permette di raccogliere un'imponente mole d'informazioni provenienti dagli attori della filiera in un'unica grande piattaforma digitale a disposizione degli operatori, consentendo loro di poter contare su un elevato grado d'automazione dei processi di certificazione, col vantaggio della tempestività, della certezza del dato informativo e della personalizzazione. La novità di "Dioniso" risiede proprio nella sua capacità di permettere, da un lato, la gestione in sicurezza di un processo di certificazione che riguarda milioni d'ettolitri l'anno, dall'altro di realizzare una reportistica avanzata con statistiche costantemente aggiornate, di cui potranno avvantaggiarsi tanto i Consorzi quanto gli enti pubblici, come Regioni, Ministero Politiche Agricole e Ispettorato Repressione Frodi (ICQRF). **La spinta aziendale alla ricerca e all'innovazione** è altresì palesata quando si parla di "Internet delle cose" (Internet of things), fenomeno che vede il coinvolgimento di Valoritalia in iniziative rientranti nell'ambito del **progetto europeo "Internet of Food & Farm 2020" (IoF2020)**,



finalizzate allo sviluppo d'applicazioni nel mondo della vite e del vino che spaziano dalla gestione del vigneto ai processi di vinificazione e certificazione, fino alla comunicazione della cantina. Altra testimonianza della capacità dell'azienda di precorrere i tempi e gestire i cambiamenti in un mercato in rapida evoluzione, è da ravvisarsi nel **contributo alla costituzione di "Equalitas", società che promuove un innovativo standard di certificazione per la sostenibilità ambientale e sociale**. Ed è proprio l'ambito della sostenibilità, declinata attraverso parametri oggettivi misurabili e certificabili, a rappresentare una delle sfide più interessanti e stimolanti da affrontare con convinzione nell'immediato futuro. Nel campo come in cantina, dunque, l'informatica, la sensoristica, l'agricoltura di precisione, la sostenibilità e la cosiddetta Internet of Things (IoT), rivoluzioneranno sempre più produzione, gestione e controllo nelle aziende. Tale evoluzione comporterà, inevitabilmente, un analogo e parallelo adeguamento delle procedure e delle tecniche di certificazione, di cui si intravedono già i primi segnali. Da questo punto di vista, l'impegno in prospettiva di Valoritalia è quello di continuare a garantire adeguati investimenti in tecnologia e formazione, che consentiranno all'azienda di adempiere, con immutata serietà e competenza, all'incarico di natura pubblicistica ricevuto in delega dalla Pubblica Amministrazione. Lo sforzo della società è anche quello di non essere percepita come uno dei tanti enti di controllo presenti nel Paese, poiché per genesi fondativa, esperienza, organizzazione e assetto societario, essa rappresenta un elemento di garanzia per il sistema produttivo e per il mercato. In ragione della delicatezza delle mansioni svolte quotidianamente da tutti i collaboratori dell'azienda, nonché delle relazioni intrattenute con istituzioni e Consorzi, Valoritalia è già og-

*Giuseppe Liberatore, direttore generale Valoritalia*

gi considerata più un partner che una controparte; forse proprio a motivo di un'indipendenza di giudizio eletta a valore etico fin dalla sua costituzione, 10 anni or sono. E pur nel rigoroso rispetto dei ruoli, l'azienda deve rappresentare un elemento di garanzia anche nella percezione degli operatori inseriti nelle filiere certificate; non un semplice controllore, dunque, ma una presenza che contribuisce a conferire valore aggiunto ai processi produttivi sottoposti a rigorose verifiche. **Il "sigillo" apposto su un prodotto da Valoritalia dovrà pertanto esser sempre più concepito non come fonte di un ulteriore costo per le aziende certificate, bensì come un plus da comunicare adeguatamente al mercato.** In questa direzione si colloca altresì l'impegno, in prima linea, in un processo di comunicazione istituzionale dei valori aziendali e di quelli insiti nel sistema di certificazione volto a informare, in ottica di trasparenza e su basi oggettive, gli stessi operatori, il consumatore e più in generale l'opinione pubblica in merito all'affidabilità, correttezza ed effettiva terzietà del proprio operato. Nel caso di Valoritalia, l'orizzonte è, in definitiva, costellato da sfide ambiziose e nuovi obiettivi, nell'ottica di garantire adeguato supporto alle imprese attraverso la continua innovazione in prodotti e servizi per rimanere sempre al passo coi tempi in un mercato che non ammette ritardi. La possibilità di poter contare su un gruppo coeso e fortemente motivato di donne e uomini dall'elevata professionalità, mette Valoritalia nelle migliori condizioni per affrontare un futuro in cui certificazioni, credibili e affidabili, guideranno sempre più i consumatori a orientare consapevolmente le proprie scelte d'acquisto.

# Sulle tracce genetiche dei genitori del Sangiovese



DOVE VA LA VITICOLTURA  
di Mario Fregoni

Presidente onorario OIV

**Nell'ultimo secolo il Sangiovese aveva raggiunto i 100mila ettari di vigneti, coltivati dalla Romagna alla Sicilia. Coi suoi 60mila ettari attuali è tuttora il vitigno italiano più esteso, dei quali circa 40mila in Toscana, novemila in Romagna, 2.700 in Umbria e 750 in Abruzzo.**

È quindi giustificato l'interesse sull'origine genetica e geografica della varietà in oggetto. Lo scrivente si è già occupato delle parentele del Sangiovese nel 2015 (VQ, 4) con un editoriale che riassumeva le ricerche genetiche di Bressanini (Le Scienze, 2014) e quelle storiche di Sangiorgi e Zinzani (2014). Le analisi del DNA (microsatelliti) hanno rivelato le parentele del Sangiovese, del Ciliegiolo, del "Moscat rouge" o Moscato violetto di Madera, del "Calabrese" di Montenuovo (Campania) e del "Negrodolce" della Puglia. In merito si rammenta che molti Moscati derivano dal più antico Moscato di Alessandria (Egitto), tesi sostenuta anche da Calò et coll. nel 2004. Completano il quadro esposto le indagini genetiche e morfologiche di Ciacci et coll. (2009), che hanno dimostrato la somiglianza fra Sangiovese e due femmine di *Vitis silvestris* dei boschi della Toscana, sicuramente frutto di semi rinselvaticiti di Sangiovese. Più recentemente (2017) la dottoressa Vignani dell'Università di Siena ha presentato un elaborato al Premio Soldera per giovani ricercatori nel quale si segnala-

vano 2 ceppi di "Sangiovese anomalo" presenti presso l'azienda agricola Case Basse di Montalcino, aventi un DNA diverso da quello del Sangiovese. Sono state pertanto affidate a Bavaresco e Zamboni dell'Università Cattolica di Piacenza le ricerche per definire le due schede ampelografiche, dalle quali è emerso che i ceppi anomali del vigneto Intistieti e di quello di Case Basse sono morfologicamente diversi dal Sangiovese. Si è allora proceduto (2018) all'esame del DNA dei microsatelliti compiuto da Busconi, sempre di Piacenza, che ha rivelato come il ceppo di Intistieti corrisponda geneticamente al Bonamico, antico vitigno toscano rintracciabile in qualche vigneto e nelle collezioni ampelografiche. Si tratta, pertanto, di un ceppo privo d'interesse e che verrà abbandonato. Al contrario, il ceppo anomalo del vigneto di Case Basse avrà sicuramente prospettive in quanto il 50% del genoma appartiene al Negrodolce della Puglia, mentre rimane sconosciuto il genitore dell'altro 50% del genoma, che richiederà ulteriori approfondimenti per stabilire la parentela genetica, dato

che risulta assai lontano dal Ciliegiolo. Ci siamo chiesti: da dove viene il ceppo Case Basse contenente il Negrodolce? Le marze sono state prelevate oltre 40 anni fa in un vigneto di Montalcino, ma in questo vigneto com'è giunto? Probabilmente è nato da un seme trasportato dagli uccelli, che l'hanno prelevato da un vigneto di Montalcino o in un bosco della Toscana. Comunque, il ceppo di Case Basse rappresenterà il capostipite di una nuova varietà, dopo la necessaria sperimentazione richiesta dai regolamenti del MIPAF. Indubbiamente l'origine genetica del Sangiovese è avvenuta molti anni fa, visto che era utilizzato per la produzione del Chianti già all'epoca di Cosimo III de' Medici, che





2000 a.C., il Moscato rosa deve essersi incrociato naturalmente con alcuni vitigni locali a bacca nera, dando origine al Ciliegiolo. In particolare, gli incroci Ciliegiolo x Calabrese di Montenuovo in Campania e quello di Ciliegiolo x Negrodolce della Puglia hanno fornito il Sangiovese, diffusosi in molte Regioni italiane. In sintesi, la presenza del Negrodolce della Puglia nel DNA del ceppo di Case Basse pone domande sul percorso geografico compiuto dal Sangiovese e sull'origine toscana del suo vitigno simbolo. Il Sangiovese è un vitigno pugliese? È possibile che l'incrocio si sia realizzato in Puglia, dato che in Toscana il Negrodolce non esiste, mentre è diffuso il Ciliegiolo. Non è inoltre accertato che questo vitigno abbia funzionato da madre e che il Negrodolce sia il padre, in quanto, rovesciando gli addendi, nell'incrocio



oltre 3 secoli or sono aveva delimitato la zona geografica del Chianti (l'attuale Classico) fra Firenze e Siena. Assieme venivano vinificati anche il Canaiolo, probabilmente il Ciliegiolo, nonché le varietà bianche Trebbiano toscano e la Malvasia lunga del Chianti. Per quanto difficile da dimostrare, non vogliamo esimerci dal formulare un'opinione sull'origine del Sangiovese, con riferimento alle analisi del DNA e agli eventi storici che hanno coinvolto la *Vitis vinifera*, d'origine Caucasicca (circa 10mila anni a.C.). In Mesopotamia, intorno al 6.000 a.C., potrebbe essere stata domesticata e selezionata la varietà Moscato d'Alessandria (bianco), che, per mutazione gemmaria o incrocio con un ceppo rosso, avrebbe dato il Moscato rosa. Un esempio può esse-

re la Malvasia rosa, selezionata dallo scrivente da una mutazione gemmaria rinvenuta su un ceppo di Malvasia di Candia aromatica del piacentino. In Egitto viene battezzato il Moscato d'Alessandria, che è passato in Israele con Mosè e successivamente in Grecia. Da qui, orientativamente verso il 3.500 a.C., inizia su larga scala la selezione della famiglia dei Moscati, discendenti da quello dell'Egitto e poi trasferiti in Italia, specie al Sud, dove i romani definirono i Moscati come Apiane perché attiravano le api. Il Moscato di Alessandria è giunto anche in Africa a Cap Zibib e da qui trasferito a Pantelleria, ribattezzato come Zibibbo. Nella Magna Grecia (comprendente le Regioni dalla Puglia, alla Campania sino alla Sicilia), circa

il risultato può essere identico. Se dovessimo eseguire oggi l'incrocio Ciliegiolo x Negrodolce otterremmo il Sangiovese che noi conosciamo? Come genoma si può rispondere negativamente, anche se morfologicamente si potrebbe ottenere una nuova varietà somigliante, che esclude l'uguaglianza. Per mantenere l'attuale Sangiovese non si può ritornare al seme, dal quale otterremmo piante assai diverse, causa la mescolanza imprevedibile dei geni dei due genitori. L'unica possibilità di mantenere il Sangiovese è quella delle differenti propagazioni agamiche (innesto, talea, ecc.), tenendo conto delle mutazioni gemmarie che nel Sangiovese hanno causato la formazione di numerosissimi cloni.

# SI FA PRESTO a dire Sangiovese

## LA “PLASTICITÀ” DEL VITIGNO



THE WINE WATCHER  
di paolo e jacopo vagaggini

**Ogni volta che degusto un vino mi stupisco di come ogni vitigno abbia un carattere ben definito, sovente molto più delle persone, sicuramente riconoscibile e deciso. Jacopo e io amiamo tutti i vitigni, ma desideriamo tirar fuori l'anima da ognuno di essi; ogni vitigno a sé, nella sua meravigliosa solitudine.**

Tutte le aziende dovrebbero puntare sui vitigni che caratterizzino la zona di produzione, da cui derivi un vino unico, capace d'esaltare il terroir. La formazione accademica internazionale di Jacopo e la sua conoscenza del vino nel mondo è alla base di questo progetto, affiancato dalla mia esperienza di creazione di grandi vini. Questa sfida è tanto entusiasmante quanto impegnativa, dato che esaltare un vitigno significa conoscerlo nel profondo, rispettarlo e interpretarlo in base alla zona e alle condizioni in cui esso si sviluppa. Quest'ultimo aspetto è di vitale im-

portanza e si fonda sul concetto di “plasticità” del vitigno. La plasticità rappresenta la capacità di un vitigno d'adattarsi alla zona di produzione in cui esso si trova. Crediamo fortemente che ci siano due forme distinte di plasticità, che sono in buona parte legate al tipo di vitigno di cui stiamo parlando, il Sangiovese. Vitigni come Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay, per esempio, hanno la capacità di crescere in quasi qualunque zona di produzione, dato che hanno un'adattabilità al territorio molto elevata. Noi siamo soliti definirli “vitigni carrarmato”





per semplificare il concetto. D'altro canto, però, esprimere la grandezza di questi vitigni presuppone che ci siano condizioni agronomiche e lavorazioni di cantina precise e ben definite, senza le quali si producono vini squilibrati, in certi casi eccessivamente erbacei o sovramaturati. Altro caso, invece, il Sangiovese, che ha un'adattabilità al territorio meno spiccata, ma ha la capacità d'esprimere sinceramente la zona da cui proviene. E credetemi, non esiste un Sangiovese migliore di un altro, ma solamente espressioni diverse della stessa anima. Nei terreni argillo-calcarei, strutturati e ben drenanti, si avrà un'espressione di un Sangiove-

se opulento e più austero; i terreni sabbiosi, invece, porteranno a vini più fini ed eleganti. Pensiamo inoltre al Syrah, un altro vitigno straordinario dotato di una plasticità immensa. Proveniente dall'antica Persia, precisamente dalla cittadina ancora esistente di Shiraz, questo vitigno si presenta sotto due forme diverse e ben distinte. Il "Syrah" propriamente detto si produce in climi temperati caldi con una moderata piovosità e si presenta rubino, con sentori floreali, di bella finezza. Un vino che potrebbe esser definito femminile. Lo "Shiraz" invece si produce in zone molto calde con poca piovosità e presenta caratteristiche molto diverse: caldo,

speziato, denso e con un'acidità meno pronunciata. Un vino sicuramente più mascolino. La bravura del vero enologo sta nell'accettare questo aspetto e nel rispettare l'espressione del vitigno in base alla zona in cui si trova, utilizzando tecniche poco invasive e calibrate in base alla tipologia di prodotto. Questa caratteristica si acquisisce solamente grazie all'esperienza, all'assaggio d'innomerevoli vini di zone diverse e a tanta sperimentazione. La nostra sfida, mia e di mio figlio Jacopo, è proprio questa: tirar fuori da ogni vitigno la sua vera anima, nel rispetto delle sue caratteristiche e della zona di produzione.

# La disfida dei “beoni” ALLA CORTE DI COSIMO II DE’ MEDICI



DE GUSTIBUS DISPUTANDO  
di zeffiro ciuffoletti

**Cosimo II divenne granduca all’età di 19 anni, nel 1609. Era malato di tubercolosi e non aveva energie fisiche e nemmeno energia politica; ma, al posto suo, governavano la madre Cristina, legata al re di Francia, e sempre di più la moglie Maddalena, che era sorella dell’imperatore d’Austria, Ferdinando II, e delle regine di Spagna e di Polonia.**

All’opposto di Cosimo, queste due “virago” erano attratte più dal potere che dai piaceri di corte. Il povero Cosimo passava il suo tempo a consultare maghi e fattucchiere. Era perennemente alla ricerca di reliquie con l’idea che lo potessero guarire dalla sua malattia. Ciò nonostante, miracolosamente, Maddalena riuscì a garantire la continuità della dinastia con ben quattro figli maschi. Spinto dalla madre e della moglie, il povero Cosimo profonde-

va denaro a piene mani in funzioni religiose, elemosine, costruzione di chiese, conventi, altari, riducendo a mal partito l’enorme patrimonio ereditato, ma non più alimentato dagli introiti del banco. Preti, frati, monache avevano invaso la reggia e, al posto delle feste, si recitavano litanie. Nel 1612, per conoscere meglio il Granducato, si impegnò in un viaggio che lo portò sino ad Arezzo, poi Siena e infine a Volterra. I proprietari delle fattorie gli donarono





cibarie e vini in abbondanza. Così, al ritorno da questo lungo viaggio, per distrarsi, invece di ricevere notabili o diplomatici oppure riprendere le noiose litanie, che non lo avevano guarito, invitò a corte i maggiori bevitori fiorentini e tedeschi per una sfida all'ultimo fiasco. Voleva "metterli in gara tra loro e giudicare quale dei due popoli avesse maggiore resistenza a bere vino". I due gruppi, alla presenza del granduca, "mangiarono e bevvero molte dozzine

di fiaschi di vino". Ne bevvero così tanto che bisognò rinviare la sfida, visto che nessuna delle due squadre risultò vincente. Anzi, mentre i fiaschi erano finiti, si reggevano ancora sulle gambe. "Una sera, il Granduca – scrive il Tinghi nel Diario di Corte – dopo aver preso il solito scioppo e desinato bene con un poco di piccatiglio di coturnice, fece richiamare i contendenti e dopo desinare si trattenne a vedere i beoni tedeschi e fiorentini" che ripresero la sfida con

una scorta di fiaschi raddoppiata. "Doppo molto bere i fiorentini vinsero che bevorno di più". Il duello fu così spettacolare e divertente che l'anno successivo si volle ripetere la sfida, ma, invece dei Lanzi e dei fiorentini, il Granduca riunì "in camera sua i nani e i mori buffoncelli di corte e feceli molto bere" con sommo divertimento. Nel 1621, quando aveva appena 31 anni, il Granduca, corroso dalla malattia, morì. Accolse la morte dopo aver riso a crepapelle.

# DARE SPAZIO AL RACCONTO DEL RICCO PATRIMONIO DI RISORSE E DI VALORI DEI TERRITORI CHE SEGNANO IL BELPAESE



SPAZIO LIBERO  
di pasquale di lena

**Il racconto è fondamentale se, però, accompagna un programma pluriennale d'azioni di promozione e valorizzazione dei nostri vini e del nostro cibo. Un programma, supportato da attente strategie, è necessario e urgente se si vuol far fruttare, con l'immagine della qualità e della diversità, le risorse impegnate e con esse cogliere le opportunità messe a disposizione dai mercati.**

Quando arriva il mese di marzo e vedo, non lontano, il mandorlo riempirsi di gemme, che presto diventeranno petali bianchi venati di rosa, sento che è giunta la primavera. So che inizia la rinascita, che la natura esprime con la voglia di un nuovo giorno, una nuova stagione. Nei miei anni senesi, all'Enoteca Italiana dell'Ente Mostra Vini, questa sensazione della primavera la condividevo, senza il mandorlo, coi miei presidenti e i miei collaboratori, dando inizio ai preparativi per far vivere alla prima Enoteca aperta in Italia – e forse, nel mondo – e ai suoi grandi vini a Docg, Doc e Igt il migliore dei Vinitaly, con lo stand a disposizione del mondo degli operatori e visitatori della grande mostra-mercato dei vini

italiani. C'era, nell'attesa della manifestazione, sempre il sole splendido della bella Verona nella mia immaginazione, nonostante l'esperienza della prima partecipazione, anno 1985, vissuta con uno stand improvvisato nella piazzetta della fiera, bagnato di pioggia tutti i giorni di quell'edizione. Una decisione, quella di essere al Vinitaly, presa all'ultimo momento, sulla spinta del successo dell'importante manifestazione "Alimentazione, Vino e Sport", organizzata dall'Enoteca, per la prima volta lontana da Siena e dalla Toscana, a Roma, ai Campi Sportivi, il campus dello sport italiano. E a Verona, quella prima volta con l'Enoteca, c'era la donna più rappresentativa dell'atletica italiana, l'olimpionica e pri-

matista mondiale Sara Simeoni, che, in occasione dell'incontro di Roma, al momento della consegna della Rosa d'Oro, l'Enoteca aveva eletto a madrina del vino italiano. Un anno importante per il vino del Belpaese, il 1985, l'anno dei festeggiamenti delle sue prime 4 Docg (Barbaresco, Barolo, Brunello di Montalcino e Vino Nobile





di Montepulciano), il riconoscimento massimo previsto dal Dpr 930 del 1963, il quale ha segnato l'inizio della svolta che ha portato il consumatore del mondo a considerare i tanti vini italiani e apprezzarli per i loro caratteri di qualità. Se il Vinitaly, da allora, diventa sempre più il punto d'incontro col vino italiano, l'appuntamento annuale con l'esteso e immenso "Vigneto Italia", i suoi territori, i suoi sempre più preziosi vini, l'Enoteca Italiana, invece, si apre al mondo e, nel mondo, porta e diffonde il racconto di una realtà stupenda che, dai 1.200 metri slm della Val d'Aosta, scende e si distende sulle mille e mille colline che da Ovest a Est, da Nord a Sud, comprese le piccole e grandi isole, disegna i più bei paesag-

gi di questo nostro incantevole Paese. È col racconto che l'Enoteca Italiana di Siena ha convinto i nostri ristoratori in Canada della bontà e grandezza dei vini italiani e, con essi, ha conquistato il consumatore canadese, quello di alcuni dei country club più esclusivi d'America e, in una serata davvero indimenticabile, gli ospiti di casa Sinatra, tutti personaggi famosi nel campo del cinema, dello spettacolo, dello sport e della politica. Il racconto del ricco patrimonio di storia e cultura e anche d'ambienti e paesaggi, tradizioni proprie di quel bene comune che è il territorio, l'origine prima, unitamente all'intelligenza e sensibilità dei coltivatori/produitori/trasformatori, della qualità di un vino, come di ogni altro

prodotto dell'agroalimentare italiano. Ho la conferma che sono ancora 5.056 i prodotti agroalimentari tradizionali; 299 le indicazioni geografiche (165 Dop, 132 Igp e 2 Stg); 523 vini (74 Docg, 332 Doc e 117 Igp) a significare l'abbondanza di territori e la ricchezza che essi esprimono quanto a biodiversità e tradizioni. Importanti primati, male e poco utilizzati per il vuoto di programmi, strategie, strutture, strumenti e professionalità in grado di raccontarli. Uno spreco enorme di possibilità e opportunità, un rischio per la conquista di quelle fette enormi di mercato, oggi e ancor più domani, a disposizione. Allora, seconda metà degli anni Ottanta, il Canada e gli Usa non erano i mercati del nostro vino, soprattutto di quello Doc e, meno che mai, delle Docg con le prime 4 appena riconosciute. Lo sono diventati in seguito sia per le quantità che per il valore, grazie al Mipaf e alle nostre istituzioni presenti sui 2 mercati e anche grazie alla presenza e azione permanente della struttura senese, durata oltre 10 anni. Come non lo sono, oggi, i mercati della Cina, dell'India, della Russia, del Brasile e di tanti altri Paesi che da poco si sono aperti alla globalizzazione, ma hanno tutto per diventarlo e alla grande. Milioni di potenziali consumatori di cibo italiano e, come tali, milioni di potenziali turisti, necessari per riportare sul podio più alto di questo comparto il Paese dei primati nel campo della cultura e della storia, dei paesaggi e delle tradizioni, del cibo e del vino. Se il vuoto lasciato con l'abbandono e poi con la completa chiusura dell'Ente Mostra Vini ha preoccupato solo pochi, l'assenza di una programmata e coordinata azione promozionale, in Italia e nel mondo, che ormai dura da tempo, deve preoccupare il Paese perché non premia ma punisce chi produce, trasforma e vende, e non solo, i territori nel loro insieme. Una perdita enorme di risorse e opportunità che il Paese non si può più permettere.

## MARCHIO COLLETTIVO... DI CERTIFICAZIONE O GARANZIA... NEW RULES!!!

# Un frullato di confusione, però chiaribile!



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

**Importanti novità di spicco sono previste dal regolamento Europeo n°1001 del 2017 al quale si affianca la Direttiva Europea n° 2430/2015. A richiedere maggiori chiarimenti in termini di uniformità tra gli Stati, come spesso accade, è senza dubbio la Direttiva Comunitaria, la quale ha previsto la possibilità per gli Stati membri di adottare i provvedimenti ritenuti più opportuni al fine di raggiungere l'obiettivo stabilito dalla stessa normativa derivata.**

Il regolamento, diversamente, seppur anch'esso fonte derivata, mette tutti d'accordo entrando immediatamente in vigore, disapplicando l'eventuale normativa interna in contrasto e superando eventuali problematiche di uniformità tra gli Stati della zona Euro. Per ciò che concerne le novità più interessanti della normativa in esame, merita sicuramente un approfondimento il nuovo "marchio di certificazione UE", posto a fianco

dei già conosciuti marchi collettivi (ora denominati Marchi Collettivi Ue). Ma cosa si intende per marchi di garanzia o di certificazione? E da cosa differiscono dai Marchi Collettivi UE? Ebbene, i nuovi marchi di garanzia o di certificazione UE sono marchi di titolarità di qualsiasi soggetto. Idonei a distinguere i prodotti o i servizi certificati dal titolare del marchio e ciò in relazione alle caratteristiche di detti prodotti o servizi.





Ovverosia con particolare attenzione ai materiali, ai procedimenti di fabbricazione dei prodotti o con riguardo alla prestazione dei servizi, alla qualità e alla precisione. Il legislatore italiano sul punto sembrerebbe aver interpretato la normativa in senso più ampio, ritenendo che possano costituire marchi di garanzia e certificazione i segni e le indicazioni che, nel commercio, abbiano la capacità di designare anche la provenienza geografica dei prodotti o dei servizi. I Marchi Collettivi UE, invece, sono marchi di titolarità di associazioni di produttori di beni e servizi dei membri o di commercianti. Infatti i marchi in argomento sono idonei a distinguere i prodotti o servizi dei membri dell'associazione da quelli di altre imprese. Associazione, vero e proprio cuore, organo che regola l'utilizzo del marchio collettivo. Invero, il marchio collettivo può attestare determinate qualità o caratteristiche dei prodotti, prevedendo specifiche clausole inderogabili all'interno del regolamento d'uso. Possono, peraltro, ancora oggi essere tutelati, per il tramite di marchi collettivi, i segni e le indicazioni idonee a designare la provenienza geografica dei prodotti o dei servizi. La nuova normativa, quindi, seppur da una parte ha introdotto una nuova fattispecie all'interno della *industrial property*, che a prima *facie* sembrerebbe complicare la situazione, dall'altra ha evidenziato la possibilità di diversificazione delle scelte con particolare riferimento all'elemento della commercializzazione del servizio o prodotto da parte del titolare, nonché stabilendo se l'interesse del depositante concerna la certificazione o meno del prodotto. La differenza, seppur potrebbe sembrare labile, è sicuramente determinata in termini di scelta, anche, e soprattutto, ai fini della tutela del nostro, sempre più amato, Made in Italy.

# CONSIGLI PER IL DOPO FIERA: post Vinitaly

WINE COMMUNICATION  
di **riccardo gabriele**

Tutti noi ci lamentiamo per i giorni lontani da casa, per le corse, le code, per gli appuntamenti che si accavallano, ma alla fine Vinitaly è anche la nostra casa, il luogo dove incontrarci e incontrare il nostro mondo. La Fiera, con la F maiuscola, è però anche uno degli appuntamenti importanti per il lavoro, non solo nella fase preparatoria, ma anche per quella successiva. Abbiamo già avuto modo di parlare del pre-fiera. Quest'anno vorrei soffermarmi maggiormente sul post fiera. Il famoso follow-up. Un'azione successiva a qualcosa di effettuato prima; una serie di controlli (se semplifichiamo la traduzione della lingua inglese). Ma a che cosa serve? Vedo sempre più spesso aziende che fanno ottimi incontri in sede di fiere e manifestazioni senza poi dar seguito a quel bigliettino da visita o a quel contatto nell'immediato. Spesso si attendono giorni e magari qualcosa cade nel dimenticatoio. Nella mia opinione è molto interessante operare con alcune azioni successive. Prima di tutto, anche durante la giornata dell'appuntamento stesso, potrebbe essere carino mandare una mail di ringraziamento per essere passati allo stand. Poche parole, ma che danno anche importanza alla visita e annunciano un messaggio successivo in cui saranno forniti i dettagli dell'azienda (listino, presentazione). Un chiaro mes-

**Il nostro nuovo numero di Oinos sarà tra le vostre mani proprio mentre vi accingete ad affrontare i giorni della fiera più importante del settore enoico, riconosciuta a livello mondiale.**



saggio d'attenzione che può essere utile per sondare eventuali risposte dell'interlocutore. Quindi, una volta tornati alla base (non un mese dopo, ma massimo qualche giorno dopo), una mail più dettagliata con informazioni più precise e specifiche a seconda del soggetto al quale abbiamo inviato: cartella stampa per i giornalisti con un range di prezzi per collocare il prodotto; listini con condizioni e quantità vini prodotti per il sales, a esempio. Qualora, per vari motivi, non si abbia risposta alla mail, una telefonata di conferma di visione e anche un saluto è un ottimo strumento. Relativamente alla

seconda mail, attenzione a come si scrive. Dettagliati ma chiari, precisi e diretti, onde evitare (specie nel contesto commerciale) che ci siano fraintendimenti. Adesso non ci resta che metterci al lavoro, pronti per le nuove sfide del follow-up.



*Ciao,  
Luciano*



Luciano Zazzeri

anno VIII, n. 27 gennaio-febbraio-marzo 2019

**direttore responsabile**

Andrea Cappelli  
cappellipress@libero.it

**capo redattore**

Fiora Bonelli

**direttore artistico**

Paolo Rubei

**in redazione**

Alessandro Ercolani

**hanno collaborato**

Paolo Baracchino – Alessia Bruchi  
Zeffiro Ciuffoletti – Simonetta De Nisco  
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos  
Michele Dreassi – Daniela Fabietti  
Giovanna Focardi Nicita  
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele  
Piera Genta – Andrea Kordi  
Massimo Lanza – Giuseppe Liberatore  
Luigi Pizzolato – Marco Ricasoli  
Melissa Sinibaldi – Danilo Tonon  
Jacopo e 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**

Claudio Tipa nella cantina storica della Tenuta Montecucco



# DONNAFUGATA®

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



MARSALA



MARSALA



PANTELLERIA



## Visita Donnafugata a Marsala

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

**Quando**  
**Lingue**  
**Info e Prenotazioni**

Tutto l'anno  
Italiano, Inglese  
[visit.donnafugata.it](http://visit.donnafugata.it)  
Necessaria la prenotazione:  
[visitare@donnafugata.it](mailto:visitare@donnafugata.it) • +39 0923 724245/263

**Punto vendita**

Aperto tutto l'anno



## Visita Donnafugata a Pantelleria

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

**Quando**  
**Lingue**  
**Info e Prenotazioni**

In estate  
Italiano, Inglese  
[visit.donnafugata.it](http://visit.donnafugata.it)  
Necessaria la prenotazione: [visitare.pantelleria@donnafuata.it](mailto:visitare.pantelleria@donnafuata.it)  
Tel. +39 335 6242563 Tel. +39 0923 915649

**Punto vendita**

Aperto in estate



Poggio  
Al Vento®

2001

BRUNELLO  
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

COL D'ORCIA

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

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00