

# INOS

028 VIVERE DIVINO





# Più forti, insieme.

Il Welfare su misura per te,  
del Credito Cooperativo

15 banche  
300 sportelli  
130.000 soci  
500.000 clienti

con appena

**2,90 €\***  
al mese

proteggi  
la tua salute.

*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)

Ho conosciuto Brigitte oramai molti anni fa e sono sempre stato affascinato da lei e dai suoi lavori, ma quando mi sono trovato davanti ai suoi macinapepe non ho resistito e ho dovuto fotografarli per potervi mostrare. Sono variazioni multiformi, tornite con una perizia che ricorda un tempo in cui il mestiere esigeva autentica maestria e continua ricerca delle essenze lignee su cui è basato il cuore del lavoro: dalla leggerezza dell'acero campestre alla compatta eleganza del faggio, dal nero arcano dell'ebano al porporino-violetto del palissandro. Legni di cui occorre trovare ogni volta un pezzo adatto allo scopo, senza difetti o incrinature, un'anima da estrarre da un corpo più grande. L'idea primigenia, da cui traggono ispirazione le forme dei macinapepe disegnati e prodotti da Brigitte Deval allude all'essenzialità del mondo vegetale e alle sue infinite forme che la natura genera in assoluta sobrietà, regolate da una severa logica di necessità, e ciononostante riconosciute come perenni archetipi di bellezza. Ebbene, di questo fondamento essenziale alla crescita e armonia della natura vegetale, il principio viene raccolto e rielaborato da Brigitte con sicuro istinto creativo per comporre una famiglia di oggetti destinati a comparire sulla tavola apparecchiata. A ricordarci l'origine e la radice di tutte le cose che ci allargano il cuore e che faremmo bene a non dimenticare, nemmeno a tavola. Nella più raffinata "mise en place" come sulla tavola più frugale, un macinapepe di Brigitte spicca come un fiore prezioso col dono di conferire auspici di buon pranzo e buona vita.

*Bruno Bruchi*

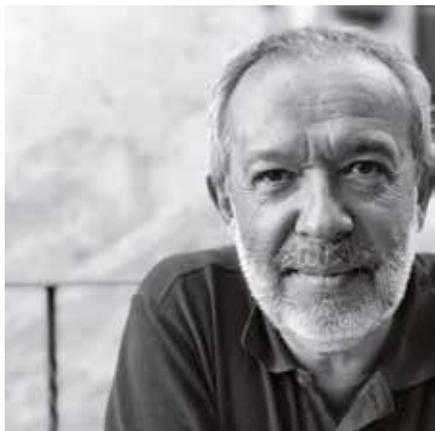






# venti di Valcamonica

VINI DI LAGO,  
E RESPIRI DELLA TERRA



L'arte è riproduzione della natura, dei sentimenti? Un misto di materia e pensiero che s'invera in opere segnate dal divino in una cosmogonia latente. Una sorta di vendemmia del "creativo" che abita in noi e scalpita come grandine estiva, che nutre e ispira...

L'arte, che è universale, muove dalla natura, dall'astro che illumina e riscalda al gelo delle cime imbiancate.

La fortuna d'essere in Italia ci sorprende a ogni confronto con visioni altre. Lo sappiamo dai tempi del Grand Tour. E lo sanno gli stranieri che scelgono la Penisola, così diversa nelle sue componenti e così "centro" in ogni dove, dalla Sicilia alla Toscana al Nord. Come se in questo fazzoletto d'Europa fosse raccolta la forma del mondo-presepe.

E se a Sud vince il sole, a Nord comanda la corona alpina. E sotto, valli e laghi tellurici, voragini dove risplende l'acqua cristallina dei ghiacciai.

In quelle profondità sopravvivono divinità ctonie: Persefone, strappata da Ade alle braccia di Demetra, regina dei morti e ugualmente la Kore olimpica dei fiori; Ermes, l'accompagnatore delle anime; Asclepio, che media tra vita e morte; Pitone, il guardiano di Delfi; Pizia, che si alimenta di vapori sotterranei.

Nelle profondità sono nati Echidna e Tifone, madre e padre di tutte le meraviglie. Generano la Gorgone, Cerbero, Idra, la Sfinge, Scilla, la Chimera sotto l'egida del drago millenario.

Nella pancia d'Italia, sotto la scorza ben disegnata, si nascondono divinità arcaiche scampate alla caduta dei giganti; esse curano le superfici, inondano i coltivi d'essenze sacrali, benedicono la Natura. Per questo ogni luogo mostra speciali caratteristiche, diverse da ogni altro e diversi sono i prodotti, i vini, gli oli, come se qui si raccogliessero, in un'arca naturale, esemplari dalla Creazione in poi.

Le *cultivars* sono la prova di magie e prodigi possibili, scaturiti dalla terra a render migliore il passaggio dell'uomo, in offerta a Gea, la dea Madre.

L'Italia è un cortile curato, protetto dai suoi monti aguzzi e qui, nella marca di Franciacorta e Lombardia, tra Brescia e Bergamo e la marca trevigiana, dove il Monte sta sull'isola e si smarrisce il senso dell'altezza (Lago d'Iseo).

Dalle buche del freddo che aspirano alla Valcamonica scende la brezza che smorza il calore delle torbiere e delle piramidi di Zone, media la forma degli acini, sui sentieri degli armenti in transumanza e dei santi. L'acqua d'altura cala in basso e abbevera le vigne a bacca bianca di Pinot, Chardonnay, Manzoni, Moscato giallo. E a bacca nera: Merlot, Cabernet sauvignon, Barbera, Incrocio Terzi 1, Franconia, Marzemino, Schiava lombarda e meranese, Moscato di Scanzo...

E ancora per magia, chissà cosa protegge queste valli..., acqua e uva fanno dono di vini pregiati (Valcalepio e Franciacorta), che per un altro miracolo esplodono nella sinfonia di bollicine... Satén, Millesimato, Riserva e poi Brut, Pas dosè, Dry, Sec...

E così, dai borghi a Bellavista affacciati sul Sebino, è possibile accogliere la fragranza degli innumerevoli profumi dei vitigni di questo angolino-immenso d'Italia soltanto accostando un calice alle labbra... l'ebbrezza moderata ed effervescente di un prodotto antichissimo e moderno... si ferma, non è poi così difficile, il tempo!

L'editore

Francesca  
**Moretti**

PRESENTA  
IL FRANCIACORTA DOCG  
GRANDE CUVEE ALMA  
NON DOSATO



23

Marchesi Antinori  
FESTECCIA  
**i vent'anni**

28 di Montenisa



LA STORICA  
**Tenuta del Buonamico,**  
PRESENTA IL SUO WINE RESORT



41

Lo storico  
vignaiolo

**Mauro Pacini**

È OGGI AFFIANCATO  
DAI FIGLI RICCARDO  
E ALESSANDRA

49



54

NATO SOTTO  
IL SOLE  
DI CORTONA

**Candito**

SYRAH  
DI LUCA TREVISAN



GLI "ORANGE WINES"  
**Lo stato dell'arte**  
A PODERE SAPAIO



58

**Cantina Frentana**

DAL 1958 SIMBOLO DEL VINO ABRUZZESE

66



**Fabio Sireci**  
MONTONI NELL'ANIMA

72



DALLA POLITICA AL VINO  
TOTÒ PRESENTA



# la Tenuta Cuffaro

74



# Le Cantine Fina

76

DI MARSALA  
FRA VINI DI TERROIR  
E GRANDE MUSICA

# Londra Palace 92

EFFETTO VENEZIA



# Il Piccolo Principe

SEMPLICEMENTE STRAORDINARIO

104



La regione  
**verde**  
d'Europa  
racconta il  
vigneto

# 110 Abruzzo

116

BORDEAUX EN PRIMEUR  
ANNATA 2018



## E ANCORA...

Silvia Baracchi "Personaggio dell'Anno 2019"	8	del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano	82
Leonardo Genio del Vino	12	Il Consorzio Pro.vi.di. - Sicilia	84
Ezio Marchi, il "padre" della Chianina	14	Viticoltori Senesi Aretini fra tradizione e modernità	88
Luca Landi rinnova la magia delle Cene Galeotte	15	Le oniriche atmosfere del Castello di Spessa	89
Irina Guicciardini Strozzi nuova presidente		Ca' Sagredo, tempio dell'ospitalità veneziana	96
del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano	16	Ermitage Bel Air Hotel, la salute in vacanza	98
Per Allegrini il 2019 è dedicato al Giappone	17	Como hotels and resorts Castello del Nero	102
Carpenè pioniere nella comunicazione del Prosecco	18	Savini Tartufi Truffle Restaurant	106
Vitique e la ristorazione in Chianti Classico	19	Ristorante Al Ponte nel cuore del Friuli	107
All'Elba uva in immersione per Antonio Arrighi	20	Quinta enoteca a Cortona per Alberto Margheriti	108
Le tradizioni benedettine di Amaro della Sacra	34	"S" come San Benedetto a San Gimignano	128
La casa ecosostenibile della Cantina di Bolzano	36	Il welfare secondo ChiantiMutua	130
Da Tenuta Colombarda arriva il nuovo ReBèl	39	Dai Lambruschi all'aceto balsamico	132
Fontefico: la boutique winery dei fratelli Altieri	70	L'ossigeno	134
Grandi eventi nelle terre del Chianti Classico	78	I vini italiani nel Rinascimento	136
Andrea Rossi nuovo presidente		La Tintilia, vino testimone del Molise	138
		Strategie di marketing del vino	140
		Comunicare in estate	142

“Personaggio  
dell’anno 2019”  
È LA CHEF STELLATA  
**Silvia Baracchi**  
DEL FALCONIERE DI CORTONA

IL DIRETTORE  
ALBERTO LUPINI  
CONSEGNA I PREMI  
DEL NETWORK  
“ITALIA A TAVOLA”  
NELLA SUGGESTIVA  
CORNICE DI VILLA  
“LA FERDINANDA”  
AD ARTIMINO

**Ci sono luoghi speciali in cui arte, natura e cultura s’intrecciano per regalare emozioni uniche. Uno di questi è la famosa villa “La Ferdinanda” di Artimino-Carmignano, costruita nel 1596 per volere del granduca Ferdinando I de’ Medici, su disegno di Bernardo Buontalenti.**

**melissa sinibaldi**  
foto **bruno bruchi**

Non è un caso se vi fecero tappa personaggi del calibro di Galileo Galilei, invitato nel 1608 da Ferdinando I per istruire “nelle matematiche” il figlio Cosimo, ma anche Leonardo da Vinci, che

disegnò il girarrosto che ancor oggi è possibile ammirare nell’antica cucina. Amata dimora di caccia della famiglia Medici, “La Ferdinanda”, detta Villa dei Cento Camini per via delle numerose fumaiole che sporgono dal tetto e la rendono

unica, è diventata nel 2013 patrimonio mondiale dell’umanità Unesco, un luogo magico dove il tempo sembra essersi cristallizzato. Accuratamente scelto dal direttore Alberto Lupini, maestro d’eleganza e uomo di gran cultura, per l’annuale

edizione del premio “Italia a Tavola” - network che costituisce una realtà tra le più importanti nel settore dell’informazione con un’integrazione perfetta tra carta e web che garantisce notizie giornalistiche e aggiornamenti costanti - tenutosi dal 30 al 31 marzo e giunto alla sua 11° edizione, dedicata all’Italia del Seicento. Col collegato sondaggio sul “Personaggio dell’Anno”, l’evento, la cui serietà è confermata dalla forte presenza di partner istituzionali, è ormai un appuntamento imperdibile per il mondo dell’ospitalità italiana, viste



le personalità coinvolte e i contatti che riesce a generare a livello d'informazione e sui social. È senza dubbio uno dei più riusciti momenti di comunicazione del mondo dell'Horeca (acronimo di Hotellerie-Restaurant-Cafè, o Catering) che coinvolge le principali associazioni di categoria, produttori, cuochi, pasticceri, pizzaioli, barman, sommelier, maître e professionisti del mondo alberghiero, che scelgono questa manifestazione per confrontarsi e delineare le prospettive di tutto ciò che ruota attorno a un comparto strategico per l'economia italiana. Enogastronomia e turismo sono in particolare i focus che Italia a Tavola ha da sempre messo al centro del suo impegno giornalistico e che ora trovano nuove fondamentali strategie di sviluppo dopo l'integrazione del Ministero delle Politiche Agricole con quello del Turismo. Proprio questa novità istituzionale ha rappre-

sentato uno degli scenari di quest'anno, non a caso uno dei due convegni che hanno caratterizzato l'evento è stato dedicato a "Identità dell'enogastronomia e dell'accoglienza - Il vero volano del turismo". È attorno a questi due temi centrali per il futuro della ristorazione e dell'accoglienza che, dopo la presentazione di alcuni casi virtuosi di successo nell'ambito del turismo enogastronomico in Italia da parte della professoressa Roberta Garibaldi, si è svolta una tavola rotonda moderata da Federico Quaranta (Linea Verde e Decanter), a cui hanno preso parte il ministro senatore Gian Marco Centinaio, i presidenti di Fipe-Confcommercio, Lino Stoppani, di Enit e Confindustria Turismo, Giorgio Palmucci, e di Coldiretti, Ettore Prandini, e il direttore Lupini. Al centro dei lavori la definizione di un modello italiano capace di valorizzare le specificità na-

*Il direttore omaggia col baciamento la famosa chef Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri, per l'occasione in abiti rinascimentali*



*Alberto Lupini premia il ministro Gian Marco Centinaio*

zionali in tema di cibo e accoglienza, aumentando le occasioni di incoming. Fra le case history di successo che sono state presentate il museo della grappa Poli, i musei del Cibo di Parma, Sciare con Gusto - Alta Badia, A Tavola con il Nobile, Gruppo Antinori, Gruppo San Salvatore Paestum, Tenute Lunelli. E a fianco delle prospettive del turismo enogastronomico, l'altro tema centrale è stato quello della sicurezza nel fuori casa con tutte le declinazioni che questo comporta su garanzie igienico alimentari, pulizia, benessere, intolleranze

e piacere. Di questo infatti si è parlato nella successiva tavola rotonda sul tema: "Sicurezza, una marcia in più per la ristorazione e l'ospitalità". Moderato da Anna Scafuri (Tg1), sono intervenuti Gaetana Ferri, direttore degenerate igiene e sicurezza degli alimenti del Ministero della Salute, il vicepresidente vicario della Fipe Aldo Cursano, il segretario generale di Assosistema Confindustria Matteo Nevi, i tecnologi alimentari Massimo Artorige Giubilesi, esperto di sicurezza e prevenzione dei reati alimentari, e Giorgio Antonio Donegani, esperto di nutrizione ed educazione alimentare, il presidente di Euro-Toques



Enrico Derflinger, il maitre Antonello Magistà. Il convegno è stato introdotto dalla presentazione di case history di soluzioni tecnologiche a supporto del settore a cura del direttore Alberto Lupini, fra i casi presentati il nuovo vademecum sulle ispezioni Fipe, la valorizzazione dei surgelati (oggi la forma più sicura per conservare prodotti di qualità), l'igienizzazione di stoviglie o lenzuola, le nuove formule del catering, ecc... "Sicurezza e identità – ha spiegato Lupini – sono i due principi chiave per lo sviluppo della ristorazione e dell'accoglienza. Due settori apparentemente distinti, ma sempre più legati e bisognosi di continui intrecci di competenze e risorse". Oltre ai convegni ci sono state ovviamente tutte le altre occasioni che rendono l'evento di Italia a Tavola uno degli appuntamenti da anni irrinunciabile per gli addetti ai lavori. Sul piano artistico l'inaugurazione di una mostra di Davide Dutto che in 26 pannelli esplora con la fotografia il mondo e la sto-

ria delle forchette, sottolineandone la centralità nella vita di tutti i giorni della tavola e dello stile di vita italiano. Una rassegna d'alto valore emozionale che ha fra i suoi focus la riproduzione della prima forchetta della storia, quella portata da Caterina de' Medici "in dote" alla corte di Francia a seguito delle sue nozze e, grazie alla quale, è cambiato il modo di stare a tavola ed è nata la storia moderna della cucina, di cui l'Italia può e deve rivendicare l'avvio. Proprio su questo tema si è svolto il confronto-dibattito "La forchetta simbolo di cultura dell'Occidente" aperto ai molti professionisti presenti: "Perché mangiare con la forchetta – hanno detto durante un faccia a faccia il direttore Lupini e il fotografo Dutto – voleva e vuol dire avere delle regole precise a tavola. D'oro, d'argento, d'acciaio, in ferro o in qualsiasi altro materiale, non è solo uno strumento, ma ha rappresentato in tutte le epoche storiche un elemento essenziale per gustare i

cibi, ma anche anche il carattere di una persona nelle sue più svariate forme". Per il lavoro fotografico di Dutto, dopo la forchetta toccherà al cucchiaino e al coltello raccontare la via del cibo e della cucina nell'evolversi dei secoli e successivamente sarà la volta delle bacchette cinesi e delle mani africane. L'iniziativa è legata alla ricorrenza dei 500 anni dalla nascita della duchessa ed è servita come spunto per lanciare il nuovo titolo di Ambasciatore del Turismo Enogastronomico, che ogni anno sarà assegnato con la consegna di questa forchetta come "testimone". Il primo ambasciatore nominato è stato il ministro Gian Marco Centinaio: "Condivido pienamente il titolo dell'evento perché – ha spiegato il Ministro – sempre più turisti scelgono il nostro Paese non solo per i meravigliosi siti Unesco o le migliaia di chilometri di costa: Il turismo agroalimentare ed enogastronomico è sempre più vivo e dobbiamo capire come veicolarlo

*Silvia Baracchi con alcuni membri della "Ragazzi Speciali Onlus"*

al meglio, comunque le ricerche dimostrano che uno dei tre motivi per cui l'85% dei turisti americani vengono in Italia è proprio il food and wine. Il nostro motto è 'L'Italia è un Paese non solo da vedere, ma da bere e mangiare'. In futuro, per il bene di tutti, sempre di più agricoltura e turismo dovranno parlare tra loro. Partendo da un formaggio o da un salume si può parlare di colline, agricoltura e accoglienza. Vogliamo portare sempre più turisti in Italia per far assaggiare i prodotti 'veri', combattere l'italian sounding e, allo stesso tempo, portare le eccellenze italiane all'estero". Sempre con un taglio storico e di valorizzazione delle radici, anche culturali, della cucina italiana, la sera del 30 marzo nei saloni d'onore di villa Ferdinanda si è svolta un'inedita serata di gala dal titolo "Quattro secoli fa. Viaggio fra le corti italiane del 1619" che ha visto come ospite



d'onore Annie Féolde in uno splendido abito rinascimentale. Ancora ben lungi dal divenire nazione, allora l'Italia era divisa in una ventina di Stati regionali, ognuno con una capitale e un'alta cucina di corte. Così in rappresentanza di Regni, Repubbliche o Ducati vi erano quali ambasciatori alcuni dei più noti cuochi dei diversi territori, molti dei quali "stellati" che, rifacendosi a ricette dei primi del Seicento, hanno proposto ognuno un piatto contemporaneo utilizzando gli ingredienti di quel tempo. Una ricerca per un gioco gourmand che ha avuto il duplice valore di sottolineare la storicità delle cucine italiane e la loro diversità, che trae origine anche dalla presenza di tante corti che rivaleggiavano fra loro anche coi menu. Pietanze prelibate che i graditi ospiti, gaiamente frammisti a compiti figuranti, hanno degustato e apprezzato alla grande! Nel consueto format non sono mancate ovviamente degustazioni e altri momenti d'approfondi-

mento – fra cui masterclass sul vino organizzate da Ais Toscana, la conclusione del concorso internazionale per barman sul centenario del Negroni, avviato insieme ad Abi Professional nonché l'assemblea annuale di Euro-Toques, unica associazione di cuochi riconosciuta a livello europeo – che si sono aggiunti a quello che è comunque il cuore dell'evento, la gioiosa premiazione, tra squilli di trombe e rullar di tamburi, dei vincitori del sondaggio online per scegliere il Personaggio dell'Anno 2019 fra 6 categorie di professionisti: cuochi, pizzaioli, pasticceri, sala e hotel, barman, opinion leader. Questo sondaggio online è ormai diventato il format più atteso del settore per l'atmosfera amichevole con cui si riescono ad accendere per oltre due mesi i riflettori su uno dei comparti di punta del Made in Italy nel mondo, richiamando l'attenzione sui professionisti e le imprese del settore. E' una vittoria tutta al femminile perché il riconosci-

mento più ambito, quello di "Personaggio dell'Anno dell'Enogastronomia e dell'Accoglienza" è andato a Silvia Baracchi, 1 stella Michelin a Cortona (Ar) col suo Falconiere. Delegata Euro-Toques per la Regione Toscana, ha raccolto 31.924 preferenze, un successo meritato per chi, come lei, è nata e cresciuta respirando accoglienza e profumi di cucina. Oggi si dedica anima e corpo a Il Falconiere e alla sua scuola di cucina, dove trasmette e condivide con gli allievi la sua passione. Gli altri vincitori sono: il funambolico gelataio Vetulio Bondi (Il Gelati del Bondi) ha vinto nella sua categoria, i pasticceri, con 27.857 preferenze, Giovanni Santarpia per i pizzaioli (anche lui con base in Toscana, oggi pizzaiolo consulente, con 22.293 preferenze), Antonello Magistà per sala e hotel, Alex Siliberto per i barman e Federico Quaranta per gli opinion leader. "Bisogna assolutamente fare rete per rivitalizzare il turismo e raccontare i

territori italiani, partendo dal prodotto fino ad arrivare alla cucina, senza tralasciare i luoghi dell'arte e della cultura – ha sottolineato il direttore Lupini – in questi anni non ci siamo fatti mai coinvolgere dalle mode volatili della cucina, ci siamo poco interessati a schiume e schiumette, ma abbiamo tenuto i piedi ben piantati a terra. Ora ci viene riconosciuto e continuiamo ad andare avanti con iniziative concrete". Con centinaia di cuochi, importanti operatori del settore della ristorazione, dirigenti delle più importanti associazioni del comparto e la presenza convinta del ministro Centinaio, questi tre giorni di Italia a Tavola sono stati a tutti gli effetti gli "Stati Generali" del comparto, rafforzando il concetto di "squadra" dell'accoglienza e richiamando il più possibile l'attenzione su un settore che è uno dei più importanti elementi di traino dell'economia italiana. Perché la grande bellezza dell'Italia è rappresentata in buona parte dalla tavola!

# Leonardo GENIO DEL VINO

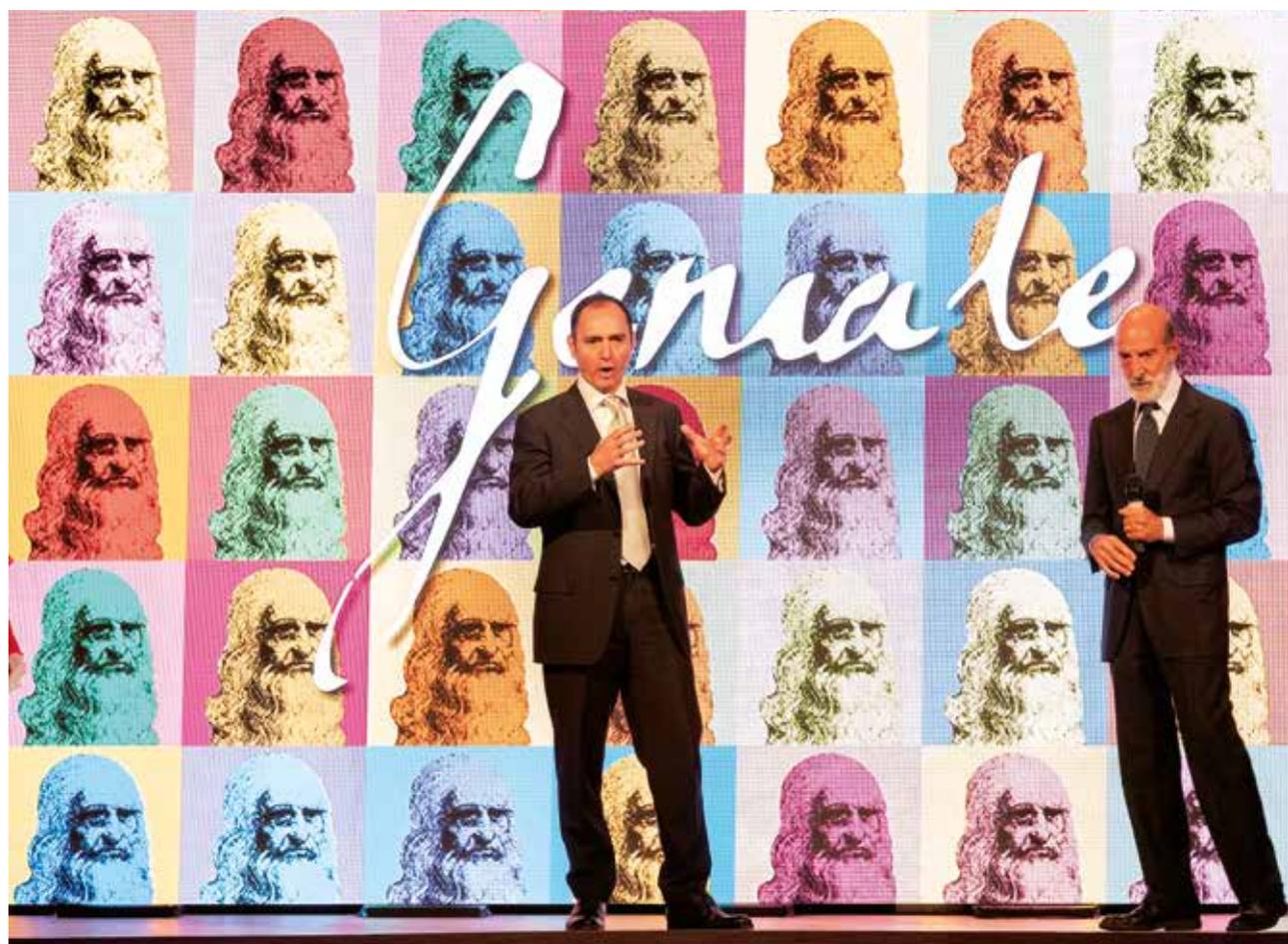
LA LEONARDO DA VINCI S.P.A.  
INVITA ALLA SCOPERTA DI UN LATO INEDITO  
DELL'INVENTORE TOSCANO

dovico il Moro. Ma il rapporto autentico col vino emerge anche dal suo soggiorno in Romagna alla corte di Cesare Borgia: lo testimoniano i tanti schizzi prodotti, primo fra tutti il celebre disegno di un grappolo d'uva appeso, seguito a ruota dalla raffigurazione della prima barrique, sua intuizione per

**“Il vino, il divino licore dell’uva”:  
è Leonardo Da Vinci a parlare,  
ben 5 secoli  
fa e questo  
pensiero  
fa capire  
l’importanza  
che il Genio  
attribuiva  
al vino,  
conferendo  
all’uva un ruolo  
quasi spirituale.**

**alessia bruchi**

Così oggi la Leonardo da Vinci S.p.A. presenta “Leonardo Genio del Vino”, un ampio progetto culturale di spessore, che vuol diffondere l'immagine di Vinci nel mondo attraverso il finanziamento d'importanti opere e far conoscere gli aspetti inediti della sua personalità. Un momento importante per la società che, proprio nell'anno delle celebrazioni leonardiane, racconta i risultati del lavoro di ricerca, indagine e analisi, nato dalla scoperta di un lato inedito di Leonardo come winelover e winemaker e del suo interesse per la produzione di un vino perfetto, dalla coltivazione della vigna alla vinificazione. Leonardo era



fortemente legato al mondo del vino, una predisposizione spontanea che proviene dalle sue origini e si delinea in maniera naturale durante la sua vita. Il Genio era nato in una famiglia originaria di un piccolo borgo della meravigliosa campagna toscana, Vinci, immerso in un territorio fortemente bucolico e vocato alla viticoltura, dove il padre Piero aveva possedimenti e vigne e Leonardo coltivava un rapporto quotidiano col mondo agricolo

e vitivinicolo. Leonardo era antesignano e tra i tanti suoi studi si era dedicato anche all'arte di fare buon vino, che amava perché frutto della natura, prodotto della terra, simbolo di perfetto connubio tra funzionalità e bellezza, celebrandolo in molti dei suoi scritti e disegni. Questo profondo legame lo accompagna nei suoi tanti viaggi, a partire da quello che lo porta a Milano, dove realizza il sogno di coltivare una vigna, grazie alla donazione di Lu-

*A sinistra Simon Pietro Felice, amministratore delegato della Leonardo da Vinci S.p.A. e il noto analista sensoriale Luca Maroni*

la vinificazione. La conoscenza, l'osservazione e il rispetto della natura erano la premessa fondamentale per fare la differenza in vigna e, dall'indagine dei processi naturali, aveva intuito una serie di buone pratiche per poter ottenere un vino privo di difetti. Così la Leonardo da Vinci S.p.A si è dedicata



al recupero del contributo del Genio al mondo del vino attraverso il coinvolgimento di un gruppo di studiosi ed enologi come Alessandro Vezzosi, importante studioso di Leonardo Da Vinci, che ha setacciato la letteratura leonardiana, dedotto il suo rapporto con la natura, l'agricoltura e il mondo del vino e Luca Maroni, noto analista sensoriale, che ha tradotto le indicazioni di Leonardo in un metodo a cui riferire le tecniche odierne. Si tratta di studi destinati a non rimanere sulla carta, ma volti a realizzare le intuizioni di Leonardo, come ha spiegato Simon Pietro Felice, amministratore delegato della Leonardo da Vinci S.p.A.: "È un progetto culturale spinto dal desiderio di far conoscere l'amore di Leonardo per il mondo del vino e le sue indicazioni per produrre il vino ideale, che il Genio auspicava, nei migliori territori italiani". Infatti le invenzioni del più grande genio di sempre non rimasero semplici annotazioni su un taccuino: Leonardo era soprattutto un genio umano, le cui scoperte avevano un risvolto pratico ed effettivo. Testimonianza dell'inedita versione di Leonardo è la lettera inviata nel 1515 al fattore del suo podere di Fiesole, dove dà precise indicazioni tecniche per otte-

tere un vino buono. Questo scritto altro non è che un vero e proprio trattato di viticoltura, tanto che, per dirlo con le sue parole: "Conciosiacosache si voi et altri faciesti senno di tali ragioni, berremmo vino eccellente". Qui si trovano le osservazioni metodologiche di Leonardo, tecniche di vinificazione a oggi date per assodate, ma per l'epoca pionieristiche come la massimizzazione della qualità dell'uva, la concimazione della vite con sostanze basiche e l'ottimizzazione della trasformazione enologica attraverso la fermentazione in botti chiuse e frequenti travasi. Queste indicazioni sono state assunte come linee guida dallo staff tecnico, agronomico ed enologico della Leonardo da Vinci S.p.A. per la definizione di un metodo che, grazie all'utilizzo delle moderne tecniche, permetta di realizzare l'obiettivo di Leonardo: ottenere prime uve, quindi vini d'eccellente qualità. Il Metodo Leonardo®, che prende le mosse dal modus operandi del Genio, oggi è capitolato viticolo ed enologico – esclusivo e segreto – della Leonardo da Vinci S.p.A., che ha fatto senno delle sue indicazioni e oggi le applica nella produzione di ogni suo vino. Nella scoperta di quest'inedita

sfaccettatura di Leonardo vi è una delle sue qualità principali, l'essere senza tempo, universale e contemporaneo. L'applicazione di questo metodo, forte delle sue pionieristiche intuizioni, è in continua evoluzione e perfezionamento grazie alla moderna tecnologia, oltre alla dedizione e competenza della Leonardo da Vinci S.p.A. Il risultato di oggi sono 5 speciali collezioni di vini, espressione dei migliori territori vitivinicoli italiani. Ogni linea racconta un aspetto diverso dello straordinario legame di Leonardo col vino. Tre collezioni sono destinate al settore dell'Ho.Re.Ca: Villa da Vinci con 4 Cru toscani provenienti dai vigneti di Villa da Vinci; 1502 Da Vinci in Romagna, linea dedicata alle eccellenze dei tipici vitigni romagnoli; Da Vinci – I Capolavori, selezione delle più prestigiose e rappresentative denominazioni enologiche italiane. Due collezioni sono destinate all'off trade: Leonardo da Vinci, selezione dei vini più rappresentativi di Toscana e Romagna; Leonardo Geniale - Bianco d'Italia e Rosso d'Italia con un formato e packaging innovativo. Ma per Leonardo da Vinci S.p.A. il progetto ha una valenza culturale a 360° e vede il suo completamento nel supporto dato dalla società, in qualità di moderno mecenate, per la realizzazione di 2 musei a Vinci dedicati a Leonardo. L'intento è quella d'offrire un'esperienza immersiva sulle tracce del Genio nella sua terra natale con la riapertura del "Museo Ideale Leonardo da Vinci" e la realizzazione del "Museo Leonardo e il Rinascimento del Vino", entrambi inaugurati il 2 maggio scorso,

anniversario dei 500 anni dalla scomparsa del Genio nel 1519. I 2 musei, curati dal professor Alessandro Vezzosi, promuovono la contemporaneità e poliedricità della figura di Leonardo e sono stati inaugurati con "Leonardo Vive", mostra visitabile fino al 31 dicembre, che si articola tra i 2 poli ed è concepita come un viaggio nell'attualità di Leonardo. Il "Museo Ideale Leonardo Da Vinci", primo dedicato alla complessità di Leonardo, artista, scienziato, inventore e designer e al mondo del Leonardismo, riapre al pubblico dopo 9 anni con eccezionali novità di opere. Un'esposizione che spazia da documenti d'archivio, reperti e il nuovo albero genealogico dei Da Vinci dal XIV al XXI secolo, dagli antenati ai discendenti ancor oggi in vita. Tra i materiali in mostra anche opere esemplari come "Monna Lisa e la Gioconda Nuda", le cartelle dei nodi vinciani xilografate da Albrecht Dürer agli inizi del Cinquecento e gli omaggi di Duchamp, Dalì, Beuys, Warhol e altri protagonisti delle neoavanguardie internazionali. Il "Museo Leonardo e il Rinascimento del Vino" con sede a Villa da Vinci, tenuta storica cinquecentesca circondata dai vigneti appartenuti alla famiglia di Leonardo, è una nuova struttura che approfondisce invece un aspetto inedito del Genio: l'autentico rapporto col mondo dell'agricoltura, il territorio, gli alimenti e il vino. Il Genio deve questo legame alla famiglia e alla sua infanzia a Vinci e se ne occupò in studi tecnologici, in osservazioni sulla coltivazione delle viti, in favole e profezie.

“La valle del Gigante Bianco”, la più grande manifestazione per la valorizzazione della razza chianina nella sua zona d’origine, la Valdichiana, si tiene ogni anno l’ultimo week end di maggio e il primo week end di giugno a Bettolle, patria storica della chianina.



## LA VALLE DEL GIGANTE BIANCO RICORDA IL PROFESSOR

piera genta

# Ezio Marchi

## IL “PADRE” DELLA CHIANINA

L’evento è organizzato dall’Associazione Amici della Chianina, il cui scopo principale è lo studio e la valorizzazione di questa razza bovina con particolare riguardo alla sua storia e al suo legame col territorio. La quindicesima edizione, sempre con la preziosa collaborazione del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale, ha proposto un ricco calendario d’appuntamenti tra rievocazioni storiche, visite agli allevamenti, percorsi cicloturistici, convegni e, ovviamente, degustazioni, il tutto animato dalla volontà di far scoprire la razza bovina più nota al mondo, che rappresenta un importante volano per lo sviluppo socioeconomico e turistico della vallata. Quest’anno si sono ricordati anche i 150 anni dalla nascita a Bettolle del professor Ezio Marchi (1869-1908) con la ristampa del suo libro “La razza bovina in Valdichiana”. Considerato il “padre” dell’odierno allevamento della chianina e il primo importante studioso di questa razza, si deve al lavoro di Marchi quel miglioramento genetico che, da ani-

male da lavoro, ha reso la chianina animale da carne. Proprio a Bettolle ebbe inizio, negli anni Trenta del Novecento, la selezione moderna a opera del professor Giuliani nei due allevamenti Puccio e Passerini. Degna conclusione dell’evento la cena di gala presso la dimora storica “Villa il Casato” del famoso maître, il maestro Loris Mozzini con piatti naturalmente a base di carne chianina realizzati dai maestri di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana fondata da Gualtiero Marchesi.

*Sopra, Loris Mozzini con gli chef di ALMA; sotto, il monumento a Ezio Marchi a Bettolle*



# Lo chef Luca Landi DEL LUNASIA DI VIAREGGIO RINNOVA LA MAGIA DELLE CENE GALEOTTE

**Venerdì 10 maggio si è rinnovata la magia delle “Cene Galeotte”, iniziativa che vanta la supervisione artistica del giornalista Leonardo Romanelli, con un'imperdibile serata che ha coniugato buona tavola e solidarietà all'interno delle mura della casa di reclusione di Volterra.**

nella sua terra natale, la Lucchesia, spaziando tra carne e pesce dal Mediterraneo alle Alpi Apuane. Per questa “cena galeotta” ha proposto come aperitivo di benvenuto le bignoline di bianchetti e salvia frita all'acciuga; la mousse di polpo, cipolla e limone; il crackers integrale, crema acida, gambero marinato e malto. Il menù ha visto come antipasti la tartare di palamita, burrata e rucola e lievito, olio alle

**daniela fabietti**

Ad affiancare i detenuti – veri protagonisti di questo progetto unico ideato dalla direzione della casa di reclusione di Volterra nella persona della dottoressa Maria Grazia Giampiccolo e realizzato in collaborazione con Unicoop Firenze e la Fondazione Il Cuore Si Scioglie – Luca Landi, chef stellato del ristorante Lunasia dell'hotel Plaza e De Russie di Viareggio, che ha guidato la “brigata galeotta” di cucina. L'incasso della serata è stato devoluto dalla Fondazione Il Cuore Si Scioglie alla Fondazione Francesca Rava, a sostegno dei progetti d'adozione a distanza a Haiti da anni portati avanti dalle 2 realtà. Attraverso questo aiuto sarà possibile garantire ai bambini haitiani orfani o abbandonati non solo cibo, istruzione e cure mediche, ma anche la possibilità di essere accolti in un ambiente sicuro e accogliente come la Casa N.P.H.: strutture a cui interno potranno ricevere assistenza medica e una sana alimentazione, la migliore educazione secondo le loro capacità e aspirazioni, ma soprattutto amore incondizionato e attenzione individuale, perché possano divenire adulti sereni, indipendenti e responsabili, spezzando definitivamente il circolo della



povertà del Paese. Le Cene Galeotte sono possibili grazie al sostegno economico di Unicoop Firenze, al fianco della struttura carceraria di Volterra fin dalla nascita del progetto, che, oltre a fornire gratuitamente le materie prime necessarie alla preparazione dei menu, assume regolarmente i detenuti per le giornate in cui sono impegnati nella realizzazione dell'evento. Lo chef Luca Landi, classe 1974, già stella Michelin, è oggi uno dei più talentuosi e apprezzati interpreti del panorama ristorativo nazionale – con un curriculum che vanta esperienze e collaborazioni con grandi chef fatte in giro per il mondo, dal Giappone agli Stati Uniti – grazie alla sua cucina fatta di creatività e tecnica messe al servizio di materie prime rigorosamente selezionate

erbe e piselli, come primi gli gnudi di ricotta e asparagi, intingolo di triglie e bottarga e il farro mantecato al pecorino, come secondi piatti lo stracotto di capretto e maggiorana e lo stinco di vitello brasato, purea di pastinaca e acidulato di prugne. Ad accompagnare il menu pensato per la serata i vini offerti dal Colombaio di Santa Chiara di San Gimignano, fra le più apprezzate e importanti ambasciatrici in giro per il mondo dell'Universo Vernaccia, storico vino simbolo della tradizione toscana. I vini sono abbinati e serviti ai tavoli col supporto dei sommelier della Fisar – Delegazione Storica di Volterra, dal 2007 partner del progetto, impegnato anche nella realizzazione di corsi d'avvicinamento al vino tesi a favorire il reinserimento dei carcerati.

# Irina Guicciardini Strozzi

**Dopo i tre mandati consecutivi della Presidente uscente, Letizia Cesani, un'altra donna sarà alla guida del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano per il prossimo triennio. Il consiglio d'amministrazione, eletto dall'assemblea dei soci lo scorso 28 maggio, nel corso della prima seduta ha infatti scelto come Presidente Irina Guicciardini Strozzi**

**alexia bruchi**

Poco più che trentenne, laureata alla Bocconi in economia aziendale e specializzata in amministrazione finanza e controllo con esperienze lavorative alla Commissione Europea, nella banca d'affari JP Morgan e nella società di revisione KPMG, già durante gli studi si occupava dell'azienda di famiglia, le Tenute Guicciardini Strozzi, che nella Fattoria di Cusona a San Gimignano hanno la sede principale. Ma da 5 anni il mondo del vino è diventato il suo unico impegno, occupandosi di mercati esteri. A questo curriculum, Irina aggiunge un fattore familiare: è figlia di Girolamo Guicciardini Strozzi, tra i firmatari della richiesta della doc – la Vernaccia di San Gimignano la ottenne per prima in Italia nel 1966 – e tra i fondatori del Consorzio

## È LA NUOVA PRESIDENTE DEL CONSORZIO DEL VINO VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO



nel 1972 nonché suo primo Presidente, carica che ricoprì ininterrottamente fino al 1987 e poi nuovamente dal 1993 al 2000. “Questo incarico per me rappresenta un doppio onore – dichiara Irina Guicciardini Strozzi subito dopo l'elezione – prima di tutto lo è proseguire la tradizione inaugurata dalla Presidente uscente, quella di una donna a presiedere il consiglio d'amministrazione di un consorzio vinicolo, un settore ancora molto maschile; in secondo luogo

per me è un grande onore continuare una tradizione familiare, infatti mio padre e la mia famiglia hanno sempre creduto nella Vernaccia di San Gimignano, alla sua importanza non solo per il territorio di produzione, ma anche per la Toscana e l'Italia intera. La sua storia unica e centenaria, il fatto di essere un vino bianco in una terra di rossi, la rendono capace d'essere il motore della crescita economica, il perno su cui innestare questa crescita. L'obiettivo che col

consiglio d'amministrazione ci siamo quindi proposti di raggiungere è quello di far crescere la denominazione, portando il vino e il vitigno all'altezza che gli competono. Papà è stato il primo Presidente del consorzio, la Vernaccia di San Gimignano è nel mio patrimonio genetico. Ci crediamo, ci credo”. Il consiglio d'Amministrazione ha anche eletto 2 vicepresidenti, Nadia Betti e Manrico Biagini, già membri del consiglio uscente. Con la loro elezione il consiglio, profondamente rinnovato rispetto al passato (9 consiglieri su 13 sono al loro primo mandato, quasi tutti molto giovani), ha voluto dare un importante segnale di continuità rispetto al percorso intrapreso fino a oggi e che ha portato a grandi risultati per la denominazione e per tutto il territorio. Di seguito l'elenco dei 13 membri del consiglio d'amministrazione: Davide Ancillotti – Cantina Sociale di Certaldo; Nadia Betti – La Lastra; Manrico Biagini – Signano; Lisanna Boschini – Collemucciolli; Andrea Ciappi – Casa alle Vacche; Marco Giannelli – San Benedetto; Luca Giannotti – Pietrafitta; Alessio Gragnoli – Teruzzi; Avio Guidi – azienda Guidi; Simone Niccolai – Panizzi; Lorenzo Rosi – Collina dei Venti; Irina Strozzi – Guicciardini Strozzi; Alessandro Zanette – Melini.

PER ALLEGRINI IL VINO  
È UN PONTE TRA CULTURE  
IL 2019 È DEDICATO AL  
**GIAPPONE**  
IN UN IDEALE INTRECCIO  
FRA OCCIDENTE E ORIENTE

**Allegrini ha scelto la contaminazione per raccontarsi nel 2019, intendendo il vino come strumento trasversale che unisce e intreccia popoli, costumi, cucine. L'attenzione della casa vinicola veronese sarà rivolta nel 2019 ai mercati orientali, Giappone in particolare, come esempio di partnership virtuosa. Mentre i mercati Usa vivono un fase d'assestamento, Giappone, Corea del Sud, Hong Kong e Singapore dimostrano vitalità e dinamismo ideali per crescere nei prossimi anni.**

**alessandro ercolani**

“Il vino dev’essere un ponte tra le culture. Dobbiamo aprirci al mondo e alle differenze, come arricchimento per noi e i nostri clienti, soprattutto in un momento difficile come questo per il nostro Paese. Dobbiamo riuscire ad attrarre le persone grazie all’amore per il vino, ma anche raccontando e facendo vivere l’esperienza delle bellezze italiane”. Così Marilisa Allegrini commenta il 53esimo Vinitaly, che il Gruppo Allegrini ha dedicato al Giappone, come simbolo di un mercato con ampi margini di crescita e d’incontro tra mondi diversi, Occidente e Oriente. “Amiamo il Giappone – racconta Marilisa Allegrini – un Paese che ha una cultura culinaria diversa dalla nostra, ma anche molte analogie. Il vino è simbolo d’incontro, che significa



conoscenza, dialogo, reciprocità, condivisione, armonia. La direzione del nostro sguardo ha raggiunto l’Oriente col desiderio di capire e comprendere cosa accade quando la cultura occidentale incontra la cultura orientale. Infatti mentre altri mercati stanno vivendo un momento interlocutorio, il Giappone rappresenta un punto di riferimento per le nostre esportazioni, che oggi riguardano oltre 80 Paesi nel mondo”. Villa della Torre Allegrini, sede di rappresentanza dell’a-

zienda, è stata trasformata per le ormai tradizionali cene di gala in un angolo di Giappone, fatto di alberi in fiore e suggestioni orientali, coi ritmi e le percussioni di Masayuki Sakamoto. Cene di gala che hanno avuto quest’anno la firma di Carlo Cracco. “Quella con Allegrini – ha raccontato lo chef – è una collaborazione ormai avviata, che spero ci porterà a nuovi progetti comuni in futuro”. I diversi menu proposti da Cracco hanno esplorato i punti d’incontro tra cucina tradizionale e



Marilisa Allegrini con lo chef Cracco

Giappone, a cui Allegrini ha deciso di dedicare anche la nuova Limited Edition de La Grola, affidata all’artista Hiroyuki Masuyama. Un racconto di 24 ore, riassunto in un’immagine scomposta in pixel, del vigneto acquistato esattamente 40 anni fa da Giovanni Allegrini. “Tempo e spazio sono gli elementi base dell’intera opera di Masuyama – ha detto Caterina Mastella Allegrini – tutto gravita attorno a questi due concetti. Masuyama affianca e sovrappone il risultato di centinaia di scatti fotografici presi sui luoghi rappresentati, da un punto di vista fisso, in questo caso uno dei luoghi panoramici più spettacolari della Valpolicella”. La Grola è stata poi protagonista di una verticale di 7 annate, condotta da Franco Allegrini, che ha ripercorso a ritroso la storia di uno dei vini più rappresentativi della Valpolicella, fino all’annata 1997, giudicata “sorprendente” dai degustatori. Allegrini ha partecipato invece col millesimo 2000 al viaggio nelle annate più prestigiose dell’Amarone assieme alle Famiglie Storiche, che compiono nel 2019 dieci anni. Mentre l’annata 2013 è stata proposta ai winelovers a Opera Wine, anteprima della 53esima edizione di Vinitaly.

# Carpenè Malvolti

## DA UN SECOLO PIONIERE NELLA COMUNICAZIONE DEL PROSECCO

**Una realtà imprenditoriale, la Carpenè Malvolti, che nel 2019 continua a determinare tappe significative per la storia del Prosecco, focalizzando l'attenzione sulla comunicazione, che è stato uno degli asset più innovativi e caratterizzanti l'attività d'impresa sin dalle origini.**

**fiora bonelli**

La visione pionieristica dimostrata da sempre in tale ambito, fa di essa un emblematico esempio dell'importanza del saper interpretare e governare strategicamente gli strumenti comunicativi disponibili nel corso del tempo per accrescere la propria brand awareness. Le 5 ge-

nerazioni, tramandatesi il testimone fino a oggi, si sono infatti distinte sia per le intuizioni scientifiche che per la spiccata sensibilità alle dinamiche comunicative. E nella fattispecie è a una generazione in particolare della famiglia che si ascrive il merito di aver compiuto il primo e più rilevante passo in tale direzione: si tratta di Etile Carpenè, pioniere nella promozione e valorizzazione del Prosecco oltre i propri confini territoriali, attraverso l'utilizzo degli strumenti più funzionali allo scopo, ovvero l'etichetta e il messaggio pubblicitario. Il primo passo lo compie nel 1924, riportando per la prima volta in etichetta un'identificazione territoriale ben definita quale "Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano". Una precisa identità e una specifica collocazione geografica, che di fatto ha

anticipato di 45 anni il primo riconoscimento ufficiale della denominazione D.O.C. avvenuto nel 1969 e di 85 anni quello della D.O.C.G., avvenuto nel 2009. Ed è proprio a quell'anno che la Carpenè Malvolti ha dedicato la "1924 Prosecco", selezione unica e prima che trae ispirazione dal vino spumante che ha marcato la storia e il futuro dell'enologia italiana. Evoluzione naturale di quella prima etichetta commercializzata dalla cantina nel 1924, questo Prosecco Superiore D.O.C.G. è ottenuto per il 90% da uve Glera e per il restante 10% da altri storici vitigni a bacca bianca del territorio trevigiano. Parimenti, per la promozione delle selezioni spumantistiche, sono state particolarmente determinanti anche le attività comunicative che dagli anni Venti fino agli anni Settanta

del Novecento hanno avuto la firma di Sandro Bidasio degli Imberti, in arte Sabi. E proprio alla figura del celebre grafico che la Carpenè Malvolti ha inteso dedicare la Sabi Sparkling Collection, una limited edition di 4 magnum, riproducendo nelle 4 diverse etichette le campagne pubblicitarie più significative per l'impresa, ispirate ognuna a un decennio del lungo sodalizio che ha unito Sabi alla storica cantina. Ciascuna di esse incarna un messaggio ben preciso: il primo utilizzo di un testimonial a promuovere la qualità del prodotto, il crescente interesse che si va formando attorno al Prosecco, il carattere informale e al contempo conviviale di tale vino spumante, nonché la proiezione verso canoni di modernità di un marchio storico.

La Sabi Sparkling Collection: Sabi '30, Sabi '40, Sabi '50 e Sabi '70



# VITIQUE

## UN NUOVO MODO PER VIVERE

### LA RISTORAZIONE IN CHIANTI CLASSICO

giovanna focardi nicita

**Vitique in Chianti Classico, di Santa Margherita Gruppo Vinicolo, cambia veste grazie a un nuovo format e all'arrivo di un nuovo resident chef, Antonio Guerra, con la consulenza del noto chef Antonello Sardi.**

Nato a Carate Brianza e d'origini pugliesi, Antonio può annoverare significative e importanti esperienze lavorative, come quella da Luigi Taglienti al Lume di Milano, una stella Michelin, quella particolarmente significativa con lo chef stellato Giancarlo Morelli e quella con Antonello Sardi alla Bottega del Buon Caffè di Firenze, una stella Michelin. Vitique, ultimo segmento nato dell'ospitalità del Gruppo Santa Margherita, curata a livello nazionale da Alessandro Marzotto, hospitality manager con la direzione di Dario Nenci, si sviluppa in un ampio e luminoso spazio di oltre 200 metri quadrati affacciato sulla campagna che abbraccia Greve, cuore pulsante del Chianti Classico, all'interno della cantina di Santa Margherita Tenimenti Toscani. La nuova proposta gastronomica offre 2 linee distinte ma strettamente legate: Vitique Bistrot, aperto solo a pranzo e Vitique Ristorante, aperto solo la sera. La cucina del Bistrot, che permette d'accomodarsi in uno spazio che può ospitare fino a 25 persone, caldo, contemporaneo e arredato con gusto ed eleganza, si basa su preparazioni semplici e intriganti che vedono l'utilizzo di pochi ingredienti e cotture espresse e veloci. La pasta è fatta in casa, la carne proviene da piccoli allevamenti locali, mentre il pesce, pescato nei mari italiani, arriva fresco ogni giorno. Convivialità, contatto uma-



no e rispetto della materia prima: sono questi i punti cardine di Vitique Bistrot. Il ristorante si sviluppa in un'area riservata e tranquilla che guarda la meravigliosa campagna chiantigiana. Anch'esso in stile contemporaneo e avvolgente, mix tra legno di rovere e corten, è stato pensato per regalare ai clienti un angolo ancor più intimo e raccolto. Vitique Ristorante può ospitare fino a 22 coperti



all'interno e 10 nella terrazza, silenziosa e appartata. Oltre al menù alla carta, vengono proposti 2 menù degustazione, uno dei quali a mano libera, secondo l'estro dello chef. Le ricette che qui prendono vita sono un condensato d'esperienze, di ricordi, di ricerca, di consapevolezza e di contaminazioni. Al centro di Vitique ci sono gli ospiti, protagonisti assoluti a cui è dedicata un'esperienza gastronomica suggestiva, concreta e coinvolgente. La cantina, in continua crescita, offre oltre 200 referenze con un focus sui vini del Gruppo – Santa Margherita e Torresella in Veneto, Kettmeir in Trentino Alto Adige, Ca' del Bosco e Ca' Maiol in Lombardia, Lamole di Lamole, Tenuta Sassoregale e Vistarenni in Toscana, Terrelliade in Si-



cilia e Cantina Mesa in Sardegna – che da nord a sud del Belpaese disegnano un mosaico enologico variegato e intrigante. Oltre ai vini di Santa Margherita, la carta regala un interessante ventaglio d'etichette italiane, francesi e tedesche firmate da produttori anche piccoli e di nicchia per un viaggio alla scoperta di una viticoltura meno nota e d'alto livello. Ma a Vitique si può anche vivere un'esperienza a 360 gradi tra vino e ristorazione di qualità, infatti gli ospiti possono pure visitare la cantina d'affinamento. Vitique in Chianti Classico è ristorazione, ricerca e creatività, un luogo dove si racconta il vino e si diffonde la sua cultura, valorizzandone il connubio col cibo. Gusti chiari e netti, in cui la materia prima viene esaltata e non snaturata, evoluzione, ricerca e leggerezza è ciò che contraddistingue la bella cucina di Antonio Guerra (nella foto).

# Uva in immersione

CON IL METODO DEGLI ANTICHI GRECI  
DELL'ISOLA DI CHIO: L'ESPERIMENTO DI

# Antonio Arrighi

VINCE A MARSIGLIA

**Produrre vino come facevano i Greci 2.500 anni fa. Era un segreto degli isolani di Chio quello di tenere l'uva per qualche giorno in mare ed eliminare la sostanza cerosa esterna, detta pruina, per avere poi un appassimento più veloce, riuscendo a far mantenere al vino aromi e sostanze.**

**michele dreassi**

Il viticoltore elbano Antonio Arrighi ci riprova all'isola d'Elba con metodologie antichissime, quali l'uso dell'anfora come vaso vinario e la "macerazione" delle uve in acqua di mare, alla maniera dei vini di Chio, ricordata da Plinio e dagli antichi georgici latini. L'esperimento, partito con l'Università di Pisa da un'idea del professore ordinario di viticoltura dell'università di Milano Attilio Scienza, è stato documentato dal regista Stefano Muti e prodotto da Cosmomedia. Il corto di 15 minuti è stato presentato nei giorni scorsi alla rassegna Oenovideo di Marsiglia vincendo due premi: Miglior Cortometraggio, a riconoscimento della qualità tecnico-artistica dell'opera, e quello della Revue des Oenologues, per l'originalità e il valore della sperimentazione. "Un esempio di archeologia sperimentale – dichiara il professor Attilio Scienza – che ci consente di ritornare alle origini, di capire perché questo vino è più



*Il vignaiolo elbano Antonio Arrighi col professor Attilio Scienza, ordinario di viticoltura presso l'Università degli Studi di Milano*

famoso degli altri e dare così risposte a molti interrogativi rimasti inevasi". E racconta Antonio Arrighi: "Volevamo riprodurre il vino dei Greci dell'isola di Chio, ho un'esperienza nella produzione in anfora e l'Elba ha fondali bellissimi. Abbiamo utilizzato le ceste di vimini e l'Ansonica, uva resistente e originaria di quelle zone, un incrocio tra due vitigni dell'isola di Chio. L'abbiamo messa in profondità per alcuni giorni ed è stata proprio una ricerca, una prova per capire quanto potesse resistere. Siamo riusciti nel nostro progetto. L'uva è stata poi messa ad

appassire sulle cannuce e successivamente in anfora. La quantità di sale presente dopo 5 giorni in mare ha permesso d'evitare l'uso di solfiti: il sale ha fatto da antiossidante e conservante. A marzo, quando abbiamo assaggiato il vino con Attilio Scienza, ci siamo emozionati: è probabilmente un vino come usciva dalle cantine

dell'isola di Chio, fino a questo passaggio identico a come lo abbiamo prodotto noi". Uno studio volto anche a far tornare all'Elba una produzione di qualità. "Stiamo lavorando – sottolinea il viticoltore elbano – perché l'Isola d'Elba torni ad avere lo spazio che merita: nella prima metà dell'Ottocento era il principale produttore di uva della Toscana, con 5.000 ettari presenti sul territorio. Il vino arrivava in Liguria e fino al sud della Francia". Un viticoltore che esplora nuovi metodi e si dice curioso di provare cose che "non sono inventate, ma arrivano dalla storia"; un produttore che si è messo alla prova: nel 2018 Antonio Arrighi ha voluto cimentarsi in questa sfida. Comunque non è la prima volta



che sperimenta antichi modi di fare vino. Il primo è stato con la vinificazione in anfore di terracotta, sul modello degli antichi romani. L'idea della tecnica dell'uva in immersione nasce dal professor Attilio Scienza, che l'ha illustrata ad Arrighi durante ElbAleatico. L'uva si tiene alcuni giorni in mare, in apposite "nasse" (ceste) di vimini, in modo che l'acqua di mare elimini dagli acini la pruina, una sostanza cerosa che protegge i chicchi. In questo modo s'accelera il tempo di disidratazione dell'uva, portandola a perfetta maturazione. Viene poi messa sulle cannuce ad asciugare e appassire, per essere in seguito vinificata nelle anfore. Non è stato facile reperire ceste di vimini: Arrighi è andato fino in Sardegna a Castelsardo, dove ancora vengono realizzate dai pescatori. È quindi partito l'esperimento insieme all'Università di Pisa, che ha seguito i passaggi. A metà settembre 2018 è stata raccolta l'uva: le nasse sono state posizionate a una profondità di 7 metri su un fondale di 10, in mare aperto ma vicino al porto di Porto Azzurro. Con l'aiuto di sub sono state sospese e legate a una catenaria posata sul fondo per impedire l'oscillazione dei contenitori, in modo che le correnti (utili a eliminare la pruina) non influissero sulle nasse. Ogni mattina un campione è stato issato e controllato per vedere lo stato dell'uva. I primi giorni si presentava molto dura e coperta da una patina composta da una sostanza che si forma sull'acino a difesa del salino del mare, scomparsa una volta messa l'uva al sole. Arrighi per questo esperimento non ha utilizzato solfiti. Unico disinfettante antiossidante usato è il sale. Al momento il vino non risulta ancora adatto a esser commercializzato, nonostante le numerose richieste che sono giunte al produttore una volta diffusasi la notizia dell'esperimento. L'esperimento sarà ripetuto nel 2019, apportando alcune modifiche per perfezionare il metodo. Per esempio sarà anticipata la raccolta dell'uva per immergerla nelle acque ancora estive, godendo quindi di un maggior calore solare.

La storia della famiglia Moretti si intreccia a quella di Erbusco – Erbösch in dialetto bresciano – paese lombardo della Franciacorta, tanto che antichi carteggi ne testimoniano la presenza in zona già nel Quattrocento. Ma molti si domanderanno perché questi luoghi si chiamino Franciacorta...



# Francesca • Moretti

## PRESENTA IL NUOVO NATO IN CASA BELLAVISTA IL FRANCIACORTA DOCG GRANDE CUVÉE ALMA NON DOSATO

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

La questione ancor oggi non è del tutto chiara, comunque la storia ci viene incontro, dando il significato del nome al passaggio nell'ottavo secolo del condottiero Carlo Magno che col suo esercito di Franchi scese per espugnare il regno dei Longobardi e rimase colpito dalla bellezza del territorio, da qui appunto Franciacorta. Ma un'altra versione, forse meno romanzesca ma più accreditata, si rifà al fatto che queste terre erano "Curtis francae" – da qui il nome Franciacorta – cioè zone franche ossia escluse da dazi e tasse, allora imposti dall'impero: terre di proprietà vitivinicola ecclesiastica, dove i monaci, in cambio del duro lavoro nonché della conservazione delle vigne, avevano in cambio l'esenzione dei tributi imperiali. Tornando ai nostri tempi, tutto ha inizio nel 1967, quando Vittorio Moretti, classe 1941, trasforma una gran passione, quella del "costruire", in un progetto concreto con la convinzione

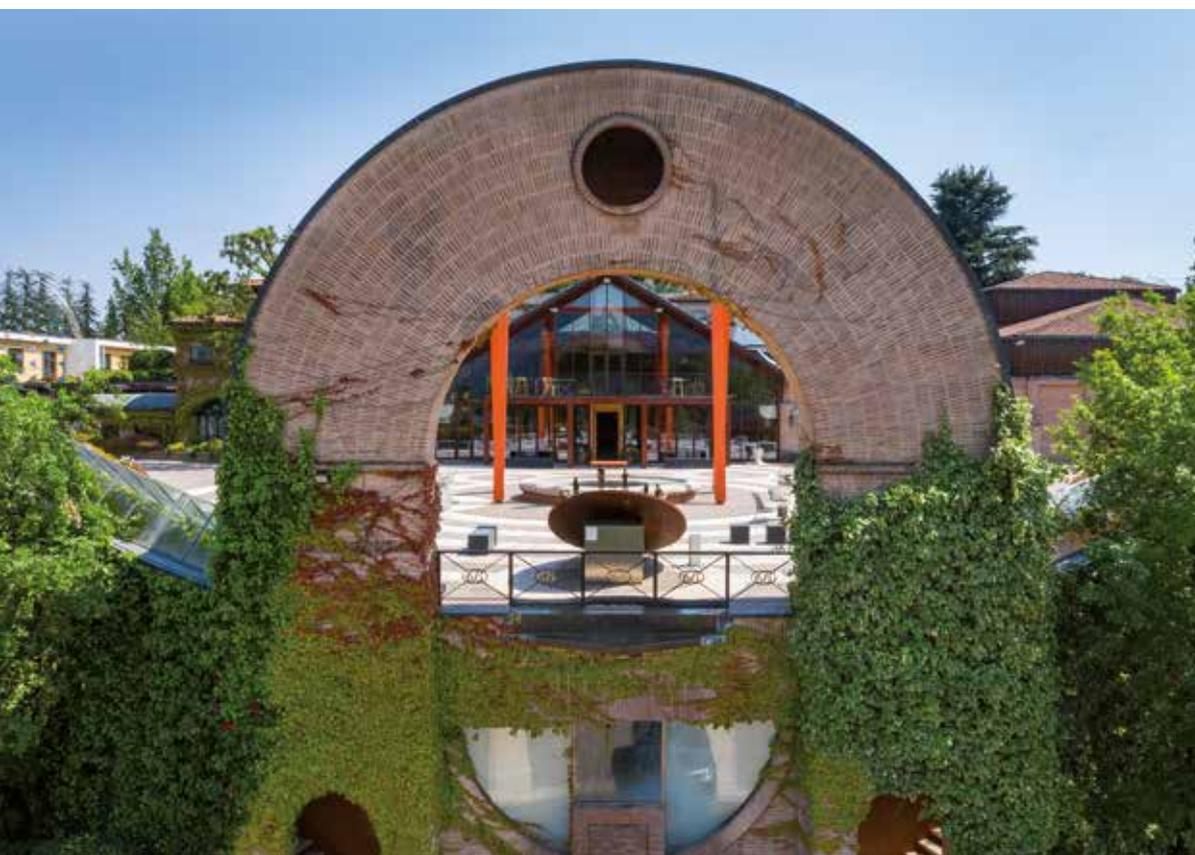
che la qualità degli edifici sia fondamentale per la qualità della vita. E ancor oggi, guidata dalla figlia Valentina, la Moretti Costruzioni opera in settori diversi ed è in grado di progettare e realizzare varie tipologie di edifici, come complessi industriali e commerciali, cantine, edifici scolastici e sportivi, multisale cinematografiche, edifici di culto, sedi produttive e direzionali, strutture alberghiere o turistiche.

Ma si sa, le passioni non vengono mai sole, così l'amore per i vini diventa ispirazione per un'altra grande avventura: Moretti decide di dedicarsi alla vitivinicoltura, che proprio in quel periodo stava nascendo in Franciacorta. Il 1974 è l'anno che segna l'avvicinamento alla sua terra prediletta con la trasformazione in azienda di una piccola attività vitivinicola fondata su alcuni ettari di proprietà di famiglia. Il progetto risponde inizialmente a un'esigenza di carattere personale: "Fare del buon vino e soddisfare il desiderio di un ritorno alla terra dei padri e dei nonni". Viene poi l'acquisto di alcuni etta-

ri di vigneto, tutti piccoli appezzamenti da ben 30 diversi proprietari, la costruzione della casa in cui vivere con la famiglia e adiacente la cantina. Nasce così, nel 1977, Bellavista, dal toponimo della località dove insiste. Il primo anno dalla fondazione vengono prodotti solamente alcuni vini fermi e dal secondo le prime bottiglie di Metodo Classico, da bere con gli amici. Già dal terzo anno però l'ingranaggio può dirsi avviato e, seppur con numeri confidenziali, inizia la produzione di Franciacorta. Nel 1981 Vittorio Moretti incontra l'enologo Mattia Vezzola, che nello stesso anno entra a far parte dell'azienda e il suo ruolo sarà determinante per la definizione dello stile Bellavista. Arrivano anche i primi viaggi in Champagne, la definizione di un proprio gusto e l'organizzazione di una cantina che di lì a poco farà scuola, diventando una delle realtà più importanti della

spumantistica italiana e internazionale. Ma per la famiglia Moretti cercare nuove terre è la prima, appassionante avventura. In questa ricerca contano la storia, le ere geologiche, i microclimi e tutto ciò che in natura ha caratteristiche d'eccezione, ma conta soprattutto l'uomo e il suo bisogno di lasciare qualcosa che duri nel tempo. Così all'originaria Franciacorta in Lombardia si sono aggiunte nel tempo nuove terre in Toscana e Sardegna per un totale di 923 ettari vitati - il gruppo è il quarto più grande proprietario di vigneti d'Italia - su circa 2mila ettari di terreni per oltre 9,5 milioni di bottiglie. Tre regioni particolarmente vocate del Belpaese nelle quali la famiglia Moretti ha trovato la giusta chiave per esaltare il patrimonio vitivinicolo attraverso la creazione di 6 cantine, rappresentazione di diversi modi di vivere la bellezza dell'Ita-

lia. Bellavista e Contadi Castaldi in Lombardia, Petra a Suvereto, Acquagiusta a Castiglione della Pescaia e Teruzzi a San Gimignano in Toscana, infine Sella & Mosca in Sardegna (Gallura e Sulcis), quest'ultima la più grande estensione vitata a corpo unico in Europa. Non solo un elenco di cantine, ma una famiglia d'impresche che si riconoscono negli stessi ideali di rispetto e tradizione volta al futuro, guidate oggi dalla figlia Francesca Moretti, enologa, che ha dato avvio a un processo di conversione "verde" di tutte le tenute, intraprendendo strategie integrate di difesa biologica e portando innovazione nel campo della sostenibilità ambientale. Ma desiderio di Vittorio Moretti è anche quello di qualificare e promuovere il territorio di Franciacorta, che lo vede promotore, a partire dagli anni Ottanta, di alcune iniziative imprenditoriali e culturali volte a portare in questo lembo di terra bresciana un turismo qualificato, in grado d'apprezzarne le bellezze storiche, na-



turali e artistiche. Infatti per entrare in piena sintonia con la cultura di un terroir, bisogna viverlo appieno: da questa convinzione prende avvio un nuovo progetto votato all'ospitalità e nel 1983 nasce, dalla ristrutturazione di un'antica villa padronale a due passi dalla cantina Bellavista, L'Albereta, che fa parte della prestigiosa catena Relais & Chateaux. Un suggestivo albergo di lusso che trasmette la passione della famiglia Moretti per le dimore e i territori che le ospitano, nel segno dell'ac-



coglienza, dell'alta cucina e della bellezza. Ad ampliare il comparto hotellerie verrà poi in Toscana, a Castiglione della Pescaia, il resort L'Andana, in quella che fu l'elegante dimora di caccia del granduca Leopoldo d'Asburgo Lorena. Due luoghi di gran fascino, sotto la guida della figlia Carmen Moretti, che hanno avuto l'imprinting di due chef d'eccezione, Gualtiero Marchesi all'Albereta e Alain Ducasse all'Andana.

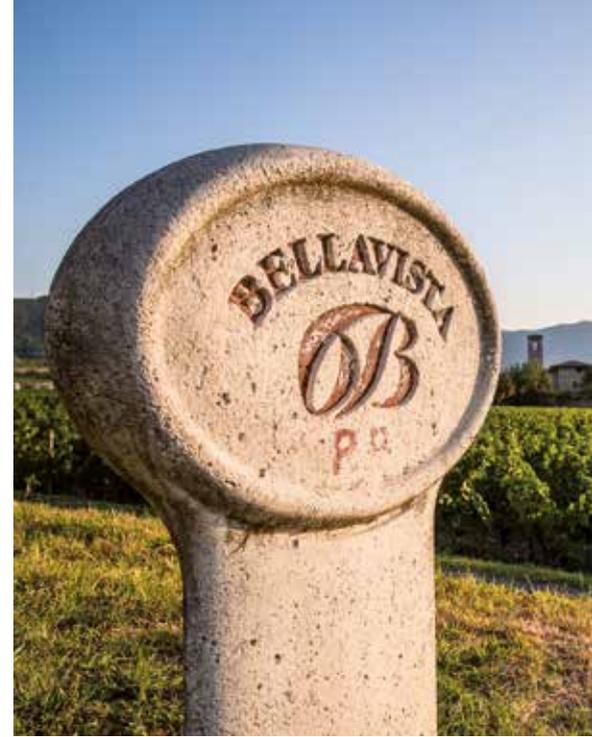
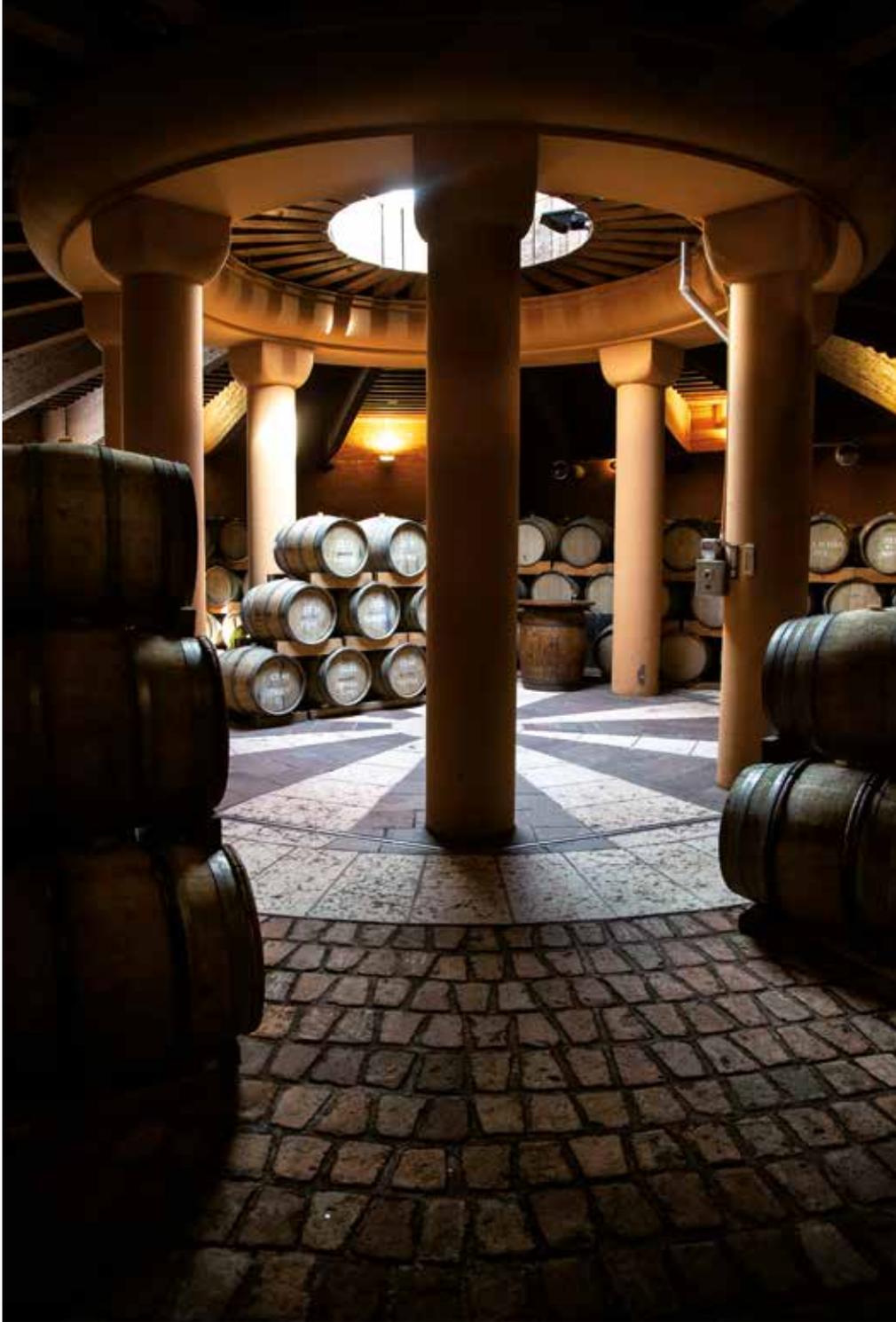
Un luogo percorso imprenditoriale confluito nel 1996

nella creazione della holding "Terra Moretti", che esprime già nel nome l'impegno di sempre, tutela e valorizzazione dei territori, forte di 764 dipendenti, di cui 463 nel vitivinicolo, 225 nelle costruzioni e nell'immobiliare e 76 nell'alberghiero/ristorazione per un fatturato intorno ai 150 milioni di euro. Vittorio Moretti ne è presidente con l'obiettivo di raggruppare e render sinergiche le numerose attività del gruppo che gradualmente si espandono, guidandone la crescita e incoraggiando ogni set-

tore a raggiungere il massimo del proprio potenziale espressivo.

Ma Torniamo a Bellavista, i cui terreni sono ubicati su una collina, da cui l'azienda prende il nome grazie alla splendida posizione panoramica con lo sguardo che si perde verso il lago d'Iseo, l'intera Pianura Padana sino alla catena delle Alpi. Dalla penultima glaciazione ha preso vita l'anfiteatro collinare morenico che, dalle propaggini delle Prealpi lombarde, lambisce le due sponde del lago, esten-

dendosi fino alla dorsale del Monte Orfano, il più antico rilievo prealpino di tutta la pianura padana, che protegge la zona contro le nebbie. Una riserva di luce, acqua ed energia che rende unica l'espressione della viticoltura che qui ha trovato davvero una felice collocazione e una zona indubbiamente vocata con un clima di tipo mediterraneo-sub al-



pino, mite e ventilato. Con lungimiranza, per una vita Vittorio Moretti ha dedicato particolare attenzione all'acquisto di vigneti sino ad arrivare agli attuali 198 ettari vitati. Le vigne sono state messe insieme nel tempo, pezzetto dopo pezzetto, un mosaico incredibile fatto di 107 appezzamenti distribuiti su 10 comuni, capaci di regalare variazioni geologiche e climatiche cui attingere in maniera sartoriale. Nelle tenute di proprietà, i tipi di

suoli sono addirittura 64, in rappresentanza di tutte e 6 le unità di paesaggio della Franciacorta, un vero e proprio patrimonio di biodiversità. La filosofia Bellavista è fatta di precisione maniacale, semplicità, ossessiva ricerca del bello e del buono. Ogni dettaglio è seguito con cura e ogni gesto, anche il più piccolo, è considerato determinante. Natura e uomo vanno a braccetto, tanto in vigna quanto in cantina. La vendemmia è fatta a mano, l'utilizzo di presse tradizionali garantisce una spremitura delle uve delicata e un particolare frazionamento dei mosti. Così a pri-

mavera, quando si creano le cuvée, Bellavista dispone di un patrimonio straordinario di circa 100 selezioni di vini base, parte delle quali fermentate in piccole botti di rovere. È questo il momento in cui si crea l'alchimia, il passo decisivo prima della lunga attesa in bottiglia, conclusa da remuages manuali. Così l'eccellenza è un obiettivo da perseguire nel quotidiano, un metodo per raggiungere le espressioni di finezza, equilibrio ed eleganza che forgianno lo stile Bellavista. Al fine di raggiungerla si applicano quotidianamente i parametri di: "naturalità", infatti dal vigne-

to al vino, la lavorazione è totalmente naturale e ogni scelta è operata nel vincolo imposto dai ritmi della natura e dalla storia del territorio franciacortino; "costanza qualitativa", infatti ogni azione è finalizzata al mantenimento della qualità tipologica, riconosciuta in ogni annata, in ogni bottiglia e in ogni bicchiere; "riconoscibilità tipologica", infatti Bellavista propone una classe e uno stile senza tempo identificabili nella semplicità e nell'attenzione artigianale al particolare.

Ma c'è un nuovo nato in Bellavista, il Franciacorta Docg Grande Cuvée Alma



è 85% inox e 15% piéces. In cantina viene assemblata a partire da circa 80 vini di base selezionati negli anni con l'aggiunta di 9 annate di vini di riserva d'annate precedenti con un taglio che sceglie la parte più dinamica e reattiva del patrimonio enologico. Dal color giallo paglierino con riflessi verdi, il perlage è fine e continuo. Freschi e profondi i profumi, che spaziano dai fiori al frutto bianco, mentre in bocca il profilo sensoriale dona sapidità, finezza, agilità con un finale lungo e complesso. Un vino frutto di un riuscito lavoro di squadra che esprime nerbo e classe. Mentre la linea dei millesimati è caratterizzata da decori e ricchezza dei dettagli, la nuova immagine di Alma Non Dosato è lineare, minimale e pulita con una grafica contemporanea e immediata. L'occhio viene subito rapito da un verde persiano intenso, colore che rimane sospeso nel tempo e comunica immediatamente ele-

ganza, trasmettendo un carattere giovane ma raffinato. Un simbolo astratto emerge delicatamente: 4 cerchi che, partendo dal centro, si propagano nello spazio circostante, sfiorando e coinvolgendo in questo movimento armonico anche il logo Bellavista. Un simbolo nuovo che affonda le sue radici nel carattere del brand, rivisitandolo in modo contemporaneo e moderno. Questi cerchi rimandano infatti al design che da sempre contraddistingue la forma della bottiglia Bellavista e quella della sua etichetta. In entrambe l'ellissi è un segno distintivo che rimanda all'armonia del contenuto. "Sono molto soddisfatta del risultato ottenuto, infatti amo i vini nudi, veri, non edulcorati, come fossero uno specchio della realtà – commenta Francesca Moretti – in casa Bellavista mancava una cuvée non dosata e ho voluto realizzarla con l'aiuto di Mattia, giocando sulla freschezza dello Chardonnay

e la grande eleganza del Pinot Nero, senza dimenticare le 9 riserve usate per determinare lo stile e chiudere il gusto". Alma Non Dosato rappresenta non solo una nuova lettura della Franciacorta, ormai notissima zona produttrice di Metodo Classico, ma anche un'interpretazione vibrante del grande parco vigneti di Bellavista.

"Investire, partendo da ciò che offre la terra per dare radici al futuro", questo da sempre il credo del fondatore Vittorio Moretti. Perché la terra è un patrimonio da tutelare, valorizzare e trasmettere alle nuove generazioni e quando questo impegno lo assume una famiglia italiana, il compito è ancor più sfidante e l'attenzione è quella unica di chi sente che nel proprio destino è scritto anche quello delle future generazioni.

Non Dosato, ultimo importante progetto enologico disegnato a quattro mani da Francesca Moretti, amministratore delegato di "Terra Moretti Vino" e lo storico enologo Mattia Vezzola. Un Franciacorta voluto per raccontare una versione contemporanea del "Non Dosato", una cuvée che nasce da un'idea di Francesca Moretti, raccolta da Mattia Vezzola, realizzata con uve Chardonnay in prevalenza e Pinot Nero in una percentuale del 10%. L'età media delle viti, che vengono vendemmiate da fine agosto a inizio settembre, è di circa 25 anni, mentre l'affinamento





# Marchesi Antinori FESTECCIA i vent'anni di Montenisa CON UN RINNOVAMENTO DELLA TENUTA DI FRANCIACORTA

**piera genta**  
foto **Stefano Secchi**

**Se Antinori è una storica famiglia fiorentina di “vinattieri” dal 1385, ben 26 generazioni e oltre 600 anni trascorsi prevalentemente nel Chianti Classico, non scordiamoci che anche la loro tradizione spumantistica ha più di un secolo di vita, risalendo addirittura al 1905, quando il marchese Piero, nonno dell’attuale marchese Piero – gran viaggiatore, e innamorato dello Champagne – affascinato dal vino simbolo della Belle Epoque, fu il primo in Italia a sperimentare il ‘Metodo Classico’ nelle vecchie cantine di San Casciano in Val di Pesa con uve provenienti dal Trentino e dall’Oltrepò Pavese, dando vita al Gran Spumante Antinori.**

Ma sullo scorcio del millennio la straordinaria esperienza di Marchesi Antinori nel mondo delle bollicine ebbe una svolta importante, proseguendo dal 1999 in una straordinaria zona tra Erbusco e l’antico borgo di Calino, considerato un po’ la capitale della Franciacorta, terroir nel quale si produce il Metodo Classico italiano più prestigioso. Il cuore della produzione spumantistica diventa Tenuta Montenisa, azienda agraria della contessa Camilla Maggi, discendente da antica e nobile famiglia bresciana, progetto voluto e animato in special modo da Albiera, Allegra e Alessia Antinori, figlie del marchese Piero. 90 ettari, di cui 65 di vigneti, attorno a un antico complesso immobiliare cinquecentesco a sud del lago d’Iseo che si trova al centro della



Franciacorta influenzandone il microclima; infatti più ci si allontana dal lago più sono probabili le gelate. Dal punto di vista geoclimatico uno dei lembi più felici della regione viticola fra il lago, che dista solo circa 6 chilometri in linea d'aria, e la montagna, dove sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione franciacortina: lo Chardonnay, a cui sono dedicati il 60% dei vigneti, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, il Pinot nero, coltivato nel 30% delle vigne, che dà struttura e personalità e il restante 10% di Pinot bianco, sapido e minerale. L'edificio più importante è il "Palazzetto Maggi", meravigliosamente affrescato dal bresciano Lattanzio Gambara (1530-74), posto al centro di 2 grandi corti racchiuse da portici, sotto i quali si trovano le cantine di vinificazione e affinamento. I vigneti storici della tenuta insistono sulla collina di Santo Stefano con al centro una suggestiva pieve millenaria, bellissime terre tutte circostanti la villa padronale, le cui pregiate uve, dal profumo intenso, danno al vino corposità ed equilibrio. I vigneti più recenti sono stati invece piantati in un appezzamento circondato da un muro, detto localmente "brolo", esclusivamente per produrre uve per grandi vini. La scelta attenta delle varietà, l'applicazione delle norme più rigorose di salvaguardia ambientale e soprattutto la conduzione agronomica tesa ad avere rese molto basse, fanno dei vigneti di Montenisa un'eccellenza per la produzione di Franciacorta di altissima qualità. E, pur mantenendo la

propria specifica territorialità anche in etichetta, queste bollicine pregiate, realizzate dalla storica azienda vinicola fiorentina, sono racchiuse in un'elegante bottiglia che riporta in etichetta lo stemma sabauda, ricevuto ufficialmente come "Fornitori della Real Casa", testimone di una lunga storia e una tradizione autentica. Qui oggi vengono prodotte 6 etichette, 3 non millesimati - la Cuvée Royale, il Blanc de Blancs, il Rosé - e 3 millesimati, Contessa Maggi, Conte Aimò e Donna Cora, prodotti solo nelle vendemmie ritenute qualitativamente adatte. Blend degli uvaggi classici di Franciacorta col 78% Chardonnay, 12% Pinot nero e 10% Pinot bianco, 2 vitigni molto caratterizzanti, la Cuvée Royale si presenta color paglierino scarico, dotata di una spuma ricca con perlage fine. Al naso s'apre con un bouquet di vivaci note floreali e leggere di crosta di pane tostato e lievito, al palato la vivacità tipica del brut è accompagnata da accenni d'albicocca disidratata che conferiscono un'armonia inedita e preziosa, di grande espressività ed eleganza. Per questa cuvée il mosto fiore viene sottoposto alla prima fermentazione alcolica all'interno di tini d'acciaio a temperatura controllata, in maniera da mantenere la massima espressività del vino e una buona acidità, successivamente fermenta per ulteriori 36 mesi in bottiglia a contatto coi lieviti. Le sue fresche e raffinate fragranze lo rendono ideale in occasione d'aperitivi o per la prima parte del pasto, antipasti leggeri a base di pesce o

pasta con verdure di stagione. La famiglia di Franciacorta Marchese Antinori Tenuta Montenisa comprende anche l'essenza della freschezza del Blanc de Blancs, per il quale le migliori uve Chardonnay (85%) con una parte di Pinot bianco (15%) danno vita a una cuvée elegante e di struttura. La vinificazione in acciaio, seguita dalla maturazione in bottiglia di almeno 24 mesi sui lieviti, dona al vino un profilo di grande equilibrio e delicata finezza. Caratterizzato da color giallo scarico, presenta una spuma cremosa con perlage persistente, al naso dona un armonico bouquet fruttato con sentori di mela e pesca a polpa bianca, al palato esprime vivacità e freschezza. Questo Franciacorta, che si presenta con un vetro di color chiaro, si contraddistingue per la sua spiccata eleganza ed è ottimo da servire con primi piatti a base di pesce fresco e leggero, una catalana di crostacei o da sorseggiare dopo cena. Ma non poteva mancare una cuvée che esprimesse al meglio le peculiarità del Pinot nero in purezza, le cui uve vengono tutte raccolte e selezionate manualmente: ecco il Rosé, vera e propria specialità che ha un'interessante richiesta di mercato, un vino che richiede grande attenzione, infatti ottenere l'equilibrio in un rosé non è cosa scontata e necessita di tempi lunghissimi. Le uve vengono tutte raccolte e selezionate manualmente, fanno una breve macerazione sulle bucce per qualche ora e poi una lunga permanenza sui lieviti. Vestito con una bottiglia bianca che lascia im-

mediatamente intuire di che tipo di spumante rosato si tratti, data anche la varietà di prodotti che oggi sono offerti, la trasparenza fa risaltare subito agli occhi un bellissimo color buccia di cipolla, un rosato scarico dal cromatismo molto interessante che s'avvicina alla tradizione provenzale, esprimendo autorevolezza, mentre la spuma è intensa e bellissimi i fili del perlage. Senza scordare che la componente olfattiva nei rosati è fondamentale, così al naso esprime un bouquet deciso, molto caratteristico del Pinot nero, con evidenti note fruttate, dal lampone alla fragola al mirtillo, arricchito da sentori di fiori selvatici secchi. Al palato si presenta fresco, piacevolmente strutturato, pieno e complesso, particolarmente sapido e armonico, dagli aromi intensi e vibranti di frutti rossi, manifestando gran personalità e raffinatezza. Un rosé tradizionale, d'ispirazione francese, che non segue troppo le mode e sta avendo un ottimo successo grazie anche al bel movimento che da alcuni anni si registra sui mercati per questa tipologia di vini. Per la sua ver-

satilità è ideale per accompagnare una cena a base di crostacei o pollame, perfetto col coniglio e la quaglia, propongo anche di provarlo col maialino in crosta, ma è ottimo pure in abbinamento con dessert dal gusto deciso, a base di cioccolato amaro e frutti di bosco. A livello di produzione, la Cuvée Royale e il Blanc de Blancs si equivalgono, mentre di Rosé viene realizzato un numero di bottiglie notevolmente più piccolo. Ma nelle cantine storiche di Montenisa riposano anche 3 pregiati millesimati, in tutto solo 30mila bottiglie di nicchia, che equivalgono a meno del 10% della produzione totale. Ciascuno legato a un personaggio storico, come la Riserva Contessa Maggi (10mila bottiglie all'anno), il Blanc de Noir Conte Aimò (quattromila bottiglie annue) e il Satèn Donna Cora, dedicato alla zia del Marchese Piero. I Franciacorta millesimati di Marchesi Antinori sono confezionati con una gabbietta di tenuta studiata e voluta espressamente dal marchese Piero, il cui particolare design, realizzato riprendendo le losanghe dello stemma

di famiglia, la rende particolarmente elegante e originale, al punto che molti consumatori, una volta aperta la bottiglia, la trasformano in un insolito portachiavi. I 3 millesimati, che per quanto riguarda l'abbinamento reggono piatti sostanziosi come cacciagione, primi piatti con sughi importanti, ma anche il piccione, seguono ciascuno la propria natura ovvero non necessariamente vengono tutti prodotti nella stessa annata, la bussola è solo l'andamento stagionale ottimale dei singoli vitigni. Certamente la famiglia Antinori non poteva scordarsi d'omaggiare la contessa Camilla, moglie di Aimò, donna eccezionale e molto amata nella zona per le sue tante iniziative a favore della comunità. Per lei è stata pensata una Riserva importante e raffinata, come il nome che porta. Prodotta con selezionate uve Chardonnay, Pinot nero e una piccola parte di Pinot bianco, rappresenta una delle espressioni più pregiate della produzione di Marchese Antinori Tenuta Montenisa, questo anche grazie a una prima vinificazione in barrique effettuata da una piccola quota



di Chardonnay per donare ampiezza e profondità. Dal color dorato dai riflessi brillanti, un profumo avvolgente di frutta matura e un gusto complesso ma equilibrato, è un vino persistente e dalla gran struttura, la cui personalità esprime la più classica tradizione delle terre franciacortine. Lo vedo bene con l'agnello o anche con carni un po' più intense. Il Blanc de Noir è dedicato al conte Aimò, personaggio molto eclettico che amava in egual misura spumanti e motori, tanto che fu uno dei fondatori della mitica corsa Mille Miglia. Questo vino è frutto di una sperimentazione di microvinificazione di un bellissimo e piccolissimo vigneto su una collina alle spalle della tenuta interamente coltivata a Pinot nero, vitigno non molto comune in Franciacorta: la prima annata prodotta è stata la 2007, per cui furono create solamente mille magnum d'eccezionale qualità, tanto che ben 400 furono acquistate dall'Enoteca Pinchiorri. Fu così deciso di produrlo, ma esclusivamente in annate particolari e solamente in duemila, massimo tremila bottiglie: principal-

mente Pinot nero, che conferisce al vino struttura e personalità, una piccola parte di Chardonnay e un lunghissimo affinamento sui lieviti, che lo rende complesso ed elegante con delicate note di frutta a bacca rossa. Perfetto con una selvaggina più impegnativa, tipo daino o cinghiale cucinato in maniera delicata, lo proverei anche con un risotto alla milanese con lo zafferano. Infine il Satèn, dedicato a Donna Cora degli Antinori, signora dalla brillante personalità, protagonista degli anni Trenta parigini: personaggio molto noto internazionalmente per la sua eleganza e cultura, oltre che per la sua bellezza, nonché grande amante dello spumante di famiglia, ha rappresentato un esempio di stile, raffinatezza e italianità, tanto che lavorò anche per mademoiselle Coco Chanel. Prodotto da selezionatissime uve Chardonnay (90%), di cui esprime tutta la ricchezza e le variegature sfaccettate, e Pinot bianco (10%), che sostano sui lieviti per 48 mesi, questo Satèn tradizionale dal lungo potenziale di vita – potrà dare ampie soddisfazioni almeno per 15 an-

ni – esprime acidità importante e profumi complessi. Color giallo paglierino scarico con leggerissimi riflessi dorati, una spuma cremosa con perlage fine e prolungato, il coinvolgente bouquet dona sensazioni d'ampiezza e grande equilibrio con delicate note floreali di frutti a polpa bianca, in primis pesca e mela. Al palato il gusto è pieno e complesso, sostenuto da una vivace freschezza, rivelandosi particolarmente adatto per esser consumato sia come aperitivo che accompagnato con la pasta ai ricci di mare o un bel pesce al forno. “Lo spumante è uno dei nostri prodotti più storici e c'è sempre stata una grande affezione in famiglia verso le bollicine, che ormai fanno parte del nostro dna – ci racconta Albiera Antinori, primogenita del marchese Piero e presidente di Marchesi Antinori – credo che per qualsiasi viticoltore abituato per tradizione a fare vini rossi sia una sfida stimolante riuscire a fare bollicine di alta qualità, piacevoli e con uno stile italiano. Mio nonno Niccolò ci teneva molto e a tavola la domenica, oltre al Chianti Classico, non mancava mai una coppa di spumante servita come aperitivo, era davvero considerato un prodotto speciale. Oggi lo stile dei nostri spumanti rispecchia perfettamente la nostra filosofia produttiva; semplice, sobrio, essenziale, fresco, ma anche elegante”. Da più di trent'anni nel mondo delle bollicine, l'uomo sul campo è Leo Damiani, direttore spumanti e champagne di Marchesi Antinori: “In vent'anni abbiamo fatto tante esperienze che ci sono servite per arrivare alla nostra idea di spumante, vino non facile che impone tempi lunghissimi e oggi pensiamo di essere arrivati alla maturità. La famiglia è direttamente coinvolta nel progetto in prima persona ed è uno dei rari casi in cui ha ritenuto d'apporre il proprio cognome su un vino prodotto al di fuori dalla Toscana, sua terra d'origine. Il nome Antinori è certamente di gran supporto per comunicare il prodotto sia nel mercato domestico che nei mercati internazionali, dove può stare tranquillamente con rispettabilità. Inoltre ci tengo a sottolineare che tutti gli spumanti Marche-



se Antinori, per i quali cerchiamo di curare molto la spina acida, vengono solo ed esclusivamente da Tenuta Montenisa, essendo prodotti legati a doppio filo a quella terra e a quelle vigne, che trovano la loro miglior espressione fino a 8 anni dall'uscita sul mercato". *Negli ultimi anni, se cerchiamo un reale caso di successo nel mondo del vino, pensiamo alle bollicine...* "Lo spumante italiano, come si legge in tutte le statistiche, sta riscontrando grande popolarità. C'è stata una crescita di tutte le aree vocate per la sua produzione, la Franciacorta in primis ma anche il Trentino, le Langhe, la novità è che la fermentazione in bottiglia ormai è diventata trasversale, tutti fanno bollicine, dal Centro Italia col Sangiovese fino in Sicilia. Questo perché indubbiamente hanno un'innata piacevolezza che riesce a metter tutti di buon umore; fa sempre piacere aprire una bottiglia, magari a casa in compagnia d'amici, quale modo migliore per iniziare una piacevole serata. Lo spumante poi è sempre più un prodotto trasversale, si beve in tante situazioni, senza mangiare ma anche mangiando, il pomeriggio come anche la sera. Siamo cresciuti tantissimo, ma questa tendenza ha ormai definitivamente sdoganato la bollicina dall'esser relegata solo ad alcuni momenti di consumo e ci sono ancora ampi spazi di mercato, grazie anche a possibilità d'abbinamento sempre più varie". *Come si situa in questo movimento la Franciacorta?* "É piccola, punta sulla qualità, è un'area in evoluzione che si muove tanto, a livello di numeri siamo a meno di 20 milioni di bottiglie, una nicchia a confronto del Prosecco, che viaggia su poco meno di 600 milioni e della Champagne che produce circa 300 milioni di bottiglie. La Franciacorta, a livello aziendale, è frammentata in tanti piccoli e medi produttori che chiaramente danno un impulso dinamico all'area, senza scordarci che il consorzio funziona bene ed è molto attivo sia sui mercati italiani che su quelli esteri, dove organizza tanti eventi. In questi ultimi tempi c'è un gran dialogo tra le varie parti, politica e amministrativa, al



Leo Damiani, direttore spumanti e champagne della Marchesi Antinori

fine di sviluppare il territorio anche sul lato turistico ed enogastronomico, il tutto aiutato dalle cantine che sono sempre più ricettive, dove si può fare una degustazione mangiando qualcosa, magari usufruendo delle ciclabili che passano attraverso i vigneti e vanno dal lago d'Iseo al Lago di Garda. L'evoluzione andrà verso spumanti sempre più ricercati e desiderabili, facendo diventare la Franciacorta un'area di riferimento e di richiamo anche a livello d'enoturismo, un po' sulla scia del sistema-Toscana". *E Montenisa che numeri esprime?* "La nostra capacità di produzione si situa fra la 400 e le 450mila bottiglie – tempo permettendo, per esempio nel 2017 abbiamo avuto una grandinata che ha inciso sulla produzione – rispecchiando commercialmente quello che è il nostro approccio per i vini, ovvero essere presenti nei luoghi in cui si bevono Franciacorta d'altissima qualità, locali che riflettano il carattere e l'estetica del nostro spumante. Lo spumante ha un fortissimo legame con Marchesi Antinori, certo non è l'attività principale,

ma si può considerare una produzione di grande importanza, nonostante la secolare tradizione dell'azienda nella produzione di vini rossi. La dimensione raggiunta è questa e non intendiamo andare oltre; non vogliamo diventare un'azienda spumantistica, ma vedere che il progetto sta andando nella direzione auspicata ci dà grande orgoglio. Quello su cui ci stiamo concentrando, anche per il prossimo futuro, è alzare sempre più il livello qualitativo". *Ci sveli le percentuali dei vari spumanti sul complessivo della produzione?* "L'80% è costituito dalla Cuvée Royale e dal Blanc de Blancs più o meno in parti uguali, il 15% di Rosé e il restante 5% si divide fra i 3 millesimati, di cui abbiamo intenzione di mantenere solo questa piccola possibilità produttiva". *Come si sono evoluti i gusti dei consumatori negli ultimi decenni e come evolveranno?* "Le differenze sono enormi, ricordo che quando si parlava di bollicine l'accostamento era solo col



dolce e io mi sentivo un Don Chisciotte perché credevo fortemente che lo spumante, a parte le versioni dolci, si potesse bere con quasi tutte le pietanze e quella meno indicata fosse proprio il dolce. Se allora era difficilissimo vedere qualcuno aprire una bollicina a inizio pasto, oggi fortunatamente è la normalità anche in Italia. Nel tempo la cultura è cresciuta e oggi vi è un ventaglio di proposte che copre tutto l'arco sensoriale, così lo spumante è finalmente divenuto un vino da tutto pasto, più spensierato rispetto ai vini fermi, che normalmente sono un po' più seri". *E all'interno del mondo delle bollicine, dove sta andando la tendenza del gusto?* "Al di là delle nicchie che vogliono un prodotto molto vinoso e strutturato, il gusto generale sta andando sempre più non tanto sulla potenza, ma verso spumanti equilibrati, dove domina la freschezza con una parte agrumata d'eleganza, perfetti da tutto pasto". *Le bollicine in generale hanno dei prezzi accessibili, pensi che potrà cambiare qualcosa?* "Nel tempo, per gli spumanti di qualità, ci saranno

per forza di cose degli adeguamenti anche per un discorso di difficile allargamento dell'area di produzione in maniera sostanziale, si potrà crescere ma in maniera moderata. Per esempio, parlando di disponibilità dei prodotti, la grande quanto inaspettata richiesta ha superato le nostre più rosee aspettative. Essendo un prodotto prevalentemente destinato al mercato nazionale, abbiamo contingentato quanto destinare all'estero. Attualmente siamo presenti per  $\frac{3}{4}$  in Italia con indici di crescita maggiori al centro nord e per  $\frac{1}{4}$  nel resto del mondo. Ci troviamo a fronteggiare una richiesta molto alta e dobbiamo pensare a come gestirla in futuro, in modo da non trovarci impreparati nel soddisfare pienamente le richieste del mercato, situazione mai piacevole. Per questo stiamo valutando quale dev'essere il reale posizionamento del Franciacorta: ci sono gli elementi per una crescita di valore e anche noi intendiamo andare in questa direzione che porta alla valorizzazione attraverso la grande qualità dei prodotti". *Al momento sono previste acquisi-*

*zioni?* "Non abbiamo questo tipo d'idea perché Montenisa è una tenuta che ha sposato la filosofia di Marchesi Antinori di non diventare un vino di massa ma un prodotto riconoscibile che abbia personalità, affermandosi nel tempo come Franciacorta di altissima qualità". *Montenisa è stata oggetto di un recente rinnovamento...* "Sono stati rivisti una serie di dettagli cosicché anche questa tenuta, seppur tipicamente franciacortina, avesse una linea di continuità con tutte le tenute Antinori. Volevamo che il nostro visitatore, sapendo che qui si producono vini che si chiamano Marchese Antinori, riconoscesse Montenisa come una tenuta di famiglia a tutti gli effetti, percepandone chiaramente lo stile, la filosofia e il carattere comune. In questo senso, nonostante l'attenzione si focalizzi naturalmente sugli spumanti, da oggi qui è possibile degustare tutti i vini delle tenute Antinori. Oltre alla casa, dove siamo intervenuti sull'impostazione e nell'arredamento, sono stati rivisti anche gli arredi esterni con la logica del giardino all'italiana, insieme a un adiacente vecchio vigneto dove, sotto a un albero secolare, abbiamo ricavato un punto di degustazione per piccoli aperitivi, seguendo le logiche aziendali che vogliono offrire al visitatore, oltre alla visita della tenuta, anche una serie di punti d'osservazione per vivere direttamente la vigna. Oggi, oltre a 3 camere che servono solo come foresteria, abbiamo la possibilità di ospitare a pranzo o cena fino a un massimo di 60 persone, che possono godere della cucina di una vera cuoca franciacortina. Ci tengo a specificare che, essendo una struttura concentrata sulla produzione, la tenuta non è aperta al pubblico ma esclusivamente su invito per i nostri collaboratori e clienti". Dopo vent'anni d'esperienza e ricerca, queste bollicine dalle radici antiche, frutto di una grande alchimia fra tradizione, storia e vocazione territoriale, esprimono una produzione limitata di spumanti d'altissima qualità e sempre più ricercati dai migliori ristoranti, enoteche, wine bar, appassionati, wine lovers e non solo...

# SAmaro della SACRA

**daniela fabietti**

**Dedicato alla Sacra di San Michele, suggestiva abbazia situata all'imbocco della Val di Susa, Amaro della Sacra di Antica Torino rende omaggio non solo a uno dei simboli del Piemonte, ma anche ai monaci benedettini che hanno avuto fondamentale importanza nella creazione di vini, birre, liquori e distillati.**

## PER RIVIVERE LE ANTICHE E MISTERIOSE TRADIZIONI ERBORISTICHE DEI MONACI BENEDETTINI

figura un monaco intento nello studio di un antico testo dal titolo 'Vox Dei Silentium' (il silenzio è la voce di Dio), sullo sfondo la sagoma inconfondibile dell'imponente basilica arroccata sul culmine della vetta del possente monte Pirchiriano. Nel Medioevo, in Italia e in Europa, non solo i monaci dei monasteri e delle abbazie conservavano, trascrivevano e restauravano i libri e gli antichi testi più importanti per la cultura e la conoscenza dell'umanità, tramandandoli ai posteri, ma

territorio ma anche preziose spezie 'esotiche' che, a seguito delle esplorazioni e scoperte di nuove terre e dell'avvio dei commerci coi nuovi mondi, venivano importate da aree remotissime di molti continenti. Antica Torino nasce da un'idea di Vittorio Zoppi e Filippo Antonelli – esperto nel settore del commercio estero di Vermouth, distillati e liquori il primo, famoso produttore di vini fra Lazio e Umbria il secondo – che, coadiuvati dalla sommelier Paola Rogai, intendo-



L'eccezionalità di quest'abbazia, che qualcuno suppone aver ispirato l'ambientazione del romanzo "Il nome della rosa" di Umberto Eco, è legata non solo alla sua impressionante struttura architettonica, ma soprattutto alla sua storia, i cui inizi sono databili addirittura al X secolo. In etichetta è rappresentato un ex-libris disegnato nel 1925 da Francesco Carandini, storico e poeta italiano piemontese, che raf-

*Ai lati i proprietari di Antica Torino Filippo Antonelli e Vittorio Zoppi, al centro Paola Rogai, sommelier e collaboratrice del progetto*

coltivavano con esperienza erbe e piante necessarie per la preparazione di tinture, tisane, bevande, essenze, medicinali, liquori ed elisir. Gli ingredienti utilizzati erano più piante con caratteristiche organolettiche e officinali diverse, sia quelle tipiche del





no riscoprire e proporre la tradizione piemontese in ogni vino aromatizzato, liquore o distillato prodotto. A tal fine utilizzano esclusivamente ingredienti naturali e ricette originali, riprese in chiave moderna ma sempre ispirate all'epoca d'oro della capitale del Piemonte e alle sue eccellenze, nonché alle abitudini e stile di vita del popolo torinese, raccolto nei salotti della città. Da sempre patria del Vermouth, Torino fa ancora una volta da cornice a passione e amore per il territorio, la storia e la cultura, cullando il sogno di produrre grandi liquori che esprimano in un sorso l'eleganza e l'originalità sabauda. In questa linea di recupero della tradizione, volta ad attualizzarla e valorizzarla al meglio, la ricetta è il risultato di anni di studi, prove e meticolose ricerche storico scientifiche dell'arte erboristica della Sacra di San Michele in uso dal V al XIV secolo. La forte personalità dell'Amaro della Sacra risulta così connotata dall'armonico amalgama tra i piemontesissimi fiori di genzianella e luppolo coi semi

di cardamomo verde e le bacchette di cannella delle Indie, coi baccelli di vaniglia bourbon del Madagascar e la resina di mirra del Medio Oriente, col fusto di quassio del Sud America e la corteccia di china succirubra (rossa, la più pregiata e costosa). Ecco il procedimento: prima una macerazione di circa 45 giorni in alcool (originato da grano 96° proof e poi portato con acqua a 35%) di foglie, fiori, semi, radici, resine, spezie e cortecce pregiate; a seguire una pressatura manuale a freddo poi assemblaggio e chiarifica con maturazione e sapiente affinamento in piccole vasche d'acciaio per 5 mesi, filtrazione e imbottigliamento. Tutti ingredienti naturali e metodi tradizionali, questo eccellente infuso d'erbe e spezie si caratterizza come un amaro da meditazione dal profilo elegante e raffinato, gradevole connubio al naso e al palato di note tradizionali e classiche che si mescolano a nuances più originali, offrendo così l'opportunità di degustare aromi e sapori dimenticati da tempo.



# LA NUOVA CASA ecosostenibile DELLA Cantina di Bolzano

massimo lanza

Quella della Cantina di Bolzano è una storia relativamente recente, nasce infatti nel 2001 dalla fusione in un'unica struttura cooperativa delle due cantine sociali che gravitavano nell'area del capoluogo altoatesino: la Cantina di Gries e la Cantina Santa Maddalena.





Ben più lunga storia avevano le due preesistenti cantine, fondata nel 1908 da 30 viticoltori del quartiere bolzantino di Gries la prima, una ventina d'anni dopo, da 18 soci, la seconda. Come molte altre cantine sociali altoatesine, anche le due cantine di Gries e Santa Maddalena sono molto cresciute negli ultimi decenni, decuplicando il numero di soci ed ettari da gestire. Così come successo anche in altri casi, l'esigenza di fare sinergia, ridurre le spese e affrontare il mercato in maniera più competitiva, ha portato queste due storiche realtà a fondersi nel 2001. Adesso la Cantina di Bolzano può contare quindi su 224 soci per oltre 340 ettari di vigneti e una gamma completa di vini che abbraccia praticamente tutti i vitigni coltivati in Alto Adige, tra cui Lagrein, Schiava/Santa Maddalena, Cabernet, Merlot,

Pinot nero, Pinot bianco, Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot grigio, Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner, Riesling, Moscato rosa e Moscato giallo. Adesso la produzione si è assestata sui tre milioni di bottiglie per l'80% vendute sul mercato italiano. La fusione e la nuova capacità produttiva ovviamente hanno comportato diversi problemi alla Cantina di Bolzano, soprattutto in termini di spazio per la vinificazione: quello delle due vecchie cantine, praticamente entrambe in centro città, non poteva più bastare, ne dal punto di vista tecnico, ne per le ambizioni a cui aspirava la nuova compagine sociale al momento della fondazione, anche perché le due cantine continuavano a funzionare in maniera indipendente una dall'altra, costringendo lo staff tecnico a spostarsi da un lato all'altro della città.

*L'enologo Stephan Filippi*

Da quest'esigenza ormai improcrastinabile nacque quindi il progetto della costruzione di una nuova struttura che, oltre a ospitare tutte le fasi produttive, ovviamente diventasse anche il centro direzionale aziendale e il simbolo stesso della cantina. Molto attenti all'eco-sostenibilità e all'ambiente, i soci della Cantina di Bolzano hanno voluto fortemente una struttura che fosse al tempo stesso funzionale e comoda in tutte le fasi di lavorazione, che sfruttasse al meglio tutte le nuove tecnologie e accorgimenti architettonici in tema di sostenibilità e perfettamente integrata nell'ambiente circostante, anche se tutto questo comportava certamente un notevole aumento della spesa da sostenere. E sono stati accontentati: la nuova

struttura è integralmente incassata nella collina, coperta per intero da terrazzi vitati, mentre i 5 piani interrati sono progettati in modo che, dall'arrivo delle uve sino all'imbottigliamento finale del vino, tutto avvenga per caduta per non stressare uve, mosti e vino con l'utilizzo di pompe e risparmiare energia, riducendo così le emissioni d'anidride carbonica. Grazie allo spazio in più a disposizione dell'enoologo Stephan Filippi, adesso i cru più importanti possono quindi essere vinificati separatamente e seguire un loro percorso autonomo per valorizzarne al meglio le caratteristiche, di fatto è stato allargato a tutti i cru aziendali un percorso nato ormai trent'anni per la realizzazione del Lagrein Riserva Taber, che negli anni ha ottenuto per ben 19 volte i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso. Il progetto, grazie alla nuova

cantina, è stato ampliato fino a includere la produzione di tutta la linea delle Riserve e della linea dei Cru, dando vita al Progetto Qualità, programma che segue tutte le fasi di produzione con uno speciale riguardo al lavoro in vigna e coinvolge 83 viticoltori, proprietari di 118 ettari di vigneti che rispondono a rigidi standard di qualità in termini di posizione, terreni, densità d'impianto ed età delle vigne. Anche le rese devono essere molto basse per garantire una maggior qualità: si parte da una resa massima di 70 ettolitri/ettaro per arrivare ai 40 ettolitri/ettaro richiesti per la produzione della linea delle Riserve. Serve ricordare che l'80% dei soci della Cantina di Bolzano si dedica esclusivamente alla coltivazione, cura e produzione d'uva da generazioni e questo profondo legame con la terra si riflette nella qualità

dei vini. La nuova cantina si trova alle porte di Bolzano nel quartiere di San Maurizio ed è visibile dall'esterno solo grazie al prisma che ricorda nella sua decorazione esterna la foglia di vite. Questo edificio, diventato il simbolo della cantina, è l'unico costruito fuori terra e ospita gli uffici, la sala degustazione, una grande sala per le riunioni sociali e i convegni e ovviamente il wine shop aziendale. Come ha ricordato il presidente della Cantina di Bolzano Michael Bradlwarter durante la recente inaugurazione "Tutto il progetto è stato ideato per permettere una lavorazione sostenibile e a basso impatto ambientale: Cantina di Bolzano è una grande famiglia, composta a sua volta da 224 famiglie desiderose di fare la loro parte affinché le nuove generazioni possano godere del lavoro e della terra dei loro predecessori".



DA TENUTA COLOMBARDA  
ARRIVA IL NUOVO

# ReBèl

UN BIANCO SPUMANTIZZATO,  
LEGGERO E FLOREALE  
PER UN'ESTATE SPUMEGGIANTE

**Un nuovo, fresco e accattivante perlage firmato Tenuta Colombarda. Su questa texture si concretizza l'ultima uscita enologica a firma della cantina di San Vittore di Cesena (Fc): il ReBèl Bianco, che fa seguito all'uscita di qualche mese fa del ReBèl Rosè (da uve Sangiovese).**

## alessia bruchi

Il vino è ottenuto da uve Bombino bianco in cui predominano sapidità, profumi floreali e quella nota inconfondibilmente fresca di una spumantizzazione realizzata con metodo charmat. Il ReBèl Bianco offre nel calice una chiara e contemporanea idea vitivinicola che parla la lingua e la cultura del territorio d'origine, la Romagna. Il ReBèl è uno spumante brut Rubicone Igp Bianco che interpreta in modo identitario un vitigno importante nella storia della Romagna in bottiglia. Grazie alla

fermentazione effettuata in acciaio a temperatura controllata, a cui segue la maturazione per 2 mesi in autoclave e altri 2 in bottiglia, è un prodotto che sa unire una beva semplice e immediata con una complessità organolettica figlia di una grande attenzione durante l'intera filiera di vinificazione. Grazie alla texture, resa possibile da un substrato di sabbia da disfacimento d'arenaria dei terreni, esposti a nord-est a 170 metri slm e a una vendemmia esclusivamente manuale, questo vino si caratterizza per una struttura succosa e sostan-



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

ziosa in cui l'effervescenza gioca con un'intrigante tessitura del sorso. Il ReBèl Bianco si presenta nel calice di un giallo paglierino brillante e trasparente, sorretto da un perlage gentile, fine

e molto persistente. Al naso si caratterizza per spiccata freschezza e intensità, dove i sentori di piccola frutta a polpa gialla predominano. Intrigante la nota amaricante, tipica del vitigno, che si appoggia a una complessità floreale. In bocca esprime tutto il carattere del terroir dal quale nasce. Vino fresco, suadente e capace d'arricchirsi a ogni sorso. In primis emergono le note più sapide e minerali, accompagnate da sentori di frutta a polpa gialla non troppo matura e fiori bianchi e gialli. Il tutto sorretto da una spiccata acidità, che invoglia al sorso in una scorrevolezza fragrante del bouquet. Servito a 8-10°, il ReBèl Bianco è l'abbinamento perfetto con crudità di pesce ma anche piccoli crostacei, frittura di paranza e primi piatti di mare. Da provare con un classico accostamento di formaggi freschi, come lo Squacquerone di Romagna Dop oppure con l'intramontabile saraghina alla brace. Il ReBèl bianco è ideale accompagnamento per un brindisi festoso o un aperitivo conviviale e gioviale.





LA STORICA

# Tenuta del Buonamico,

MASSIMA INTERPRETE  
DEL TERROIR MONTECARLO,  
PRESENTA IL SUO WINE RESORT

andrea cappelli

**Questa è la storia di una piccola enclave situata in un territorio enoico d'eccellenza, la Toscana, ma quella più profonda, orgogliosamente contadina, con un gran passato anche vitinicolo.**



Siamo vicini a Montecatini Terme e Forte dei Marmi, in quel di Montecarlo, piccolo borgo su una panoramica collina ricamata di vigneti e uliveti che, coi suoi 162 metri slm, domina il circondario, a cavallo tra Lucchesia e Valdinièvre. L'antico abitato fu fondato nel 1333 da Carlo IV di Lussemburgo, imperatore del Sacro Romano Impero, e da ciò deriva il toponimo. Ma parlando di storia del vino, da queste parti, dove si dice che già gli Etruschi coltivavano la vite, il primo scritto sull'argomento risale all'847 d.C., quando la zona si chiamava Vivinaia, che deriva da "Via Vinaria", antica strada che congiungeva la consolare Cassia con la via Romea, una "strada del Vino" ante litteram. La storia enoica mo-

derna inizia nel 1870, quando l'illuminato viticoltore montecarlese Giulio Magnani andò in Francia per studiare i vitigni e le tecniche di vinificazione al fine d'ingentilire il gusto del Trebbiano toscano e del Sangiovese. Si recò nella zona di Bordeaux e portò a Montecarlo, per verificarne l'ambientamento, il Sauvignon, il Semillon, il Merlot, il Cabernet franc e il Cabernet sauvignon. Passando dalla zona del Rodano prese il Roussanne e il Syrah, infine dalla Borgogna i Pinot bianco e grigio. Se ne tornò con la cultura dei vitigni "foresti" e sperimentò le percentuali giuste da aggiungere, al fine di rendere i vini toscani più eleganti, morbidi e profumati. I vitigni "franciosi" si ambientarono così bene

che negli anni Trenta del Novecento, sia per la composizione varietale che per le tecniche di vinificazione, la pregiata produzione di bianco era considerata la migliore d'Italia, tanto da conquistare il titolo di "Chablis di Montecarlo". E questi vini incominciarono a esser oggetto di desiderio sulle tavole più importanti, al punto da essere gli unici serviti nel 1930 al banchetto di nozze presso il Quirinale tra il futuro ultimo re d'Italia Umberto II di Savoia e la principessa Maria Josè. Ma a modo loro pionieri furono anche Enzo Vannelli e Ciro Grassi, famosi ristoratori toscani trapiantati a Torino, che ebbero l'intuizione di fondare agli inizi degli anni Sessanta la cantina del Buonamico, allo scopo di fornire

*Sopra una panoramica del Wine Resort; nella pagina a fianco Dino ed Eugenio Fontana*

la loro esclusiva trattoria "Al Gatto Nero" - uno dei locali più prestigiosi della storia enogastronomica italiana, tanto che gli vennero assegnate ben 2 "stelle" Michelin, la prima nel 1961 e la seconda pochi anni dopo (la prima edizione italiana della "guida rossa" fu nel 1959) coi famosi vini di Montecarlo. La prima etichetta, che segnò una strada importante nella futura cultura enoica, è del 1964, come testimoniano le bottiglie fascinosamente polverose, custodite ancor oggi in



bella mostra nella suggestiva cantina storica. A metà degli anni Settanta, complici anche le etichette firmate addirittura dal famoso artista Amando Testa, la produzione del Buonamico raggiunse le 90mila bottiglie, mentre alla fine di quel decennio i vini non solo erano distribuiti in tutta Italia nelle migliori enoteche e nei ristoranti più esclusivi, ma anche esportati in Svizzera, Germania e Stati Uniti d'America. Anche la piccola doc, che comprende

i comuni di Montecarlo, Altopascio, Capannori e Porcari, tutti in provincia di Lucca, arrivò presto: nel 1969 nasceva il Montecarlo Bianco, mentre per il Montecarlo rosso doc bisognerà aspettare il 1985. Purtroppo negli anni il successo dei vini di Montecarlo aveva subito un periodo di stasi, ma fortuna volle che la famiglia lucchese dei Fontana, già titolare da tre generazioni, fin dal 1919, dell'azienda olearia "Sagra", nel 2008 acquistasse la tenuta del Buonamico, che necessitava di una svolta imprenditoriale e un importante investimento con l'obiettivo

di valorizzare una zona vinicola che fa della dimensione ridotta la sua miglior qualità. Nonostante i Fontana – il padre Dino, una vita dedicata all'imprenditoria e il vulcanico figlio Eugenio, laureato in Economia e Commercio all'Università di Pisa e con un prestigioso master in Business Administration in Francia – fossero alle prime armi nel campo enoico, erano già affermati produttori oleari di fama internazionale in quelle terre. Così, forti di questa grande esperienza nel settore agroalimentare, si cimentano con coraggio ed entusiasmo in una nuova avven-

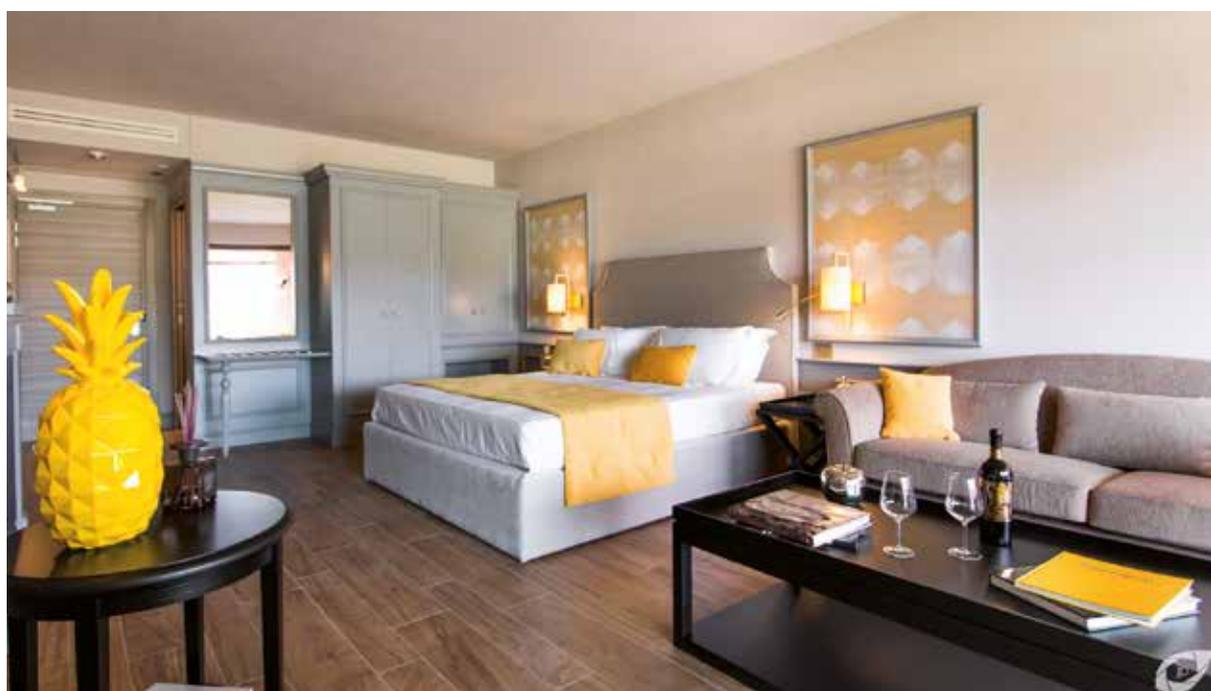
tura nel mondo del vino. L'amore per le sfide, per l'attività agricola e produttiva, per il territorio a cui sono legati sentimentalmente, saranno viatici di un indiscusso successo. Se Dino elargisce la sua saggezza, Eugenio contribuisce all'ambizioso progetto ripensando l'immagine aziendale, inserendo tra i prodotti nuovi eccellenti vini e analizzando con attenzione il mercato al fine di un'ulteriore valorizzazione del brand. Dal 2009 ogni anno, secondo un programma pluriennale, sono stati impiantati nuovi vigneti nei terreni liberi di proprietà – complessivamente



per una produzione totale di 350mila bottiglie. “La decisione di comprare Fattoria Michi – spiega Eugenio Fontana – è stata presa perché usciamo sul mercato con tante etichette diverse, 15 in tutto e avevamo bisogno di potenziare la produzione media nel tentativo d’affrontare il maggior numero possibile di segmenti commerciali, cercando d’andare di

più oltre frontiera. Oggi il nostro è un mercato molto territoriale, il grosso della produzione viene consumato in Toscana, mentre all’estero va circa il 15% e nel resto dell’Italia arriva solo il 5%. La scelta strategica è crescere – da 5 dipendenti ora siamo quasi a 35 – ma continuando a produrre esclusivamente vini con le uve dei nostri vigneti”. Tra i rossi abbiamo

l’intenso e morbido il Cercatoja, prima Riserva della zona e vino di bella longevità, il Fortino – Syrah in purezza tra i più convincenti di tutta la regione, speziato, fine, elegante, con quelle note pepate così caratteristiche del vitigno – l’intrigante Etichetta



*La cantina storica delle antiche riserve detta “Inferno” e una suite del Wine Resort*

oltre 100 ettari nell’area di Cercatoja, proprio lungo la strada che sale al borgo antico – inoltre sempre ogni anno sono state sostituite vigne improduttive con nuovi impianti a maggior densità per 5 ettari. Operando infine nuove acquisizioni, come la Fattoria Michi, iniziata nel 2015 e conclusa nel 2019 con l’acquisizione della cantina e della villa, dai 18 ettari iniziali si arriva ai 50 attuali – i restanti sono uliveti (2.000 piante) e zone boschive –





fluviale, franco-sabbiosi, particolarmente ricchi di magnesio; nella zona del Michi invece i suoli sono molto ciottolosi, ricchi di scheletro e molto minerali, ma il microclima che si viene a formare, grazie alla delimitazione dei boschi, fa sì che si presentino anche molto fresco. Al Buonamico vegeta la vigna di Syrah più vecchia d'Italia, impiantata nel 1964, oggetto di studi da parte del professor Attilio Scienza dell'Università di Mi-

*Un scorcio del centro benessere con la piscina esterna; la produzione spumantistica e la sala del ristorante*



Blu, il beverino Montecarlo. Per i bianchi l'elegante e complesso Viognier, il sorprendente Vasario da uve Pinot bianco di razza, il fresco Vermentino, il Montecarlo dalla terragna espressività, il profumato e piacevole rosé Rosato. Infine un'ambiziosa

etichetta 'premium', un vino anniversario per ricordare sempre il traguardo dei cinquant'anni, compiuti nel 2014 – si chiama appunto 50 Anniversario – che di anno in anno esprime in tiratura molto limitata, 500 bottiglie, il meglio in assoluto della produzione. La tenuta, che si trova in un'areale collinare che risente dell'effetto benefico della brezza marina e

piena di sole, si divide in 3 corpi aziendali, il corpo centrale del Buonamico, cru storico di Montecarlo, dove i terreni sono più complessi, generalmente argillosi o di medio impasto in giacitura collinare con esposizione a sud-sud ovest a 80 metri slm; la Corte Collodi, dove i terreni sono pianeggianti, a 35 metri slm con buona presenza di scheletro, ciottolo



lano, che regala uve carnose e dalla seducente personalità, mentre un vigneto sperimentale di Canaiolo rosa e Buonamico, varietà a bacca rossa, è stato creato per seguirne l'evoluzione nel tempo e mantenere un patrimonio genetico ormai quasi scomparso a livello nazionale. Nel 2011 è stata completata la nuova cantina, moderna ed efficiente, per ottenere il massimo rispetto della materia prima e il massimo controllo in ogni fase del processo produttivo. La struttura è stata ampliata e integrata con le attrezzature tecnologicamente più avanzate sia

per la vinificazione che per l'imbottigliamento e lo stoccaggio dei vini in un'area magazzino automatizzata, come anche la barricaia dove i vini riposano indisturbati in un ambiente a temperatura controllata. Oltre a diverse nuove sale degustazione interne ed esterne nelle terrazze panoramiche, è stata ristrutturata l'affascinante cantina storica, "l'Inferno" – i primi proprietari trasferitisi dalla Toscana al Piemonte crearono una cantina col tipico infernotto di quelle terre – dove si possono ammirare le bottiglie di tutte le annate, che è anche spazio esclusi-

vo per degustazioni. Dal 2008 in cantina è presente come consulente l'enologo di lungo corso Alberto Antonini, che con le sue esperienze, avanzate tecniche e sperimentazioni ha portato a una gamma di vini di gran piacevolezza, bella beva ed eccellente qualità con un occhio sempre attento a quelle che saranno le tendenze di mercato. Complice una terra vocata alla produzione di grandi bianchi e per questo straordinariamente adatta alla produzione di spumante, nonché conscia delle potenzialità di queste uve, in tempi non sospetti Buonamico ha

implementato una sfiziosa selezione di vini "mossi", sulla quale ha sempre puntato molto, così già nel 2011 è stata inaugurata la zona di spumantizzazione. E negli anni, sfruttando un trend di mercato in rapidissima crescita, è divenuta un'importante realtà spumantistica, addirittura l'azienda che produce più spumanti 'made in Toscana'. Attualmente ben 120mila bottiglie, che rappresentano più del 30% della produzione, quindi, conside-





rando gli spumanti tra i bianchi, si producono un 60% di bianchi e un 40% di rossi. Oggi la famiglia degli spumanti comprende 5 prodotti, tutti realizzati col metodo charmat lungo nelle ben 10 autoclavi della tenuta, così da ottenere prodotti ricchi di profumi e complessità. Lo Spumante Particolare è declinato in Gran Cuvée Brut da uve Pinot bianco, Sémillon e Trebbiano toscano, Brut Rosé con Sangiovese e Syrah, Inedito Première

Cuvée da Pinot bianco, una riserva che rimane 6 mesi in autoclave, Inedito Rosé, ultimo nato, affiancati da uno spumante dolce da uve Moscato. Un'altra attività su cui la tenuta ha sempre puntato fortemente e con convinzione è l'enoturismo, che ha aperto nuove prospettive concretizzatesi con l'apertura nel 2018 di un Wine Resort immerso nelle vigne, dal quale si può godere una vista privilegiata su un paesaggio collinare dominato dal profilo di Montecarlo, dagli Appennini e da una pianura coltivata che s'apre verso il mar Tirreno. Un edificio ide-

ato dall'architetto Paolo Riani che nella sua morfologia riprende una foglia di vite leggermente appoggiata sul terreno in cui ogni camera – 4 suite e 7 deluxe – dallo stile ricercato, ha un design personalizzato con dettagli di tendenza, caratterizzata da una parete interamente vetrata che s'affaccia su un giardino privato coperto da un pergolato. Il ristorante Syrah riscopre la tradizione toscana affiancandola alla nuova gastronomia in una cucina high tech a vista. Con 70 coperti nella sala da pranzo interamente vetrata, le cui pareti mobili e trasparenti

creano continuità tra l'interno e una terrazza arredata di 900 metri quadrati con altri 120 coperti, propone un intrigante percorso gustativo improntato sul "chilometro toscano" in un ambiente moderno e raffinato. Il centro benessere con vasca idromassaggio, sauna, bagno turco, docce emozionali s'inserisce perfettamente nella filosofia del Buonamico, proponendo una wine experience polisensoriale. In questo scenario di quiete sorge la grande piscina a uso esclusivo degli ospiti coi giardini che sfumano nella terra coltivata. Ma l'ospitalità, molto pratica-

importante del nostro giro d'affari, stimabile tra il 25 e il 30%. Avendo diverse formule di wine tour e degustazione con in abbinamento anche un tagliere di bruschette, salumi e formaggi o il pranzo al ristorante, anche chi arriva all'ultimo momento può usufruire dei nostri servizi. E facciamo pure una visita in notturna, volendo con cena, così offriamo pra-

ticamente un contatto con la cantina dalle 10 a mezzanotte!". Oggi, pur lasciando inalterate le caratteristiche di una viticoltura di sapore antico, il Buonamico si è posizionato come azienda leader per la produzione di vini pregiati in una delle più piccole denominazioni d'Italia – sono solo 250 gli ettari rivendicati a Montercarlo – dandogli nuovo respi-

ro internazionale. Innovazione e tradizione rappresentano la visione lungimirante della famiglia Fontana, che è riuscita a mettere a frutto la storica vocazione di Montercarlo per i vitigni internazionali con vini ad alta dignità territoriale.



ta e curata nel minimo dettaglio, è quasi un culto al Buonamico, accogliendo gruppi da 2 a 80 persone, così ogni anno arrivano oltre 10mila visitatori, molti senza aver prenotato, ma attirati dalla bellezza del luogo: "Siamo una delle poche cantine aperte al pubblico 7 giorni su 7 da marzo a novembre, così ormai ci identificano come un punto di riferimento per l'enoturismo, intercettando il flusso che aumenta soprattutto d'estate, data la nostra vicinanza alle spiagge della Versilia – sottolinea Eugenio Fontana – e già oggi la vendita diretta genera una quota





PASSAGGIO  
GENERAZIONALE  
A LA LECCIAIA

# Lo storico vignaiolo Mauro Pacini

È OGGI AFFIANCATO  
DAI FIGLI RICCARDO  
E ALESSANDRA

**L'imprenditore Mauro Pacini, molto conosciuto per l'azienda di fiori freschi e secchi in località Zone a Capannori, non bastandogli la qualità dei vini che già produceva negli anni Settanta a Montecarlo di Lucca, sbarcò nel 1983 in quel di Montalcino, fondando l'azienda agricola "La Lecciaia".**

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

E oggi, dopo quasi 40 vendemmie ilcinesi, complice purtroppo anche la recente scomparsa nell'agosto 2018 dell'amata moglie Roberta, donna sempre molto positiva e solare, inizia a passare il testimone ai figli Riccardo, laureato in Economia e Commercio, e Alessandra, che si occupa del settore commerciale dell'azienda floricola. "Noi lucchesi siamo emigranti per natura, vuoi per cercare, spinti dal bisogno, più favorevoli occasioni di lavoro, vuoi per spirito d'avventura e per cercare d'imporre la nostra capacità imprenditoriale anche fuori casa – ci racconta il fondatore Mauro Pacini – e dai primi dell'Ottocento uno dei settori in cui ci siamo sempre cimentati è stato il vino, fin dai Sebastiani che, originari di Farneta, sono stati i primi a impiantare vigneti negli Stati Uniti, iniziando la colonizzazione enologica della californiana Napa Valley nelle vicinanze di San Francisco". *Ci racconta la sua prima vita da floricoltore?* "La nostra è una famiglia di contadini lucchesi che

ha sempre amato la terra, infatti mio padre Duilio, già nell'immediato Dopoguerra, iniziò a produrre piante ornamentali e fiori freschi, io poi fondai la mia azienda nel 1966 e fortunatamente poco dopo arrivò il boom col grande mercato dei fiori di Pescia, che portò a un ampliamento di tutte le coltivazioni. Così iniziammo anche a esportare all'estero fiori freschi e piante, che andavano molto in Svizzera e Germania e a produrre fiori essiccati". *Ma ha sempre avuto anche la passione per l'agricoltura e il vino...* "Tutta questa attività ci aveva portato un certo benessere perché l'azienda cresceva, cominciando a fare buoni profitti, così pensai d'investire in un'azienda agricola per fare vino, passione che dividevamo con mio padre: lo rivedo ancora mettere la pesca nel vino rosso, che era la sua passione! Nel 1972 comprai vicino a casa, in quel di Montecarlo di Lucca, zona famosa allora per i bianchi, dove impiantai 6 ettari di vigne, ma quando ci fu da costruire la cantina, dovendo fare un grosso investimento, non me la sentii perché era una realtà troppo piccola

che non dava possibilità d'espansione, così nel 1981 decisi di rivendere". *E si diresse verso terre maggiormente vocate e comunque famose per la produzione di grandi vini...* "In effetti già prima di vendere a Montecarlo avevo cominciato ad andare in giro a valutare altre proprietà da acquistare. Tempo addietro, galeotto un vecchio contabile che avevo in ufficio innamorato di Dante, durante una gita a Buonconvento – famoso luogo dantesco da dove il 'sommo poeta' aveva cercato di rientrare a Firenze – finiamo a pranzare presso la Fattoria dei Barbi a Montalcino, dove subito m'innamorai dei luoghi, in quel tempo molto selvaggi e di frontiera. Memore di quella visita, indirizzai a Montalcino le mie ricerche, anche sorpreso del fatto che tutto era in vendita perché allora sinceramente gli agricoltori non credevano molto nel Brunello, che era famoso nel mondo ma non aveva un gran mercato, così comprai contro il parere di tutti, compreso il notaio! Dal 1983 ci furono molti alti e bassi – per esempio la pessima vendemmia 1984, che non mi permise d'imbottigliare proprio nulla! – fino al 1990, quando andò in commercio la grandissima annata 1985, la prima da me etichettata, che ha permesso l'inizio dell'ascesa del Brunello, che poi fortunatamente non si è più fermata!". Nel quadrante più rinomato del territorio ilcinese, ai confini dei vigneti "storici" delle antiche fattorie dei Barbi della famiglia Colombini e del Greppo della famiglia Biondi Santi, proprio dov'è nato il Brunello, l'imprenditore lucchese, con l'ausilio dell'enologo piemontese Pietro Rivella, uno dei maggiori esperti nazionali, lavora nel pieno rispetto delle antiche tradizioni del Brunello, producendo da oltre trent'anni una gamma di vini che si sono ottimamente piazzati sul mercato. La fattoria La Lecciaia, in località Vallafriaco, s'estende nella zona sud del "Continente Montalcino" e comprende 60 ettari tra boschi cedui, uliveti e vigne – i vecchi impianti sono a 3.700 ceppi, quelli nuovi si spingono fino a cinquemila barbatelle per ettaro, tutti a cordone speronato – su terreni





di medio impasto con sabbia, calcare e depositi argillosi all'altitudine di 350-400 metri slm. Da solo un ettaro di vigna, condotto dall'allora mezzadro, che Pacini trovò al momento dell'acquisto, oggi conta 16 ettari vitati, di cui 12 a Brunello di Montalcino, uno a Rosso di Montalcino e 3 a Sant'Antimo doc e igt Toscana. Ma Pacini negli anni si è dedicato anche a una profonda ristrutturazione dei caseggiati dell'antico borgo colonico, così da un casolare con semplice stalla, oggi l'azienda agricola, vista dall'alto, sembra quasi una fattoria fortificata. Gli immobili coprono una superficie di circa 4.200 metri quadrati, di cui 2.500 destinati a cantina con una capacità di lavorazione di circa 4.000 quintali d'uva all'anno e un volume di stoccaggio complessivo di circa 15mila ettolitri di vino. L'edificazione delle strutture è stata realizzata rivolgendo particolare attenzione al basso impatto ambientale, nella scrupolosa osservanza delle leggi per la prevenzione dell'inquinamento e dello stile architettonico rustico tradizionale di Montalcino. Una cantina moderna, che ben s'armonizza col territorio circostante e dotata delle migliori installazioni enologiche per l'applicazione delle tecniche di vinificazione più rispettose della preziosa qualità della materia prima prodotta nei vigneti aziendali. La vendemmia, esclusivamente manuale, avviene di norma tra l'ultima settimana di settembre e la prima d'ottobre e la vinificazione si tiene in tini d'acciaio inox a temperatura controllata per 15/20 giorni con frequenti rimontaggi per poi passare il vino in legno. Il terroir unico di questa piccola ma internazionalmente nota micro-area nella denominazione valorizza in modo naturale i profumi e l'eleganza del Sangiovese, permettendo alla Fattoria la Lecciaia di produrre dei Brunello dalla gran riconoscibilità, classici e intensi con una sorprendente attitudine all'invecchiamento. La maturazione del Brunello, posto in commercio nel quinto anno successivo alla vendemmia in circa 80mila pezzi, avviene in grandi botti di rovere per minimo di 36 mesi,

a cui seguono almeno 6 mesi d'affinamento in bottiglia per un vino morbido e robusto dal color rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, caratteristico profumo vinoso con richiami floreali e sapore asciutto e caldo. A tavola si sposa ottimamente con cacciagione e carne, è ottimo coi formaggi stagionati, ma anche da solo per la meditazione. Il Brunello Riserva Vigna "Manapetra", il cru top scorer dell'azienda, prodotto in circa 20mila pezzi da una singola vigna caratterizzata da suoli non particolarmente fertili ed estremamente drenanti, che limitano naturalmente le rese, è un vino importante, pieno e strutturato: color rosso rubino con riflessi granati, al naso sprigiona intensi profumi di prugne, more, spezie e frutti di bosco, dal sapore persistente ma nello stesso tempo armonico, rilascia gradualmente tutta la sua struttura di sorso in sorso per una bocca molto matura. E' impeccabile bevuto da solo o come accompagnamento a un tagliere di salumi e formaggi stagionati toscani, perfetto nelle serate fredde d'autunno da sorseggiare al tepore di un camino acceso. Già 3 bicchieri nella "Guida dei Vini d'Italia" 2015 col millesimo 2009, per il Manapetra 2010 Riserva James Suckling, uno dei giornalisti enologici più autorevoli, si è spinto fino ai 96 punti e lo ha definito con entusiasmo "vino da incredibili aromi d'arance rosse tagliate con fiori e spezie. Corposo, tannini fermi, setosi ed eleganti. Glorioso al palato. Fa venire voglia di berlo. Wow!". *Come descriverebbe i suoi Brunello?* "Un vino tipicamente di Montalcino fatto alla vecchia maniera. Io adopero il legno grande e con tempi molto lunghi, certo ho anche qualche barriques perché in alcune annate c'è bisogno di un pochettino di legno in più e quindi la massa del prodotto viene tagliata con massimo il 10% di legno piccolo. Ritengo di avere un buon naso e una buona bocca e devo dire che i vini di Montalcino quando nascono hanno sempre una certa asprezza, che poi perdono quando invecchiano naturalmente con poco legno, prendendo

quel sapore fine, dolce ed elegante di vino maturo". Originariamente specializzata nelle produzioni ilcinesi più tradizionali – Brunello (80mila bottiglie) e Rosso di Montalcino (50mila bottiglie) – oggi la gamma aziendale è piuttosto vasta, integrata con numerose e interessanti proposte, che vanno da piacevoli vini toscani di facile beva quotidiana a uniche gemme dello scenario enologico regionale. La proposta di vini monovitigno è completata dal "Millenium", prodotto con uve provenienti dagli stessi vigneti e vinificato/affinato con le medesime tecniche del tradizionale Brunello: commercializzato come igt, offre la possibilità d'assaporare le medesime emozioni del più iconico vino di Toscana, ma a un prezzo molto più competitivo. Un'altra tradizione di zona sono i Supertuscan: il Bacchanale, con una bella etichetta che ritrae un quadro del Seicento, è prodotto dalle migliori uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon affinate in botti di rovere (Sangiovese) e barriques (Cabernet sauvignon). La gamma aziendale è infine completata da una selezione di vini igt, con un interessante rapporto qualità/prezzo, spaziando da vini mono-vitigno (Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon) o da assemblaggio poli-varietale al "Donna Berta", bianco prodotto con uve Vermentino. Ma non pago dell'avventura ilcinese, a distanza di vent'anni, nel 2003 Mauro Pacini acquista anche una tenuta di 90 ettari a Campagnatico in località "Le Lupaie", all'interno della promettente denominazione Montecucco, riconosciuta come una delle stelle nascenti del firmamento enologico toscano. Nel cuore dell'Alta Maremma con alle spalle il Monte Amiata, montagna sacra e Olimpo del popolo etrusco, impianta subito altri 16 ettari di vigneti, di cui 6 a Merlot e Cabernet sauvignon e 10 di Sangiovese, ristrutturando pure un vecchio immobile di circa 500 metri quadrati anticamente adibito a stalle, facendone la propria cantina maremmana. Il Montecucco di Mauro Pacini, che produce in circa 10mila bottiglie l'anno, è ormai considerato,

insieme alle altre produzioni maremmane a igt – circa 100mila bottiglie di vini potenti e di gran struttura – uno stabile riferimento per la comprensione e l'avvicinamento allo scenario del vino toscano di qualità nella sua chiave d'interpretazione più moderna. E sempre nel 2003 il vulcanico Pacini, davvero con l'imprenditoria nel sangue, costituisce anche una società commerciale, "La Collina dei Lecci", che vanta circa 90mila bottiglie di Brunello e 70mila di Rosso di Montalcino: giovandosi della grande esperienza acquisita nel settore della vitivinicoltura di qualità, acquista il prodotto seguendo l'intero percorso dalla vinificazione all'invecchiamento fino all'imbottigliamento. "In questi ultimi tempi, anche in seguito all'improvvisa e inattesa scomparsa di mia moglie, con la quale siamo stati sposati più di cinquant'anni – spiega Mauro Pacini – dentro di me si è mosso qualcosa, facendomi render conto della nostra fragilità e del tempo che passa, infatti ho deciso d'accelerare i lavori per concludere il progetto complessivo, realizzando quello che da decenni avevo in testa per La Lecciaia. Così ho terminato la costruzione di 2 fabbricati, uno per la vinificazione e l'altro per lo stoccaggio dei vini, adiacenti al centro aziendale, entrambe solo con serbatoi in acciaio inox perché di legno grande ne abbiamo già abbastanza nella vecchia cantina, dove ora sono arrivate anche delle barriques nuove che sto usando però in minima percentuale per la rifinitura dei vini. Oggi penso che il vino debba essere pulito e che abbia già i suoi propri tannini, da portare elegantemente a maturazione, ma non abbia gran bisogno dei tannini esterni del legno. Inoltre ho acquistato in Montalcino altri 30 ettari di terreni con già 5 ettari di vigneti e la possibilità d'impiantarne altri 7/8 ettari nei prossimi anni". *Dopo 35 anni di Brunello, che momento sta vivendo Montalcino?* "Purtroppo tutti vogliono fare il Brunello migliore del mondo e venderlo carissimo, ma per questo 11milioni di bottiglie sono troppe, il mercato non riesce facilmente ad as-

sorbirle. E poi bisogna cercare d'essere un po' più oggettivi sulla qualità del vino che abbiamo in mano: anno dopo anno, non può essere tutto, ma proprio tutto sempre al top, perché magari in alcune annate soffrono certe zone e in altre vendemmie altre aree. Così c'è bisogno di una piramide qualitativa anche sul Brunello, che porterebbe a una stabilizzazione duratura del mercato anche nel futuro: fino ad alcuni anni fa c'erano quei 2/3 milioni di bottiglie che venivano vendute a prezzi inferiori, oggi non esistono più e il mercato è un po' bloccato. Senza scordarci che del Brunello 2013 c'è stata una domanda eccezionale, data l'immagine non molto positiva che arieggiava sui mercati in ordine all'annata 2014, che infatti sta riscontrando qualche problema di vendite". *Ma anche in Maremma qualcosa bolle in pentola...* "Vista la situazione climatica di questi ultimi anni ho sempre pensato che la vigna avesse bisogno d'acqua, così ho acquistato in zona Montecucco altri 13 ettari di terreni, in località Piani Rossi a Borgo Santa Rita – un bel suolo rossastro, perciò ferroso e particolarmente vocato per l'impianto di vigneti – dove ho anche il diritto di prelievo d'acqua per l'irrigazione. Qui ho già piantato 2 ettari e altri 12/13 andrò a impiantarne pian piano negli anni, così per il 2020 sono già previsti 5/6 ettari di vigna nuova. Ma ho fatto anche un'ulteriore acquisizione ad Arcille, zona di confine fra la doc Montecucco e la doc Mo-

rellino di Scansano. Qui insistono 12 ettari di vigneto in conduzione biologica a doc Montecucco, ma vi è anche la possibilità di comprare diritti per l'impianto di vigneti a Morellino, quindi in futuro l'investimento in Maremma riguarderà una cantina nuova in questa zona, dove sarà poi convogliata tutta la produzione dei vini maremmani. E quest'anno con gran soddisfazione devo dire che tutti i nostri igt di Maremma sono stati giudicati dai degustatori sopra ai 90 punti!". *Anche sulla parte agronomica vi sono novità...* "Stiamo collaborando con Nicolò Caramelli, specializzato in colture organiche infatti penso che tutte le aziende nel prossimo futuro saranno convertite a conduzione biologica". Mauro Pacini – una gran passione per la pesca che esercita con la sua barca nelle acque dell'isola di Capraia - a 78 anni, di cui oltre quaranta d'esperienza nel mondo del vino fra Montecarlo di Lucca, Montalcino e la Maremma, oggi coadiuvato dai figli Riccardo e Alessandra, conduce circa 50 ettari di vigneti e produce circa 600mila di bottiglie all'anno, dedicandosi ancora con tenacia al suo lavoro, espressione di una sinergia vincente tra innovazione e tradizione con la soddisfazione di poter oggi annoverare la sua famiglia fra quelle di spicco nel panorama della produzione di vini toscani di qualità.



oikos • produttori

  
**TREVISAN**  
TOSCANA

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

# NATO SOTTO IL SOLE DI CORTONA **Candito** SYRAH

## DI LUCA TREVISAN È UN INNO ALLA NATURALITÀ

La città di Cortona ha antiche origini etrusche e si trova a quasi 600 metri s.l.m. affacciata sulla Valdichiana con sullo sfondo il lago Trasimeno, il più esteso dell'Italia centrale e quarto tra i laghi italiani. Cortona vanta una tradizione vitivinicola molto antica, tanto che gli Etruschi già vi impiantarono la vite.



La presenza della Syrah nel cortonese si pensa sia dovuta alla propagazione di raccolte private dopo che il Conte di Montecarlo di Lucca, nei primi del Novecento, di ritorno da un viaggio in Francia, l'aveva introdotta in Toscana. Le testimonianze più recenti sull'utilizzo della Syrah a Cortona per la produzione di vini risalgono agli anni Sessanta del secolo scorso, quando alcune aziende, trovandone traccia nei propri vigneti, decisero di

fare delle indagini intorno alla sua origine genomica. Così, con l'ausilio del professor Attilio Scienza e dell'Università di Milano, vennero eseguite minuziose ricerche sulle caratteristiche del terreno e del clima nel cortonese. E anche l'azienda Eredi Trevisan, che consta di 2,5 ettari di vigneti nel comune di Cortona con un ettaro a Pietraia e i restanti a Farneta, è nata nel segno della Syrah, oltre che dalla volontà di proseguire una tradizione familiare, nell'intento di produrre vini naturali e liberi da prodotti chimici. "La mia famiglia da sempre coltiva la vite, prima in Veneto, precisamente in provincia di Vicenza, la nostra terra d'origine poi in Alto Adige nei bellissimi terrazzamenti a picco nella Valle Isarco e oggi a Cortona – racconta Luca Trevisan, da una vita nel mondo del vino, prima come tecnico poi come amministratore di una società – così i lavori nel vigneto scandiscono da sempre le nostre stagioni, come la festa per la vendemmia o il primo assaggio del vino nuovo nel giorno di San Martino. La famiglia si è trasferita dalla provincia di Bolzano in Toscana agli inizi degli anni Sessanta per venire a esercitare la mezzadria in un'azienda agricola, ma poco dopo divennero piccoli proprietari, acquistando un terreno in località 'La Violina' dove poi costruiranno la loro casa e accanto impianteranno una vigna di un ettaro. All'epoca misero a dimora quello che si trovava, Sangiovese, Trebbiano e Malvasia, ma il vino veniva fatto solo per il consumo familiare, al massimo commercializzato sfuso. Nell'aprile 2009, venuto a mancare mio padre 'Carletto' – continua Trevisan – ho iniziato a curare personalmente la vigna e la cantina, mettendo in pratica quello che lui mi aveva insegnato sin da piccolo. E nel 2013, dopo alcuni lavori di ristrutturazione della cantina e un ammodernamento delle attrezzature, abbiamo deciso d'iniziare a imbottigliare il nostro vino e commercializzarlo. Così oggi portiamo avanti l'attività con mia moglie Tiziana, nostro figlio sedicenne Shar-

dul e il resto della famiglia". A Pietraia in località 'La Violina' il terreno, a circa 260 metri d'altitudine, è pianeggiante, tendenzialmente argilloso e compatto: qui il Lago Trasimeno, che dista in linea d'area circa 2,5 km, funge da ottimo mitigatore e l'impianto, con assoluta prevalenza Syrah e qualche filare d'uva bianca autoctona toscana per il Vin Santo, allevato a guyot, a partire dal 2015 è stato interamente rinnovato. In una dolce collina di Farneta, che, seppur più distante in linea d'aria, risente anch'essa dell'influenza dei laghi di Chiusi e Montepulciano, a circa 280 metri d'altitudine, si trova l'altro vigneto, impiantato nel 2002 interamente a Syrah e allevato a cordone speronato, in un terreno a medio impasto, più sciolto e con presenza di sabbia. "Il babbo ha sempre fatto una viticoltura naturale e non ha mai utilizzato sostanze di sintesi, quindi l'approccio è sempre stato naturale – commenta Luca – così nel gennaio 2018 è stato avviato l'iter per l'ottenimento della certificazione biologica. In realtà, sempre con l'intento di salvaguardare la biodiversità e il paesaggio agricolo, si adottano specifiche tecniche colturali e d'allevamento che consentono una gestione sostenibile delle risorse naturali, limitando al minimo le lavorazioni meccaniche in vigna con metodo biodinamico. Così i sovesci effettuati in primavera, dopo le semine autunnali e l'applicazione dei vari preparati, aiutano la vivificazione del suolo e le varie pratiche sono scandite dalle fasi del calendario lunare. Il metodo d'allevamento delle piante, in particolare la potatura, è volto a dare longevità e prosperità alle nostre viti, per le quali vengono utilizzati solo rame e zolfo, dosati in modo molto attento. La raccolta avviene manualmente in cassette, selezionando i migliori grappoli. Dopo la diraspatura, gli acini interi e non pigiati sono trasferiti, senza l'ausilio di pompe, in piccole vasche di cemento, che ci aiutano ad avere una migliore e più bassa costante termica, soprattutto durante la vinifi-



cazione, oltre a un positivo scambio con l'ambiente. Durante la vinificazione effettuiamo follature manuali e brevi rimontaggi per arieggiare il mosto. La fermentazione è spontanea e le aggiunte di solforosa sono ridotte al minimo. La stabilizzazione del vino prima dell'imbottigliamento è naturale, senza nessun tipo di filtrazione". Luca Trevisan, nel desiderio di dar voce alle molteplici potenzialità della Syrah, ha dedicato a questa varietà tutti i suoi vini, che sono Cortona doc: il top di gamma è il Candito, circa cinquemila bottiglie di una Syrah 100% prodotto dalla vendemmia 2013 che rende omaggio al soprannome dato da bambino al padre perché goloso di frutta candita e utilizzato anche per sottolineare le caratteristiche note dolci del vitigno. Da vigne di circa 15 anni d'età, viene vinificato in vasche di cemento naturale caricate manualmente – da un paio d'anni sono iniziate anche delle

comunque quella di spostarci verso la botte grande, infine 6 mesi di vetro in bottiglia. Ci piacerebbe fare dei vini dove prevale più l'eleganza che la potenza, ma non tutte le annate purtroppo ce lo consentono, specie coi climi caldi degli ultimi anni, sicuramente cerchiamo di preservare al massimo quella che è la parte aromatica, tanto importante nel vitigno Syrah". Dal color rubino brillante intenso, al naso piacevolissime e profonde nuances di piccoli frutti rossi, prugna, amarena, note di pepe nero e cenni di vaniglia. In bocca ha un tenore alcolico degno di nota, è morbido e sapido con un tannino ben integrato e piacevolmente persistente per un finale con note leggermente dolci. E' un vino strutturato e armonico con note minerali evidenti, dotato di un buon corpo e un equilibrato grado d'acidità, pensato per un lungo invecchiamento. Ottimo in abbinamento ad arrostiti e grigliate. Altro

bucce solo il tempo della pressatura, circa mezz'ora, perché la Syrah rilascia velocemente colore. Vinificato in vasche d'acciaio, viene infine affinato due mesi in bottiglia". Dal color rosa tenue, al naso esprime sentori fruttati molto accentuati, delicate note floreali e toni speziati. Al palato si rivela delicato, elegante, armonico, equilibrato con un'ottima mineralità e una nota dolce che, pur non essendoci residui zuccherini, lo rende molto piacevole. Un vino fragrante, ottimo per allietare l'aperitivo o un pranzo leggero, ideale per accompagnare piatti vegetariani e preparazioni a base di pesce. La novità del 2019 è che, della linea base SoloSyrah, sono in uscita a brevissimo circa 2.000 bottiglie di un rosso fresco e vivace con solo passaggio in acciaio, pensato perché nel calice vi sia l'esplosione del frutto che viene dalla vigna. Uscendo dal "mondo Syrah" per entrare nella più stretta tradizione to-



prove coi raspi – con una macerazione abbastanza lunga che, a seconda delle annate, può durare anche 20 o 30 giorni. La fermentazione avviene attraverso lieviti indigeni. Il vino viene affinato in legno circa un anno. "Avevamo iniziato utilizzando esclusivamente barriques poi nell'annata 2017 abbiamo introdotto una botte grande in rovere francese e l'esperimento ci è piaciuto particolarmente – continua Trevisan – così in questo momento viene fatto un mix tra legno piccolo e grande, anche se l'idea è

interessante vino prodotto è il "SoloSyrah rosato", circa un migliaio di bottiglie che nascono sia dall'intento di dar vita a un vino friendly, senza però trascurare la qualità delle uve e la vinificazione, che dalla voglia di far comprendere le molteplici potenzialità della Syrah cortonese, sempre in purezza. "Al rosato, per il quale non facciamo salasso, dedichiamo una vendemmia un po' anticipata per preservare l'acidità delle uve – spiega Luca – che vengono pressate con torchio verticale per rimanere sulle

scana, ecco il Vin Santo dedicato a "Il Tata", come veniva chiamato da tutti il nonno Angelo. "Il Vinsanto, che proviene da Malvasia e Trebbiano più o meno in parti uguali, è quello che lega un po' più i vini attuali alla storia della famiglia – racconta orgoglioso Trevisan – perché le 'madri' che abbiamo sono quelle che furono portate quando i miei si trasferirono dalla provincia di Bolzano, dove facevano il Vino Santo. Utilizziamo piccoli caratelli da 40 e 50 litri che vengono sigillati e dove il mosto fermenta in

maniera spontanea e non controllata grazie alle madri, infine aperti dopo circa 10 anni. Tutto avviene in maniera più che artigianale nel sottotetto, al quarto piano, dove le uve vengono messe ad appassire in soffitta e poi pigiate abbastanza tardivamente, talvolta si arriva anche a febbraio. Vogliamo un prodotto abbastanza concentrato e molto dolce con un residuo zuccherino importante, che doni intriganti note di mandorla e albicocca, insieme ovviamente alle note ossidative, che dopo tanti anni in caratello non possono non esser presenti. Può capitare d'accompagnarci un formaggio, anche se da sempre è il vino del benvenuto per gli ospiti che arrivano a casa o per le grandi occasioni familiari, veniva anche regalato ma solo ai veri amici e diciamo che sostanzialmente continua a esser così. È il nostro vino dolce che più lega la tradizione al presente". Dal color giallo ambrato,



al naso è intenso e si sprigionano bellissime note di miele, uvetta e spezie. In bocca è un equilibrio di dolcezza e acidità, lungo e persistente. Un vino complesso, unico e misterioso... *Pensi che il progetto aziendale sia concluso?* "Al momento non ho intenzione d'aumentare la superficie vitata, il nostro obiettivo è di arrivare alle 13mila bottiglie nei prossimi due anni. L'idea è incrementare anno per anno l'imbottigliato e la cosa si sta concretizzando, siamo partiti da 1.200 pezzi con l'annata 2013 e siamo a oltre settemila con la vendemmia 2018, che vendiamo nella città di Cortona, ma anche in Cina, Svizzera, Belgio, Germania". I vini di Trevisan sono il frutto di un accurato e appassionato lavoro artigianale e quanto più naturale possibile sia in vigna che in cantina, le varie e intense sfumature che riuscirete a coglierne ne sono il risultato.



DALLE 8.000 VENDEMMIE GEORGIANE  
PRENDONO ISPIRAZIONE GLI “ORANGE WINES”

# Lo stato dell'arte A PODERE SAPAIO

Italia, Francia e Spagna, ovvero i principali paesi europei del Mediterraneo, l'antico Mare Nostrum di latina memoria, sono oggi il cuore della produzione vitivinicola mondiale, sebbene le sue origini siano più vicine all'Asia. Parliamo di un piccolo Paese caucasico, la Georgia, riconosciuta oggi da tutti come la vera culla della *vitis vinifera*, della sua prima domesticazione e successiva trasformazione in vino, che da lì si è diffusa nelle zone limitrofe come l'Armenia, la Persia, la Mesopotamia, raggiungendo poi lentamente tutto il mondo conosciuto.

andrea cappelli  
foto bruno bruchi



Le origini del nome Georgia provengono con molte probabilità dalla parola greca "geo" che significa Terra, essendo i georgiani tra i più antichi agricoltori del mondo. Sulla carta del vino del pianeta, il Paese occupa la sua meritata posizione di rilievo, essendo custode di un'antichissima cultura, probabilmente la più antica, dato che le scoperte delle prime prove di vinificazione trovate in Georgia sono risalenti a circa 8.000 anni fa. Qui il vino ha infatti un certificato di nascita, stilato dagli archeologi dell'università di Toronto e del Georgian National Museum che, esaminando alcune anfore risalenti al 6.000-5.800 a.C, hanno trovato le più antiche tracce del nettare di Bacco. E per quegli strani azzardi della storia, in Georgia il vino si fa ancora come nell'antichità con una tradizione millenaria ininterrotta. Spremuta dalle uve, è inserito in enormi anfore di terracotta interrate, particolare contenitore per completare i complessi processi che trasformano l'uva da mosto in vino. Protetto dalle temperature estreme e ossigenato, viene lasciato fermentare e da lì prelevato dopo un periodo di riposo, senza filtrarlo. Non solo: il vino bianco, bianco non è, perché le bucce vengono lasciate a macerare in anfora come per i rossi e conferiscono un colore dal bronzo all'arancio, infatti qui da sempre è chiamato "ambrato". La *qvevri* è la "madre" del vino georgiano e la sua forma ovale, che richiama appunto l'utero materno, non è casuale. Si tratta di anfore di dimensioni piuttosto grandi, in media 1.500-2.000 litri, ma possono arrivare anche a contenere fino a 5.000 litri. Occorrono circa 3 mesi per la realizzazione di un vero *qvevri*. Il tempo principale è dedicato alla sua costruzione e all'essiccazione/asciugatura. Dopo la costruzione, i *qvevri* vengono messi in un forno speciale, dove inizia la fase più difficile, ovvero la cottura. La scelta d'interrare i *qvevri*, che garantivano una lenta e gentile fermentazione, preservando il vino dagli sbalzi termici e favorendo una graduale estrazione di aromi e tannini, era ovviamente dettata dalla necessità di avere una temperatura



Un'antica anfora georgiana

costante, cosa che oggi potrebbe essere gestita coi moderni sistemi di controllo delle temperature, ma che molti produttori tradizionali georgiani ripudiano, continuando a "seppellire" le proprie anfore. In genere vengono rivestite internamente di cera d'api per limitare la porosità e proteggerle da infezioni batteriche e, a differenza di alcuni tipi di anfora europee, non vengono vetrificate. Se pulite e mantenute bene, le *qvevri* possono essere usate per lunghissimi periodi, tanto che in Georgia ci sono tuttora in uso *qvevri* centenarie ereditate, che vengono passate da padre a figlio, di generazione in generazione. Secondo molti la

*qvevri* è il contenitore ottimale per il vino, non appesantendolo con profumi esterni non provenienti dall'uva, come avviene col legno tostato e non soffocandolo come avviene con l'acciaio. Nella terracotta della *qvevri* il vino respira, cresce, evolve. Permettendogli così, figlio dell'annata e del terroir, di seguire i propri tempi, creando un prodotto unico e irripetibile ogni volta. Anche se il *qvevri* non contiene solo argilla, ma anche calcare e piccole quantità di metalli preziosi: oro, argento e rame. La calce che reagisce con l'acido, rafforza i muri dei *Qvevri* da un lato e svolge un ruolo antisettico naturale dall'altro. Un metodo che, in assenza di conservanti come l'anidride solforosa, permette anche d'arricchire il vino di polifenoli e tannini, che in parte ne proteggono l'integrità nel tempo. Questo è un fattore molto importante in termini di pulizia di vini che restano interrati anche diversi anni. Una delle caratteristiche distintive del vino georgiano sono le lunghe macerazioni sulle bucce, in alcuni casi anche col raspo, in particolar maniera per quanto riguarda l'uva bianca. La Georgia, alla quale nel 2013 l'Unesco ha concesso lo status di patrimonio culturale immateriale per il metodo di produzione del vino a *qvevri*, è così la patria antica dei cosiddetti "orange wines". Per questo il Paese è diventato negli anni meta di pellegrinaggio di molti appassionati di vino, ma anche di tecnici e vignaioli che vogliono confrontarsi con questa cultura enoica ancestrale. Così negli





ultimi anni questi vini, dai sentori molto evoluti e di gran persistenza, che richiamano l'ossidazione, sono diventati di gran moda. Un po' per quella voglia di nuovo, un po' per quel desiderio di naturalità, questa vinificazione "primitiva" ha varcato i confini del Paese caucasico ed è stata abbracciata da diversi produttori occidentali. Il termine "orange" è stato genialmente coniato, agli arbori degli anni Duemila, da David A. Harvey, importatore di vini inglese che aveva l'urgenza di racchiudere questa tipologia di vini, la cui vinificazione e affinamento avvengono molto spesso nelle tipiche anfore di terracotta, in una categoria per il suo catalogo. Gli "orange wines" sono prodotti con uve a bacca bianca, ma vinificati come vini rossi, cioè con prolungate macerazioni (di durata che varia da qualche giorno a diversi mesi) ovvero un contatto fra i mosti, le bucce e le fecce sottili, i lieviti e i batteri lattici che, finito il loro compito, muoiono, si depositano sul fondo della vasca o dell'anfora e cedono lentamente le loro proteine. Questo consente l'estrazione dei tannini, oltre a sostanze principalmente polifenoliche e aromatiche che li rendono di color giallo carico, "orange" appunto, cioè diversi sia dai bianchi che dai rossi dal punto di vista visivo, olfattivo e sensoriale, senza dubbio assolutamente particolari, discostandosi dalle note classiche del vitigno vinificato in bianco. Infatti anche dal

punto di vista del colore, gli orange wines sono diversi perché sono appunto "arancioni" con sfumature di color ambrato luminoso che variano a seconda del vitigno e della durata del periodo di macerazione. Ovviamente la scala delle tonalità è molto ampia, passiamo dall'ambra intenso, fino al giallo-arancio con tutto il ventaglio di sfumature intermedie. Mentre le bucce dell'uva cedono i nutrienti in esse contenute, rendendo il vino molto più strutturato, ricco, corposo e complesso sia al naso che in bocca, donandogli sapori e colori inusuali. Solitamente sono prodotti con uve da agricoltura pulita, biologica o biodinamica, con una grande attenzione all'ecologia e alla riduzione al minimo dell'uso di sostanze chimiche per il semplice fatto che tutto quello che è sulle bucce si ritrova nel vino. Se il vantaggio degli orange wines è evidente – bere un bianco di personalità e struttura – lo svantaggio si nasconde dietro l'angolo. La vinificazione è infatti molto complessa – e non sono molti coloro che la padroneggiano – per il rischio di fenomeni ossidativi e la produzione di sostanze volatili poco gradevoli è in agguato. Per vinificare "in rosso" le uve bianche bisogna che queste siano sanissime ed è necessario che la vinificazione venga fatto con criterio e adeguate conoscenze tecniche. È più difficile, più rischioso, molto più "artigianale" come processo, e non sempre i risul-

tati sono adeguati alle aspettative. Gli orange wines si distaccano da un profilo eccessivamente tecnologico che, se funziona con vitigni aromatici o pirazinici, rischia di render meno interessanti i bianchi prodotti da uve tendenzialmente neutre, come sono la maggior parte di quelle autoctone italiane. In linea di massima i vitigni bianchi producono vini freschi, beverini e poco strutturati. E proprio il desiderio d'ottenere un bouquet più ampio e vinoso ha motivato il recupero della vinificazione con macerazione prolungata. Una soluzione che, tra le altre cose, consente di conferire una spiccata personalità a vitigni che altrimenti rischiano di restare un po' anonimi: esistono certo uve bianche particolarmente ricche, ma in generale quelle italiane sono relativamente poco aromatiche. Così i migliori risultati sono proprio quelli che vedono nel processo di macerazione la possibilità di un arricchimento del corredo aromatico di base, ma il rischio di macerazioni troppo lunghe è creare vini tutti uguali, che tendono a far prevalere il metodo di vinificazione sulle caratteristiche peculiari dell'uva. In generale, possiamo dire che il quadro olfattivo tende ad ampliare il classico spettro aromatico dei bianchi con note note piuttosto forti e d'impatto che spesso stupiscono. Se le note "classiche" degli oranges sono albicocca, nocciola e ginepro, scorza d'arancia, fieno e miele, possiamo trovare anche nuances di frutta matura, scorza d'agrume, frutta candita, spezie, erbe aromatiche, miele, sensazioni di pietra focaia, di smalto per legni, olio di lino, tocchi affumicati e d'incensi. Con una leggera sensazione tannica al palato, inusuale se si pensa che deriva da uve bianche, abbinata però a una buona freschezza e sapidità, questi vini hanno una struttura e una consistenza da vini rossi, pur rimanendo freschi e leggiadri, distinguendosi per ampiezza e complessità gustativa con aromi ricchi e profondi, spesso dominati da note terziarie e sentori minerali. Sono vini intriganti, che cambiano nel bicchiere, mischiando le carte in tavola e rendendo

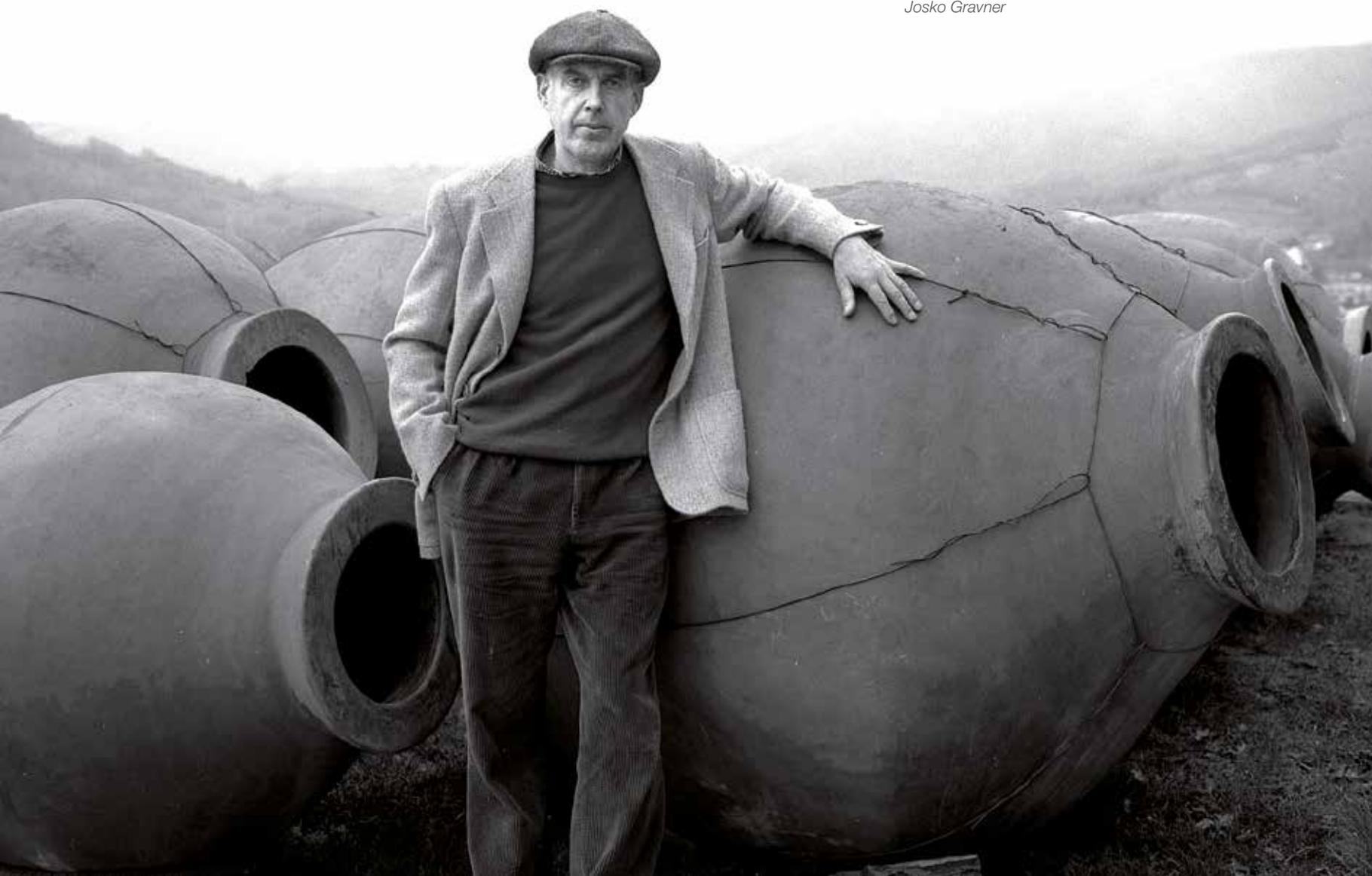
la bevuta quasi interattiva. Tuttavia è una categoria, come lo sono i bianchi e i rossi o i rosé, con conseguente moltitudine di stili e caratteri. La lotta dei vignaioli che volevano riscoprire quest'identità autentica è stata una battaglia con la modernità, forti della consapevolezza che i vini migliori non sempre provengono da cantine high-tech coi macchinari più innovativi, ma spesso da aziende più umili dove le priorità sono chiaramente comprese: frutti perfetti, massimo rispetto per la terra e un salutare ammicciare alle tradizioni e alla cultura del passato. Concludendo vini più sani, di nicchia sempre più larga, magari un po' complicati al primo approccio – l'arancione è un colore insolito per un vino che a volte può stupire e lasciar perplessi – ma talmente ricchi di profumi e sapori che possono causare assuefazione. E sono vini, soprattutto quelli nati da lunghe macerazioni, adatti a medi lunghi invecchiamenti. Così, pur rimanendo una nicchia – gli orange wines sono vini non per tutti i palati – si stanno dif-

fondendo in Italia, Austria, Germania, Francia, Spagna e Stati Uniti. Ma poiché il colore degli "orange" spazia dal paglierino al dorato, all'ambrato, al color ruggine, molti ristoratori si oppongono al suo uso, denominandoli nelle loro carte "macerated", "skin contact", "skin fermented". In inglese, perché locali italiani con pagine dedicate a questa tipologia non sono ancora diffusi. Certo, "orange" è una parola comprensibile quasi in tutte le lingue e ha un "aspetto" positivo e solare, mentre un "vino macerato" potrebbe suonare scorato ai più. Ma se gli orange wines sono arrivati all'attenzione del consumatore solo negli ultimi anni, non sono il frutto di una moda dei nostri tempi, perché in realtà anche in Italia i vini bianchi macerati sono parte della cultura enoica antica. È una tradizione contadina, sparita o quasi negli anni Sessanta del Novecento con l'avvento dei nuovi macchinari di cantina che permettono d'eliminare le bucce immediatamente, ma che resiste ancora in alcune campagne, dove il vino di

casa ha sempre sostato sulle proprie bucce più o meno a lungo. Il risultato è un vino "alimento" che ben si accompagna alle cucine dei propri luoghi d'origine. Perciò quello degli orange wines è uno stile antico e nuovo nello stesso tempo, bottiglie che nascono da tecniche di vinificazioni quasi del tutto abbandonate fino a una ventina d'anni fa e recuperate da un manipolo d'esperti vinificatori. Così oggi si possono trovare vini macerati in tutte le regioni della penisola e molti produttori hanno riscoperto anche il fascino dell'anfora in terracotta, che offre una valida alternativa all'acciaio, al cemento e al legno. In Italia la nascita di una vera e propria scuola di orange wines si deve alle sperimentazioni di alcuni vigneron del Collio goriziano, desiderosi di riscoprire le origini del vino nella sua veste più genuina. Josko Gravner e altri piccoli produttori della zona di Oslavia hanno cominciato così a realizzare vini macerati, soprattutto a base di Ribolla Gialla, facendo scuola e proseliti in tutta Italia. Il pioniere

---

*Josko Gravner*





*Sopra il Podere Sapaio, teatro del confronto;  
a fianco un momento della degustazione*

Gravner, stufato della produzione vinicola mondiale che andava per la maggiore e non soddisfatto delle sue produzioni, anni fa viaggiò in Georgia alla scoperta delle origini del vino, deluso, dice, dopo un viaggio negli Stati Uniti alla ricerca del vino del futuro, che non trovò. Con la sua visione quasi filosofica del rapporto fra interno ed esterno del chicco, teso a recuperare la completezza degli elementi che si formavano naturalmente nel processo di maturazione e sfidando ogni regola di mercato, portò enormi anfore dalla Georgia. Nasce in questo modo un vino che poi ha influenzato tutti gli altri che l'hanno seguito, qualcuno con anfore, altri usando tradizionale cemento o legno, qualcuno per convinzione, qualcun'altro per "cavalcare" la moda. Per fare un po' il punto sulla situazione attuale in ordine agli orange wines, ci siamo trovati venerdì 7 giugno con alcuni amici – Divina Vitale, Urano Cupisti, Giorgio Dracopulos e Alessandro

Nannelli - presso il Podere Sapaio a Bolgheri. Di fronte a noi una bella batteria di 9 vini, tutti provenienti dalla collezione privata del patron Massimo Piccin – anche lui impegnato da qualche anno in una sfida enologica orange all'isola del Giglio... – formata da 3 francesi e 6 italiani provenienti da diverse regioni e territori, occasione unica anche per confrontare lo stato dell'arte fra vitigni e vini d'oltralpe con quelli "nostrali". La squadra dei orange francesi ha aperto la disfida col Savagnin Amphore 2016, prodotto nella zona precollinare dei Jura nel villaggio di Montigny-les-Arsures a due passi da Arbois. Vitigno di riferimento il Savagnin, che ha affinità col Gewurztraminer, meglio conosciuto come vitigno dal quale si produce il vin de paille, il vin jaune e il vin fou. Nel 1999 la famiglia Tissot converte i 46 ettari di vigneti di proprietà all'agricoltura biologica e nel 2004 effettua il passaggio definitivo alla biodinamica, ottenendo in aggiunta la certificazione Demeter. Dopo la pigiatura le uve sono poste in anfore di terracotta da 400 litri, dove sono la-

sciate a contatto con le bucce per 5 mesi. Un vino senza solfiti e non filtrato che stupisce alla vista, dal color giallo intenso leggermente torbido, al naso dona note erborinate, di nocciola fresca, albicocche candite, miele, scorza d'arancia e grafite. È dotato di un assaggio corposo e territoriale, dove la bocca è saporita, salata e minerale, di notevole lunghezza con una finale di muffa nobile, quasi a ricordare un Sauternes. Migliore al palato che all'olfatto, l'Amphore ha fatto discutere i presenti alla degustazione. Il secondo francese è il Carpe Diem 2014 del Domaine de l'Ecù, situato nel villaggio di Le Landreau, a est della città di Nantes e immerso nel cuore delle denominazioni Muscadet – il vino amato dalle ostriche – della Valle della Loira, vicino all'inizio del grande estuario. Biologico e biodinamico certificato in vigna, senza solfiti aggiunti, filtrazioni o chiarifiche in cantina, è un punto di riferimento tra i vini naturali della Loira. Frutto di una raccolta manuale e un invecchiamento in anfora per circa 15 mesi, a cui segue un ulteriore affinamento in

bottiglia per un anno, questo Melon de Bourgogne 100% racconta di un varietale, un terroir e una lavorazione che insieme danno vita a un vino intenso e originale, di gran piacevolezza e duttilità con un'importante spina acida. Giallo paglierino dai riflessi dorati, al naso sprigiona piacevoli sentori agrumati a cui seguono spezie, erbe aromatiche, piante officinali e finocchio, accompagnate da garbate note minerali sullo sfondo. Al palato offre un sorso ricco, piccante e cremoso in un contesto sapido e ben strutturato. Buono, ma non da podio, notevole l'equilibrio naso/bocca, ci è sembrato però che stesse ancora evolvendo in bottiglia. Il "trio francioso" si chiude col Tellus 2016 del Domaine Fouassier – fra le famiglie di più lunga tradizione nel Sancerre, ormai alla decima generazione dei vignaioli – un Sauvignon 100% proveniente sempre dalla Valle della Loira ma non alla fine del percorso del gran fiume, bensì prima della

grande ansa di Orleans. I Fouassier, che coltivano circa 56 ettari di vigneti, di cui l'80% a Sauvignon e il resto a Pinot nero, hanno il culto del terroir, così i vini hanno ancora il sapore e l'imprinting dei tempi andati. Il loro orange wine, in cui la tradizione, unita ai metodi di coltivazione ancestrali ben si unisce alle moderne e tecnologiche apparecchiature, raccoglie tutto il fascinioso bouquet minerale della zona d'appartenenza. Viti di 35 anni d'età allevate a guyot su suoli argillosi e calcarei coltivate con agricoltura biologica e biodinamica. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e riposo per un anno in piccole anfore da 130/150 litri. Giallo paglierino, il naso è molto fresco e invitante con note d'agrumi, ananas, scorza di pompelmo e ginestra, in bocca è rotondo, di buon corpo, sapido, contraddistinto da un'eccellente acidità. Abboccato e dolcino, chiude con un finale non molto persistente e purtroppo un po' amaricante. Passia-

mo ora agli orange wines del Belpaese, aprendo col siciliano Munjebel Frank Cornelissen 2016, blend bio di Grecanico 60% e Carricante 40% prodotto sul lato nord dell'Etna da viti ad alberello di oltre 40 anni radicate sui terrazzamenti lavici del gran vulcano nelle contrade di Calderara, Borriglione, Crasà e Picciolo. Fermentazione alcolica in vasche di vetroresina con lieviti selvaggi e macerazione sulle bucce per 4 giorni, è un bianco artigianale fatto come una volta, senza solfiti aggiunti o minimi. Giallo ocra velato, esprime profumi molto originali con pennellate di buccia d'arancia, nespola matura, zenzero, mandorla, sottobosco e intense sferzate minerali. In bocca è pieno, polposo, ricco, fine con ricordi tannici nella lunga chiusura. Questa spremuta di Etna, dalla gran personalità, equilibrata, grassa, sapida ed elegante, è stato meritevolmente messa sul podio all'unanimità. Risaliamo verso le Marche col Trebbiano d'A-



bruzzo bio Cirelli “Anfora” 2017, bianco pulito e morbido vinificato con breve macerazione in anfore di terracotta, dove rimane in affinamento per circa 12 mesi. Giallo paglierino tenue, un bouquet fruttato e agrumato con sentori di frutta gialla, scorza d’agrumi ed erbe aromatiche, anima un sorso sapido e vellutato, d’ottimo equilibrio e notevole persistenza. Un vino semplice, ma meritevole d’attenzione, per il quale il produttore non ha voluto prendersi troppi rischi. Navigando verso nord, veniamo ora alla Ribolla Gialla 2010 di Josko Gravner, maestosa interpretazione del celebre vitigno a bacca bianca. Come nell’antico Caucaso, Josko seleziona a mano l’uva maturata in vigna senza interventi chimici (“la concimazione per la terra è come la droga per l’uomo: ti dà la forza e ti uccide” Gravner) e la lascia a fare il suo percorso nei qvevri interrati con lunga macerazione e poi maturazione in botte grande per 6 anni. Giallo ambrato luminoso con residui naturali, al naso effluvi di frutta candita, resina, c’era d’api, fiori appassiti ed erbe aromatiche emergono da una trama di gran corpo e straordinaria ricchezza. Gusto Pieno, intenso, materico, ricco e complesso, dotato di piacevoli tannini, viva freschezza e mineralità che si distendono in una lunghissima progressione. Un monumento del Collio! Che dire se non che è il rappresentante ai massimi livelli degli orange wines o meglio l’orange wine italico per antonomasia? A detta di molti resta insuperato e anche per noi è il primo assoluto! La Vitovska 2016 di Poalo Vodopivec è la regina del Carso e regna su vigneti coltivati in suoli rocciosi e fazzoletti di terra rossa. Sei mesi in anfora georgiana a macerare sulle bucce e 24 mesi in gradi botti di rovere di Slavonia da 50 ettolitri, è un vino bianco complesso e dinamico. Giallo dorato chiaro con riflessi aranciati, delicatamente ossidato al naso con spiccate note minerali e di frutta bianca matura, pera e pesca, dal sottofondo speziato di chiodi di garofano e liquirizia in chiusura. Complesso al palato, accompagnato da media acidità e trama tannica fine, dove ritorni

fruttati si legano a note sapido-salate e iodate di gran freschezza. Da terre sicuramente vocate per gli orange wines, questo fantastico prodotto ha nobilitato tutta la batteria! L’Amphoreus Malvasia Paraschos 2015, dalla zona collinare di Gorizia, ci presenta ancora un vitigno diverso, la Malvasia istriana o del Carso, senza dubbio adatta a macerazioni lunghe. Questo bianco, che fermenta e affina per 12 mesi in anfore di terracotta cretesi, è una brillante e lungimirante espressione del “Vigneto Friuli”, proveniente da vigne vecchie di 90 anni a San Floriano del Collio. Giallo ambrato con riverberi aranciati, un naso inebriante ed eclettico di frutta gialla matura, fiori bianchi ed erbe aromatiche prepara il palato a un sorso pieno, succoso, minerale, lunghissimo. Con la sua bella acidità e croccantezza, ci ha lasciato dolci note rievocative della zona d’origine. E infine, ultimo ma non ultimo, dalla vigna de “Le Secche” all’isola del Giglio, luogo quasi sospeso nel tempo, il Paradiso dei Conigli 2017, vino bianco utopico (600 bottiglie) di Massimo Piccin e Alice Dal Gobbo, simpatica ed estroversa coppia già protagonista di una bella storia di successo nel mondo del vino col Podere Sapaio: “Il nome è sia un omaggio ai conigli che scorrazzano indisturbati per tutta l’isola sia perché con mia moglie, tra noi, ci chiamiamo affettuosamente conigli – racconta Massimo – ma quando l’ho detto a un isolano mi ha guardato male, ricordandomi che i conigli sono malvisti perché mangiano l’uva... Siamo rimasti letteralmente folgorati dal Giglio, struggente come pochi altri luoghi al mondo e caratterizzata da paesaggi agricoli storici situati spesso in località marginali ma di straordinaria bellezza e non meccanizzabili, dove siccità, vento e salsedine sono molto forti in tutte le stagioni”. Tremila metri di vigneto vicino al Faro del Fenaio, è una delle zone più calde dell’isola, dove si opera una viticoltura eroica su terrazzamenti con trasporto a spalla delle uve e poi via verso Bolgheri col primo traghetto. I grappoli, ai quali vengono tolti solo i raspi, sono inseriti



a chicco quasi intero in anfora di terracotta, recipiente che permette un piccolo scambio d’ossigeno senza cessioni, per la vinificazione alcolica e malolattica, nonché per la successiva macerazione con le bucce per 3 mesi. Tolle le bucce, il vino sosta ancora per 12 mesi in barriques esauste infine va in bottiglia senza filtrazione per un ulteriore anno. La prima vendemmia dell’antico vino Ansonaco, bianco dal gran fascino, fu del 2015, dalle quale nacquero 270 bottiglie da uve bianche coltivate con gioia: “La viticoltura dell’isola mi trasmette una gran forza, qui



c'è ancora una natura che s'esprime in modo forte e le persone lavorano in modo sincero e senza compromessi – continua Massimo – ma secondo me è sempre difficile parlare di tradizione, quello che mi piacerebbe è fare un vino territoriale. E sono molto felice che abbia le caratteristiche di molte Ansonaca artigianali assaggiate nelle cantine dei vecchi maestri. Inoltre abbiamo comperato una vecchia cantina a Castello in una delle suggestive viuzze dove da poco tempo abbiamo anche preso casa e se si verificassero le condizioni per vinificare sull'isola, sarebbe

un sogno!". Una situazione ambientale estrema che regala un vino d'ambrosia, come questo bianco mediterraneo dal bellissimo color ambrato. Dentro il bicchiere si trovano tutti i sentori dell'isola, un profumo antico e naturale, che ricorda il sole e la pietra rovente, il frutto maturo e il salmastro con note di zagara, erbe di campo, finocchio selvatico e rosmarino per poi avvolgerci a temperatura ambiente con ritorni caldi tra fior d'arancio, fieno, limone, marasca ed eucalipto. Al palato sentori di macchia resinosa e freschezze inusuali di corbezzolo e iodio, ginestra, ti-

*Massimo Piccin e moglie Alice Dal Gobbo impegnati nella vendemmia eroica all'Isola del Giglio*

mo, menta per un finale di zenzero e sale marino. Negli ultimi tempi sono una moltitudine i piccoli produttori autodefinitisi "artigiani del vino" che si avventurano in questa particolare produzione. Nella buona e cattiva sorte, alcuni ci riescono, altri meno. L'unica cosa certa è che ormai gli orange wines non sono più una moda, anzi sono destinati a restare per lungo tempo ad allietare i nostri palati!

# Cantina Frentana

## DAL 1958 SIMBOLO DEL VINO ABRUZZESE

**La Cantina Frentana – che prende il nome dall’antico popolo italico dei Frentani, che dal Neolitico viveva nella parte inferiore delle valli adriatiche – nasce nel 1958 su iniziativa e grazie all’opera instancabile del sindaco e medico del paese di Rocca San Giovanni (Chieti), Francesco D’Agostino.**

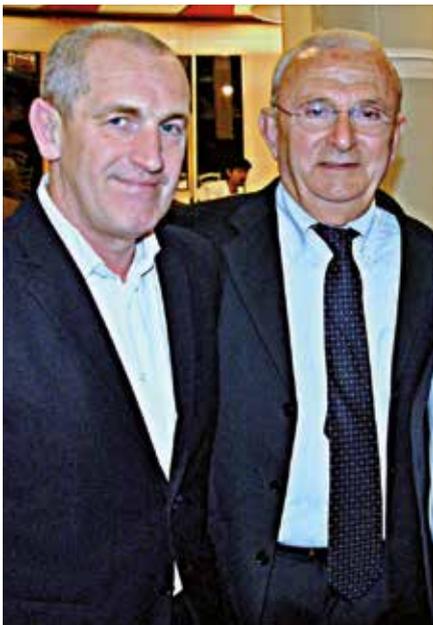
**andrea cappelli**

Quest’intraprendente personaggio, che si rivelerà poi un grande imprenditore nel mondo del vino, voleva dare una prospettiva alle genti d’Abruzzo che erano uscite molto impoverite dalla Seconda Guerra Mondiale e dal passaggio del fronte. La cantina allora rappresentava l’unica possibilità di non dover forzatamente emigrare per vivere, potendo rimanere a lavorare

nella terra dei padri e dei nonni. È stata la seconda cooperativa vitivinicola d’Abruzzo per natura storica, la prima fondata nella regione nel Dopoguerra. Grazie all’impegno e alla dedizione di un gruppo di professionisti e agricoltori, la cantina riunì in principio circa 50 viticoltori per un totale di circa 80 ettari di vigneti. Insieme hanno creduto, con lungimiranza, in un piano di

compartecipazione e sviluppo umano, ancor prima che imprenditoriale. La prima vendemmia data al 1960, quando vennero prodotti circa 9.000 ettolitri di vino e se il primo obiettivo fu vinificare le uve per poi vendere il vino agli imbottiglieri, si iniziò subito anche a imbottigliare ed esportare, cosa rivoluzionaria per l’epoca. E sono già passati più di 60 anni dalla posa della prima pietra del grande stabile, sin da allora identificato con la sua Torre Vinaria, formata da 5 piani, di cui 4 in superficie, ogni piano aveva 16 vasche in cemento da 300 ettolitri. Il modello Torre Vinaria per l’epoca era





L'enologo Gianni Pasquale con il presidente Carlo Romanelli

“avveniristico”, tanto da esser brevettato: una pompa portava il mosto all'ultimo piano e tutte le fasi di travaso e pulizia dei vini avvenivano per semplice caduta gravitazionale nel piano sottostante, così il vino scendeva di piano in piano filtrandosi per semplice decantazione, mentre le temperature di fermentazione d'ogni singola vasca erano rigorosamente controllate elettronicamente. Oggi la cantina Frentana copre 800 ettari di superficie vitata con circa 400 soci, tutti provenienti da Rocca San Giovanni e dai comuni limitrofi. La particolare posizione geografica a sud dell'Abruzzo, esposta alle brezze di montagna e all'effetto mitigante del mare, crea un clima temperato con elevata escursione termica notturna, ottimale per le esigenze della vite. Il terroir frentano, che non teme la competizione delle migliori terre da vino, è caratterizzato da una conformazione abbastanza eterogenea con suoli calcarei e profondi, dove altopiani con esposizione a sud (ideali per le uve rosse) si alternano a valli più fresche e con esposizione anche a nord, più vocate per la coltivazione delle uve bianche. Adagiata sulle colline del massiccio della Majella e illuminata dallo splendore della costa dei trabocchi, l'area frentana ha infatti una

vocazione millenaria alla vitivinicoltura. Le uve, conferite in cantina dopo accurata selezione, vengono trasformate attraverso le più avanzate metodologie di vinificazione, lavorando in contenitori d'acciaio all'esterno dotati di tutte le strumentazioni tecnologiche (freddo/caldo) necessarie per il controllo della fermentazione. A guidare l'operato di Cantina Frentana troviamo il “Progetto Vigneto Qualità” che, ricercando l'eccellenza assoluta attraverso una meticolosa opera di selezione dei vigneti, esprime una visione appunto di qualità totale basata sull'etica e sulla sostenibilità. Questo progetto, avviato a inizio millennio, ha l'obiettivo di porre l'uomo al centro col suo legame al terroir. Nel 1999 fu redatto un protocollo per la coltivazione d'uve di pregio particolarmente idonee all'imbottigliamento e, a oggi, tutto il vino imbottigliato da Cantina Frentana proviene da questo progetto. Attraverso la formazione continua e l'aiuto di esperti agronomi, protagonisti del programma sono i soci cooperatori che, attraverso tecniche innovative e sempre rispettose dell'ambiente, operano su quasi 100 vigneti secondo i principi dell'agricoltura biologica, includendo anche progetti di valorizzazione della biodiversità come “paleovite d'Abruzzo”, programma incentrato sulla salvaguardia del patrimonio genetico delle ultime viti selvatiche d'Abruzzo scoperte nell'Oasi della Lecceta di Torino di Sangro, che viene sentito come un atto dovuto di salvaguardia. “In un mercato concorrenziale come quello del vino, porre attenzione alla sostenibilità e alla salvaguardare del territorio diventa un atto dovuto e strategicamente importante – spiega il direttore Felice Di Biase, in forza alla cantina dal 1998 – un tema che comunque è da sempre nelle corde di Frentana. Altro elemento chiave del progetto qualità resta senza dubbio il concetto d'attesa, quel rispetto profondo per il tempo che è radicato nella nostra cultura e ci impone d'attendere con pazienza l'ideale maturità di ogni vino. Non sarà una strategia industriale

redditizia come quelle che passano per le diverse scorciatoie tecnologiche, ma è quello che i consumatori di tutto il mondo si aspettano da noi”. Inoltre, grazie alla “Banca dei Vigneti”, la cooperativa ha preso in gestione diretta alcuni vigneti che altrimenti sarebbero andati perduti, nel segno della conservazione del territorio e del paesaggio. Un impegno concreto in difesa del più grande patrimonio di una cooperativa, quei vigneti di pregio a rischio abbandono per mancanza di ricambio generazionale all'interno di alcune famiglie coltivatrici, che possono invece divenire un'interessante prospettiva occupazionale per i giovani che desiderano restare in campagna ma hanno scarsa terra a disposizione. Tali appezzamenti sono stati interamente riconvertiti ad agricoltura biologica con l'intento di trasformare col tempo l'intera produzione, orientandola alla totale sostenibilità ambientale. Il fiore all'occhiello di Cantina Frentana è l'inconfondibile Torre Vinaria, che si erge quasi a protezione dei vigneti circostanti, sulla cui sommità è stata realizzata nel 2014 una scenografica ed elegante sala esperenziale con annesso uno spettacolare terrazzo panoramico. Nuovo faro della cultura enogastronomica frentana, questo spazio innovativo è stato riconvertito non solo come tasting room per la degustazione dei vini, ma anche per convegni ed eventi che vogliano avere il gusto dell'originalità e dell'unicità, all'insegna della sensorialità e del piacere di stare insieme. Dall'altezza di 25 metri si può scorgere il mar Adriatico, il Gran Sasso, la Maiella e a perdita d'occhio tutti i vigneti di proprietà dei soci della cantina. Nelle giornate terse si riescono pure ad avvistare le isole Tremiti. Uno sguardo totale che aiuta a comprendere meglio da dove si è partiti e quali siano le basi su cui costruire il domani. La Cantina lavora circa 150mila quintali d'uve l'anno tutte da tutti vitigni autoctoni, circa il 60% Montepulciano d'Abruzzo, mentre il panorama dei bianchi è più ampio e variegato col Trebbiano in preva-

ALE FRENTANO

1963



VINO ROSSO

# FRENTANO

RISERVA



CANTINA SOCIALE FRENTANA  
ROCCA SAN GIOVANNI - CHIETI

Cont. netto Lt. 0,720

Alcool Gr.12,6

Reg. 233/1/CH

lenza poi Cococciola, Pecorino e Passerina che conquista progressivamente sempre maggior importanza. Da sempre infatti Cantina Frentana crede nel valore dei vitigni autoctoni, un'attitudine che ha garantito una penetrazione sempre modesta d'altri vitigni anche nei loro periodi di maggior successo sul mercato, oltre al fatto che raramente altre cultivar si sono dimostrate più apprezzabili e competitive delle varietà locali che da secoli sono acclimatate al meglio nell'ambiente abruzzese. Per Cantina Frentana le esportazioni, in ben 40 Paesi del mondo, valgono infatti il 70% del business complessivo con Stati Uniti, Germania e Regno Unito come principali piazze di destinazione. Tutto canale horeca con un po' di grande distribuzione solo a livello nazionale, dove a farla da padrone sono l'area regionale e capitolina. "Il settore sta vivendo una fase di profonda trasformazione – aggiunge Di Biase – e le nuove tecnologie sono ormai un must imprescindibile, così stiamo investendo sull'e-commerce collegato al sito web. Le giovani generazioni, soprattutto i cosiddetti 'millennials', hanno modalità completamente differenti d'approccio e consumo del vino, così stiamo mettendo a punto una precisa strategia di posizionamento online che ci permetterà di essere tra i primissimi risultati sui più utilizzati motori di ricerca, digitando determinate parole chiave". Quella della Cantina Frentana, oggi importante impresa apprezzata sui mercati nazionali e internazionali, nonché punto di riferimento per il territorio, è la bella storia di una grande famiglia cooperativa che si tramanda da 6 decenni con passione, un racconto dal sapore autentico in cui cambiano gli attori e le generazioni, ma restano inalterati i valori che sono alla base delle radici e delle tradizioni. E per festeggiare i 60 anni di Cantina Frentana e i 50 anni del riconoscimento della dop Montepulciano d'Abruzzo è stato realizzato un rosso d'eccellenza il "Montepulciano d'Abruzzo 60", sotto la guida del direttore tecnico ed enologo dal 1995,



*Il direttore Felice Di Biase*

Gianni Pasquale. Un passo importante è stato anche l'ingresso nel 2018 in Wine-Net – Italian Co-Op Excellence, che promuove l'eccellenza della cooperazione vitivinicola italiana. A far parte della rete, 6 autorevoli cooperative italiane (Cantina Valpolicella Negrar, Cantina Produttori di Valdobbiadene-Val D'Oca, Cantina Pertinace, Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano, Cva Canicatti), che rappresentano 5 regioni italiane (Veneto, Piemonte, Toscana, Abruzzo e Sicilia) ed esprimono un valore complessivo della produzione superiore a 200milioni di euro con oltre 27 milioni di bottiglie e più di quattromila ettari di vigneti: "Wine-Net rappresenta un nuovo entusiasmante modello di rete d'impresa, fondato su un lavoro di coordinamento tra aziende complementari su cui Cantina Frentana intende scommettere – ci ha spiegato il direttore Di Biase – così proporsi sui mercati internazionali come sistema di cooperative del territorio Italia può essere una carta importante. E per il 2019 è stato già definito il programma commerciale, che prevede la presenza comune in fiere internazionali con l'obiettivo di condividere e mettere in circolo le esperienze, così da affrontare uniti nuovi e interessanti mercati dal Vietnam, alla Cina, a Cuba, all'Africa". Il bilancio 2017/2018 di Cantina Frentana ha visto un incremento positivo sul fronte del fatturato e della penetra-

zione nei mercati, conquistando posizioni importanti anche all'estero. Nuovi mercati di riferimento sono Cuba, Cina, Africa e Vietnam. Il valore della produzione totale ammonta a oltre 11milioni di euro, di cui 8 dalle vendite di vino sfuso, mentre il fatturato in bottiglia è cresciuto dell'8%, superando il milione di bottiglie, che sviluppano 3 milioni di fatturato. Dato positivo anche sul fronte conferimenti: la liquidazione totale della vendemmia 2017 ammonta a oltre 7 milioni, la cifra, in assoluto, più alta elargita dalla Cantina ai soci negli ultimi vent'anni. "I nostri soci - ha spiegato Di Biase - appartengono a un'area geografica molto ristretta, questo significa che abbiamo contribuito a distribuire su un territorio fatto di tante piccole realtà contadine una cifra molto importante". Ma nuove sfide sono già all'orizzonte, come quella d'irrobustire la potenzialità dell'area frentana: "È in atto – racconta Carlo Romanelli, presidente di Frentana dal 1995 – un processo d'aggregazione con la vicina Cantina Sangro di Fossacesia. La provincia teatina è la quarta italiana per quantità di vino prodotto e la prima a livello di presenze di cooperative. E in altri distretti è già in atto un processo di concentrazione. Oggi, se si vuol giocare e vincere una partita globale, occorre semplificare, lasciare da parte inutili campanilismi e fare massa critica, presentarsi compatti. Quello che conta è comunicare globalmente un territorio con tutte le sfumature che porta con sé". Dietro ogni bottiglia e ogni etichetta c'è il lavoro di tante braccia e tante menti che hanno permesso alla Cantina Frentana di essere ciò che è oggi, uno speciale connubio tra l'operosità di 400 esperti viticoltori, che portano i loro frutti sotto un tetto sicuro, e la profonda generosità di una terra unica, dove la vite viene coltivata da oltre duemila anni. Un futuro che deve giustamente fare i conti cogli scenari e le dinamiche mondiali, ma che però vuol sempre porre al centro l'importanza della condivisione dei valori e non il valore delle cose.

# Fontefico

LA PICCOLA BOUTIQUE  
WINERY ABRUZZESE  
DEI FRATELLI NICOLA  
ED EMANUELE ALTIERI

**È il 1996 quando Nicola ed Emanuele Altieri danno vita a "Fontefico" da un antico podere d'inizio Novecento con attorno 15 ettari vitati a Sud dell'Abruzzo sul Golfo di Vasto, a 120 metri slm, dove i venti freschi e salini dell'Adriatico rendono i vini minerali e sapidi, donandogli una bevibilità e una struttura non comuni.**

**melissa sinibaldi**

Ma in azienda hanno un ruolo importante anche il padre Alessandro, che dispensa importanti consigli agronomici in quanto titolare di una storica attività locale che vende prodotti e servizi per l'agricoltura e quindi è da sempre nel settore e la madre Miriam, insegnante d'inglese in pensione e cuoca sopraffina, spesso ai fornelli per deliziare gli ospiti. Infine c'è la piccola di casa, la sorella Valeria che, fresca di laurea in Scienze Agronomiche, si è da poco unita all'affiatata squadra di famiglia. Fin dall'inizio i due fratelli studiano le diverse vigne attraverso microvinificazioni fuori da ogni schema predefini-



to con l'obiettivo d'ottenere un frutto integro e puro e dopo 10 anni decidono di proporre le diverse espressioni di Fontefico, attraverso una selezione di 4 vigneti con caratteristiche uniche e irripetibili. Alla base della filosofia di produzione ci sono solo vini da singoli vigneti, a testimoniare l'estrema selezione di Fontefico e le varie sfaccettature di un territorio particolare, il promontorio di Punta Penna, a poche centinaia di metri dal mare, che regala vini vigorosi, dal frutto deciso e dall'elevata acidità, perfetti per l'invecchiamento. Ma Fontefico è sempre stata attenta anche all'ambiente, coltivando le sue vigne nel rispetto della natura e dei suoi frutti, così oggi pratica agricoltura biologica nutrendo la terra con l'inerbimento spontaneo e il sovescio, nonché promuovendo rapporti d'antagoni-

simo tra gli organismi viventi per contenere le popolazioni di quelli dannosi. Un importante contributo alla salubrità delle uve è dato poi dallo specifico microclima, infatti i freschi venti marini attraversano costantemente le vigne, mantenendole asciutte e sane, oltre a contenere le temperature sul frutto. "Curiamo insieme ogni singolo dettaglio – ci raccontano Nicola ed Emanuele – dalla potatura alla cernita d'ogni singolo grappolo fino all'imbottigliamento e poi alla commercializzazione. Produciamo solo 45mila bottiglie su 15 ettari di proprietà perché per noi il vino si fa in vigna e non in cantina, dove aspettiamo solo che il vino si esprima, senza interventi tecnici invasivi. Il nostro è integralmente prodotto, non compriamo né uve da altri, né vino. Non vogliamo omologarci, ma fare solo un vi-

no autentico che trasmetta a chi lo beve il gusto del nostro territorio. Per questo lavoriamo solo con vitigni autoctoni come il Pecorino, il Trebbiano o il Montepulciano e l'Aglianico. Le bottiglie sono numerate e le etichette sono in cotone (non

contengono cellulosa, sono quindi ecologiche) e su ognuna rappresentiamo un personaggio che è l'identità di quel vino. La particolarità è che ogni personaggio viene disegnato in modo diverso a ogni annata, nel senso che compie un'azione diversa raccontando un aneddoto di quella vendemmia. Così poi, quando si mettono vicino le bottiglie delle varie annate e dei vari vini, si ha la storia di Fontefico. Anche i disegni li facciamo noi, in particolare Emanuele". Il Pecorino Superiore "La Canaglia", dal colore brillante, profumo freschissimo e sapore croccante, proviene dalla "Vigna Bianca", esposta a est su un suolo di medio impasto con presenza di scheletro e allevata a cordone speronato per un'estensione di circa un ettaro. I grappoli sono spargoli con acino di piccole dimensioni e buccia

spessa e le rese bassissime. Le uve del Pecorino si caratterizzano per una concentrazione zuccherina elevata che s'associa a un'acidità rilevante, tipiche del vitigno. La "Vigna Bianca" di Fontefico è tra le pochissime classificate come Superiore doc. Dalla "Vigna del Pozzo" nascono il Montepulciano d'Abruzzo "Cocca di Casa" e il Cerasuolo Superiore "Fossimatto". Un appezzamento con esposizioni diverse e composizione del terreno variabile, dal sabbioso-argilloso allo

scheletro consistente, dove l'allevamento è a pergola e in potatura si lasciano 8 gemme per poi selezionare i grappoli migliori prima dell'invaiaatura. Questo consente di avere uve con caratteristiche complementari, in equilibrio tra frutto e spezia, acidità e morbidezza. Dal vigneto cru il "Pàstino", impiantato nel lontano 1970, proviene il Titinge Riserva. Questa vigna si caratterizza per esser stata impiantata con l'ormai abbandonato sistema della "popolazione", che si diffe-

renza dalla moderna "selezione clonale", infatti le barbatelle appartengono alla stessa famiglia (il Montepulciano d'Abruzzo) ma non hanno identico genoma, come invece avviene nei moderni impianti. Questo conferisce un carattere esclusivo e irripetibile al vino di quell'appezzamento. Il cru "Le Coste", così chiamato per la notevole pendenza del terreno e la totale esposizione a sud, si caratterizza per estreme e peculiari condizioni agronomiche e dà vita al Costeto-

ste Aglianico. La pendenza media del 25%, insieme a uno scheletro ricco di ciottoli di fiume, generano uve concentratissime. E il particolare sottosuolo ha consentito negli anni alle piante di dotarsi di un apparato radicale molto profondo, tale da garantire il nutrimento della vite anche nelle annate di siccità totale. Fontefico oggi è una piccola boutique winery che punta a una qualità d'eccezione con una produzione incentrata su vini abruzzesi fortemente territoriali.



# Fabio Sireci

## MONTONI NELL'ANIMA

**Nel 1469 nel cuore della Sicilia, all'interno del Principato di Villanova, viene edificato dalla nobile famiglia aragonese degli Abatellis un baglio, tipica costruzione siciliana a corte quadrangolare. Prende vita così Feudo Montoni, una tra le più antiche realtà vitivinicole siciliane.**

**alessandro ercolani**

E già nel 1595 Andrea Bacci, agronomo e medico di Papa Sisto V, nelle pagine del "De Naturali Vinorum Historia", considerato il primo trattato enologico italiano, ne elogiava la tradizione viticola e scriveva di vigne secolari: "In queste terre trovai vecchie viti, dal tronco della grandezza di un uomo, crescevano ed erano così feconde che i frutti di dieci piante riempivano una botte di un vino

rosso, potentissimo, di piacevole odore e sapore e capace di lunga conservazione". Alla fine dell'Ottocento la storia di Feudo Montoni si lega con quella della famiglia Sireci, quando Rosario acquistò il Feudo, riconoscendo in esso particolari caratteristiche legate al terroir. Qui trovò antiche piante di Perricone, Nero d'Avola, Catarratto e si innamorò dei vini di quelle uve, che presentavano tratti eleganti e inconsueti, dando il via alla valorizzazione della biodi-



Fabio Sireci



versità e dei vitigni autoctoni. Nella seconda metà degli anni Sessanta del Novecento il figlio Elio selezionò le migliori piante presenti nella tenuta tramite selezione massale, con esse impiantò i nuovi vigneti e ammodernò la cantina, trasmettendo fin da piccolo al figlio Fabio la passione per l'agricoltura e il rispetto per la Natura. Così Fabio, di formazione ingegnere, da ormai trent'anni prosegue il lavoro del nonno e del padre, geloso custode delle antiche piante e delle loro uve, oltre che di valori e tradizioni, avendo compreso a fondo quanto sia importante nel suo lavoro conoscere bene il passato per guardare al futuro. Gli 80 ettari della tenuta in contrada Montoni Vecchi, nella d.o.c. Contea di Sclafani, in provincia di Agrigento, si estendono da 500 metri slm con picchi d'altitudine che

si attestano fino a 800 metri, infatti sulle alte colline a est di Cammarata si pratica una viticoltura di montagna a forti pendenze. Una così peculiare esposizione geografica rende le terre di Montoni incontaminate da inquinamenti ambientali, acustici e luminosi, creando condizioni ideali per un'agricoltura biologica e un antico stile di vita. Feudo Montoni è costituito da circa 25 ettari di vigneto impiantati su un terreno a forte componente sabbiosa nelle zone più alte e a maggior presenza d'argilla mano a mano che si scende. Le viti sono allevate a spalliera con potatura a guyot, ma non mancano vecchi impianti ancora gestiti ad alberello. All'interno di Feudo Montoni vengono custodite le "piante madri" che da secoli contengono un puro e unico codice genetico. Da queste vecchie viti da oltre un secolo vengono "creati" i nuovi vigneti con l'antica tecnica "dell'innesto su pianta selvatica" o "della propaggine". Tanto che il grande Giacomo Tachis aveva identificato questi vigneti, che vanno da un'età di 50 fino a 80 anni, come la culla del Nero d'Avola, dove si poteva trovare

la sua espressione genetica più pura. In un'area dal potenziale eccellente e dalle straordinarie condizioni microclimatiche, Fabio, vignaiolo esperto ed entusiasta, che prende parte personalmente a tutte le diverse fasi del processo di produzione dal vigneto alla cantina, realizza vini molto particolari, fini ed eleganti, ricchi di stile e classe, degni testimoni dell'antica vitivinicoltura della Trinacria. Il tutto in agricoltura biologica certificata, quindi sovescio di fave e piselli, solo zolfo e rame se necessari. Vino simbolo di Feudo Montoni è dal 1999 il Vrucara - vruca in siciliano è il nome di un cespuglio dal sentore mentolato miscelato con olio d'incenso che spontaneamente cresce intorno al vigneto - da un cru di 4 ettari con piante ad alberello vecchie di 75 anni, che costituiscono il cuore aziendale. L'esposizione dei terreni a levante, l'altitudine e le forti escursioni termiche danno ai grappoli una graduale e corretta maturazione. Dopo una vendemmia manuale, le uve vengono fermentate in contenitori di cemento con lunga macerazione sulle bucce per circa 25 giorni, la pigiatura

è effettuata con un antico torchio in legno e la fermentazione malolattica spontanea è interamente svolta in cemento. L'affinamento avviene per 45 mesi in cemento, 6 mesi in botte e 6 mesi in bottiglia. Fabio riduce al minimo l'intervento dell'uomo, rispettando metodi naturali e tempi d'affinamento. Il Vrucara, rosso da grande invecchiamento, è una delle espressioni più belle di Nero d'Avola di tutto il "vigneto Sicilia", combinando un'equilibrata gradazione alcolica con una naturale acidità e bella ricchezza d'estratti. Color rosso rubino brillante, si caratterizza per audace freschezza, intrigante mineralità, finale molto persistente e prolungata aromaticità al retrogusto. Fabio, che ha saputo creare un'azienda che fa onore alla Sicilia tutta, ha assimilato i consigli che molti anni fa gli diede il maestro Giacomo Tachis e i risultati sono sempre più evidenti. I vini di Feudo Montoni, accomunati da una personalità spiccata, sono figli di una filosofia artigiana di lunga tradizione e conservano una forte tipicità che li lega indissolubilmente alla patria d'origine: il profondo entroterra siciliano.



DALLA POLITICA AL VINO  
TOTÒ PRESENTA

# la Tenuta Cuffaro

**Era il 1999 quando Salvatore Cuffaro, da tutti conosciuto come Totò, acquistò in contrada Consorto di San Michele di Ganzaria nel catanese, al centro di un'area di grande interesse archeologico, una tenuta di 60 ettari con un vecchio casale edificato nel 1860 all'interno di un baglio circondato dalle case dei fattori.**

**michele dreassi**

Una terra sospesa tra il cielo e il silenzio di una campagna in cui l'Etna, che appare in lontananza, domina l'intero paesaggio, nel cuore di un terroir fertile nutrito dal calore del sole e dai colori di un ambiente incontaminato. Era in quasi abbandono, a cominciare dai fabbricati e in pratica si producevano solo fichi d'India. Totò, riprendendo la vecchia tradizione agricola di famiglia, fortemente radicata nella sua infanzia, si rimbocca le maniche e di quell'azienda quasi in disuso ne fa una moderna. Nel frattempo la tenuta Cuffaro, confinante con un bosco secolare, è diventata di 70 ettari con 24 di vigneti a contropalliera, 7 di uliveti, 300 piante di finger lime, capperi, fichi d'India, zafferano, mandorle e piante aromatiche come origano, timo, salvia, rosmarino, basilico. Tutti prodotti ispirati ai sapori della terra di nascita dell'ex presidente della regione Sicilia, sempre molto legato alla sua Raffadali, paese in provincia di Agrigento. Fin dall'impianto delle vigne ha come consulente agronomico ed enologo un no-

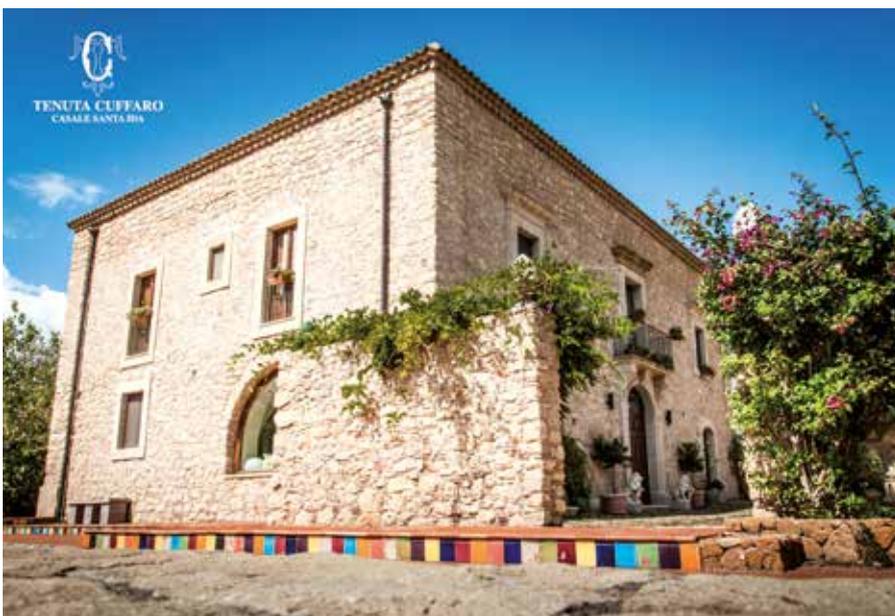


Salvatore Cuffaro

to personaggio, Donato Lanati, premio Oscar del vino nel 2015, che per le caratteristiche fitoclimatiche dei luoghi ha suggerito di piantare Petit Verdot, Chardonnay, Nero d'Avola, Viognier, Grillo, Traminer, Merlot, Tempranillo. Quindi in maggioranza varietà poco presenti nel panorama siculo, ma che nei posti giusti riescono a esprimere il meglio delle loro qualità, con l'intento non nascosto di crearsi una nicchia di mercato diversa e particolare. Lanati, che si è conquista-

to la fama di enologo scienziato, si occupa dei vigneti della Tenuta Cuffaro affinando il processo, le tecniche produttive e le caratteristiche organolettiche del vino attraverso il suo metodo di lavoro innovativo col quale tende a raggiungere nei vini elevate qualità con approccio scientifico, avvalendosi di Enosis, unico centro di ricerca indipendente in Italia, da lui stesso realizzato – qualcosa che somiglia ai centri studi dell'Università di Bordeaux e Montpellier – che punta a garantire elevate prestazioni, rispetto dell'ambiente, trasparenza e tracciabilità dell'origine. Dalla vendemmia 2018 la produzione è certificata biologica, un sistema di gestione globale dell'azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità e la salvaguardia delle risorse naturali. I terreni, a quote dai 350 ai 490 metri slm, sono sostanzialmente sabbiosi ed è presente l'irrigazione di soccorso per i periodi caldo-siccitosi. Le favorevoli condizioni microclimatiche, le notevoli riserve d'acqua e la fer-





tilità dei suoli, che risentono fortemente della vicinanza del vulcano, favoriscono le colture aziendali e fanno della Tenuta un preciso riferimento nel territorio. Nelle antiche case si è ricavato il resort Casale Santa Ida con 12 confortevoli camere, la piscina e la spa con possibilità d'effettuare anche bagni di wine therapy: sobrio, austero e accogliente, testimone di secoli di storia, il sapiente restauro e arredamento, che ne ha mantenuto le caratteristiche di rusticità, ma con un tocco d'eleganza e raffinatezza, è stato curato dalla signora Giacomina nel pieno rispetto dell'identità territoriale e delle tradizioni. Totò conta anche sul supporto dei figli Ida e Raffaele, così insieme attualmente producono oltre 100mila bottiglie per 9 etichette destinate al circuito della ristorazione di pregio, ma le potenzialità di crescita sono ampie. Si produce altresì un intrigante olio extravergine bio, il "Consorto", da cultivar nocellara dell'Etna e tonda iblea. Tenuta Cuffaro ha investito sempre più nella conduzione diretta dei vigneti, dal forte carattere mediterraneo, affinando le tecniche di coltivazione e produzione di vini, tutti

fermentati con lieviti spontanei, unici per concentrazione e per le tante sfumature di gusto dovute al suolo, al sole e alla luce, che raggiungono un'intensità incredibile, tutti dal forte animo siciliano. Iniziamo a scoprire intanto la produzione da uve a bacca bianca col Pluzia, antico nome di Piazza Armerina, che regala i sapori del Traminer e del Viognier insieme al profumo dei campi di papavero rosso e dei boschi di eucalyptus che circondano il vigneto: giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fine e delicato, sprigiona un gran carattere aromatico con una struttura armoniosa. Il Ganimede, che richiama un personaggio mitico, il coppiere della mensa degli dei, giovane dalla bellezza perfetta, è ottenuto da Chardonnay e Viognier e prende l'aroma dalle piante officinali che avvolgono le vigne della tenuta. Il Bianco di Ida, ispirato al nome della madre di Totò, è un bianco frizzante da uve Grillo e Zibibbo, che prende l'aroma dalle piante di zafferano coltivate col sorriso. Per finire col fresco e profumato Chardonnay, coltivato col respiro libero della vita. Passiamo ai rossi, iniziando con Euno,

nome ispirato dalla storia dello schiavo siciliano che si ribellò ai romani perdendo la sua libertà, da cui il nome della città di Enna e che vuol essere, secondo l'ex presidente della Regione Siciliana, una trasposizione della sua storia: qui il Nero d'Avola e il Petit Verdot, dal color rubino intenso e riflessi violacei, profumo vinoso, tannini morbidi e gentili, sapore asciutto e armonico, spettro aromatico di gran complessità con sentori di frutta rossa matura e spezie, ricordano la passione di libertà del guerriero, resa più forte dalle terre assolate di quelle contrade. Il Flami, da Nero d'Avola, Petit Verdot e Tempranillo, è caldo e vellutato, presentando un intenso bouquet dai profumi di frutta rossa e fichi d'India. Il Paracleto, Petit Verdot in purezza, ha la forza e il desiderio della terra degli Erei: rosso consolatore, dà sollievo morale e insegue la speranza cogliendo i profumi e i sapori della montagna di Ganzaria. Il Philotes, da vigne di Nerello mascalese e Nerello cappuccio coltivate in terre d'origine vulcanica, è un vino di gran struttura, caldo e vellutato, invecchiato in grandi botti di rovere di Slavonia. Il Vigna Persa è un Nero d'Avola 100% ottenuto da uve rosse stramature prodotte da vecchi ceppi e vinificato sulla tipologia dell'Amarone: alla vista regala un bel rosso intenso, al naso i sentori fruttati richiamano alla mente la ciliegia matura, la prugna e la marasca, mentre la bocca è morbida e di gran corpo. È un vino eclettico e istrionico che ci riporta al desiderio delle cose lasciate nella memoria del tempo. E infine gli spumanti, il Lele Bianco e Rosè, che rappresentano la linea della vita, dedicati alla bellezza dell'amore che lega ogni padre ai suoi figli: dal perlage setoso e delicato con un gusto fragrante e fresco, sono ideali per momenti spensierati. "Ho deciso di ricominciare una nuova vita con una nuova passione, dopo la politica, l'agricoltura e soprattutto la viticoltura e i vini – conclude Totò – il mio tempo lo dedico soprattutto in mezzo alle vigne, a veder crescere l'uva, a selezionare gli acini dentro la cantina e tutto quel che posso, come passione, lo inserisco in un contesto in cui il vino faccia parlare il territorio e lo racconti".

# Le Cantine Fina

fiora bonelli

**Bruno Fina iniziò a lavorare nel mondo del vino nei primi anni Ottanta, anche se la svolta per la sua carriera arrivò nel 1993 quando, entrato come enologo presso l'Istituto Regionale della Vite e del Vino di Palermo, cominciò a collaborare col grande enologo Giacomo Tachis che in quegli anni, come consulente esterno, stava svolgendo uno studio sperimentale sul territorio siciliano che in poco tempo cambierà il corso dell'enologia isolana, proclamando la Sicilia "continente enoico".**

## DI MARSALA FRA VINI DI TERROIR E GRANDE MUSICA

Per le condizioni climatiche, le temperature miti, le terre collinari, la leggera brezza marina e il sole, questa regione di secolare vocazione alla viticoltura, che affonda le proprie radici già ai tempi dei Greci, presenta un ambiente perfetto per la coltivazione della vite e la produzione di vino. "Da subito con Tachis, uomo di gran rigore morale e sicura onestà intellettuale – racconta Bruno – nacquero un'amicizia e un'ammirazione intense, avendo l'incredibile opportunità di vinificare tantissime varietà, sia autoctone che alloctone, che erano coltivate in tutto il territorio regionale nei vari campi sperimentali. Ho avuto il privilegio di passare molto tempo con lui, ascoltando i suoi preziosi indirizzi, che

sono stati di fondamentale importanza nel proseguo della mia vita professionale". Fina deve infatti al suo maestro l'idea di mettersi in gioco e creare, assieme ai figli Marco, Sergio e Federica, una propria azienda vitivinicola: era il momento giusto per questo passo, essendo un periodo ricco d'opportunità per la Sicilia, che stava iniziando a sviluppare ciò che la sperimentazione andava dimostrando, cioè che l'isola poteva produrre vini d'altissimo pregio. Bruno Fina inizia ad acquistare e trasformare con criteri seri e innovativi uve internazionali di pregio, Cabernet Sauvignon e Merlot in primis per quanto riguarda i rossi e Chardonnay per il bianco, varietà allora poco conosciute in Sicilia.



Se al principio dell'attività vendeva sfuso il suo vino, seppur ottenuto da uve d'alta qualità con criteri di vinificazione moderni e innovativi, la prima etichetta è della vendemmia 2002. Ma è nel 2005 che si concretizza il suo sogno più grande ovvero la costruzione della cantina, la cui forma e il colore bianco la fanno somigliare a un antico baglio, riprendendo una suggestiva architettura orientaleggiante che va a sottolineare l'influenza che la cultura araba ha avuto su questa parte di Sicilia Occidentale, dove tante dominazioni si sono incontrate e fuse nel corso dei secoli. Bruno vuole mostrare prima ai siciliani e poi



al mondo tutto il valore delle potenzialità enoiche ancora inesprese dell'isola, non facendo vini alla moda, ma ricercando solo qualità ed eleganza. A pochi passi da Marsala, le "Cantine Fina" in contrada Bausa sono una finestra privilegiata sulla "Riserva Naturale delle Isole dello Stagnone". L'azienda infatti è sita su un promontorio da cui si gode una vista mozzafiato: guardando verso occidente si ammirano le bianche saline e la misteriosa e incantata isola di Mithia, più lontano Favignana e le isole Egadi, volgendo lo sguardo verso nord si ammira in lontananza il monte di Erice, che si riconosce dalla nuvola sempre presente e in fondo s'intravede San Vito Lo Capo. Un terroir soleggiato e carezzato dai venti, dove il mare rende sapida la terra e tutto ciò che ne nasce porta dentro un sapore deciso e un forte carattere. La cantina di Bruno è una struttura efficiente, di moderna concezione e tecnologicamente avanzata, nella quale il fondatore ha trasmesso tutta la sua passione per la razionalità dell'organizza-

zione di spazi e processi, al fine d'ottenere una resa ottimale delle uve. Fiore all'occhiello sono senz'altro il reparto vinificazione, che oggi permette una lavorazione nel massimo rispetto dell'integrità del frutto e la barriera, dalla capacità totale, fra barriques e botti grandi, di circa 50mila litri. Le vigne della Cantina Fina, circa 10 ettari – il resto delle uve provengono tutte da fornitori storici con cui vi è un rapporto d'amicizia e stretta collaborazione – si estendono principalmente lungo la collina dove sorge la cantina e ospitano vitigni autoctoni come Grillo, Nero d'Avola e Perricone per i quali Bruno continua la ricerca di antichi cloni per ridare carattere ancestrale e "originale" ai propri vini. Anche nelle bellissime etichette la volontà è quella d'esprimere tanta sicilianità, riprendendo i motivi presenti nei mosaici della Cappella Palatina del Palazzo dei Normanni di Palermo, patrimonio mondiale dell'umanità Unesco. Si sente che i vini di Bruno Fina - tutta la produzione di circa 500mila bottiglie è

certificata biologica - grazie alla gran dedizione per il lavoro in vigna, sono il frutto di una terra amata, trasmettendo il carattere ereditato dal territorio, il calore familiare e l'esperienza di chi il vino lo ha sempre fatto col rispetto e la consapevolezza che produrre in questo contesto ambientale è una responsabilità, oltre che motivo d'orgoglio. "Bisogna conoscere il terroir siciliano per personalizzare i vitigni internazionali – commenta Bruno – anche se non trascuriamo affatto, seguendo la visione del mio maestro, la valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani". Ma la cantina della famiglia Fina, aperta tutto l'anno, è stata costruita anche per dare ampio spazio all'ospitalità, rivolta sia ai turisti che ai siciliani, cercando di trasmettere emozioni vere attraverso l'enoturismo ed eventi incentrati sulla cultura del vino. Così "Kebrilla", una delle etichette più rappresentative a base di Grillo, ha ispirato la rassegna musicale "Kebrillerà", che intende far brillare i talenti del panorama musicale siciliano e nazionale con

l'obiettivo d'avvicinare al vino attraverso la musica. La rassegna si svolge nell'area dedicata agli eventi, proponendo un tris perfetto con musica, vino, cibo e dall'edizione 2018 si conclude con un concerto speciale di artisti che già "brillano" protagonisti, in occasione di Calici di Stelle. Accanto a "Kebrilla" è nato anche il format "Orizzonte Fina", che s'ispira al meraviglioso panorama e al suggestivo tramonto che è possibile godere dalle cantine, vero e proprio contenitore artistico, culturale ed enogastronomico, che tra l'altro ha ospitato per la prima volta in Sicilia anche il collettivo nomade d'artisti di strada "Circo Paniko": primo circo contemporaneo in Italia privo d'animali, è composto da artisti d'ogni genere e nazionalità, circensi, musicisti e liberi pensatori, una strepitosa aggregazione del tutto in equilibrio armonico e divertente. Così entrare dentro al tendone di questo onirico circo ha fatto tornare tutti bambini, lasciandosi catturare dallo stupore della magia e della meraviglia, in perfetto stile Orizzonte Fina.



# GRANDI Eventi DEL Chianti NELLE TERRE CLASSICO

**Nel territorio del Gallo Nero l'estate vede un susseguirsi di eventi che coinvolgono turisti e residenti alla scoperta della bellezza del paesaggio, che si unisce alla piacevolezza dei luoghi e alla bontà del suo prodotto principe: il Chianti Classico. Proprio nella zona storica, quella più antica di Radda in Chianti, Castellina in Chianti, Castelnuovo Berardenga, Greve in Chianti e San Casciano in Val di Pesa si svolgono le manifestazioni di cui vi vogliamo parlare in questo nostro percorso.**

## **alessandro ercolani**

Un inizio a maggio con la "Certosina", quarta edizione della gara ciclostorica del Chianti fiorentino: si parte dalla Certosa del Galluzzo, monastero dell'ordine certosino alle porte di Firenze, sulla sommità del Monte Acuto per proseguire all'interno del territorio del Chianti Classico. Un tracciato emozionante fatto di silenzi, pievi, castelli, borghi e piccoli paesi, ville rinascimentali, case coloniche e

vigneti. Tutto questo itinerario percorso con bici vintage, che permettono certamente una godibilità diversa del paesaggio. Non è mancata la tradizionale mostrascambio di bici storiche e l'esposizione di bici uniche, come quella della famosa 17a tappa del Giro d'Italia vinta da Fausto Coppi. La fuga del "Campionissimo", che è per molti l'impresa più eccezionale della storia del ciclismo, è addirittura diventata letteratura grazie a Dino Buzzati. Per





l'occasione è stato presentato il libro "Bici dei Campionissimi" del collezionista Gianfranco Trevisan, volume frutto di una minuziosa ricerca tra i prodotti del marchio Bianchi, utilizzati appunto da tanti campioni. Radda in Chianti all'inizio di giugno ha festeggiato la XXIV edizione di "Radda nel Bicchiere", iniziativa della Proloco alla scoperta dei vini di questo delizioso e intimo borgo medievale. Ospiti d'onore della manifestazione sono stati i vini dei Colli Tortonesi raccontati dal giornalista Leonardo Romanelli nel corso della degustazione dedicata a evidenziare l'eleganza di 2 vitigni, Timorasso e Sangiovese, entrambi dell'annata 2015. Interessante anche la degustazione delle vecchie annate dei vini locali. La Pentecoste invece è stata festeggiata a Castellina in Chianti con una kermesse enogastronomica di 3 giorni, giunta alla sua 23esima edizione. Cornice dell'evento il suggestivo camminamento medievale di via delle Volte, dove si è

svolta "A Cena con il Classico", curata dallo storico ristorante Albergaccio. Presso villa Chigi Saracini di Castelnuovo Berardenga ha avuto luogo "Castelnuovino" per far conoscere la produzione vinicola locale con musica, arte e street food. Presso l'auditorium della villa si è tenuto un incontro dedicato ai tesori storici e artistici della Berardenga con l'intervento di Felicia Rotundo, storico dell'arte della Soprintendenza Archeologica Belle Arti e Paesaggio di Siena, Arezzo e Grosseto. Tutto all'insegna della fiorentina a Mercatale, frazione di San Casciano in Val di Pesa, per l'ottava edizione del Campionato della bistecca. Nelle 3 macellerie del paese era possibile acquistare la lombata con la giusta frollatura, la corretta altezza e farsela cucinare dai mastri bracciaioli che hanno svelato a centinaia di persone i segreti per una cottura ottimale e come gustarla al meglio. Compagno ideale il Chianti Classico Gallo Nero proveniente



dal territorio di San Casciano in Val di Pesa.

In 4 comuni del Chianti fiorentino - San Casciano in Val di Pesa, Tavernelle Val di Pesa, Barberino e Greve in Chianti - su diversi percorsi, con partenza e arrivo a San Casciano, si è svolta la terza edizione della "Chianti Classica Marathon", che ha coinvolto non solo atleti e sportivi, ma anche famiglie e appassionati di camminate all'aria aperta.

Il 10 agosto di ogni anno,

nella notte di San Lorenzo, si festeggiano il vino e i prodotti tipici sia a Castelnuovo Berardenga che a Castellina in Chianti. Musica, spettacoli, arte, stand gastronomici e tanto buon bere per il brindisi più atteso dell'anno. Dal 5 all'8 settembre andrà in scena la 49<sup>a</sup> edizione dell'Expo del Chianti Classico a Greve in Chianti, dove oltre 60 produttori dei 9 comuni del territorio offriranno in degustazione i propri vini. Un ricco program-

ma di eventi musicali, culturali e dibattiti con la possibilità d'effettuare escursioni percorrendo l'itinerario sulla Strada del Vino e dell'Olio Chianti Classico per un viaggio completo nella gastronomia locale.

Lasciato il caldo estivo, si ritorna alle manifestazioni di carattere sportivo. In scena a Radda in Chianti il 22 settembre la Granfondo del Gallo Nero, tra le manifestazioni ciclistiche più attese, grazie soprattutto al percor-

so che si snoda tra scenari mozzafiato. Tanti gli eventi collaterali: tour dedicato alle e-bike e alle vespe, degustazioni guidate, mini corsi di cucina, rural safari con visita a un allevamento di cinta senese, tour culturale del centro storico di Radda. Per iscriversi: [grandofondodelgallone.it](http://grandofondodelgallone.it)

Alla fine d'ottobre si corre con l'Ecomaratona del Chianti, una delle più conosciute e frequentate ecomaratone in Italia. Si tratta



di 3 eventi podistici affiancati e precisamente: Ecomaraton 42K con partenza dal Castello di Brolio, primo punto di ristoro il Castello di Cacchiano per arrivare alla cantina di Badia di Coltibuono e in seguito all'azienda agricola San Felice. Da evidenziare il passaggio dal Casale Podernovi, in prossimità di Brolio, dove fu girato il film del regista Bernardo Bertolucci "Io ballo da sola". Com'è stato commentato da un maratoneta, si può di-

re che per molti sarà come entrare in un museo e ammirare dipinti e fotografie, dove manca solo la cornice. Chianti classico Trail 21k con partenza da Castelnuovo Berardenga e il Trail del Luca 13k, gara competitiva adatta a tutti i podisti, anche a chi non ha mai corso un trail, e ancora la terza staffetta Ecomaraton del Chianti 5x1200 metri. Ancora a ottobre a Gaiole in Chianti l'Eroica, storica iniziativa ciclistica nata

nel 1997, esempio di valorizzazione del patrimonio ambientale, di uno stile di vita sostenibile, di ciclismo pulito che, guardando al passato, suggerisce il futuro. Ha la particolarità di rievocare il ciclismo di un tempo con percorsi che si svolgono in buona parte su strade bianche con biciclette e abbigliamento d'epoca. 5 i percorsi, il più lungo 209 chilometri, quello meno impegnativo 32. In media oltre settemi-

la i partecipanti provenienti da tutto il mondo. Un calendario di tutti gli eventi è disponibile ogni anno sul portale [chianticlassico.com](http://chianticlassico.com), grazie al lavoro del Consorzio Vino Chianti Classico, che ogni anno raccoglie da tutti i comuni del Chianti i diversi appuntamenti in programma per proporre al turista un'offerta unica e trasversale ai diversi confini comunali e provinciali del suo territorio di produzione.

# Andrea Rossi

## È IL NUOVO PRESIDENTE DEL CONSORZIO DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

**A nominarlo all'unanimità il consiglio d'amministrazione del consorzio, eletto lo scorso 16 maggio, che si è insediato e riunito per la prima volta nella serata di giovedì 13 giugno. Il consiglio ha nominato, anch'essi all'unanimità, i due vicepresidenti nelle persone di Susanna Crociani (azienda Crociani) e Luca Tiberini (azienda Tiberini).**



### **giovanna focardi nicita**

Il CdA del consorzio, oltre che dal presidente Andrea Rossi e dai vicepresidenti Crociani e Tiberini, è composto dai consiglieri Miriam Caporali (Valdiplatta), Maria Caterina Dei (Dei), Luca De Ferrari (Boscarelli), Andrea Lonardi (Tenuta Trerose - Bertani Domains), Antonio Donato (Tenute del Cerro). Per Vecchia Cantina di Montepulciano sono stati eletti nel CdA, Carlo Paolini, Ilaria Chiasserini, Rino Fontana e Filippo Neri. Il collegio sindacale è composto dal presidente Roberta Coveri e dai membri Federico Carletti (Poliziano) e Alessandro Gonzi. E presto saranno nominati anche i membri delle commissioni promozione, qualità e prezzi. Andrea Rossi, classe 1971, è stato eletto presidente come membro della Vecchia Cantina, che produce il 30% del Vino Nobile e il 50% del Rosso di Montepulciano, della

quale è alla guida dallo scorso gennaio. Diplomato al liceo classico "Angiolo Poliziano" di Montepulciano, si è poi laureato in Scienze Economiche e Bancarie presso l'Università agli Studi di Siena. Da sempre al fianco della famiglia nell'azienda agricola, socia di Vecchia Cantina da oltre trent'anni, nonostante la giovane età può vantare una lunga esperienza sia politica che come amministratore locale. Nel 2009 e nel 2014 è stato eletto sindaco del comune di Montepulciano per 2 mandati, carica che ha ricoperto fino alle elezioni del 26 maggio scorso. È della sua legislatura la nascita del cosiddetto "Sistema Montepulciano", modello di governance basato sul coordinamento congiunto delle principali forze economiche e attrattive della città in un progetto di promozione premiato in Italia e nel mondo. "Queste nomine rappresentano la fine di un percorso, cominciato a maggio

con l'assemblea elettiva, che ha visto fin da subito le aziende associate lavorare per un ricompattamento all'interno del consorzio con un obiettivo comune, quello dello sviluppo della denominazione in Italia e nel mondo – commenta il neo presidente Rossi – ma tra i principali obiettivi di questo mandato vi è anche quello di lavorare sulla base sociale al fine di rafforzare l'unità consortile. Anche per questo la giunta, che per la prima volta nella storia del consorzio vanta per il 60% 'quote rosa', cercherà di coinvolgere il più possibile i consiglieri con un'organizzazione che prevederà deleghe e mansioni al fine di snellire e velocizzare le azioni da mettere in campo sia a livello promozionale che di gestione della denominazione". *Andrea, un'elezione non programmata...* "Infatti per me è stata una sorpresa, ma sono onorato e felice di poter dare una mano al territorio. Il mio nome è spuntato



all'ultimo momento fra i vari consiglieri eletti nel CdA e probabilmente la scelta è dovuta alle mie competenze come amministratore pubblico, al fine di mantenere rapporti equilibrati fra tutti i produttori e con le tutte le istituzioni con cui il consorzio si rapporta pressoché quotidianamente. Inoltre la compagine sociale ha fiducia in un rilancio della denominazione perché sa che metterò a disposizione tutti i miei contatti maturati, nella funzione di sindaco per 10 anni, come rappresentante di un territorio per la promozione all'estero, in particolare in Nord America, dei prodotti agroalimentari poliziani". *Quali saranno le azioni che metterete in campo nel prossimo triennio?* "L'ultima tornata elettorale è stata particolare e mossa dalla volontà di costruire una lista unica con programmi unitari, infatti il messaggio che i produttori vogliono dare è chiaramente quello di una ricercata e ritrovata uni-

tà rispetto agli obiettivi su cui è nata questa lista. Nel nostro lavoro dei prossimi mesi vogliamo prima di tutto coinvolgere più produttori possibile al fine di condividere le scelte strategiche per centrare gli obiettivi individuati in fase elettorale. Le azioni punteranno principalmente su un rilancio dell'immagine e una nuova forma di comunicazione del Vino Nobile di Montepulciano nei mercati nord americano e canadese. Ma vogliamo tornare a essere protagonisti anche nel mercato europeo, mentre metteremo in campo iniziative specifiche per l'apertura di nuovi sbocchi commerciali in particolare nei Paesi asiatici, realtà ancora tutte da scoprire e definire. Inoltre voglio promuovere un tavolo di confronto tra produttori e operatori del settore per parlare e individuare nuovamente insieme i valori identitari della denominazione, valutando anche la possibilità d'affrontare un per-

corso per la realizzazione di un nuova selezione di Nobile, che punti in prima battuta a legare in maniera inscindibile il vino al terroir poliziano. Infine un altro fattore su cui dovremmo lavorare, che diverrà poi un elemento davvero qualificante per la comunicazione, è la certificazione di sostenibilità ambientale, sociale ed etica del Vino Nobile, sulla quale il consorzio ha già iniziato a lavorare fin dallo scorso anno: l'obiettivo è prima certificare il distretto del Vino Nobile e poi dare a ogni azienda la possibilità di accedere alla propria certificazione. Queste sono le azioni più significative su cui il consorzio si muoverà nei prossimi mesi, pronti comunque a cogliere anche altre opportunità e istanze che eventualmente si presenteranno in questo percorso amministrativo di 3 anni col forte augurio che tutti i soci possano essere gli attori principali delle scelte che andremo a operare".

# Il Consorzio Pro.vi.di. – Sicilia

RAPPRESENTA OLTRE UN TERZO  
DELL'UVA DA VINIFICARE IN SICILIA

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

**Il Consorzio Pro.vi.di. – Sicilia, presieduto dall'avvocato Leonardo Agueci e che oggi raggruppa circa 90 aziende rappresentative dell'intera isola, è stato costituito il 22 febbraio 2010 con sede in Palermo come associazione senza fini di lucro fra produttori di vini e distillati di Sicilia con la mission di valorizzare al massimo e migliorare la competitività nazionale e internazionale dei vini e dei suoi derivati nonché distillati d'uva, di vino e vinacce prodotti in tutte le fasi della filiera: produzione, trasformazione e imbottigliamento.**

Pro.vi.di. evidenzia il valore dell'attività dei propri associati, sinonimo della consolidata e millenaria tradizione dell'enologia siciliana, oltre a essere partner ideale per il transfer del contenuto storico di ogni cantina verso il futuro. Gli obiettivi dell'associazione sono molteplici, fra i quali la tutela degli interessi economici delle aziende associate e dei territori di produzione, oltre alla diffusione dei principi e delle buone pratiche di sostenibilità sociale del mondo del vino, attraverso l'adozione di sistemi e modelli che non possono prescindere dalla vocazione dei territori, dalla salvaguardia del patrimonio genetico autoctono e dalla sostenibilità ambientale delle pratiche di

coltivazione, elementi che divengono oggi indispensabili per mitigare anche gli effetti dei cambiamenti climatici in atto. Altro aspetto fondamentale è incentivare e facilitare la partecipazione e organizzazione di mostre, fiere, eventi o qualsivoglia iniziativa volta a favorire l'incontro fra domanda e offerta, professionale e non. Senza scordarsi della valorizzazione dei rapporti tra vigna e cantina, tra prodotto e produttore, riaffermando i tratti tradizionali della professione e del ruolo del vignaiolo siciliano, ma anche valorizzandone la capacità innovativa e il suo legame col terroir, oltre alla capacità di scambio e collaborazione/competizione con le realtà di tutto il mondo. Infine attuare

strategie e azioni di marketing intelligente, promozione e comunicazione finalizzate alla conoscenza della reali potenzialità e opportunità dei mercati regionali, nazionali e internazionali, in grado di veicolare il vino e i distillati d'uva, di vino e di vinacce come una componente dell'eccellenza del "Made in Italy" e per lo sviluppo competitivo del mercato dei vini siciliani nel mondo.

*Negli ultimi anni avete affrontato anche il mercato cinese, forse l'ultima frontiera commerciale per il vino, con un'azione forte di promozione e valorizzazione mirata all'apertura di nuovi sbocchi commerciali...* "Il progetto è stato portato avanti da 14 aziende



Ocm (Organizzazione Comune di Mercato), che la Regione Siciliana e l'Unione Europea finanziano nella misura dell'80%, hanno valorizzato il vino attraverso una capillare conoscenza della Sicilia a 360 gradi - racconta il presidente avvocato Leonardo Agueci - così sono stati investiti quasi 5 milioni di euro per la creazione di nuove relazioni con l'est asiatico in cui esportare vini siciliani doc, a indicazione geografica tipica e docg. I cinesi hanno

un'antica tradizione nella produzione di vino che però non si è mai radicata come in Europa. Il maggiore stato di benessere generale, la scoperta di prodotti che rappresentano status symbol del buon vivere europeo e le campagne sulla salute, che esaltano le capacità salutistiche del vino come contrasto alle malattie cardiovascolari, stanno aprendo interessanti ambiti commerciali. Il mercato cinese, attualmente dominato da vini cileni, francesi e argentini, è il settimo al mondo per

consumo di vino, si parla di oltre 1 miliardo di bottiglie vendute e prevalgono i vini rossi con una preferenza per quelli fruttati e di corpo, per questo la Sicilia non teme confronti! Ma il nostro vino è stato promosso insieme al territorio tutto della Sicilia, ai prodotti dell'eno-gastronomia, alle tradizioni, alla storia, alla cultura che, nell'immaginario collettivo dei 'nuovi' consumatori cinesi, la Sicilia sollecita. Il progetto ha operato contemporaneamente su più fronti: a parte l'aspetto della comunicazione



mediatica, sono stati organizzati corsi e degustazioni, accordi con ristoratori e sommelier, incontri tra produttori e buyer, accordi di distribuzione con operatori locali, partecipazione alle 3 maggiori fiere di settore. Tra le attività programmate, particolarmente mirate alle abitudini cinesi la competizione ktv 'Fly to Sicily'. Le ktv sono sale in cui si svolge il karaoke, uno dei passatempi più apprezzati dal pubblico cinese, che in quella sede fa abbondante consumo di cibo e bevande. Le competizioni



nelle quali è stato servito vino siciliano si sono svolte all'interno di una delle 4 maggiori catene del settore. E il vincitore è stato premiato con un viaggio in Sicilia! Altra attività di grande appeal la 'Italian Lyrics for Sicily' che ha legato l'immagine del vino siciliano alla grande tradizione lirica italiana, particolarmente amata e apprezzata in Cina. Questo abbinamento musica/vino ha avuto lo scopo di esaltare la caratteristica di convivialità del vino, legandolo anche a un'immagine di charme ed eleganza". Ma la strategia che in questa fase muove Providi è di andare addirittura oltre il vino, perché se è vero che le cantine iscritte all'associazione producono addirittura oltre un terzo dell'uva da vinificare in Sicilia, c'è anche la voglia d'addentrarsi nell'universo delle altre eccellenze del gusto. Se infatti Providi è nota per aver raggruppato le cantine, insegnando a fare sistema nel campo della promozione e i risultati non mancano, dal Vinitaly, dove da anni occupa oltre 1.100 metri quadrati di spazi espositivi, alle iniziative effettuate coi fondi Ocm vino per i Paesi Terzi, ora forte è la voglia d'andare oltre: "Vorremmo creare una struttura promozionale – afferma Antonino Li Volsi, esperto di finanza agevolata e internazionalizzazione, nonché direttore tecnico del progetto OCM – che offra, oltre al vino, il meglio della pasticceria e dell'industria conserviera siciliana, insomma aprirci al mondo dell'alimentare per creare una filiera allargata. Un progetto che prevede anche l'apertura di uffici di rappresentanza che fungerebbero da basi nei Paesi nei quali an-

dare a promuovere e vendere il 'pacchetto' gastronomico d'eccellenza". E in Providi c'è anche la volontà di uscire dallo schema tradizionale delle iniziative di promozione istituzionali: "Vorremmo approntare – continua l'avvocato Agueci – eventi e manifestazioni un po' diverse dal tradizionale, per esempio ci piacerebbe portare esperti e appassionati del mondo del vino in Sicilia non solo per assaggiare i prodotti in un unico momento, ma in periodi diversi, per vedere come nasce e si evolve un vino e gli altri prodotti del made in Sicily". *Presidente, come sta il brand Sicilia, vede delle criticità nell'attuale panorama enologico?* "O si danno delle regole più strette alla doc Sicilia – fa notare Agueci – o si rischia di danneggiare l'immagine del vino. Inoltre credo che bisogna lavorare ancora sul versante della qualità. Penso agli aromi primari e secondari, su cui siamo bravi. Meno sui terziari, che sono quelli che danno complessità e profondità a un vino e fanno la grandezza di un territorio vitivinicolo. Poi serve un'opera di riqualificazione sui prodotti base, altrimenti perdiamo posizioni. Pensiamo al Nero d'Avola e alle sue opportunità sprecate...". Eppure per Agueci ci sono anche delle vie d'uscita. E quindi punti di forza. "Focalizzandosi sulle caratteristiche che rendono unici i nostri vini e distillati, il brand Sicilia ha ancora una capacità di richiamo che altre regioni non hanno e tante opportunità da sfruttare. Si pensi per un attimo all'Etna, che è diventato patrimonio dell'Umanità e che ha vini unici per aromi, ma che possono diventare ancor più grandi".

# VITICOLTORI SENESI ARETINI

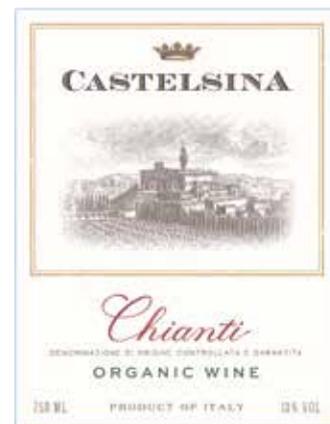
## VINO FRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

**La Cooperativa Viticoltori Senesi Aretini nasce nel 1971 con l'obiettivo di valorizzare le produzioni vitivinicole degli imprenditori agricoli del territorio senese-aretino della Valdichiana e dei suoi dintorni.**

**giovanna focardi nicita**

Oggi la società è composta da circa 250 soci, i cui vigneti si estendono per una superficie complessiva di circa 300 ettari tra le province di Siena e Arezzo. I vitigni coltivati sono prevalentemente quelli tipici del territorio: Sangiovese, Canaiolo e Merlot per le uve a bacca rossa, Trebbiano, Malvasia e Chardonnay per le uve a bacca bianca. All'inizio dell'attività, la Viticoltori Senesi Aretini si dedicava alla vendita di vino sfuso all'ingrosso, ma tra il 2009 e il 2010, alla luce dei ricavi inadeguati rispetto alle attese, il nuovo CdA, presieduto da Angelo Del Dottore, incrementò le vendite di vino imbottigliato, offrendo un prodotto altamente competitivo nel rapporto qualità-prezzo. Furono avviati importanti

*I vini premiati dalla rivista Gambero Rosso*



*I nuovi vini bio*

investimenti (ristrutturazione dei vasi vinari, acquisto d'attrezzature d'ultima generazione, rinnovo del packaging per l'intera produzione, comprendente Chianti Riserva docg, Chianti docg, Chianti Colli Senesi docg, Orcia doc e igt Toscana Rosso, Bianco e Sangiovese) e fu avviata una collaborazione con l'enologo di fama nazionale Maurizio Castelli e con la dottoressa Mery Ferrara. Le decisioni del nuovo CdA si sono rivelate profondamente vincenti, tanto che nel 2018 la Cooperativa ha raggiunto un fatturato superiore del 30% rispetto all'esercizio precedente. Ciò ha portato all'approvazione del bilancio all'unanimità, anche alla luce della presa d'atto, da parte dei soci, che la remunerazione delle uve effettuata dalla "Viticoltori Senesi Aretini" è risultata tra le più alte, se non la più alta, di tutte le cooperative ricadenti nel comprensorio della bassa Toscana. Nel frattempo la cooperativa era già riuscita a imporsi anche sui mercati esteri, esportando in Russia, Cina, Australia, Gran Bretagna, Stati Uniti, Canada, Germania, Giappone, Svezia, sud est Asiatico e, più recentemente, anche in Francia e Norvegia. Gli standard qualitativi raggiunti dai vini dell'azienda toscana sono testimoniati dalla prestigiosa rivista "Gambero Rosso", che ne ha menzionato più volte le etichette e lo scorso anno ha anche assegnato "Due Bicchieri" ad alcuni prodotti a marchio "Castelsina". Sempre più lanciata sui mercati internazionali, la cooperativa è ormai una presenza fissa alle più importanti fiere di settore (Vinexpo, Prowein, Hong Kong, oltre che naturalmente al Vinitaly), dove raccoglie importanti unanimi riconoscimenti. Ora la Cooperativa punta soprattutto alla promozione del biologico, che già nel 2018 ha riscosso un discreto interesse sui mercati più avanzati e perciò sta convertendo alcuni vigneti. «I nostri vini sono validi – sostengono i membri del CdA – è questa la nostra forza, la gente è stanca di pagare troppo prodotti che non valgono. L'arma vincente sta nel trovare il mix giusto fra prezzo e qualità e questa cantina ha tutte le potenzialità per proporsi adeguatamente».

# LE ONIRICHE ATMOSFERE DEL Castello di Spessa

**Legato a nobil casate e illustri ospiti, il Castello di Spessa – il cui toponimo è l'evoluzione dell'espressione d'origine latina 'silva spissa', che indicava la rigogliosa vegetazione presente all'epoca – si trova nel cuore del Collio Goriziano a Capriva del Friuli, completamente circondato dalle vigne della tenuta a cui dà il nome, fra cui si snodano le 18 buche del Golf Country Club.**

**melissa sinibaldi**

Come tutti gli antichi manieri, esercita un sottile fascino non solo per la raffinata eleganza degli edifici e la bellezza del parco secolare, ma anche per la sua storia millenaria, densa d'avvenimenti e personaggi. La particolare conformazione del territorio su cui sorge e il ritrovamento di alcuni manufatti d'origine romana hanno fatto supporre l'esistenza di una torre d'avvistamento difensiva già ai tempi dell'antica Roma (III secolo d.C.). Al Duecento risale la fondazione di una costruzione fortificata di proprietà della famiglia Ungerspach, il cui stemma è scolpito sul pozzo a fianco della fontana in pietra nel giardino antistante le sale padronali. Per secoli il castello fu dimora dei signori della nobiltà friulana e si avvicendarono nel-

la proprietà di Spessa i Dorimbergo, i Rassauer e i della Torre Valsassina, che vantavano addirittura una discendenza da Carlo Magno e ne rimasero proprietari per più di 300 anni. Della viticoltura, la prima testimonianza proviene dal testamento del feudatario Andrea di Floyana, che fornisce particolari molto importanti sulla collina di Spessa: dalla lettura del documento risulta infatti che già all'epoca crescevano rigogliosi non solo la vite, ma anche ulivi e alberi da frutto. Facendo un salto di alcuni secoli, nel 1765 venne fondata a Gorizia la "Cesarea Regia Società d'Agricoltura", a cui va il gran merito di aver saputo incrementare la produzione vinicola e frutticola della zona. Tra i primi soci ricordiamo Antonio e Germanico della Torre, produttori di vino nonché pro-

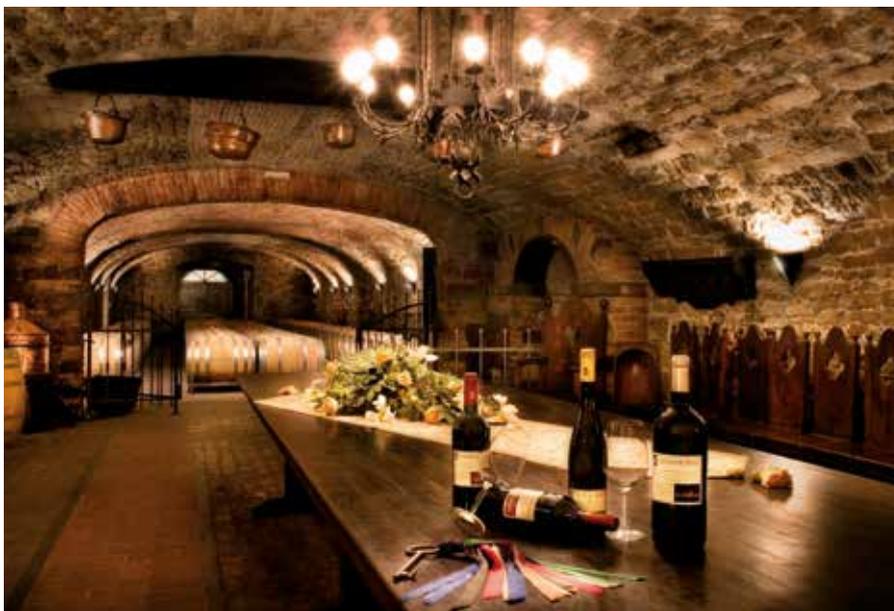


prietari di Spessa, dove il vino prodotto era certamente di gran qualità, visto che era collocato nella seconda delle 9 classi totali previste dalla "Classificazione de vini prodotti nelle unite principate Contee di Gorizia e Gradisca". Il maniero ospitò personaggi illustri quali Lorenzo Da Ponte, il celebre librettista di Mozart, Emanuele Filiberto D'Aosta e Giacomo Casanova (1725-1798), che vi trovò rifugio e tranquillità per scrivere nel 1773, ospitato dall'allora proprietario, il conte Luigi Torriani. Pur essendo universalmente conosciuto per la propria abilità di seduttore, Casanova fu soprattutto un rappresentante di spicco della cultura settecentesca e un ispirato letterato. Non quindi solo il celebrato amatore, l'avventuriero, la spia dell'Inquisizione veneziana, ma anche e soprattutto il multiforme e cosmopolita intellettuale che scrisse ben 43 opere, traducendo Omero e inventando diversi generi letterari. Anche il Casanova dimostrò d'apprezzare il vino di Spessa, come si può leggere nelle sue Memorie: "Tutti i beni del conte consistevano in vigne che davano un bianco eccellente e che gli rendevano circa mille zecchini l'anno". Così, per omaggarlo, nel parco è stata tracciata nel 2010 una romantica passeggiata che si sviluppa fra alberi secolari, bersò, balconate ornate di statue e allietata da frasi, aforismi e episodi legati alla permanenza dell'avventuriero a Spessa. Nel 1916 venne sequestrata alla famiglia Economo, allora proprietaria, la parte interrata del castello. Cantine e sotterranei vennero poi presidiati dall'esercito italiano per la loro posizione sicura e isolata. Sede di comandi militari, Spessa ebbe modo di ospitare sia il maresciallo Cadorna che il maresciallo Diaz. Durante il secondo conflitto mondiale il castello fu occupato da ufficiali americani. Anche il bunker, che dalle cantine medievali scende in profondità tramite 70 gradini con 2 uscite a metà collina, fu utilizzato come rifugio e deposito dalle truppe tedesche. A metà anni Ottanta gli eredi di Giorgio Stavro cedettero la tenuta di Spessa all'attuale proprietario Loretto Pali, che iniziò una ristrutturazione dell'edificio centrale e dei caseggiati adiacenti, oltre che la



*Loretto Pali con la compagna Barbara Borraccia; la sala della caccia, che con la sua boiserie d'epoca è da sempre un suggestivo fumoire; l'antica cantina medievale nei sotterranei del maniero; nella pagina a fianco la sala del ristorante gourmand "la Tavernetta al Castello"*

sistemazione del parco. Nel 1990 Pali creò poi l'azienda agricola, avviando nel contempo un progetto di valorizzazione delle strutture anche a scopo turistico, visto il susseguirsi di nobile signori e illustri personaggi che hanno segnato la vocazione all'ospitalità del Castello e nei primi del 2000 il terreno agricolo nella pianura immediatamente ai piedi della collina venne trasformato in campo di golf. Oggi elegante Wine Resort immerso nel verde di un suggestivo giardino all'italiana, que-





sta raffinata residenza d'epoca ha 15 suites arredate con mobili del Settecento e Ottocento italiano e mitteleuropeo, dove si può godere dell'atmosfera rarefatta dei suoi eleganti saloni, quelli dove anche Casanova trascorreva le sue giornate fra mondanità, conversazioni, scrittura, musica. Le sale padronali, raffinate e affascinanti come il ricordo di Casanova che ancora aleggia nell'aria, si inanellano una dopo l'altra: la sala dagli specchi, la sala verde, la sala della musica che ospita il pianoforte e conduce alla sala della caccia, che con la sua boiserie d'epoca è da sempre un fumoire per poi passare nella sala delle cineserie e nella sala biblioteca col biliardo. Ma il Castello di Spessa è il cuore di un ampio resort di campagna con l'azienda vinicola che produce pregiati vini doc Collio e Isonzo e riporta in etichetta la silhouette del maniero, il campo da golf 18 buche che si snoda completamente fra i vigneti e un'ampia offerta di ristorazione. Situato in una splendida saletta all'interno del castello vi è "Il Gusto di Casanova", piccolo bistrot dall'atmosfera intima e riservata, dove viene proposta una straordinaria selezione di prelibatezze friulane, tra cui saporiti formaggi, freschissimo pesce e gustosi salumi in un'inedita veste contemporanea. Dal restauro di una vecchia cascina fra le vigne è stata ricavata la Tavernetta al Castello con un rinomato ristorante gourmand e 10 camere dall'atmosfera country chic, dalle cui terrazze si gode una splendida vista sul paesaggio collinare: qui la cucina dello chef Antonino Venica, con fantasiosi percorsi che esplorano tradizioni, stagioni e ingredienti, ha una particolare attenzione al pesce, che arriva ogni giorno freschissimo dal vicino Adriatico. La club house del Golf Country Club, ospitata in un antico rustico con ampio dehors e un'ombreggiata terrazza, propone l'Hosteria del Castello, più informale e veloce, la cui cucina rincorre la stagionalità e ricalca i sapori del territorio. Completa l'offerta La Boatina, locanda a 3 km dal Castello con 5 stanze arredate in stile rustico friulano e La Saletta del Gusto, ristorante noto per l'ottima cucina di territorio rivisitata con gustosi stuzzichini per chi vuol godersi un buon bicchiere di vino, che qui è di casa... Dai pregiati vigneti (28 ettari nella doc Collio e per 55 nella doc Friuli Isonzo), che dalle colline del Collio goriziano degradano verso la fertile pianura

solcata dal fiume Isonzo, si producono circa 500mila bottiglie all'anno. Il clima mite, grazie alla vicinanza del mar Adriatico (Venezia e Trieste si trovano poco lontano), è ideale per la viticoltura con una buona escursione termica, ideale per preservare al meglio profumi e aromi delle uve. I terreni del Collio sono formati da strati di marna e arenaria, che donano ai vini (in particolare ai bianchi, per i quali la zona è conosciuta a livello internazionale) un carattere unico dalla caratteristica sapidità. Nella doc Friuli Isonzo il terreno si contraddistingue invece per la presenza d'argilla, sabbia e ghiaia e conferisce struttura e colore sia a vini rossi intensi e vellutati, dagli aromi eleganti e armoniosi che a quelli bianchi. Le cantine d'invecchiamento con pietre a vista, le più antiche e scenografiche del Collio, dove ha luogo l'affinamento, sono scavate nel sottosuolo del maniero e si trovano su 2 livelli: il primo è il più antico e risale al periodo medievale, il secondo, più sotto, a ben 18 metri di profondità, è ricavato da un bunker militare realizzato nel 1939, ideale come temperatura e umidità per la maturazione dei vini custoditi in barriques.



**andrea cappelli**

# Londra Palace

## EFFETTO VENEZIA

**Con la sua candida facciata in pietra d'Istria e le 100 finestre affacciate sul bacino di San Marco, il "Londra Palace", da 165 anni ritrovo d'elezione d'artisti, uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici, è quasi un dipinto impressionista sulla laguna...**

L'hotel sorge a pochi passi dal Ponte dei Sospiri e da tutti i luoghi simbolo della Serenissima, ma anche dai suoi angoli più segreti e veri: soggiornare qui equivale a vivere in pieno il privilegio d'essere a Venezia, la città più romantica al mondo, coniugando il fascino e il lusso di un albergo storico col confort e i servizi più avanzati. Il Londra Palace dispone di 53 camere, tutte diverse l'u-

na dall'altra ma col comun denominatore degli arredi stile Biedermeier fra mobili d'antiquariato, tappezzerie pregiate, preziosi broccati, bagni in marmo. Ogni spazio del Londra Palace è concepito per regalare un'esperienza emozionale, come la veranda sulla Riva degli Schiavoni, che diventa intermezzo mediterraneo per una piacevole pausa, un lunch raffinato o una cena sottolineata dalla melodia lagunare o l'altana, che soddisfa il desiderio di bellezza d'ogni ospite, offrendo una skyline inedita sulla storicità dell'antica repubblica marinara. L'attuale struttura è sunto di grandi abilità architettoniche che nel corso degli anni si sono stratificate, sempre nel segno della creatività. Il nucleo originario dell'hotel risale al 1853 e l'hotel annovera tra i suoi ospiti più illustri il compositore russo Petr Il'ic Tchaikovsky, che nel dicembre 1877 compose nella stanza 106 i primi tre movimenti della sinfonia n°4, originariamente intitolata "Do Leoni". Gabriele D'Annunzio soggiornò qui nel 1887, intervenendo all'inaugurazione del monumento eretto a Re Vittorio

Emanuele II di fronte all'hotel. Altri nomi di spicco sono quelli dello scrittore e poeta argentino Jorge Luis Borges e del poeta e saggista russo Iosif Brodskij, Premio Nobel per la letteratura. A dirigere la struttura è Alain Bullo, che, incredibile destino della vita, conosce questa dimora da quand'era bambino: suo padre, veneziano, concierge al Londra Palace per oltre cinquant'anni e sua madre, parigina, si sono conosciuti proprio in quest'icona d'ospitalità. Distinto e discreto, Alain, da ben 18 anni al Londra Palace, di cui gli ultimi 8 come direttore, trasmette la vera passione, i saldi valori e il senso dell'ospitalità che da sempre contraddistinguono ogni Relais & Châteaux: "Il Londra Palace, dove senso estetico e confort vanno di pari passo, è un posto speciale con un allure tradizionale, di conseguenza abbiamo una forte empatia con l'ospite. Tutto ruota intorno al senso dell'ospitalità perché l'albergo fa parte del viaggio ed è la scenografia dei ricordi, per questo a tutti cerchiamo di regalare la bellezza che più sentono vicina alla propria ani-



Il direttore Alain Bullo

ma". Il Londra Palace offre anche uno dei templi della cucina veneziana, il ristorante "Do Leoni", grazie all'arte dello chef Loris Indri nel coniugare concretezza, genuinità e innovazione, regalando l'emozione di pranzare in ambienti ricchi d'atmosfera: friulano d'origine e forte dell'importante bagaglio enogastronomico del suo territorio, al Londra Palace da ben 14 anni, si è lasciato affascinare dai sapori della laguna, che sa rivisitare con creatività, ma senza farne sfuggire il gusto autentico. I piatti di Loris, che incuriosiscono e stimolano, sono un'espressione di gusto nel segno dell'armonia e della naturalità, esaltati dalla struggente bellezza della sala, arricchita

da suggestivi lampadari e specchi di Murano, che rimandano a uno stile classico senza tempo. Per Loris, chef per passione da quando aveva 14 anni, formatosi sia in Italia che all'estero per confrontarsi con varie culture e diversi stili di cucina, i fornelli sono una passione nata da bambino e poi evolutasi con la disciplina e il rigore che richiede un lavoro d'altissimo livello. Stagionalità, semplicità e qualità della materia prima sono gli ingredienti base di una filosofia che promuove e valorizza il territorio, in primis il pescato sostenibile della laguna, senza eccessi per piatti di facile comprensione, presentati elegantemente. La cucina del ristorante "Do Leoni" è caratterizzata da 2 momenti diversi: il pranzo e la cena, che comunque

hanno come denominatore comune la mano di chef Indri, che riesce a meravigliare anche i palati più esigenti. Il menu del pranzo è concepito con una formula più veloce e leggera, quella del "Bistrot 4172" con abbondanza di fresche e fantasiose proposte, senza rinunciare alla raffinatezza dello stile "Do Leoni". Il menu della cena invece punta sul momento unico e magico della sera, senza fretta, con un servizio premuroso, dove primeggiano piatti creativi e importanti selezioni di vini, accuratamente abbinati alle portate. *Chef, com'è cambiata la cucina dell'hotel in questi anni?* "Il Bistrot 4172 offre una proposta che comincia alle 11, dopo la colazione, fino alle 18.30 per poi proseguire al Londra-Bar fino alle 22.30. L'idea è adeguarsi alle tendenze ed esigenze del momento, infatti notiamo una frequente richiesta a mezzogiorno di pasti generalmente di una sola portata, più veloci, ma completi e accattivanti sia in termini di golosità che di prezzo". *Che cosa offre il "Bistrot 4172"?* "Ad esempio sandwich gourmet, ricche insalate, piatti vegetariani, taglieri d'affettati e formaggi veneti, ma anche una selezione di primi piatti legati alla tradizione italiana. Poi ancora dell'ottimo crudo di pesce, il migliore reperibile al mercato, pescato di notte da un nostro fornitore di fiducia". *E cosa propone, invece, il ristorante gourmet "Do Leoni"?* "La cena è dedicata a chi cerca un'esperienza, un momento speciale da godere in relax, senza guardare

*Paolo Trevisson, food and beverage manager*

l'orologio, gustando ogni pietanza abbinata ai vini davanti a una vista impareggiabile.". Da gennaio 2018 è in forza al Londra Palace come food and beverage manager, Paolo Trevisson, che vanta una lunga storia alle spalle... "Sono nato a Feltre e, dopo una carriera come giocatore di hockey su ghiaccio nella nazionale italiana, sono andato a studiare presso un'università internazionale in Svizzera. Da lì ho maturato molte esperienze sia in Italia che all'estero - Parigi, New York, Shanghai - in grandi alberghi e importanti ristoranti, ricoprendo vari ruoli a tutto tondo, da cuoco a direttore, da bar manager a marketing manager". *È ormai un anno e mezzo che sei al Londra Palace...* "Con lo chef siamo molto affini come visione della ristorazione e su come interpretare il complicatissimo mondo della cucina, una delle attività più complesse da gestire, per la quale ci vuole una gran passione, dedizione ma anche spirito di sacrificio perché per fare le cose a un certo livello c'è bisogno di un'applicazione particolare. Quello che abbiamo iniziato a fare col mio arrivo qui è stato un 'back to basic' nel senso che abbiamo deciso di non concentrarci sulle tecniche più moderne come il molecolare, ma cerchiamo, attraverso lo studio della storia e cultura veneziana, d'interpretare in modo contemporaneo piatti che abbiano un'attenzione particolare alla tradizione, cercando di creare una coscienza per preservarla e valorizzarla. Ci stiamo orientando verso il kilometro zero, il biologico e la pesca sostenibile, proponendo anche alcuni pesci cosiddetti poveri, ma che di povero non hanno nulla, anzi il pesce azzurro è gustosissimo e particolarmente indicato nelle diete. Se durante il giorno, sia per la colazione che al bistrot, cerchiamo di ricreare l'atmosfera vivace, colorata, energica e simpatica del mercato di Rialto, la sera proponiamo un servizio gourmet con un tocco d'elegante romanticismo". *A Venezia tutto è sogno e magia, ma tutto è anche molto fragile...* "Da veneziano, ma anche da addetto ai lavori - commenta il general manager Alain Bullo - credo che



si debba trovare il coraggio di prendere in mano la città e fare scelte anche politicamente difficili e impopolari, iniziando davvero a decidere se si possano sostenere questi flussi, di cui bisogna assolutamente ripensare la gestione... I posti letto in vent'anni sono raddoppiati, siamo a circa 25mila e aprono continuamente luoghi in cui si può mangiare, la città sta diventando un enorme albergo e ristorante. Ma non sarebbe neppure quello il problema, che sta invece proprio nell'incredibile quantità di persone che incessantemente sbarcano ogni giorno da aprile in poi. Ormai la situazione è molto caotica, è tutto un mordi e fuggi, perciò a breve bisognerà acquisi-

re una reale visione d'insieme perché comunque il centro storico è piccolo e si sta snaturando, arrivano le grandi firme e i vecchi negozi storici devono cedere il passo, mentre l'anima della città va assolutamente preservata. Siamo un museo a cielo aperto e dobbiamo decidere quante persone possiamo ospitare in una giornata. E assolutamente bisogna cercare di riportare qualche veneziano a casa sua... Ma ormai questo è un problema di tutti i luoghi fortemente turistici, vedi Capri, Parigi, Barcellona, tutte le mete sono letteralmente invase". *Come sta evolvendo il settore alberghiero di lusso in laguna?* "C'è un'importante espansione di grandi catene che pro-

Loris Indri, chef del ristorante Do Leoni

pongono hotel 5 stelle, infatti abbiamo già un'offerta molto ampia e credo che ciò continuerà anche in futuro, visto che sono sempre in cerca di palazzi nobiliari di pregio nel centro storico". *Al Londra Palace fervono sempre grandi lavori...* "Visto il gran giro di clientela che abbiamo, ogni camera, secondo la nostra filosofia, ha una durata di 8 anni, perciò è un ciclo continuo di rinnovi per quanto riguarda i colori dei tessuti, i parquet, i bagni, che si affianca a una manutenzione annuale importante. E l'anno prossimo abbiamo in mente di cambiare anche il bancone del ricevimento, progettandone uno più contemporaneo e più aperto verso il cliente". *Come si dividono, come nazionalità, i clienti del Londra Palace?* "Abbiamo tanti ospiti abituali e la clientela è per un 35% nord americana e canadese, per un 25% britannica e per un 15% di francesi, che viaggiano particolarmente durante l'inverno, infatti gli europei sono intimamente molto legati a Venezia e la frequentano tanto anche 'fuori stagione'. Cominciamo a vedere un po' di clientela asiatica e sicuramente ne avremo molta di più in futuro, così avverrà quello che è già successo coi russi, che all'inizio non erano abituati alle città d'arte e adesso invece rientra tranquillamente nella loro cultura venire a visitare Venezia. Noi dobbiamo abituarci alla cultura asiatica, proponendo ciò che desiderano, come loro devono abituarsi a luoghi che sono nuovi nella loro mentalità, che non prevede di preservare il vecchio, per cui far capire che Venezia è una bellissima città anche storica". Entrare negli ambienti dal grande charme del Londra Palace, dove l'antico risplende di memoria e guardare oltre le finestre regala l'impressione di lasciarsi il presente alle spalle, una lieve sospensione del tempo che, languida, inebria la vista e bagna le palpebre: si spazia dalla maestosa San Giorgio alla vicina San Zaccaria, dalla congerie di tetti in tegole fino a Piazza San Marco, centro della storia e della cultura della città, nonché testimone di amori in gondola. Perché tutto è evocazione sotto il cielo di Venezia.



# Ca' Sagredo

daniela fabietti

TEMPIO DELL'OSPITALITÀ  
VENEZIANA PER UNA NUOVA GENERAZIONE  
DI VIAGGIATORI DEL GRAND TOUR

**Affacciato sul Canal Grande, tra la Ca' D'Oro e il Ponte di Rialto, Ca' Sagredo, antica dimora nobiliare, offre la rara occasione di rivivere la magnificenza di un palazzo veneziano. Decorazioni opulenti, incredibili stucchi, affreschi e dipinti, quest'icona dell'accoglienza in Campo Santa Sofia conserva intatte molte testimonianze del passato glorioso di Venezia, città di divina architettura e storia leggendaria, vera incarnazione dello spirito romantico. Il Palazzo risale originariamente al Duecento, edificato per conto della famiglia Morosini.**

Il primo proprietario fu Lorenzo Morosini, fratello di Domenico, uno dei patronatori dell'Accademia Pellegrina, cui aderirono pittori del calibro di Tiziano e Tintoretto, di cui abbiamo notizia attraverso un documento risalente al 1570.

Dopo numerosi avvicendamenti ereditari della famiglia Morosini, nel 1661 il palazzo venne venduto a Nicolò Sagredo, già ambasciatore di Venezia a Roma e futuro Doge (1675-1676), oltre che primo grande collezionista d'arte della fa-



Il direttore Lorenza Lain

miglia. Nelle stanze di Ca' Sagredo fu ospite anche Galileo Galilei, intimo amico di Gianfrancesco Sagredo, uno dei 3 protagonisti del "Dialogo sui massimi sistemi" che lo scienziato ambientò proprio in questo palazzo sul Canal Gran-





de. Zaccaria Sagredo, vissuto nella seconda metà del Settecento, raccolse nel palazzo una collezione considerata tra le più importanti d'Europa, composta da oltre 800 dipinti dal Rinascimento ai suoi giorni e da circa 2.000 fra disegni (anche di Leonardo) e incisioni, oltre a una fornitissima e preziosa biblioteca. Le sale del palazzo conservano opere d'arte di gran prestigio, tra cui dipinti dei più autorevoli artisti veneziani del XVII e XVIII secolo, come Sebastiano Ricci, Giambattista Tiepolo, Nicolò Bambini e Pietro Longhi. Riconosciuto monumento nazionale, conserva ancora intatta, dopo 5 secoli di storia, la bellezza di un'antica dimora patrizia, di cui le 42 camere sono testimonianza: ciascuna con vista sul Canal Grande o sui tetti e i "campi" della città, unica e decorata singolarmente, di un'eleganza discreta ma raffinatissima. Un albergo dove l'arte è in ogni dettaglio, nel servizio e nel modo speciale e unico, di ricevere l'ospite. La quintessenza di Ca' Sagredo sta nei suoi elementi costitutivi: l'essere stato la Ca', cioè la casa di

una delle più interessanti famiglie nobiliari di Venezia, i Sagredo, considerati tra le più illustri famiglie del Patriziato veneto, presenti nel Maggior Consiglio della Repubblica fin da prima della Serenata del 1297, ma di cui si trova documentazione fin dal IX secolo; l'essere un albergo 5 stelle prestigioso, uno spazio scenografico in continua trasformazione, quasi un museo vivente; l'essere un emblema dell'immaginario che l'ospite, arrivando a Venezia ha sempre sognato. E se le bellissime sale del piano nobile sono perfette per ogni tipo d'evento – cene di gala, banchetti, cocktails – al ristorante l'Alcova, che con la sua splendida terrazza sul Canal Grande è la quintessenza degli scenari veneziani, si possono assaporare piatti espressione al tempo stesso di una riscoperta di sapori classici e tipici della cucina della laguna, nonché di una raffinata e costante ricerca contemporanea. I menù dello chef si ispirano al mercato di Rialto, i cui prodotti di terra e mare vengono preparati con creatività e talento attraverso una particolare visione che

si traduce in uno stile caratterizzato da una "filosofia del gusto" che dà nuova freschezza e colore alla cucina veneziana. Anima di questo meraviglioso "contenitore" è il direttore Lorenza Lain che, laureata in lingue orientali a Venezia e con un PHD in arte contemporanea cinese dell'Università Jussieu di Parigi, ha riscoperto e valorizzato la memoria storica di Palazzo Sagredo, rendendolo luogo simbolo d'ospitalità e creatività culturale, ben oltre la sua naturale vocazione alberghiera. La grande apertura mentale dei Sagredo, mecenati e promotori delle scienze e delle arti, si ritrova ancor oggi nell'atmosfera di questo "albergo gioiello". Nei suoi saloni si svolgono tutto l'anno eventi glamour, presentazioni raffinate, conferenze stampa, concerti strumentali e lirici, serate mondane, feste di Carnevale, rappresentazioni teatrali, oltre a splendidi matrimoni. A Palazzo Sagredo l'esperienza del dormire e del far colazione affacciati sul Canal Grande diventa estrema valorizzazione del contesto per una nuova generazione di viaggiatori del Grand Tour.

**fiora bonelli**

QUANDO L'OSPITALITÀ  
È UNA TRADIZIONE  
DI FAMIGLIA, COME PER  
I MAGGIA

# All'Ermitage Bel Air Hotel

ALLA SALUTE  
SI PENSA  
IN VACANZA!

**Gestito con professionalità e passione dalla famiglia Maggia, dinastia d'albergatori da 4 generazioni, che vi ha trasmesso il proprio amore per l'ospitalità, l'Ermitage Bel Air Hotel di Abano Terme in provincia di Padova, dove cura, prevenzione e vacanza convivono armoniosamente, è uno degli alberghi storici dell'area termale euganea.**

Dolci rilievi nel cuore veneto, che nei secoli hanno affascinato uomini di cultura e richiamato ospiti da tutto il mondo, attratti dalla bellezza dei luoghi e dalle straordinarie proprietà terapeutiche dell'acqua ipertermale (con temperatura superiore a 67°), che sgorga naturalmente generosa dal sottosuolo e oggi fa delle Terme Euganee il bacino termale più importante d'Europa, le cui virtù curative sono co-

nosciute e apprezzate fin dall'antichità, dato che furono i Romani oltre duemila anni fa a scoprirne per primi i benefici. Le acque salso-bromo iodiche, che provengono dalle Piccole Dolomiti e si riscaldano a una profondità che può raggiungere i 4.000 metri, sgorgano purissime a una temperatura fra 70 e 80 gradi dopo un viaggio sotterraneo di migliaia d'anni, che le arricchisce di prezio-





*La famiglia Maggia*



si elementi minerali. Il raffinato Hotel Ermitage Bel Air è fra i primi hotel termali della zona, tanto che la parte più antica risale a fine Ottocento, riconoscibile nella scenografica architettura della sala ristorante. E risalendo ancor più a ritroso nel tempo, le cronache narrano che già in età medievale gli abitanti del luogo usavano immergersi nelle sorgenti naturali che bagnavano l'attuale proprietà.

Dal 1974 questo resort termale è gestito con estrema competenza dalla famiglia Maggia, nello spirito di far sentire l'ospite sempre come a casa propria, garantendogli un'accoglienza personalizzata che si esprime in un'attenzione costante alle sue esigenze. Inoltre l'impegno della famiglia è costantemente rivolto alla ricerca dell'innovazione per poter migliorare ulteriormente i servizi da mette-

re a disposizione. L'Ermitage ha 3 sorgenti termali private con una portata di oltre 10mila litri al minuto che alimentano di calde acque benefiche le grandi piscine interne ed esterne, nonché le vasche di stagionatura dei fanghi, che per le loro proprietà antalgiche e anti-infiammatorie (certificate scientificamente) sono alla base dei trattamenti terapeutici che si possono comodamente fare nello sta-

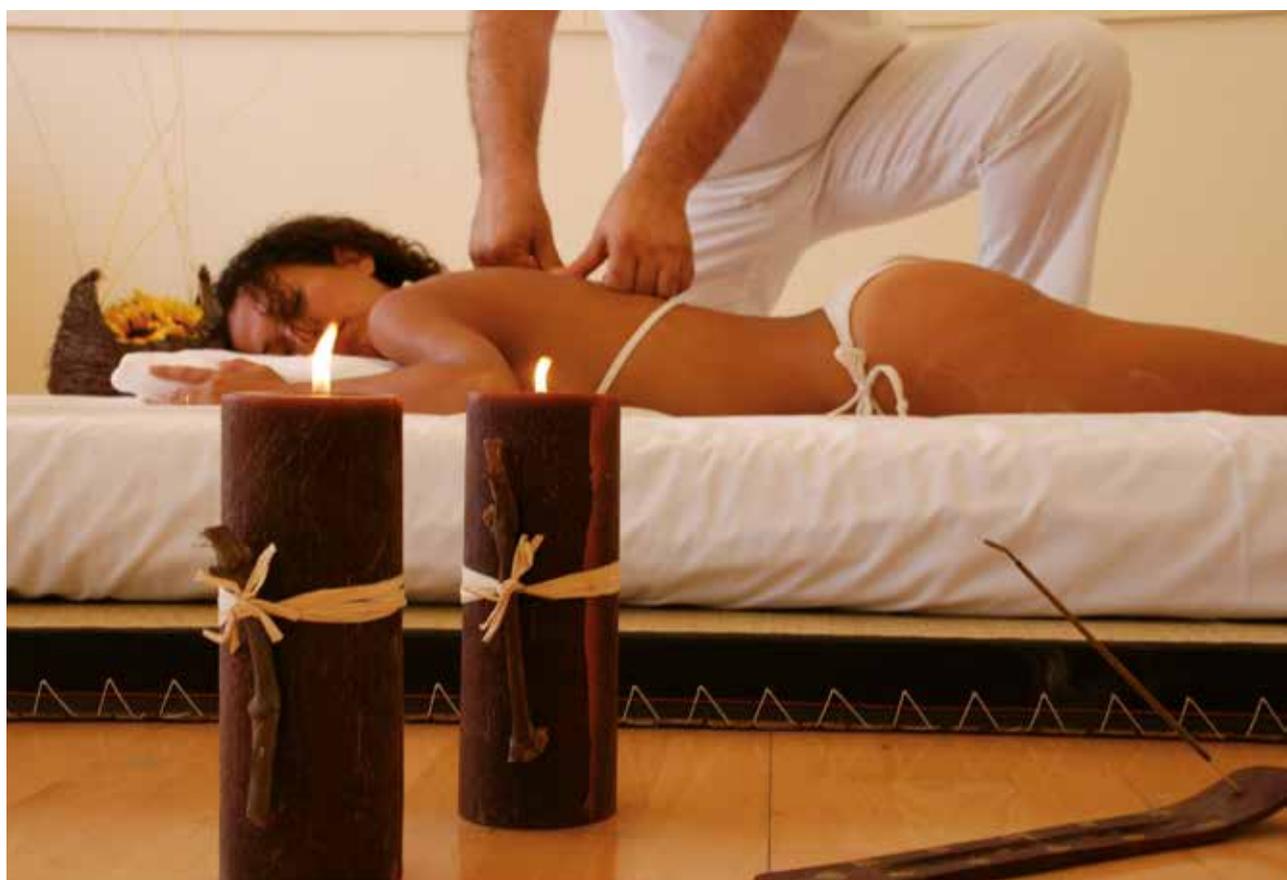
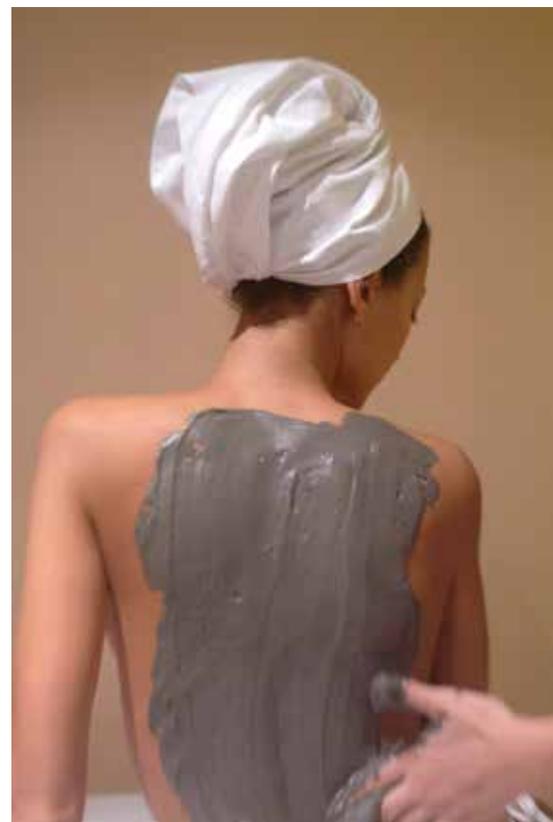
bilimento termale interno. Integralmente naturale, l'argilla bio-termale utilizzata dall'Ermitage, proviene da un laghetto situato ad Arquà Petrarca e la maturazione in acqua termale dura almeno 60 giorni, conferendogli la plasticità e le caratteristiche chimico-fisiche che la rendono terapeutica. Elegante oasi termale incastonata nella parte nord-orientale del Parco Naturale dei Colli Euganei in località Monteortone, offre ai propri ospiti benessere e relax attraverso un'ampia gamma di cure termali, trattamenti di remise en forme e servizi innovativi completamente accessibili. Proposte arricchite dai risultati di una costante ricerca effettuata con importanti istituti universitari italiani e stranieri – peculiarità rara per una singola struttura termale – e sotto la guida di studiosi di fama internazionale, quali il prof. Fulvio Ursini (ordinario di Biochimica e Scienza dell'Alimentazione dell'Università di Padova), il prof. Stefano Masiero (direttore del dipartimento di Neuroscienze dell'Università di Padova), il prof. Angelo Antonini (neurologo, Università degli studi di Padova), il prof. Domenico Corrado (specialista in Cardiologia Sportiva dell'Università di Padova), la dott. Denisa Giardini (specialista per linfedema AIDMOV Losanna). L'Ermitage Bel Air ha sviluppato nel tempo un concetto nuovo di vacanza termale, offrendo al mercato quello che per molti anni è stato un anello mancante

del sistema sanitario e turistico, capace di coniugare l'esigenza di un pieno recupero dopo traumi e interventi chirurgici con quella di godere un ritemprante e benefico soggiorno termale. Così dal 2011 è il primo Medical Hotel italiano con un centro medico-specialistico di riabilitazione e medicina fisica all'avanguardia, in grado d'assicurare cura e prevenzione in vari ambiti: ortopedico, neurologico e linfologico. Il Medical Hotel è un concetto nuovo, che rivoluziona la filosofia del "ghetto" che ha sempre separato la medicina dalle terme, il turismo dalla salute, gli anziani dai giovani, gli ammalati dai sani. Infatti all'Ermitage la realtà turistico-alberghiera termale e la medicina specialistica convivono e dialogano grazie a un'integrazione nuova. Il luogo della prevenzione e il luogo della riabilitazione coincidono, il luogo della cura e quello della vacanza si sovrappongono armonicamente. Con l'hotel che, in parte e dove possibile, sostituisce l'ospedale, facendo dell'accessibilità senza limiti la sua bandiera, adeguando accoglienza, servizi, assistenza e proposte relax alle esigenze anche di disabili e over 65, un segmento in costante crescita che arriverà al 34% della popolazione europea entro il 2030. Per questo nel 2017 e 2018 è stato premiato come miglior albergo italiano nell'accoglienza degli ospiti con deficit o disabilità motorie e in quella riservata ai senior. Il titolare Marco Maggia, battendosi con convinzione per affer-

mare i principi di una nuova cultura "senza barriere", mentali ancor prima che fisiche, sottolinea: "I driver del cambiamento stanno modificando rapidamente sia l'idea di turismo che il concetto di tutela della salute. L'avventura dell'Ermitage Medical Hotel è iniziata nel 2006 con una sfida: fare dell'ambiente termale un luogo in cui integrare servizi turistici e sanitari per coniugare prevenzione e riabilitazione. Per perseguire l'obiettivo di creare un ambiente inclusivo dove potersi curare in vacanza, accanto ai propri cari. Facendo convivere persone malate con persone sane, giovani con meno giovani. La mia più grande soddisfazione oggi è che i 2 premi ottenuti ai Village for All Awards siano legati a 2 target di clientela - disabili e Over 65 - che apparentemente, secondo un pensiero diffuso fra gli albergatori, avrebbero esigenze incompatibili. Non è così. E all'Ermitage Medical Hotel lo stiamo dimostrando. Di questo risultato ringrazio di

cuore tutti i nostri collaboratori, per l'impegno, la professionalità e la sensibilità dimostrati". Il Centro Medico dell'Ermitage tratta tutte le patologie che compromettono le capacità di movimento, siano esse croniche o temporanee, conseguenza dell'invecchiamento oppure di traumi o interventi chirurgici. E per offrire un servizio ancor più completo ai propri ospiti e pazienti, l'Ermitage Medical Hotel ha siglato convenzioni coi migliori centri di diagnostica e chirurgia del Veneto. Da tali accordi nascono i programmi Global Care, che consentono di gestire dall'hotel con un unico referente sanitario la diagnostica, la chirurgia, la preparazione dell'intervento e la riabilitazione post operatoria, compreso il fatto che il personale si occupa anche del trasporto prima e dopo l'intervento. La riabilitazione fisica è personalizzata e intensiva, interessando pazienti che hanno subito traumi o interventi chirurgici, come la protesi d'anca, ginocchio o

spalla, o la frattura del femore in ambito ortopedico o gli esiti di ictus in ambito neurologico. Le peculiari condizioni ambientali che favoriscono il ritorno alla vita attiva, unitamente all'assistenza medico specialistica garantita quotidianamente, possono assicurare un pieno recupero funzio-





nale in tempi dimezzati rispetto ai presidi di riabilitazione tradizionale. Grazie ai programmi Global Care durante il percorso di cura il paziente non deve pesare sulla famiglia né incorrere in costi sociali connessi con l'assistenza domiciliare e il trasporto quotidiano da e per i centri di riabilitazione tradizionali. All'Ermitage Bel Air molta attenzione è posta anche all'alimentazione e al fitness, basilari per una rimessa in forma. Quando sovrappeso e malattie metaboliche sono oggetto dell'intervento riabilitativo, la cucina e la supervisione del medico nutrizionista assumono un ruolo

salute e attività sportiva), il Programma Fit. Al fine d'assicurare, in totale sicurezza, un effetto terapeutico duraturo, il programma unisce infatti l'esposizione prolungata agli effetti indiretti della terapia termale, l'allenamento fisico quotidiano e un regime alimentare personalizzato. La cucina dell'hotel, grazie anche alle collaborazioni intercorse negli anni con l'Istituto di Fisiologia Umana dell'Università degli Studi di Milano e alla supervisione del personale medico dell'hotel, è in grado d'elaborare menu salutistici personalizzati, privilegiando l'utilizzo di materie prime



importante, inserendosi in un sistema di servizi più ampio che comprende le terme, la massoterapia e l'esercizio fisico. Tutto questo migliora la tonicità, l'aspetto e la percezione di sé aumentando la capacità di relazione cogli altri, il tono dell'umore e l'equilibrio psico-fisico. Per chi ha gravi problemi di sovrappeso e di rischio cardio-vascolare è stato messo a punto, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano (Istituto di esercizio fisico,

d'altissima qualità, dando in questo modo un importante contributo alla tutela delle microproduzioni locali e alla sostenibilità ambientale dell'attività agricola. In sostanza l'Hotel Ermitage Bel Air ha fatto dell'approccio medico multidisciplinare integrato coi servizi termali il suo biglietto da visita. Così un mare di salute vi aspetta fra bagni di sole nel verde del parco e nuotate nelle piscine termali perché ridurre l'età biologica non è più un miraggio!

# COMO

**michele dreassi**



rocco, ma sanno comprendere anche la semplicità in modo unico e potente, dal design al cibo”. Durante gli anni Novanta la carriera di Christina Ong nella moda, come fondatrice del Club 21, ha permesso la nascita di alcune delle alleanze più influenti nel settore del fashion di lusso tra le principali firme del design italiano, come Armani e i mercati globali. È stata lei a portare Prada e Bulgari a Londra e in Asia. La sua attività di promozione ad alto livello dell’Italia nel mondo le è valsa, nel 1995, l’importante riconoscimento di Cavaliere del Lavoro da parte dello Stato italiano. Il tempo trascorso nelle città italiane della moda ha alimentato il suo crescente

## HOTELS AND RESORTS

**COMO Hotels and Resorts, pluripremiato gruppo alberghiero di Singapore, rappresenta la visione unica sullo stile contemporaneo della proprietaria Christina Ong. Del gruppo fanno parte una collezione di hotel che offrono esperienze personalizzate di viaggi lusso, grazie a un servizio individuale, un impegno sul benessere olistico e una cucina osannata da tutta la critica internazionale.**



Ogni hotel è pensato e progettato in armonia con la destinazione in cui si trova. Il gruppo inoltre include il fashion retailer di lusso Club 21, il brand benessere COMO Shambhala e l’organizzazione filantropica COMO Foundation. Presente in 14 location nel mondo, debutta in Italia con l’apertura di un nuovo hotel in Toscana. Si chiama COMO Castello Del Nero, la nuova eccezionale tenuta storica di 300 ettari nella famosa regione vinicola italiana del Chianti, da dove le città rinascimentali di Firenze e Siena sono entrambe raggiungibili in 30 minuti d’auto. Nel cuore della struttura

si trova un castello del XII secolo con 50 camere e suites. Gli interni sono firmati dalla designer milanese Paola Navone. Si tratta di una significativa new entry per il gruppo COMO perché è il primo hotel COMO ad aprire in Europa continentale. Realizza inoltre un’importante ambizione per la fondatrice, Christina Ong, che da sempre ha una relazione speciale con l’Italia. “Ho un profondo legame con l’estetica italiana. Ammiro come si possano sovrapporre storia e modernità per creare un risultato così splendido – afferma Christina Ong – gli italiani possono essere i maestri del Ba-

interesse per l’architettura, l’interior design e la cucina italiana. E sempre negli anni Novanta ha portato lo chef stellato Gualtiero Marchesi al primo hotel londinese di COMO, COMO The Halkin. La proprietà londinese è stata firmata da Laboratorio Associati, gli architetti di Gianni Versace, tra gli altri. Da quel momento tutti i progetti voluti dalla proprietà per COMO Hotels and Resorts hanno incluso ristoranti con un’influenza italiana in cucina, come Uma Cucina a Bali e La Sirena in Thailandia, al COMO Point Yamu. Molti degli interni delle proprietà del gruppo sono frutto



delle collaborazioni con studi di design come Laboratorio Associati e Otto Studio di Milano. Nel 2007, quando Christina Ong soggiornò per la prima volta al Castello Del Nero durante una vacanza in famiglia, si è creata una speciale connessione con questa proprietà toscana. Il Castello era stato una tenuta privata per secoli poi nel 2006 la famiglia italiana Trotta l'aveva trasformata in un hotel e nel 2018 il gruppo COMO ha acquistato l'intera proprietà. Olivier Jolivet, CEO di COMO Group dichiara: "COMO Castello Del Nero costituisce, in una visione d'insieme, il prossimo passo per far crescere il nostro portfolio di destinazioni scelte nel mondo. Non intendiamo essere il più grande marchio di lifestyle, ma il nostro obiettivo è quello di essere uno dei migliori con offerte nelle località più ambite. COMO Castello Del Nero ha le giuste caratteristiche per offrire un'esperienza COMO personalizzata, infatti la storia del Castello e il design contemporaneo di Paola Navone si fondono alla perfezione col resto del nostro portfolio". Insieme a Paola Navone, COMO Hotels e Resorts ha adattato la spa e la proposta culinaria per creare un retreat contemporaneo e rilassante che facesse sentire come a casa, con un servi-

zio preciso, esperienze di benessere dall'approccio terapeutico e un'attenzione unica alla qualità del cibo. In ogni esperienza COMO c'è una componente di grande apertura all'ambiente circostante e COMO Castello del Nero non fa eccezione, proponendo diverse attività nella destinazione: dalle camminate alle escursioni culturali guidate. Mentre lo storico pavimento in cotto del Castello, le pareti affrescate e i soffitti a volta restano intoccati, la Navone ha scelto d'introdurre un'estetica COMO leggera e moderna per completare e valorizzare la storia dell'edificio senza perderne l'autentico, antico spirito. Il ristorante La Torre, insignito di una stella Michelin, è nei locali dove anticamente si trovavano le stalle in inverno, mentre d'estate si trasferisce nella terrazza con giardino. Tutti i menu sono supervisionati dall'executive chef Giovanni Luca Di Pirro. Fedele alla filosofia COMO di usare solo ingredienti eccellenti, La Torre propone una cucina italiana gourmet, utilizzando i migliori prodotti toscani, molti dall'orto della tenuta. La proprietà ha il proprio vigneto, gli alveari e gli uliveti. L'approccio di COMO all'origine degli ingredienti rimane fondamentale per la filosofia del brand. Qui in Italia è letteralmente "farm to table",

con l'orto supervisionato da Di Pirro. COMO Castello Del Nero ha anche 2 ristoranti più casual: La Taverna e The Pavilion, in funzione nei mesi estivi. Qui le famiglie si sentiranno a loro agio e accolte come in tutte le proprietà COMO nel mondo. The Pavilion propone una cucina ispirata al Mediterraneo e i piatti firmati COMO, mentre i piatti della tradizione italiana, incluse molte specialità toscane, saranno disponibili nel menù de La Taverna. La struttura della cantina risale probabilmente al dodicesimo secolo ma non lo stile del bar: di certo i mixologist della proprietà COMO saranno pronti a offrire a ogni drink un twist contemporaneo, che sia un Martini o un Prosecco. Inoltre nella proprietà ci sono campi da tennis, una piscina esterna riscaldata, aperta in estate, e la spa COMO Shambhala Retreat, dove gli ospiti si sentiranno curati e ispirati dalla profonda competenza per cui è noto il brand COMO Shambhala, incluse le lezioni di yoga al mattino e i massaggi. In Toscana COMO Shambhala integrerà nella sua proposta l'antico patrimonio italiano del benessere con un'offerta di trattamenti completa, ideale per uomini, donne e per quegli ospiti che desiderano trascorrere soggiorni benessere nella proprietà.



R I S T O R A N T E

# Il Piccolo Principe

A VIAREGGIO E LO CHEF GIUSEPPE MANCINO:  
SEMPLICEMENTE STRAORDINARIO

**La città di Viareggio, in provincia di Lucca, è giustamente nota per molti aspetti positivi. Si tratta di una bella e storica località turistica, adagiata sulla pianura della costa toscana, bagnata dalle acque del mar Ligure, dove, dal lontano 1873, si svolge anche uno dei più famosi carnevali del mondo.**

**giorgio dracopulos**

Oltre a ciò, alle spalle è incorniciata dal suggestivo panorama delle Alpi Apuane e ai lati dalle grandi, verdeggianti e rilassanti pinete. Un'altra delle sue speciali peculiarità è viale Giosuè Carducci, conosciuto universalmente come "la passeggiata di Viareggio". Dopo la "Bella Epoque" (1873-1895), s'iniziò a demolire le fatiscenti struttu-

re in legno e ferro esistenti e tra il 1920 e il 1940, anni di gran fervore edilizio, la passeggiata fu completamente ricostruita. Sorsero molti negozi, caffè, cinema, gallerie, ville, stabilimenti balneari e hotel. Proprio agli inizi di questo periodo, il conte Giuseppe de Micheli, industriale veneto trasferitosi nel 1909 a Firenze, dette l'incarico all'architetto viareggino Goffredo Fantini (1857-1923) d'erigere un hotel di prestigio all'inizio della passeggiata nord. Il primo luglio 1922, a tempo di record, solo dopo 240 giorni di lavori, fu inaugurato il "Select Palace Hotel", un albergo a 2 piani. Successivamente, nel 1925, vennero effettuati nuovi lavori d'innalzamento, fino al quinto piano. Nel 1938 il "Ministero della Cultura Popolare", da poco istituito e presieduto dal ministro avvocato Edoardo (detto Dino) Alfieri, "suggerì", per motivi politici, di cambiare il nome dell'albergo "italianizzandolo" in "Grand Hotel Principe di Piemonte". In anni più vicini a noi, causa la totale assenza d'investimenti, l'hotel fu chiuso. Nel 2001 un solido gruppo ha acquisito l'immobile e successivamente,

*Sopra gli agnolotti;  
nella pagina a fianco arachidi & mango*

ottenuti i permessi, sono iniziati i lavori di ristrutturazione, durati poco più di un anno e mezzo. Nel 2004 il "Grand Hotel Principe di Piemonte" (5 Stelle) ha riacquisito il suo ruolo di super prestigiosa struttura d'accoglienza. Al quinto piano, sul tetto a terrazza dell'hotel, tra i molti e pregevoli servizi offerti alla clientela, c'è il ristorante gourmet "Il Piccolo Principe" col bravissimo executive chef Giuseppe

*Lo chef Giuseppe Mancino e Giorgio Dracopulos. Foto Luca Managlia*





Mancino, nato in Campania, a Sarno, in provincia di Salerno, il 15 aprile 1981. Fin da piccolo aveva l'innato desiderio di fare il pizzaiolo e per assecondare questa sua passione, all'età di 12 anni, entrò a lavorare, quando era libero da impegni scolastici, all'osteria dei Sarrastrì, struttura ristorativa dell'hotel Fluminia (4 Stelle) a 500 metri dal centro di Sarno. Era addetto al forno per le pizze, ma un giorno, particolarmente sfortunato, accidentalmente ruppe 2 pale per infornare e per "punizione" fu messo in cucina. Tale evento si è rivelato fortunato ed è stato l'inizio della sua rapida carriera. Primo maestro è stato proprio lo chef dell'osteria, il bravo Giuseppe "Peppe" Fasolino, gran professionista. Per 5 anni Giuseppe Mancino gli è stato accanto apprendendo le solide basi di tutta la sua cucina futura. Giuseppe, dopo aver frequentato l'istituto professionale di stato per i servizi per l'eno-gastronomia e l'ospitalità alberghiera "Domenico Rea" di Nocera Inferiore, si è trasferito a Firenze a lavorare nelle impegnative cucine dei 3 ristoranti del "Grand Hotel Baglioni". In seguito ha fatto altre esperienze eccezionali in Italia, Francia e in Inghilterra con chef stellati e super famosi. Ha appreso anche straordinari segreti affiancando 2 dei più grandi maestri chef del mondo, l'italiano Gualtiero Marchesi e il francese, naturalizzato monegasco, Alain Ducasse. Nel 2004 Giuseppe, in concomitanza con la nuova riapertura, è giunto al "Grand Hotel Principe di Piemonte" di Viareggio.

Anni di grande impegno e passione nel suo lavoro, oltre a notevoli capacità culinarie, anche quelle organizzative gestionali gli hanno permesso di raggiungere in pochi anni altissimi livelli. "Il Piccolo Principe" e Giuseppe Mancino hanno ricevuto in questi anni moltissimi premi e riconoscimenti da tutte le principali guide specializzate, tra quest'ultime spicca nel novembre 2008, con l'uscita della "guida rossa Michelin 2009", la super prestigiosa "stella" e, successivamente, nel 2014 la mitica "seconda stella". Il ristorante "Il Piccolo Principe" è molto luminoso e accogliente, si arriva nella sala interna incontrando il salottino, il bancone bar e i primi tavoli, in fondo la cucina a vista. Da qui s'accede all'altra sala, si tratta della terrazza rettangolare, che è stata tutta chiusa a vetri e da cui si gode un panorama mozzafiato che include tutta Viareggio abbracciata dal mare e dalle Alpi Apuane. Uscendo fuori da qui e salendo pochi gradini si raggiunge la bella e romantica piscina dall'acqua cristallina, intorno a cui, nelle serate estive, godendo dell'atmosfera straordinaria del "roof garden", vengono elegantemente apparecchiati i tavoli del ristorante. Il menu è vario con portate di mare e di terra, oltre alla scelta alla carta, si possono fare percorsi degustativi speciali ("Territorio" e "Carte Blanche")

più leggeri o quello "vegetariano" fino ai più completi, come "L'Essenziale" e "A modo mio... passato e presente". La carta dei vini è superlativa, circa mille etichette (per 45mille bottiglie) super selezionate, nelle varie annate e nei diversi formati, che vengono conservate nella moderna cantina. La cucina del grande chef Giuseppe Mancino è magnifica, un connubio perfetto tra tradizione, innovazione e ricerca, tra cucina italiana, toscana e internazionale, ma è anche sincera, curata, diretta e gustosissima. Giuseppe Mancino ha una brigata di cucina giovane, molto competente e appassionata, col sous-chef Alessio Bachini, la pastry-chef Sara Mazzoli, gli chef de partie Roberto Monopoli (antipasti), Riccardo Vivarelli (secondi), Matteo Bacciardi (primi) e il commis di cucina Alessandro Mercuri. Il servizio di sala è molto professionale, estremamente gentile, premuroso e attento, così, sotto la guida del maître Fabio Santilli, ci sono il sommelier Manuel Ghezzi e gli chef de rang Gianluca Velardi e Luca Esposito, oltre al demi chef de rang Davide Saglietti. Al ristorante gourmet "Il Piccolo Principe" (2 stelle Michelin), ubicato nel roof garden del "Grand Hotel Principe di Piemonte" di Viareggio, con l'executive chef Giuseppe Mancino, in una suggestiva, accogliente atmosfera e con una magnifica vista panoramica, si può godere di grandi emozioni gastronomiche, grazie anche al fatto che qui "ogni ricetta è una storia d'amore".



# SAVINI TARTUFI TRUFFLE RESTAURANT

## UNA LUSSUOSA E GUSTOSISSIMA ESPERIENZA A FIRENZE

**Il tartufo, fungo dal corpo fruttifero ipogeo (sotterraneo), è una delle eccellenze gastronomiche della magnifica campagna toscana, che ha un habitat ideale e unico, fatto di boschi di pioppi, tigli, querce e salici.**

**giorgio dracopulos**

In località Montanelli, nella frazione di Forcoli del comune di Palaia (PI) c'è un'azienda a carattere familiare, la "Savini Tartufi", che da 4 generazioni (il 1920 è la data d'inizio), lavorando con dedizione, amore e passione, nel rispetto della natura e delle persone, ha fatto del suo marchio un riferimento importante di qualità nel mercato mondiale del tartufo. La loro lunga storia e la straordinaria competenza acquisita ha permesso la realizzazione di una serie molto articolata di prodotti del tutto eccezionali che vanno ad affian-

carsi ai tartufi freschi. Fiore all'occhiello della "Savini Tartufi" è la sede fiorentina: il "Savini Tartufi Truffle Restaurant" ubicato al piano terra dell'hotel NH Collection Firenze Porta Rossa: aperto dal 2009, è ubicato in pieno centro nel magnifico capoluogo toscano, al civico 19 di via Porta Rossa, in un bellissimo edificio storico del Cinquecento, palazzo Bartolini-Torrigiani. Il palazzo ingloba anche una mitica e affascinante torre (la torre dei Monaldi) che risale al XII secolo. Uno splendido boutique hotel considerato il più antico albergo d'Italia (è stato da sempre luogo d'accoglienza), che recentemente ha avuto il meritato riconoscimento della "quinta stella". Il "Savini Tartufi Truffle Restaurant" di Firenze, il primo dei ristoranti dell'azienda (inaugurato a metà novembre 2015), è molto accogliente, raffinato e raccolto:

una sala rettangolare con un bel bancone bar e una saletta adiacente più piccola, non più di 30 coperti. Il ristorante, aperto a pranzo e cena, garantisce tutto l'anno per tutti (ospiti o non ospiti dell'albergo) una vera e propria eccelsa esperienza gastronomica con un menu che, dall'antipasto al dolce, affianca i piatti più ricercati ai classici, sia col tartufo che senza, se si preferisce. Praticamente fin dall'apertura del ristorante lo chef executive è il bravo Matteo Caironi. Il servizio di sala è molto accurato, educato, attento e professionale con la supervisione di Francesca Primangeli, responsabile sia del ristorante di Firenze che di quello di Milano e il Maître è Jonas Libansky. Al "Savini Tartufi Truffle Restaurant" di Firenze gli ospiti possono godere degli ottimi cibi abbinati al fantastico sapore dei tartufi e avere anche la possibilità d'organizzare una "Truffle Experience" sul territorio. Al "Savini Tartufi Truffle Restaurant" di Firenze si vive una piacevolissima, lussuosa e gustosissima esperienza.



*Cristiano Savini e Giorgio Dracopulos*

# AI PONTRISTORANTEe

A GRADISCA D'ISONZO,  
NEL CUORE DEL FRIULI

**alessandro ercolani**

L'antica Contea di Gorizia e Gradisca e le Terre dei Patriarchi rappresentano una cerniera tra mondi diversi – latino, germanico, slavo – in cui si fondono, in un paesaggio di gran bellezza, tradizioni che sono patrimonio di tutta la civiltà europea. L'edificio che ospita il ristorante, che vanta una storia nel campo dell'ospitalità che dura dal 1898, è situato vicino al ponte sul fiume Isonzo, da cui prende il nome. La struttura, condotta da 3 generazioni dalla famiglia Rizzotti, è immersa nella quiete di un parco lussureggiante e vede ai fornelli lo chef Luca Plet, figlio di Adriana Rizzotti, che ha avuto come maestra prediletta nonna Maria, che, dopo pochi anni d'apprendistato, fu lieta di cedere lasciargli in mano la cucina. Luca, la cui esperienza lavorativa vissuta in Thailandia gli ha conferito un uso sicuro delle spezie e una gran versatilità negli abbinamenti, interpreta con maestria i piatti della sua terra d'origine, ma ha mano felice anche sul pesce. Piatti semplici, genuini e gustosi, tradizionali ma anche con pennellate di creatività, comunque dal forte carattere territoriale: una cucina dove fa da padrone la bontà dell'ingrediente, capace di raccontare le innumerevoli influenze che la storia qui ha imposto. Varcato l'ingresso, gli ambienti si presentano caldi e confortevoli con arredi sobri scanditi dalla nuda pietra delle pareti e da una suggestiva illuminazione. Osserviamo dapprima la zona bar, arredata con boiserie e comodi divanetti poi un breve corridoio con tante bottiglie e un quadro di Francesco Giuseppe introduce alla sala da



La "donna del vino" Adriana Rizzotti

pranzo principale, un elegante salone caratterizzato da soffitti in legno a cassette. Il locale continua con 2 piccole salette, di cui una con caminetto, in cui si è voluta mantenere l'atmosfera

**Il ristorante "Al Ponte" sorge nella piccola cittadina di Gradisca d'Isonzo, nel cuore del Friuli, nota per l'ospitalità che s'incontra nei locali dall'aria mitteleuropea, tra prestigiosi vigneti e località di rilevanza storica e artistica.**

d'un tempo. Infine ecco la luminosa veranda con la griglia, sempre accesa d'inverno. Il servizio è preciso e cordiale, mentre la cantina offre un'ampia panoramica regionale e nazionale con importanti presenze estere: con oltre 400 etichette, privilegia comunque la produzione locale doc del Collio e dell'Isonzo. Al Ponte si respira aria di casa perché è una bella famiglia che accoglie l'ospite – quella dei Rizzotti – con la cura e la sensibilità che solo un focolare può regalare.



QUINTA ENOTECA PER  
**Alberto Margheriti**

“VINI DI TOSCANA”  
APRE LE SUE PORTE  
ANCHE NELL'ANTICA  
CITTÀ DI CORTONA

**michele dreassi**

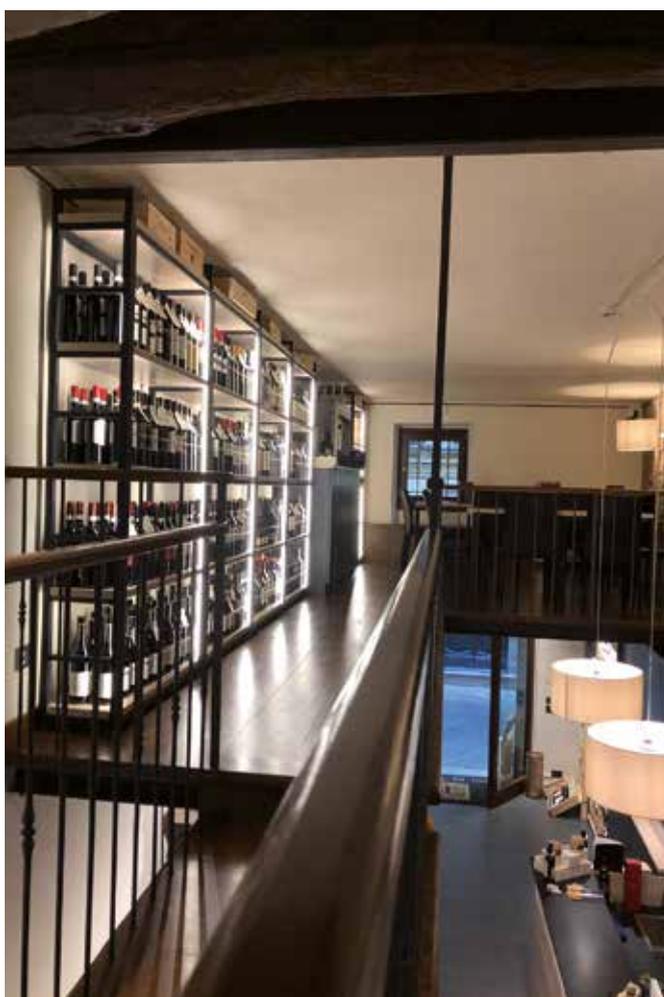
**Alberto Margheriti non è solo il rampollo di una famosa dinastia di vivaisti che operano nelle campagne dell'antica città etrusca di Chiusi, ma anche un vero appassionato di musica, di cui è pure affermato produttore, e grandi vini. Così a fine 2015 acquisisce il brand 'Vini di Toscana' per rilanciarlo con l'obiettivo di proporre il massimo della qualità che esprime la Toscana attraverso un network d'enoteche d'alto livello.**



Il primo locale vede la luce nel centro storico di Montepulciano in via Gracciano del Corso 46, a pochi passi da palazzo Avignonesi, ospitato in un'antica cantina risalente al Cinquecento, in parte scavata nel tufo. Fa seguito una seconda enoteca nella vicina città d'arte di Pienza in corso Rossellino 64, anche qui in pieno centro in una suggestiva location, una vecchia cantina del Settecento scavata nel tufo. Col terzo locale è il bis nel centro di Montepulciano in via dell'Opio nel Corso 2, lungo la via principale poliziana vicino alla Chiesa del Gesù, in un edificio storico del Seicento con una cantinetta anche questa scavata nel tufo. La quarta enoteca apre le sue porte a Siena, la città del sogno gotico, in via di Città 17, cuore pulsante del centro storico, ospitata in un edificio d'origine trecentesca che appartenne all'antica e nobile famiglia Saracini che, attraverso una gran finestra che un tempo era un'enorme bifora, s'apre sulla conchiglia di Piazza del Campo. E non c'è 4 senza 5, così Margheriti è sbarcato anche nella famosa Cortona in via Nazionale, il corso principale della cittadina d'origini etrusche che affascina con la sua storia mitica, la sua sacralità, la sua arte. Un luogo che è stato raccontato nei secoli da scrittori,

pittori, fotografi, registi: “Cortona, che s’elewa fra i vigneti sull’erta di un colle, cui fanno da sfondo cupe montagne, mi è apparsa, in distanza, simile a un quadro appeso a una parete. Da Santa Margherita si gode una veduta magnifica del lago Trasimeno e di quello di Chiusi, dei monti di Radicofani, di Santa Fiora e della Valdichiana ampia e variegata, circondata da colli e vigneti, disseminata in modo incantevole di casette bianche, di fattorie, e ville candide e di monasteri di un sobrio color grigio...”. Così la descrive Joseph Forsyth, visitandola nel 1803. “Vini di Toscana” a Cortona è situata in un suggestivo locale di 120 metri quadrati a 2 piani che ospita al suo interno un antico pozzo e un vecchio forno da pane, entrambe illuminati per un colpo d’occhio che stupisce. Un servizio d’alto livello, serio e affidabile, è garantito da sommelier professionisti sempre presenti e la degustazione al calice è effettuata, anche seduti fino a un massimo di 30 persone, attraverso le speciali macchine wine emotion a temperatura controllata e sotto azoto che mantengono intatta la qualità, con ben 32 tipologie di vini a disposizione fra bollicine, bianchi e rossi, compresi grandi vini come il Sassicaia. “I nostri sommelier, con passione e massima professionalità, non solo guidano sia il cliente esperto che l’amatore nella scelta delle più autentiche eccellenze italiane, ma organizzeranno degustazioni particolari, piccoli eventi, aperitivi, il tutto condito da un servizio raffinato ed efficiente – ci racconta Alberto – i calici infatti

possono essere accompagnati da sfiziosità tipiche, come bruschette e golosi taglieri di salumi e formaggi del territorio”. Sempre aperto tutti i giorni dalle 9 alle 21 e d’estate fino alle 22, l’offerta si concentra sul “Vigneto Toscana” con una selezione di marchi importanti, cantine piccole che fanno un prodotto d’alta qualità artigianale e brand famosi in tutto il mondo, non disdegnando grandissimi rossi francesi insieme a una selezione di Grappe, Vin Santo, Franciacorta, Champagne delle maison più prestigiose, oltre ai migliori oli toscani. Con una particolarità, l’esser specializzati in annate vecchie di grandi vini, che possono andare fino a inizi anni Novanta. E con una vasta scelta di formati anche per confezioni regalo che, oltre alle classiche bordolesi, offre magnum da 1,5 litri, jéroboam da 3 litri, mathusalem da 6 litri, fino a balthazar da 12 litri. “Il bilancio di questi primi 4 anni è davvero positivo, il lavoro si incrementa sempre più e c’è la volontà d’espanderci, sia in zone a gran vocazione enoica come Montalcino, ma anche in città più grandi, sia in Toscana, magari a Firenze e poi anche fuori regione, per esempio a Milano. E’ maturata la possibilità di un locale in una location strategica a Cortona, che ha una bella e dinamica vocazione cosmopolita e non mi son certo fatto sfuggire l’occasione. Qui vengono davvero da tutto il mondo per avvertire il brivido della storia proveniente dalle sue originali testimonianze etrusche, dalla francescana pace dei suoi eremi, dall’arte superba delle sue umili pievi”.



**Fiora Bonelli**  
foto **bruno bruchi**

**Il territorio abruzzese è naturalmente vocato alla vitivinicoltura, collocato tra il mar Adriatico e i massicci del Gran Sasso d'Italia e della Majella, nell'ambito dei quali si snodano 3 Parchi Nazionali e più di 10 tra riserve nazionali e regionali.**

*Il Forte di Vasto, detto anche Castello Caldoreasco*

# La regione verde d'Europa racconta il vigneto Abruzzo

La "regione verde d'Europa" può esser suddivisa in 2 zone: quella interna montuosa, che costituisce oltre il 65% dell'intero territorio e quella litoranea con l'ampia fascia collinare. Le prime testimonianze di una solida tradizione enoica risalgono all'antichità e le troviamo nei testi di Ovidio, Polibio e Plinio il Vec-

chio. Da allora la produzione si è diffusa in tutta la regione, concentrandosi nella zona collinare e costiera per evolvere rapidamente, nell'ultima metà di secolo, nel senso di un netto innalzamento qualitativo. Nell'ambito dell'agricoltura regionale, essa costituisce senza dubbio il segmento più significativo con

oltre 32mila ettari di superficie vitata per una produzione annua di circa 3,5 milioni d'ettolitri, di cui più di un milione a denominazione d'origine. Di questi, circa l'80% è rappresentato dal Montepulciano d'Abruzzo. Le aree produttive si concentrano per la quasi totalità nella zona collinare: in particolare nella provincia di





Valentino Di Campi, presidente  
Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo

Chieti ricade oltre il 75% del territorio vitato, seguono Pescara e Teramo con circa il 10% cadauna e infine L'Aquila con meno del 4%. La forma d'allevamento maggior-

mente diffusa è la pergola abruzzese, che rappresenta oltre l'80% del vigneto regionale, mentre nei nuovi impianti e reimpianti prevale nella maggior parte dei casi la forma a filare. Oltre l'83% della produzione ricade nella provincia di Chieti, in prossimità delle colline costiere. Le province di Pescara e Teramo ne rappresentano rispettivamente il 10% e il 6% circa, mentre circa l'1% proviene alla provincia de L'Aquila. Il clima si presenta piuttosto mite sul versante appenninico rivolto all'Adriatico, più conti-



Sopra, il guerriero di Capestrano, scultura del VI secolo a.C. raffigurante un uomo d'arme dell'antico popolo italico dei Vestini; sotto Vasto, i resti della chiesa duecentesca di San Pietro



mentale quello dei bacini interni. Nel complesso quindi si coniugano i vantaggi di una buona piovosità e un'elevata insolazione a un clima di tipo mediterraneo. Gli imponenti massicci del Gran Sasso e della Majella, siti a breve distanza dal mare, generano forti escursioni termiche tra giorno e notte che, associate a una buona ventilazione, garantiscono alla vite un microclima ideale per vegetare e produrre uve di gran qualità. Tra i vitigni più diffusi, come accennato, vi sono il Montepulciano d'Abruzzo, coltivato su circa 17mila ettari con un trend in continua crescita. Seguono i Trebbiani con oltre 12mila ettari e una serie di vitigni autoctoni, tra i quali si distinguono, per crescente apprezzamento del mercato, Pecorino, Passerina, Cococciola e Montonico. Il Montepulciano d'Abruzzo è il più identificativo della cultura enoica regionale: coprendo più della metà della base ampelografica, si qualifica come uno dei più grandi rossi italiani, senz'altro il più rappresentativo tra i vini abruzzesi e nel 2018 ha celebrato i 50 anni

della denominazione. Numerosi documenti storici dimostrano infatti che il vitigno Montepulciano è presente nella regione sin dalla metà del Settecento, dove ha trovato la sua terra d'elezione. Coltivato in passato nella Valle Peligna (provincia de L'Aquila) e nelle colline interne della provincia di Pescara, a partire dagli anni Cinquanta la sua coltivazione si è estesa a tutta la fascia collinare litoranea. Da solo rappresenta oltre l'80% del totale dei vini a denominazione prodotti in Abruzzo ed è tra i primi 3 vini doc prodotti in Italia. È un vitigno a bacca rossa, dal grappolo mediamente compatto di forma piramidale conica, spesso alato, e acino allungato con buccia pruinosa e consistente. Di maturazione piuttosto tardiva, dà un vino dal color rosso rubino e profumi di viola, ciliegia, frutti di bosco, liquirizia, d'immediata piacevolezza se bevuto gio-



# Il Trabocco

*“... la lunga pertinace lotta contro la furia e l'insidia del flutto pareva scritta su la gran carcassa per mezzo di quei nodi, di quei chiodi, di quegli ordigni. La macchina pareva vivere d'una vita propria, avere un'aria e una effigie di corpo animato”.*

Così Gabriele D'Annunzio descrive il Trabocco, antica macchina da pesca tipica delle coste abruzzesi, in un suo scritto del 1894. Secondo alcuni storici, il trabocco sarebbe un'invenzione importata dai Fenici, ma la prima traccia documentale della sua esistenza risale al Settecento, periodo in cui i pescatori d'Abruzzo dovettero ingegnarsi per ideare una tecnica di pesca che non fosse soggetta alle condizioni meteomarine. I trabocchi infatti permettono di pescare senza doversi inoltrare per mare: sfruttando la morfologia rocciosa di alcune zone pescose della costa, venivano costruiti nel punto più prominente di punte e promontori, gettando le reti verso il largo attraverso un sistema di monumentali bracci lignei. Queste suggestive strutture in legno, collegate alla costa da un ponticello costituito anch'esso da pedane di legno, constano di una piattaforma protesa sul mare ancorata alla roccia da grossi tronchi di pino d'Aleppo, dalla quale si allungano, sospesi a qualche metro dall'acqua, due (o più) lunghi bracci, detti antenne, che sostengono un'enorme rete da pesca a maglie strette.



*Rocca Calascio, all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso, è una delle più alte (1460 metri d'altitudine) e suggestive fortificazioni dell'Italia centrale, inserita dal National Geographic tra i 15 castelli più belli al mondo*

vane o di gran spessore se maturato a lungo in botti di rovere. Il Montepulciano d'Abruzzo doc viene ottenuto unicamente da vigneti ubicati in terreni collinari o d'altopiano, la cui altitudine non deve essere superiore ai 500 metri slm e eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno. Da solo rappresenta oltre l'70% del totale dei vini a denominazione prodotti in Abruzzo con un volume d'imbottigliato pari a oltre 664mila ettolitri. Per la provincia di Pescara, dalla vendemmia 2006 del Montepulciano d'Abruzzo, sono state riconosciute 2 sottodenominazioni: "Terre dei Vestini" e "Casauria o Terre di Casauria". Dalla vendemmia 2010, invece, per la provincia di Chieti è stata riconosciuta la sottozona "Teate", mentre per la provincia de L'Aquila sono state riconosciute le

sottozone "Terre dei Peligni" e "Alto Tirino". D'assoluta rilevanza è anche la produzione di vini rosati, che riescono a coniugare struttura e freschezza, come il Cerasuolo d'Abruzzo, dal 2010 prima denominazione in Italia dedicata esclusivamente alla tipologia rosata. Il Cerasuolo si ottiene da uve Montepulciano utilizzando una particolare tecnica di vinificazione, ossia limitando il periodo di fermentazione in presenza delle bucce a poche ore oppure mediante una vinificazione "in bianco". Si tratta di un metodo antico, da sempre diffuso in terra d'Abruzzo, che nel corso degli anni ha subito una costante evoluzione tecnica, pur rimanendo sempre fortemente legato alla tradizione. La straordinaria freschezza, unita all'eleganza dei profumi fa del Cerasuolo d'Abruzzo un vino particolarmente piacevole e affascinante. Il suo bouquet è gradevole, delicatamente vinoso, fruttato, fine e intenso, in bocca è secco, morbido, armonico e delicato con retrogusto mandorlato. Contem-

poraneamente cresce la conoscenza e la diffusione degli altri autoctoni, soprattutto bianchi. Tra essi spicca il Trebbiano d'Abruzzo, vino bianco di gran potenzialità e versatilità, tanto da poter essere apprezzato sia giovane, nella sua piacevolezza, che nella sua versione più longeva e complessa. Dell'esistenza del vitigno Trebbiano in Abruzzo vi è testimonianza sin dal Cinquecento quando Andrea Bacci, nella sua opera "De naturali vinorum historia", segnala la presenza nel Fucino e nell'area Peligna di un vino ottenuto da uve Trebullanum. Di color giallo paglierino, si fa ricordare per il gradevole bouquet di fiori e frutta, fresco, dal sapore asciutto e armonico. Il Trebbiano è un vitigno a germogliamento medio-tardivo così come la maturazione che indicativamente va dal 20 settembre al 10 ottobre. È coltivato in Abruzzo su oltre 10mila ettari, di cui circa 4.000 iscritti all'albo. Per quanto poco considerato tra i vitigni nobili, proprio in Abruzzo il Trebbiano ha trovato un ecosiste-

ma ideale, ottenendo risultati rilevanti sia con vini giovani di buona piacevolezza sia con vini di straordinaria longevità ottenuti con la fermentazione o la maturazione in grandi o piccole botti di rovere. Accanto a esso si distingue una produzione di bianchi fermi di tutto rilievo, come il Pecorino, che raggiunge espressioni di gran pregio in grado d'esaltarne il frutto e il bouquet o ancora la Passerina, la Cocciola e il Montonico. Così nel 2010 è nata la doc "Abruzzo", attraverso la quale si è voluto identificare in maniera diretta il territorio di provenienza di questi vini, a garanzia della loro qualità, tipicità e origine. Voluta per tutelare e valorizzare i principali vitigni autoctoni regionali, prevalentemente bianchi, in particolare Pecorino e Passerina, vini d'assoluta qualità, frutto di un intenso lavoro prima nei vigneti e poi in cantina, capaci di soddisfare anche i consumatori più attenti ed esigenti con vini freschi, fruttati ed eleganti. Infine parliamo di Villamagna in provincia di Chieti: che fosse un ter-



quadro di circa 250 aziende di trasformazione. I mercati di riferimento per i vini abruzzesi, oltre a quello nazionale, sono Germania, Stati Uniti, Canada. In forte crescita risultano essere il mercato inglese e quello dei Paesi del Nord Europa come Svezia, Danimarca, ma anche l'Oriente. Il 2018 si è chiuso con una crescita in valore dell'export del vino abruzzese nel mondo del 6,4%, al di sopra della media nazionale (3,5%) con un fatturato di oltre 181 milioni di euro. L'Abruzzo enologico, sotto l'egida del Consorzio Tutela Vini d'A-

bruzzo, istituito nel 2003 per svolgere funzioni di tutela e cura generale degli interessi connessi alle denominazioni, coordinando il lavoro delle categorie produttive del settore ai fini della valorizzazione delle singole denominazioni, è oggi una realtà importante del "Vigneto Italia": lo dimostra la crescita qualitativa supportata dall'interesse della critica e del mercato e dai successi riportati ogni anno nei concorsi nazionali e internazionali. La valorizzazione del territorio e dei suoi vitigni autoctoni più importanti, unita a una nuova generazione

di enologi e imprenditori vitivinicoli, ne rappresentano i punti di forza. Bellezza, storia, natura, paesaggio e vino: elementi inscindibili quando si parla d'Abruzzo, un territorio tuttora inesplorato dove queste combinazioni hanno trovato perfetta espressione. Un terroir dall'eterogeneo paesaggio antropico segnato dal lavoro dell'uomo, tra mare e montagne, vigne e colline, disseminate dalla Costa dei Trabocchi alle alture aquilane.

*Vasto, Palazzo d'Avalos, antica residenza dei marchesi del Vasto; sotto vigne e montagne*

ritorio particolarmente vocato alla viticoltura di qualità era noto da tempo, ma che dalla volontà di un piccolo gruppo di produttori potesse nascere una nuova e interessante denominazione d'origine pochi avrebbero scommesso. Invece, nella convinzione che nel territorio di Villamagna e alcuni comuni limitrofi, si può produrre un rosso di gran struttura, dalla vendemmia 2011 è nata la doc Villamagna, costituita da un solo vino rosso, nella versione base e riserva, che si propone di raggiungere importanti traguardi qualitativi. Tra le novità più recenti anche il successo crescente di una produzione di spumanti da uve autoctone, ottenuti per lo più con metodo Martinotti, a cui l'Abruzzo sta dedicando grandi attenzioni e investimenti, confortato da un trend di consumo in continua ascesa per questa tipologia. I tre quarti della produzione complessiva di vino in Abruzzo provengono da 40 cantine cooperative (32 delle quali operanti in provincia di Chieti), che, unitamente a quelle private, compongono un



# BORDEAUX EN PRIMEUR ANNATA 2018

## PRIMA PARTE

**Dopo aver disertato, con mio gran dispiacere, a causa d'impegni di lavoro, l'En Primeur annata 2017, quest'anno, per fortuna, sono andato a Bordeaux, fermandomi ad Agen per poi la mattina dopo, il sabato, andare a pranzo ad Arcachon a mangiare le mie amate ostriche. La domenica sono andato a Saint Emilion a degustare parte dei vini fatti con la consulenza dell'enologo Stéphane Deroncourt.**



*Il centro storico di Bordeaux*

Già dai primi assaggi di questi vini, provenienti da diverse parti di Bordeaux, mi sono cominciato a render conto di come poteva esser stato, in linea generale, l'andamento climatico. Devo dire che nei giorni successivi, nel degustare i vini, ho avuto la conferma delle mie prime impressioni, esaminando come sono stati i mesi prima della vendemmia. L'annata 2018 è stata la più calda dell'inizio del Novecento. A febbraio si sono verificate, in alcune zone, delle gelate. Nel resto dell'anno le temperature sono state molto calde, in rapporto alla temperatura di stagione. Nel primo semestre, da gennaio ai primi di luglio, si sono verificate abbondanti precipitazioni di pioggia. Nei restanti mesi le piogge sono state sporadiche e deboli. Questo profilo

di precipitazioni mi hanno ricordato l'annata 2009. In generale i vini bianchi sono stati vendemmiati alla fine d'agosto, mentre i rossi da metà settembre per i Merlot, fino a metà ottobre per i Cabernet. La vendemmia non è stata facile e chi non ha fatto attenzione, specie per i Merlot, ha vendemmiato uve sovrature. Sotto quest'aspetto questa vendemmia mi ricorda, per la riva destra, la 2015. Nel degustare i vini mi sono venuti alla mente i vini delle ultime 2 annate 2015 e 2016, da me degustati durante i rispettivi "En Primeur". Ricordo l'annata 2015 in generale, a Pomerol e a Saint-Emilion, come un'annata importante ma con molta maturazione del Merlot. Ricordo

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

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

lo Cheval Blanc veramente importante e completo: riprova di ciò è che non è stato prodotto il Petit Cheval. Grandi sono stati anche il Petrus e il Vieux Château Certan. In genere a Pomerol e a Saint-Emilion ricordo di aver sentito molti vini "Mon Cheri", cioè cioccolata dolce, al latte e ciliegia candita. Io amo il "Mon Cheri" cioccolatino, ma non i vini con sapore di "Mon Cheri". Quando l'anno dopo ho degustato i vini dell'annata 2016 sono rimasto senza parole per la piacevolezza nel sentire vini non tanto con profumi floreali, virtù di pochi, ma con frutta fresca, strizzata in quasi tutti i vini, cioè la prugna, il cassis, la ciliegia, la more e altri sentori fruttati. Qualche Château ha prodotto, e sono pochi, vini migliori nel 2015 piuttosto che nel 2016, ma l'effetto "Mon Chery", in genere, non l'ho sentito con l'annata 2016, che per me è stata superiore alla 2015. Nella 2016 ho dato valutazioni ai vini più importanti, a parte per lo Cheval Blanc, rispetto alla 2015. Ho fatto questa premessa per introdurre la 2018, che sicuramente non è stata un'annata facile con minori rese e molto lavoro in vigna. Sicuramente un'annata non facile per i Sauternes, a causa della non adeguata freschezza. Ho trovato, in generale, vini non mol-





La cantina dello Chateau Ausone

to strutturati, equilibrati al gusto con spalla acida superiore alla massa alcolica, nei vini rossi frutta piacevole con perfetta maturità ma non a Pomerol, a Saint Emilion e a Saint Estephe. Nei vini rossi ho sentito tannini importanti, esuberanti, spessi ma non completamente larghi e con un finale un pò asciugante la gengiva superiore. I vini bianchi, a parte diverse eccezioni, si sono rivelati meno importanti dei rossi. Queste mie considerazioni hanno valenza generale perché ho sentito

vini, come per esempio a Saint Emilion allo Chateau Ausone, un grande Chapelle D'Ausone (93-95/100), a Pauillac ho ammirato un grande Petit Mouton (94-96/100), il migliore da me mai degustato. A Château Lafite ho sentito un quasi perfetto primo vino (98-100/100). A Margaux ho degustato lo Château Palmer, grandioso, non un vino di struttura ma di grande eleganza (98-100/100), come pure lo Château Margaux (97-99/100). Per la denominazione Pessac-Leognan mi è piaciuto veramente molto l'Haut-Bailly, vino di grande eleganza (97-99/100).

A Saint Estéphe ho apprezzato i vini sia bianchi che rossi dello Château Cos d'Estournel. A Pomerol mi sono piaciuti il Petrus (96-98/100) e il Vieux Château Certan (97-99/100), che non avevano la ciliegia sovramatura, ma una giusta maturità e struttura con tannini eleganti. Mi ripeto, l'annata 2018 ha dato, in genere, vini non di struttura ma d'eleganza. Per i Sauternes l'annata non è stata importante a causa delle condizioni climatiche, che non hanno dato vini ricchi d'acidità e con finale, in genere, di quella giusta nota amarina della confettura d'arancia amara e/o dell'amaretto di Saronno, atta a contrastare, al gusto, la mielosa dolcezza. Prima di passare alle note di degustazione, è importante che faccia, riguardo ai tannini, le precisazioni che seguono. Io sento il tannino sulla gengiva superiore. La totale larghezza è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.

### CHÂTEAU D'AGASSAC 2018

#### Haut Medoc - rosso

(Uvaggio: 63% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon e 11% Cabernet Franc)

Robe rosso porpora - nero

Profumi di prugna, ciliegia lievi, di pera coccia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata con soffi di erbaceo e di tabacco biondo della Virginia. Al gusto è un po' asprino. Il corpo è medio e la massa alcolica non si percepisce grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la persistenza, con finale di prugna strizzata. Il vino va a restringersi in bocca. **(89-91/100)**

### ANGELIQUE DE MONBOUSQUET 2018

#### Saint Emilion - rosso

(Uvaggio: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon)

Rosso porpora - nero

Mix olfattivo fatto di profumi di senape, pistacchio della mortadella, ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, pelle lavorata, pe-

pe nero, noce moscata e boisé. Al gusto esplosione di sensazione di cioccolato. Il corpo è medio e l'equilibrio è lievemente altalenante tra alcool e freschezza. I tannini sono poco larghi (4/6++) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale un po' amaro (per il legno?). **(87-89/100)**

### CHÂTEAU ANGELUS 2018

#### Saint Emilion - rosso

(Uvaggio: 65% Merlot, 35% Cabernet Franc)

Manto rosso porpora intenso - nero

Olfatto aperto con profumi di ciliegia marasca nera, prugna, pepe nero, noce moscata, dolce dell'esterno del confetto, vaniglia e boisé. Il palato è abbracciato da sensazioni fruttate di cassis e ciliegia marasca nera. Il corpo è medio. Vino equilibrato tra alcool e freschezza mentre i tannini sono larghi (6/6-), inizialmente vellutati e poi asciugano un po' la gengiva superiore, a causa dei tannini del legno. Lunga è la sua persistenza con finale di cassis e boisé. **(92-94/100)**

### N. 3 D'ANGELUS 2018

#### Saint Emilion - rosso

(Uvaggio: 70% Merlot, 15% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon)

Colore rosso porpora intenso - nero

Bagaglio olfattivo fatto di erba semi secca, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, erborinatura del formaggio, sella di cuoio e ciliegia. All'assaggio si rivela un po' verde come al naso. Il corpo è medio appena sufficiente. Vino equilibrato per l'alcool mentre i tannini sono densi, fitti, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e boisé (finisce un po' amaro). **(88-90/100)**

### CHÂTEAU D'ARMAILHAC 2018

#### Pauillac - rosso

(Uvaggio: 55% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot)

Bellissimo rosso porpora

Olfatto caratterizzato da profumi di cioccolato, prugna, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, ciliegia marasca nera, lievi



Château La Tour Figeac, Saint-Emilion

verdi e mora. Il corpo è medio appena sufficiente. Saperi di prugna e cioccolato. Vino ben equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato e prugna sentita da subito. **(92-94/100)**

#### **ARÔMES DE PAVIE 2018**

**Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 65% Merlot, 18% Cabernet Franc e 17% Cabernet Sauvignon)

*Manto cardinalizio intenso*

Il ventaglio olfattivo si apre su profumi di menta, eucalipto, cioccolato, sella di cuoio, ciliegia un po' matura, alloro, salvia, cioccolato e boisé. Il corpo è medio e il vino è equilibrato tra spalla acida ed alcool. I tannini sono abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e bloccare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale boisé e con una nota amara dovuta al legno. **(89-91/100)**

#### **CHÂTEAU AUSONE 2018**

**Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 60% Cabernet Franc e 40% Merlot)

*Colore rosso porpora intensa – nero*

Naso piacevole e vario con profumi di prugna, guscio duro di mandorla, menta, eucalipto, grafite, conserva di pomodoro, lievi di pera, lavanda, ciliegia marasca nera, pepe nero e noce moscata. Al palato si gode una media struttura e saperi di prugna e ciliegia spremuta. Vino ben equilibrato, la massa alcolica è sottomessa alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, lar-

ghi (6/6--) inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di frutta già sentita. L'ho trovato meno boisé del 2016. Ho scritto: "bella bocca". **(96-98/100)**

#### **CHÂTEAU BALESTARD LA TONNELLE 2018**

**Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon)

*Manto rosso porpora intenso – nero*

All'esame olfattivo rivela profumi di ciliegia marasca nera matura - candita, menta, eucalipto, rosmarino, con sussurri finali di tartufo nero e oliva nera. Al palato esplose la sensazione di cioccolato, seguita da ciliegia e menta (ricorda quella contenuta nel cioccolato "after eight"). Vino con corpo medio, abbastanza equilibrato con alcool un po' in evidenza sulla freschezza. I tannini sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6). Lunga persistenza con gusto "Mon Chery". Bruciano un po' la lingua e la gola. Gusto americano, simile al 2015. **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU BEAUSEJOU BECOT 2018**

**Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 70% Merlot, 24% Cabernet Franc e 6% Cabernet Sauvignon)

*Bel rosso porpora intenso*

All'esame olfattivo evidenzia profumi di vernice ad olio, ciliegia un po' candita, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, alloro e salvia. Al palato ha sapore di ciliegia candita e cioccolato, effetto "Mon Chery". Il corpo è medio ed il vino è equilibrato. I tanini sono

dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale "Mon Chery". **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU BATAILLEY 2018**

**Pauillac – rosso**

(Uvaggio: 74% Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 3% Petit Verdot)

*Nuance rosso porpora – nero*

Profumi di ciliegia candita, prugna, menta, cioccolato e boisé. In bocca si diffondono saperi di cioccolato e prugna. Il corpo è medio sufficiente. Equilibrio un po' altalenante tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU BEAUREGARD 2018**

**Pomerol – rosso**

(Uvaggio: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc)

*Colore rosso porpora – nero*

Esordio olfattivo balsamico con profumi di menta, eucalipto, alloro, rosmarino e salvia. Seguono toni di tabacco dolce da pipa, ciliegia candita, bacca di ginepro e marroni bolliti (finocchio selvatico cotto). Sorso piacevole con saperi di cioccolato e ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6) spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale con saperi che ricordano in modo molto calcolato la ciliegia candita e lacioccolata ("Mon Chery"). **(92-94/100)**

#### **CHÂTEAU BELAIR**

**Pomerol 2018 – rosso**

(Uvaggio: 100% Merlot)

*Colore rosso porpora*

Apertura olfattiva con profumo intenso di lemongrassa, seguito da note dolci del confetto, ciliegia, caucciù, vinose, menta, eucalipto, stoppa inzuppata di vino e guscio duro di mandorla. Il corpo è medio sufficiente, vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono vellutati ed abbastanza larghi (5/6-). Ci sono lievi note amarine. Lunga è la sua persistenza. Avrebbe avuto bisogno, al gusto, di un po' più di struttura e saperi fruttati. **(89-91/100)**

#### **CHÂTEAU BELLEVUE MONDOTTE 2018**

**Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 90% Merlot, 5% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon)

*Colore rosso porpora intenso nero*

Dal bicchiere emergono profumi di ciliegia candita, cioccolato ("Mon Chery"), menta, eucalipto, boisé, pepe nero e noce moscata. Al gusto il corpo è medio ed il vino ha sapore di ciliegia cotta, intensa cioccolato e boisé. Vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare



Thomas Duroux, direttore generale  
dello Chateau Palmer

la gengiva superiore. Vino per il gusto americano. Il mio punteggio è stato generoso. **(91-93/100)**

#### **CHÂTEAU BEYCHEVELLE 2018**

##### **Saint Julien – rosso**

(Uvaggio: 50% Merlot, 41 % Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot e 3 % Cabernet Franc)

Colore rosso porpora – nero

Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia un po' candita, intensi di cioccolato, menta, eucalipto, prugna fresca e parzialmente secca, e rosmarino. Sorso con in evidenza un corpo medio, sapori di ciliegia, cioccolato e lieve liquirizia. Vino equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un po' candita e cioccolato. **(90-92/100)**

#### **CHÂTEAU LE BON PASTEUR 2018**

##### **Pomerol – rosso**

(Uvaggio: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc)

Calice rosso porpora – nero

Dona un olfatto fruttato di ciliegia un po' candita, cioccolato (Mon Chery), pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto e liquirizia. Al gusto si sente un po' la presenza del legno. Il corpo è medio generoso mentre il vino è equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente setosi per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di amarena candita. Vino sicuramente ottimo per il mercato americano che in genere ama sentire il legno e la frutta molto matura. **(90-92/100)**

#### **CHÂTEAU BRANAIRE DUCRU 2018**

##### **Saint Julien – rosso**

(Uvaggio: 58% Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 5% Cabernet Franc e 4% Petit Verdot)

Manto porpora intenso – nero

Ventaglio olfattivo fatto di profumi di ciliegia marasca nera, prugna, cassis, mora, menta, eucalipto, cioccolato, alloro, salvia e rosmarino. Al palato si percepisce un corpo medio sufficiente e una piacevole prugna fresca strizzata. Il vino è equilibrato salvo un lievissimo effetto altalenante tra alcool e freschezza che perderà, sicuramente, nel tempo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(92-94/100)**

#### **CHÂTEAU BRANE CANTENAC 2018**

##### **Margaux – rosso**

(Uvaggio: 74% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot e 3% Cabernet Franc)

Mantello porpora intenso-nero

Ampiezza aromatica con profumi intensi di cioccolato seguiti da ciliegia un po' matura, menta, eucalipto, cenere, pepe nero, noce moscata, lieviti di geranio, episperma (seconda pelle del marrone bollito) e prugna. Il corpo è molto esile. Vino equilibrato con massa alcoolica impercettibile grazie alla freschezza e ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Sapore di prugna, ciliegia e mirtillo che rimangono durante la sua non lunga persistenza. Normalmente questo vino non ha molta struttura. **(89-91/100)**

#### **CHÂTEAU LA CABANNE 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 94% Merlot, 6% Cabernet Franc)

Bel rosso porpora

Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia, cipresso, cioccolato, menta ed eucalipto. Al gusto alcool e freschezza sono in equilibrio tra loro mentre i tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi per poi asciugare la gengiva superiore. Il corpo è medio e il vino ha sapore di ciliegia. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU CANON LA GAFFELIERE 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 50% Merlot, 35% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon)

Rosso porpora intenso – nero

Profumi di ciliegia candita, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, oliva nera e vernice ad olio. Al palato ha un corpo medio che tende a spogliarsi ed a mettere in evidenza i tannini. Questi ultimi sono abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Vino equilibrato con freschezza in evidenza sull'alcool. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato e ciliegia. Assomiglia al 2016. **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2018**

##### **Margaux – rosso**

(Uvaggio: 69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot e 3% Cabernet Franc)

Veste porpora intenso – nero

Evoca profumi di ciliegia un po' matura, cioccolato, menta, eucalipto, prugna e cenere. Gusto fruttato di ciliegia e prugna. Il corpo è medio e l'asse acido-alcool-tanini è in equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato e ciliegia matura, ma non candita. **(91-93/100)**

#### **CHÂTEAU CAP DE MOURLIN 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 65% Merlot, 25% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon)

Vestito porpora intenso – nero

Lo scrigno olfattivo rivela profumi di ciliegia un po' candita, boisé, menta, eucalipto, cipresso, vernice ad olio e cioccolato. Nella cavità orale si diffonde il sapore intenso di cioccolato. Il corpo è medio ed il vino per la freschezza è equilibrato, mentre i tannini sono abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di cioccolato amara e boisé. **(87-89/100)**

#### **CHÂTEAU CARBONNIEUX 2018**

##### **Pessac Leognan – rosso**

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot)

Rosso porpora intenso – nero

Esprime profumi di prugna, ciliegia, cioccolato, menta, eucalipto, pino silvestre, pepe nero e noce moscata. Al palato è equilibrato con un corpo medio sufficiente. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi, inizialmente vellutati per poi nel finale diventare un po' allappanti. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(89-91/100)**

#### **CARILLON D'ANGELUS 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 85% Merlot e 15% Cabernet Franc)

Rosso porpora – nero

Bouquet fatto di profumi di ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, erbe semi secche, pepe nero, intensi di noce moscata, pelle lavorata e vegetale con soffi finali di chiodi di garofano. All'assaggio mostra un corpo medio sufficiente. Vino equilibrato per l'alcool, grazie alla spalla acida. I tannini sono dolci, spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. **(89-91/100)**

#### **CARRUADES DE LAFITE 2018**

##### **Pauillac – rosso**

(Uvaggio: 56,5% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot e 5,5% Cabernet Franc)

Rosso porpora intenso – nero

All'olfatto diffonde profumi di menta, eucalipto, prugna, pepe nero, noce moscata, affumicati, ciliegia marasca nera, gazzozzola e

uova. Il corpo ha una buona struttura ed il vino è ben equilibrato tra alcool e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), spessi, inizialmente vellutati per poi bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale lievemente amaro per il boisé. Nelle mie note ho scritto: "molto concentrato". **(91-93/100)**

**CHAPELLE D'AUSONE 2018**

**Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 50% Merlot, 40% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon)*

*Bellissimo rosso porpora – nero*

Esordio olfattivo con sentori del dolce boisé, menta, eucalipto, prugna, cassis, ciliegia marasca nera, cioccolata, alloro, salvia, bacca di ginepro, pepe nero e noce moscata. All'esame gustativo ha una piacevole sensazione fruttata di prugna e mirtillo. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, vellutati e larghi (6/6-). Lunga è la sua persistenza con finale fruttato. **(93-95/100)**

**LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION 2018**

**Pessac-Leognan – rosso**

*(Uvaggio: 51,6% Cabernet Sauvignon, 40,8% Merlot e 7,6% Cabernet Franc)*

*Rosso porpora intenso – nero*

Il profilo olfattivo è ampio e vario, con profumi intensi di ciliegia seguiti da prugna lievemente vizza, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, cassis, dolce esterno del confetto, lievi di chiodi di garofano, tabacco dolce da pipa, alloro, mora lievemente matura, lievi di oliva nera per terminare con la passata di pomodoro. Al palato ha una bella sensazione fruttata, ha il corpo medio ed il vino ha un bel equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), fini eleganti e inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. Vino più di eleganza che di potenza. **(91-93/100)**

**CHAPELLE DE POTENSAC 2018**

**Medoc – rosso**

*(Uvaggio: 70% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc)*

*Bel rosso rubino e porpora chiaro*

Naso un po' pigro che evidenzia, in successione, profumi di pere gialla e rossa, menta e cassis. All'esame gustativo si percepisce un corpo medio che tende ad alleggerirsi. Buon equilibrio gustativo con tannini dolci, setosi ed abbastanza larghi (5/6+). Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. **(88-99/100)**

**DOMAINE DE CHEVALIER 2018**

**Pessac Leognan – rosso**

*(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 5% Petit Verdot)*

*Veste rosso porpora – nero*

Sentori intensi di pera coscia seguiti da prugna, ciliegia, menta, eucalipto, conserva di

pomodoro, alloro, rosmarino e una scia fumé. Al gusto ha un piacevole sapore di prugna. Il corpo è delicato non pesante. Vino ben equilibrato con la freschezza ed i tannini che superano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna strizzata e cioccolata. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU LA CHENADE 2018**

**Lalande de Pomerol – rosso**

*(Uvaggio: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc)*

*Colore rosso porpora – nero*

Profumi di ciliegia, menta, eucalipto, cioccolata e pelle lavorata. Sapore di cioccolata. Il corpo è medio sufficiente. Vino equilibrato con alcool sottomesso alla freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi, inizialmente vellutati per poi allappare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **(89-91/100)**

**CHÂTEAU CHEVAL BLANC 2018**

**Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 54% Merlot, 40% Cabernet Franc e 6% Cabernet Sauvignon)*

*Alla visiva è rosso porpora – nero*

L'olfatto pavoneggia profumi di ciliegia marasca nera, cassis, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, cioccolata, guscio duro di mandorla, prugna fresca, rosa, lillà, cacao, alloro e salvia. Al guscio si gode una piacevole eleganza dei tannini che sono dolci, spessi, larghi (6/6-) e setosi. Il corpo è medio sufficiente ed il vino è ben equilibrato con massa alcoolica, sottomessa all'alcool ed ai tannini. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino fine ed elegante che avrebbe avuto bisogno di un pochino più struttura. **(95-97/100)**

**LE CLARENCE DE HAUT-BRION 2018**

**Pessac-Leognan – rosso**

*(Uvaggio: 58,2% Merlot, 28,5% Cabernet Sauvignon, 9,7% Cabernet Franc e 3,6% Petit Verdot)*

*Rosso rubino intenso – porpora*

Il profilo olfattivo si apre a profumi vari tra cui la ciliegia, pepe nero, intensi di noce moscata, prugna, note dolci, menta, eucalipto, alloro, salvia, incenso, mobile di sagrestia, pomodoro maturo, note dolci, appretto (amido per stirare), mirtillo, lievi note verdi per terminare con lievi note verdi e pelle lavorata. Il corpo è medio sufficiente. Vino ben equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6-), setosi e fini. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e di liquirizia. **(92-94/100)**

**DOMAINE DE L'A 2018**

**Castillon-Côtes de Bordeaux – rosso**

*(Uvaggio: 75% Merlot e 25% Cabernet Franc)*

*Rosso porpora*

Profumi di ciliegia, menta, eucalipto, prugna fresca, gazzozzola, dolci boisé, lievi di pepe nero e noce moscata, fieno e



Raphael Reybier, proprietario dello Château Cos D'Estournel

soffi di incenso. Al gusto piacevoli sapori di ciliegia e prugna, corpo medio, alcool superato dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6+). Lunga persistenza fruttata accompagnata a note dolci bosié. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU CLERC MILON 2018**

**Pauillac – rosso**

*(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 9% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot e 1% Carmenere)*

*Manto rosso porpora intenso*

All'olfatto evoca profumi di ciliegia matura con toni canditi, prugna matura, ciliegia sotto spirito, menta ed eucalipto. Il corpo è medio ben sufficiente. Vino ben equilibrato con alcool dominato dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Sapore di ciliegia lievemente cotta. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU CLINET 2018**

**Pomerol – rosso**

*(Uvaggio: 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon)*

*Manto rosso porpora*

Al naso emerge la nota boisé che ricorda, per questo, il 2016. Seguono la ciliegia un po' candita, menta, eucalipto, cioccolata, alloro, salvia, bacca di ginepro, pelle lavorata, prugna e mirtillo. All'assaggio rivela un corpo medio e sapore di ciliegia. Il vino è equilibrato tra alcool e freschezza mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale fare bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **(90-92/100)**



Sopra lo chateau Pichon, sotto lo Château Haut Batailley

**CHÂTEAU CLOS DE BAIES 2018**

**Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 70% Merlot, 30% Cabernet Franc)*

*Veste rosso porpora – nero*

Naso gratificato da profumi di ciliegia matura, caucciù, intensi di cioccolata, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto e boisé. Sorso piacevole cioccolatoso. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, l'alcool non si percepisce. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di cioccolata e lieve ciliegia. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU LA CLOTTE 2018**

**Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc)*

*Robe rosso porpora – nero*

Ventaglio olfattivo con profumi di prugna, ciliegia, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, alloro, salvia, rosmarino, cioccolata, amido spray (appretto), cacao, mirtillo, liquirizia e lieve boisé. Ingresso in bocca piacevolmente fruttato con sapore di prugna, mirtillo e ciliegia marasca nera. Il corpo è medio sufficiente ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la

gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale fruttato e di liquirizia. Il 2016 era più boisé, finiva con il ricordo del cioccolatino "After Eight". **(91-93/100)**

**CHÂTEAU CLOS FOURTET 2018**

**Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc)*

*Veste rosso porpora nero*

Al naso emerge il profumo di pera coscia, seguito dal lieve cassetto di medicine, pepe nero, noce moscata, erbe medicinali e (ricorda l'amaro Don Bairo) menta, con finale di lieve incenso. Al gusto si gode una piacevole sensazione fruttata di ciliegia e prugna. Il corpo è moderato, medio, appena sufficiente. Vino equilibrato con alcool non percettibile, grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU CLOS LUNELLES 2018**

**Castillon Côtes de Bordeaux – rosso**

*(Uvaggio: 80% Merlot, 10% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon)*

*Veste rosso porpora intenso*

Espressione olfattiva fatta di profumi di cioccolata e ciliegia candita ("Mon Chery") seguite da oliva nera, menta, eucalipto, tabacco

dolce da pipa con ciliegia essiccata e boisé. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale un po' amaro (legno?). **(89-91/100)**

**CHÂTEAU CLOS DU MARQUIS 2018**

**Saint Julien – rosso**

*(Uvaggio: 64% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 6% Cabernet Franc)*

*Rosso porpora intenso – nero*

Incisività aromatica fatta di profumi di cioccolata, liquirizia, fumé, menta, alloro, rosmarino, vernice ad olio, incenso, ciliegia marasca nera e prugna. Al gusto il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio con in rilievo la freschezza ed i tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugarsi lievemente nel finale. Lunga persistenza con finale di cacao, prugna e ciliegia marasca nera. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU LA CONSEILLANTE 2018**

**Pomerol – rosso**

*(Uvaggio: 83% Merlot, 17% Cabernet Franc)*

*Calice rosso porpora intenso – nero*

Dona un olfatto di ciliegia, cioccolata, menta, eucalipto, vernice ad olio, buccia di piselli, grafite, prugna, alloro e cioccolata. Bocca fruttata di mora, cassis, e ciliegia marasca nera. Il corpo è medio appena sufficiente ed è sorretto dalla freschezza. Piacevole equilibrio gustativo con la freschezza ed i tannini che dominano la massa alcoolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Anche se il corpo perde un po' di sostanza la freschezza la sorregge e rende lunga la sua persistenza gustativa, lasciando una scia di ciliegia marasca nera e cioccolata leggermente amara. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU COS LABORY 2018**

**Saint Estephe – rosso**

*(Uvaggio: 46% Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot e 10% Petit Verdot)*

*Colore rosso porpora intenso – nero*

Ventaglio olfattivo fatto di profumi di liquirizia, ciliegia marasca candita, pepe nero e noce moscata. Al gusto rivela un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcool e freschezza. Tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Sapore boisé. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé. **(88-90/100)**

**CHÂTEAU COUHINS 2018**

**Pessac Leognan – rosso**

*(Uvaggio: 56% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot e 6% Cabernet Franc)*

*Rosso porpora intenso – nero*

Esordio olfattivo con profumo intenso di pera coscia, seguito da menta, eucalipto, ciliegia, prugna, lievi boisé, liquirizia e toni fumé.

Al gusto il vino ha un corpo medio ed ha un buon equilibrio, l'alcool non si percepisce grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Sapore di affumicato (tizzone del legno). Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e fumé. **(92-94/100)**

**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2018**  
**Saint Estephe – rosso**

*(Uvaggio: 74% Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot, 2% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)*  
*Manto rosso porpora intenso – nero*

Esordio olfattivo dolce che ricorda la parte esterna del confetto. Seguono profumi di liquirizia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, bacca di ginepro, alloro, cassis, episperma, pelle in fine lavorazione di conchiglia, oliva nera, prugna, ciliegia marasca nera, cioccolata e conserva di pomodoro. All'esame gustativo si sente un corpo medio sufficiente e l'asse acido-alcool-tannini è in equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6) inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore (tannini del legno). **(92-94/100)**

**CHÂTEAU COUSPAUDE 2018**  
**Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 75% Merlot, 20% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon)*  
*Robe porpora con cuore nero*

L'approccio olfattivo evidenzia profumi di pane caldo, lievito e cassetto di medicine, vernice ad olio, ciliegia, pepe nero, noce moscata, rosmarino ed oliva nera. Sapore di cioccolata. Il corpo è medio ed il vino per l'alcool è equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata. **(89-91/100)**

**CHÂTEAU LA CROIX DE GAY 2018**  
**Pomerol – rosso**

*(Uvaggio: 93% Merlot e 7% Cabernet Franc)*  
*Tonalità rosso porpora intenso*

Evoca profumi di ciliegia un po' candita boisé, menta, eucalipto, appretto (amido spray), pepe nero, noce moscata, alloro e salvia. Al naso si sente il boisé ed il tabacco dolce da pipa con ciliegia liofilizzata. Il corpo è medio ed il vino, tra alcool e freschezza, è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata e ciliegia un po' candita (Mon Chery). **(89-91/100)**

**CHÂTEAU LES CRUZELLES 2018**  
**Lalande de Pomerol – rosso**

*(Uvaggio: 80% Merlot e 20% Cabernet Franc)*  
*Manto porpora intenso*

All'approccio olfattivo prevale una intensa nota di cioccolata seguita da ciliegia marasca nera, appretto (amido spray per



Château Potensac-Médoc

stirare), tabacco biondo da pipa con ciliegia liofilizzata, pepe nero, noce moscata, alloro e salvia. Sapore di cioccolata e corpo medio. Il vino è equilibrato con alcool dominato dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale che asciuga un po' la gengiva superiore. Si sente un pochino il boisé. **(90-92/100)**

**LA DAME DE MONTROSE 2018**  
**Saint Estephe – rosso**

*(Uvaggio: 52 % Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot e 4% Cabernet Franc)*

*Mantello rosso porpora intenso – nero*

Mix olfattivo fatto di profumi di frutta abbastanza matura ed esattamente di cassis, prugna, e ciliegia marasca nera. Seguono note di bacca di ginepro, menta, eucalipto, liquirizia e rosmarino. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Saperi di prugna, ciliegia un po' matura strizzata e cioccolata. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. **(91-93/100)**

**CHÂTEAU DAUZAC 2018**  
**Margaux – rosso**

*(Uvaggio: 68% Cabernet Sauvignon e 32 % Merlot)*

*Porpora intenso – nero*

Bouquet fatto di profumi di prugna lievemente cotta, fulminante, menta, eucalipto, oliva nera, cioccolata, mirtillo, alloro, salvia e

rosmarino. Il corpo è medio sufficiente. Sapore di prugna e mirtillo, lievemente acerbi. Vino equilibrato con alcool inoffensivo grazie anche alla copiosa freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e mirtillo con giusta maturazione e nel finalissimo si sente un frutto più maturo. **(93-95/100)**

**CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2018**  
**Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 85% Merlot, 12% Cabernet Franc e 3% Cabernet Sauvignon)*

*Mix rosso rubino e porpora*

Registro olfattivo fatto di profumi di ciliegia, menta, eucalipto, vernice ad olio, alloro e rosmarino. Al palato evidenzia un corpo medio ed un buon equilibrio gustativo con la massa alcoolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza con sapori di cioccolata, tabacco dolce da pipa (Clan) e ciliegia candita. **(88-90/100)**

**CHÂTEAU DUHART-MILON 2018**  
**Pauillac – rosso**

*(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot)*

*Manto rosso porpora – nero*

Al naso esprime profumi di prugna, mirtillo, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, ciliegia marasca nera, vernice ad olio, alloro e rosmarino. Sorso piacevole con esplosione di cioccolata. Il corpo è medio ed il vino ha un ottimo equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia e cioccolata. **(93-95/100)**



Frederique Tienpont, proprietario dello Château Vieux Certan

#### **ECO DE LYNCH BAGES 2018**

##### **Pauillac – rosso**

(Uvaggio: 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc)

*Colore rosso porpora intenso – nero*

Evoca profumi di cioccolata, prugna, lievi di buccia di piselli, menta, eucalipto, per terminare con ricordi di conserva di pomodoro. Bocca piacevole con sensazioni intense di prugna. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6), fini e setosi. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e cioccolata. Per me il miglior Eco mai fatto. **(92-94/100)**

#### **CHÂTEAU L'ÉGLISE CLINET 2018**

##### **Pomerol – rosso**

(Uvaggio: 90% Merlot e 10 % Cabernet Franc)

*Si tinge di rosso porpora intenso*

L'efficacia olfattiva mostra profumi di intensa cioccolata, ciliegia, appretto, pepe nero, lievissimi di tartufo nero, lievi di latte bollito per terminare con sussurri di conserva di pomodoro. Al gusto ha un sapore intenso di cioccolata ed a seguire di ciliegia. Il corpo è medio. Asse acido-alcool-tannini in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(92-94/100)**

#### **ESPRIT DE PAVIE 2018**

##### **Bordeaux – rosso**

(Uvaggio: 65% Merlot, 20% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon)

*Manto rosso porpora intenso – nero*

Al naso evoca profumi di ciliegia candita, cioccolata, amido spray (appretto), menta, eucalipto e bosisé. Bocca dolce che ricorda il cioccolatino "Mon Chery" (ciliegia candita e cioccolata al latte). Il corpo è medio e la freschezza domina l'alcool. I tannini sono po-

co larghi (4/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale un po' amaro per il boisé. **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU L'ÉVANGILE 2018**

##### **Pomerol – rosso**

(Uvaggio: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc)

*Abito nero*

Al naso spicca il profumo intenso di cioccolata, seguito da menta, eucalipto, cipresso, pepe nero, noce moscata e boisé. Sorso piacevole, caratterizzato da profumi che ricordano la ciliegia lievemente candita e cioccolata. Il corpo è medio ed il vino è perfettamente equilibrato. I tannini sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6+). Lunga è la sua gustativa con concentrazione di sapori già sentiti con l'aggiunta di una nota boisé. **(92-94/100)**

#### **CHÂTEAU FERRANDE 2018**

##### **Pessac Leognan – rosso**

(Uvaggio: 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon)

*Robe rosso porpora intenso – nero*

Articolazione aromatica fatta di profumi di ciliegia marasca matura, prugna, cioccolata ed eucalipto. All'assaggio rivela sapori di cioccolata, ciliegia, tabacco da pipa dolce. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6), inizialmente intensi, vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **(88-90/100)**

#### **BLASON DE L'ÉVANGILE 2018**

##### **Pomerol – rosso**

(Uvaggio: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc)

*Veste rosso porpora intenso – nero*

Olfatto con profumi di cioccolata, ciliegia parzialmente candita, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata ed oliva nera. Al gusto si sente l'effetto "Mon Chery" e cioè cioccolata e ciliegia candita. Il corpo è medio ed il vino per l'alcool è equilibrato. I tannini sono spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di pesca e cocco (le-gno?). **(89-91/100)**

#### **CHÂTEAU DE FONBEL 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc e 10% Carmenere)

*Alla vista è rosso porpora – nero*

Ricco ventaglio olfattivo con profumo di cassetto di medicine (tipico nel merlot giovane), menta, eucalipto, ciliegia giustamente matura, dolci dell'esterno del confetto, pelle in fine lavorazione di conchiglia, pepe nero, noce moscata, lievi di bacca di ginepro, cioccolata, lievissimi verdi, per terminare con rimandi di mirtillo e prugna. Palato appagato da una bella ciliegia marasca nera, seguita da prugna e mirtillo. Il corpo è medio ed il vino è

ben equilibrato con la massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Bel vino. **(92-94/100)**

#### **CHÂTEAU FONPLEGADE 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 90% Merlot e 10% Cabernet Franc)

*Colore rosso porpora nero*

Approccio olfattivo un po' bosié (buccia di arancia muffita), seguito da menta (ricorda il cioccolatino after eight), eucalipto, cioccolata, ciliegia, prugna ed accenni di grafite. Il corpo è al limite della sufficienza. Vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6+) inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con un finale lievemente amaro e boisé. **(89-91/100)**

#### **LES FORTS DE LATOUR 2018**

##### **Pauillac – rosso**

(Uvaggio: 65,6% Cabernet Sauvignon, 34%

Merlot e 0,4% Petit Verdot)

*Bel rosso porpora intenso – nero*

Dallo scrigno olfattivo si diffondono profumi di pera coscia, scatola di sigari, idrolitina, prugna, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, alloro, salvia, lievi di naftalina e caucciù. In bocca riprende per la sua eleganza. Sapori di prugna, che prendono tutta la cavità orale e cioccolata. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con la continuazione di sapori di prugna e cioccolata. Un secondo vino importante. **(94-96/100)**

#### **CHÂTEAU LA GAFFELIERE 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

(Uvaggio: 63% Merlot e 37% Cabernet Franc)

*Manto rosso porpora nero*

Dal bicchiere si innalzano profumi di pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, ciliegia, lievi di pera coscia e pomodoro in barattolo. Palato allietato da sapori fruttati di prugna e ciliegia marasca nera un po' matura. Il corpo è medio ed il vino per l'alcool è ben equilibrato mentre i tannini sono dolci, larghi (6-6-), abbastanza spessi, inizialmente setosi per poi nel finale far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(93-95/100)**

#### **CHÂTEAU GAZIN 2018**

##### **Pomerol – rosso**

(Uvaggio: 93% Merlot, 7% Cabernet Franc)

*Manto rosso porpora intenso – nero*

Spande un intenso profumo di liquirizia seguito da ciliegia, pelle lavorata, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, alloro, salvia, cioccolata, (goudron), tabacco dolce da pipa per terminare con carezze di bacca di gine-

pro. Al gusto si sente un sapore che ricorda il tabacco dolce da pipa con ciliegia liofilizzata. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato con alcool dominato dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. **(90-92/100)**

#### **CHÂTEAU GISCOURS 2018**

##### **Margaux – rosso**

*(Uvaggio: 55% Cabernet Sauvignon, 39%*

*Merlot e 6 % Petit Verdot)*

*Manto porpora intenso – nero*

L'approccio olfattivo fa sentire profumi di ciliegia marasca nera, un po' maturi, prugna, mirtillo, menta, eucalipto, lievi di pepe nero, cioccolata ed un accenno di nota verde. All'assaggio ha sapori di prugna, mirtillo e mora fresca. Il corpo è medio al limite della sufficienza. Vino equilibrato e tannini dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6+). Lunga è la sua persistenza. Vino piacevole che avrebbe avuto bisogno di maggiore struttura. **(91-93/100)**

#### **CHÂTEAU GLORIA 2018**

##### **Saint Julien – rosso**

*(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 32 %*

*Merlot, 5% Petit Verdot e 3% Cabernet Franc)*

*Alla visiva è porpora intenso – nero*

Ventaglio olfattivo con profumi di smalto di vernice, cipresso, prugna, mirtillo e ciliegia, menta, eucalipto, cioccolata con sussurri dolci boisé. Il corpo è medio ed il vino ha sapori di prugna, mirtillo e ciliegia marasca nera. Vino equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. Questo vino mi ha sorpreso in positivo per la piacevole nota fruttata sia al naso che al gusto. **(92-94/100)**

#### **GOULÉE DE COS D'ESTOURNEL 2018**

##### **Saint Esthephe – rosso**

*(Uvaggio: 73% Merlot, 21% Cabernet*

*Sauvignon e 6% Cabernet Franc)*

*Bellissimo rosso porpora con cuore nero*

Naso ammalato dal profumo di una piacevole ciliegia, seguito da menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, abete, cipresso, boisé e pelle a fine lavorazione di conceria. Al gusto il corpo è medio appena sufficiente ed ha una piacevole sensazione di ciliegia. Vino equilibrato con alcool impercettibile. I tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino elegante e non certo di potenza. **(89-91/100)**

#### **CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE 2018**

##### **Pauillac – rosso**

*(Uvaggio: 52% Cabernet Sauvignon e 48% Merlot)*

*Veste rosso porpora – nero*

La sensazione olfattiva immediata è il boisé intenso seguito da menta, prugna, legno vecchio, pepe nero, noce moscata e cioccolata. Esordio gustativo con sapori

di ciliegia marasca nera, liquirizia e boisé. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato. I tannini sono abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga persistenza gustativa con finale boisé. **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE 2018**

##### **Paullac – rosso**

*(Uvaggio: 78% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot)*

*Rosso porpora – nero*

Bouquet fatto di profumi di cassis, smalto di vernice, menta, eucalipto, ciliegia, prugna, pasta di marzapane e vernice a olio. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato per l'alcool che è dominato dalla freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6 inizialmente vellutati per poi ne finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza gustativa con finale boisé. **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU GRAUD LAROSE 2018**

##### **Saint Julien – rosso**

*(Uvaggio: 61% Cabernet Sauvignon, 29 %*

*Merlot, 7% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)*

*Rosso porpora intenso*

Mix olfattivo di prugna, cassis, menta, eucalipto, liquirizia, ciliegia, cioccolata, alloro, rosmarino, caucciù e conserva di pomodoro. All'esame gustativo si gode una diffusa sensazione fruttata di prugna. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e boisé. Dovrà perdere e lo perderà un po' di legno. **(92-94/100)**

#### **LES GRIFFONS DE PICHON BARON 2018**

##### **Pauillac – rosso**

*(Uvaggio: 52% Cabernet Sauvignon e 48% Merlot)*

*Rosso porpora intenso – nero*

Sensazioni olfattive di cioccolata, liquirizia, menta, eucalipto, prugna, pepe nero, dolci dell'esterno del confetto, appetto (amido spray per stirare), ciliegia marasca nera, e noce moscata. Al palato mostra un corpo medio ed un buon equilibrio con massa alcoolica sottomessa. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finali accenni boisé. Sarà necessario un po' di affinamento in bottiglia perchè il vino perda un po' il legno. **(92-94/100)**

#### **CHÂTEAU HAUT BAILLY 2018**

##### **Pessac Legnan – rosso**

*(Uvaggio: 55% Cabernet Sauvignon, 35%*

*Merlot, 5% Petit Verdot e 5% Cabernet Franc)*

*Veste rosso porpora – nero*

Scritto olfattivo che rivela profumi di pelle in fine lavorazione, dolce dell'esterno del confetto, prugna, ciliegia, menta, eucalipto,



to, mirtillo e lievi soffi finali. Il corpo è medio calibrato, vino che tende più all'eleganza che alla potenza. Vino ben equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. È elegante e piacevole. **(97-99/100)**

#### **CHÂTEAU BAILLY II 2018**

##### **Pessac-Legnan – rosso**

*(Uvaggio: 65% Merlot e 35% Cabernet Sauvignon)*

*Manto rosso porpora – nero*

Al naso emergono profumi di pelle vegetale, prugna, ciliegia, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, pepe nero e noce moscata. Al palato il vino si diffonde in larghezza. Il corpo è sottile, fine ed elegante. Vino equilibrato con massa alcoolica non percettibile grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi bruciare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e ciliegia. **(91-93/100)**

#### **"VERSO"**

##### **DE CHATEAU HAUT BATAILLEY 2018**

##### **Pauillac – rosso**

*(Uvaggio: 82% Cabernet Sauvignon e 18% Merlot)*

*Manto porpora*

Naso non particolarmente ricco con profumi di prugna, vernice a olio, lievi di verde, pepe nero e noce moscata. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono un po' centrali (4/6+), inizialmente, vellutati, per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **(87-89/100)**



#### **CHÂTEAU HAUT BATAILLEY 2018**

##### **Pauillac – rosso**

*(Uvaggio: 59% Cabernet Sauvignon e 41% Merlot)  
Veste rosso porpora – nero*

Al naso esprime profumi di prugna, cioccolata, buccia di piselli e ciliegia morasca nera. Al palato si godono sensazioni di prugna e cioccolato. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. **(90-92/100)**

#### **CHÂTEAU HAUT BERGEY 2018**

##### **Pessac Leognan – rosso**

*(Uvaggio: 42% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 12% Cabernet Franc e 6% Petit Verdot)  
Rosso porpora intenso – nero*

Profumi di prugna, menta, eucalipto, ciliegia, lievi boisè, alloro, salvia e cioccolato. All'assaggio il corpo è medio sufficiente con sapori di prugna e cioccolato. Vino equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati, che nel finale asciugano un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **(88-90/100)**

#### **CHÂTEAU HAUT-BRION 2018**

##### **Pessac-Leognan – rosso**

*(Uvaggio: 49,4% Merlot, 38,7% Cabernet Sauvignon e 11,9% Cabernet Franc)  
Manto rosso porpora – nero*

Il bagaglio olfattivo evoca profumi di pepe nero, noce moscata, intensi di incenso e lavanda, ciliegia, prugna, tabacco biondo della Virginia, boisè, cacao, apretto, menta, eucalipto, alloro, salvia, idrolitina (polvere che trasforma l'acqua naturale in gassata) e crema di latte. Al gusto il corpo è medio fine ed il vino è sapido ben equilibrato, grazie alla freschezza ed ai tannini che superano la massa alcolica. I tannini sono dolci, fini, larghi (6/6-), spessi, eleganti e setosi. Lunga è la sua persistenza con finale che ricorda il guscio duro di mandorla. **(96-98/100)**

#### **CHÂTEAU SIMARD 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon)  
Veste rosso porpora intenso – nero*

Naso caratterizzato da intensi profumi speziati di pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano, seguiti da prugna, ciliegia, pelle in fine lavorazione di conchiera, alloro, salvia, menta, eucalipto, lievi di cassetto di medicine, mobile di sagrestia e incenso. Al gusto si percepisce un corpo medio che tende ad assottigliarsi. Sapore di cioccolato. Vino con buona acidità che domina l'alcool. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati e poi asciugano un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di prugna. **(89-91/100)**

#### **CHÂTEAU L'IF 2018**

##### **Saint Emilion – rosso**

*(Uvaggio: 74% Merlot, 26% Cabernet Franc)  
Bel rosso porpora*

Profumi che evocano ricordi di ciliegia, menta, eucalipto, lievi di bacca di ginepro, vernice ad olio, crema di latte, per terminare con soffi speziati di pepe nero e noce moscata. Bocca appagata da una piacevole ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con massa alcolica poco percettibile grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di ciliegia. Per i tannini mi ricorda il 2016. **(93-95/100)**

#### **CHÂTEAU KIRWAN 2018**

##### **Margaux – rosso**

*(Uvaggio: 43% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 15% Cabernet Franc e 13% Petit Verdot)  
Colore rosso porpora vivo intenso*

Dal bicchiere si diffondono profumi di ciliegia, prugna, mirtillo, cioccolato, menta, eucalipto,

to, lievi di pepe nero, noce moscata. Ha un naso fine ed elegante. Il palato è ammalato da note fruttate di ciliegia e prugna e dosata coccolata. Vino equilibrato con asse acido-alcool-tannino in completa sintonia. Il corpo è medio sufficiente mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), fini, setosi ed eleganti. Lunga è la sua persistenza. Vino che mi ha sorpreso per la sua piacevolezza. **(93-95/100)**

#### **CHÂTEAU LABEGORCE 2018**

##### **Margaux – rosso**

*(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 3% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)  
Bel manto cardinalizzo*

Naso non particolarmente generoso con profumi di mobile di sagrestia impregnato di incenso, seguito da menta, eucalipto e cioccolato. Il corpo è medio al limite della sufficienza. Sapore di ciliegia e prugna, lievemente aspra seguita dalla cioccolato. Vino equilibrato con tannini dolci, setosi e larghi (6/6-). Lunga persistenza con finale boisè. **(90-92/100)**

#### **CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD 2018**

##### **Pauillac – rosso**

*(Uvaggio: 91% Cabernet Sauvignon, 8,5% Merlot e 0,5% Petit Verdot)  
Abito rosso porpora intenso – nero*

Ventaglio di sensazioni olfattive caratterizzate da note intense di prugna, seguite da mirtillo, cassis, alloro, salvia, rosmarino, menta, eucalipto, mora e pomodoro rosso pelato. Piacevole palato con sapore di mora matura. Il corpo non è eccessivo ma è medio sufficiente. Il vino è perfettamente equilibrato ed i tannini sono larghi (6/6), dolci, spessi e setosi. Lunga è la sua persistenza con finale di mora e cassis. Bel vino di grande eleganza e con tannini di alto livello. **(98-100/100)**

**ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI ROSSI DEGUSTATI,  
ANNATA 2018, E RELATIVE VALUTAZIONI:**

D'agassac 2018 Haut Medoc	89-91/100	Goulée 2018 Saint Estephe	89-91/100
Angelique de Monbousquet 2015 Saint – Emilion	87-89/100	Grand Puy Ducasse 2018 Pauillac	88-90/100
Angelus 2018 Saint-Emilion	92-94/100	Grand Puy Lacoste 2018 Pauillac	88-90/100
N. 3 D'Angelus 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Graud-Larose 2018 Saint-Julien	92-94/100
D'Armailhac 2018 Pauillac	92-94/100	Les Griffons De Pichon Baron 2018 Pauillac	92-94/100
Aromes de Pavie 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Haut Bailly 2018 Pessac-Léognan	97-99/100
Ausone 2018 Saint-Emilion	96-98/100	Haut - Bailly li 2018 Pessac-Leognan	91-93/100
Balestard La Tonnelle 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Haut Batailley Verso 2018 Pauillac	87-89/100
Beausejour Becot 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Haut Batailley 2018 Pauillac	90-92/100
Batailley 2018 Pauillac	88-90/100	Haut-Bergey 2018 Pessac-Léognan	88-90/100
Beauregard 2018 Pomerol	92-94/100	Haut-Brion 2018 Pessac-Léognan	96-98/100
Belair 2018 Pomerol	89-91/100	Haut-Simard 2018 Saint-Emilion	89-91/100
Bellevue Mondotte 2018 Saint-Emilion	91-93/100	L'if 2018 Saint-Emilion	93-95/100
Beychevelle 2018 Saint-Julien	90-92/100	Kirwan 2018 – Margaux	93-95/100
Le Bon Pasteur 2018 Pomerol	90-92/100	Labegorce 2018 Margaux	90-92/100
Branair Ducru 2018 Saint-Julien	92-94/100	Lafite Rothschild 2018 Pauillac	98-100/100
Brane Cantenac 2018 Margaux	89-91/100	La Font-Rochet 2018 Saint-Estéphe	89-91/100
La Cabanne 2018 Pomerol	88-90/100	Lagrange 2018 Saint-Julien	91-93/100
Canon La Gaffeliere 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Larmande 2018 - Saint-Emilion	88-90/100
Cantenac Brown 2018 Margaux	91-93/100	Langoa Barton 2018 Saint-Joulien	92-94/100
Cap de Mourlin 2018 Saint-Emilion	87-89/100	Larrivet Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
Carbonnieux 2018 Pessac-Léognan	89-91/100	Lascombes 2018 Margaux	90-92/100
Le Carillon D'Angelus 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Latour 2018 Pauillac	96-98/100
Carruades de Lafite 2018 Pauillac	91-93/100	Latour Martillac 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
Chapelle D'Ausone 2018 Saint-Emilion	93-95/100	Lynch Bages 2018 Pauillac	96-98/100
La Chapelle de La Mission Haut Brion 2018 Pessac-Leognan	91-93/100	Leoville Barton 2018 Saint-Julien	91-93/100
Chapelle de Potensac 2018 Médoc	88-90/100	Leoville Las Cases 2018 Saint-Julien	95-97/100
Domaine de Chevalier 2018 Pessac-Léognan	93-95/100	Leoville Poyferré 2018 Saint-Julien	91-93/100
La Chenade 2018 Lalande de Pomerol	89-91/100	Lespault- Martillac Pessac-Leognan	91-93/100
Cheval Blanc 2018 Saint-Emilion	95-97/100	La Louviere 2018 Pessac-Léognan	87-89/100
Le Clarence de Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	92-94/100	Lucia 2018 Saint-Emilion	90-92/100
Domaine de L'A Castillon Côtes De Bordeaux	91-93/100	Lusseau 2018 Saint-Emilion	89-91/100
Clerc Milon 2018 Pauillac	92-94/100	Malartic Lagraviere 2018 Pessac-Léognan	88-90/100
Clinet 2018 Pomerol	90-92/100	Malescot 2018 - Margaux	89-91/100
Clos de Baies 2018 Saint-Emilion	92-94/100	Margaux 2018 Margaux	97-99/100
La Clotte 2018 Saint-Emilion	91-93/100	Blason De L'evangille 2018 - Pomerol	89-91/100
Clos Fourtet 2018 Saint-Emilion	92-94/100	Marquis De Terme 2018 Margaux	89-91/100
Clos Lunelles 2018 Castillon Côtes De Bordeaux	89-91/100	La Mission Haut – Brion 2018 Pessac-Léognan	93-95/100
Clos du Marquis 2018 Saint-Julien	91-93/100	Monbrison 2018 Margaux	90-92/100
La Conseillante 2018 Pomerol	92-94/100	Monbousquet 2018 Saint-Emilion	89-91/100
Cos Labory 2018 Saint-Estéphe	88-90/100	Montlandrie 2018 Castillon Côtes De Bordeaux	89-91/100
Couhins 2018 Pessac-Leognan	92-94/100	Montrose 2018 Saint-Estéphe	92-94/100
Cos D'Estournel 2018 Saint Estephe	92-94/100	Moulin Saint Georges 2018 Saint-Emilion	91-93/100
Couspaude 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Mouton Rothschild 2018 Pauillac	95-97/100
La Croix De Gay 2018 Pomerol	89-91/100	Fugue De Nenin 2018 Pomerol	88-90/100
Les Cruzelles 2018 Lalande de Pomerol	90-92/100	Nenin 2018 Pomerol	90-92/100
La Dame de Montrose 2018 Saint-Estéphe	91-93/100	Ormes De Pez 2018 Saint Estéphe	92-94/100
Dauzac 2018 Margaux	93-95/100	Pagodes De Cos 2018 Saint Estephe	91-93/100
La Dominique 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Palmer 2018 Margaux	98-100/100
Duhart – Milon 2018 Pauillac	93-95/100	Pape Clément 2018 Pessac-Léognan	92-94/100
Echo de Lynch Bages 2018 Pauillac	92-94/100	Le Pape 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
L'eglise Clinet 2018 Pomerol	92-94/100	Pauillac De Château Latour 2018 Pauillac	90-92/100
Esprit de Pavie 2018 Bordeaux	88-90/100	Pavie 2018 Saint-Emilion	91-93/100
L'evangile 2018 Pomerol	92-94/100	Pavie Decesse 2018 Saint-Emilion	89-91/100
Ferrande 2018 Pessac Leognan	88-90/100	Pavie Maquin 2018 Saint-Emilion	88-90/100
Blason de L'evangile 2018 Pomerol	89-91/100	Le Pavillon Rouge De Margaux 2018 Margaux	92-94/100
De Fonbel 2018 Saint-Emilion	92-94/100	Le Petit Cheval 2018 Saint-Emilion	92-94/100
Fonplegade 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Le Petit Lion 2018 Saint-Julien	92-94/100
Les Forts de Latour 2018 Pauillac	94-96/100	Le Petit Mouton De Mouton Rothschild 2018 Pauillac	94-96/100
La Gaffeliere 2018 Saint-Emilion	93-95/100	Petit-Village 2018 Pomerol	89-91/100
Gazin 2018 Pomerol	90-92/100	La Petite Eglise 2018 Pomerol	90-92/100
Giscours 2018 Margaux	91-93/100	Petrus 2018 Pomerol	96-98/100
Gloria 2018 Saint-Julien	92-94/100	De Pez 2018 Saint-Estéphe	90-92/100
		Phelan Segur 2018 Saint-Estéphe	90-92/100
		Pibran 2018 Pauillac	92-94/100
		Pichon Longueville Comtesse De Lalande 2018 Pauillac	94-96/100

Pichon Longueville Baron 2018 Pauillac	97-99/100	Cos D'estournel 2018 Saint Estephe	94-96/100
La Pointe 2018 Pomerol	89-91/100	Ferrande 2018 Pessac-Leognan	85-87/100
Le Pin 2018 Pomerol	96-98/100	Haut-Bergey 2018 Pessac-Léognan	87-89/100
Pontet – Canet 2018 Pauillac	92-94/100	Haut-Brion Blanc 2018 Pessac-Léognan	94-96/100
Potensac 2018 Médoc	92-94/100	Larrivet Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	88-90/100
Poujeaux 2018 Moulis	89-91/100	Latour Martillac 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
Prieure Lichine 2018 Margaux	91-93/100	Blanc De Lynch – Bages 2018 Pauillac	92-94/100
Quinault L'enclos 2018 Saint-Emilion	94-96/100	Lespault Martillac 2018 Pessac-Leognan	90-92/100
Rauzan Gassies 2018 Margaux	90-92/100	La Louviere 2018 Pessac-Léognan	88-90/100
Réserve De La Comtesse 2018 Pauillac	90-92/100	Malartic Lagraviere 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
Rol Valentin 2018 Saint-Emilion	90-92/100	La Mission Haut Brion Blanc 2018 Pessac-Léognan	93-95/100
Raoul 2018 - Pessac-Leognan	87-89/100	Monbousquet 2018 Bordeaux	92-94/100
Rouget 2018 Pomerol	90-92/100	Pagodes De Cos 2018 Saint Estephe	92-94/100
Saint Peirre De Corbian 2018 Saint Estephe	89-91/100	Pape Clément 2018 Pessac-Léognan	92-94/100
Saintem Saintayme 2018 Saint Estephe	90-92/100	Le Pavillon Blanc De Margaux 2018 Margaux	93-95/100
Sanctus 2018 Saint-Emilion	91-93/100	Raoul 2018 Pessac-Leognan	86-88/100
Simard 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Le "S" De Suduiraut 2015 Bordeaux	90-92/100
Siran 2018 Margaux	90-92/100	De Suduiraut Blanc Sec 2018 Bordeaux	90-92/100
Soutard 2018 Saint-Emilion	88-90/100		
Talbot 2018 Saint-Julien	92-94/100		
Du Tertre 2018 - Margaux	90-92/100		
La Tour Figeac 2018 Saint-Emilion	91-93/100		
Les Tourelles De Longueville 2018 Pauillac	92-94/100		
Tronquoy – Lalande 2018 Saint-Estéphe	91-93/100		
Valandraud 2018 - Saint-Emilion	89-91/100		
Val De Roc 2018 Bordeaux Superieur	90-92/100		
Vieux Château Certan 2018 Pomerol	97-99/100		

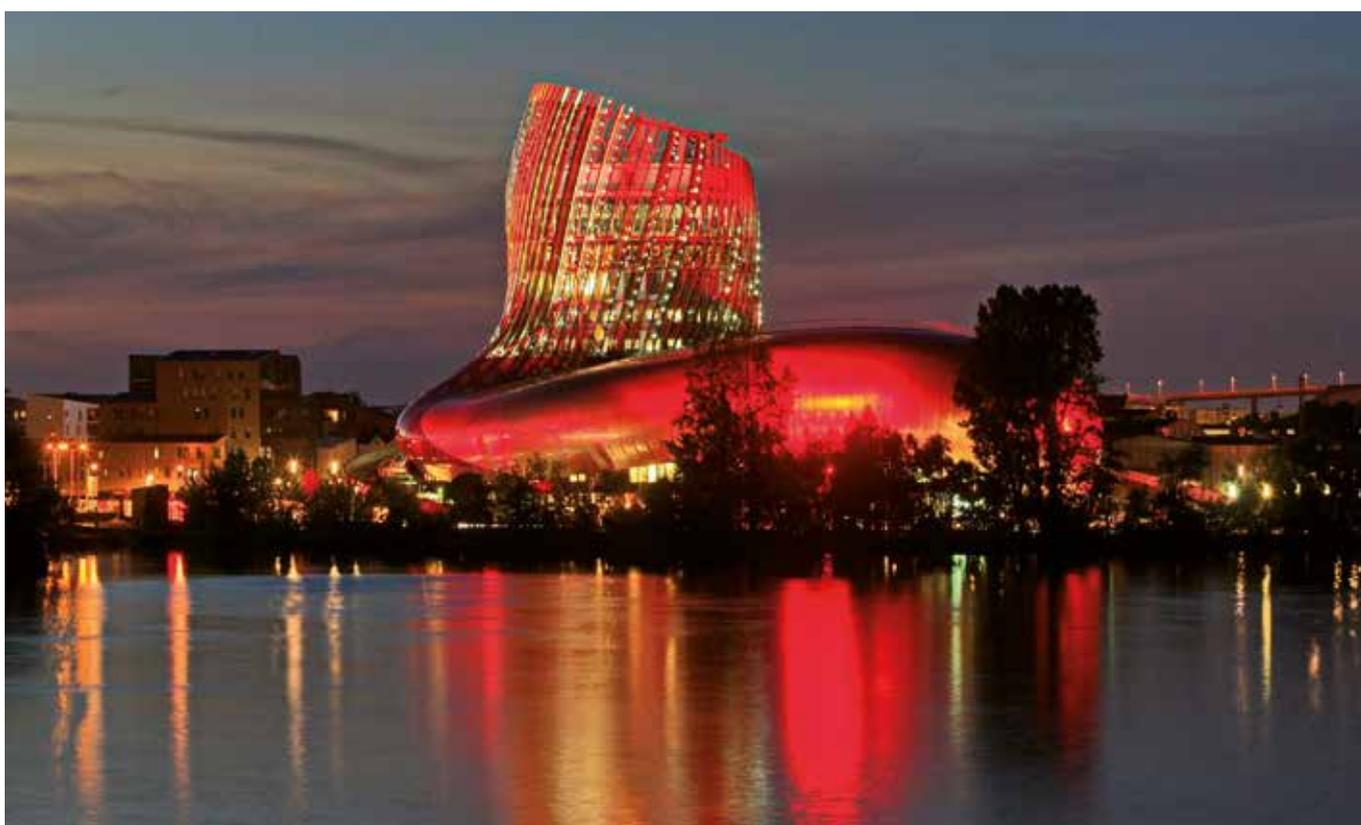
**ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI BIANCHI DEGUSTATI,  
ANNATA 2018, E RELATIVE VALUTAZIONI:**

Aïle D'argent di Mouton Rothschild 2018 Bordeaux	94-96/100
Carbonnieux 2018 Pessac-Léognan	86-88/100
Domaine De Chevalier 2018 Pessac-Léognan	93-95/100
La Clarté De Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	91-93/100
Couhins 2018 Pessac-Leognan	87-89/100

**ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI SAUTERNES DEGUSTATI,  
ANNATA 2018, E RELATIVE VALUTAZIONI:**

Coutet 2018 Barsac	91-93/100
Clos Haut-Peyraguey 2018	88-90/100
Doisy – Daëne 2018 Barsac	91-93/100
Doisy – Védrières 2018 Barsac	90-92/100
Filhot 2018	87-89/100
Lafaurie – Peyraguey 2018	87-89/100
De Malle 2018	88-90/100
Rayne – Vigneau 2018	87-89/100
Rieussec 2018	89-91/100
Sigalas Rabaud 2018	88-90/100
De Suduiraut 2018	91-93/100
La Tour Blanche 2018	88-90/100

*La Cité du Vin di Bordeaux*





*Giovanni Giannelli coi figli Andrea e Marco*

# L'ALFABETO DEL VINO come San Benedetto

**La famiglia Giannelli acquista la proprietà negli anni Sessanta del secolo scorso. Prima, in famiglia, erano mezzadri e lavoravano nella vigna di fronte. Decidono d'acquistare nella zona di produzione della Vernaccia di San Gimignano, in località San Benedetto dove per la maggior parte il territorio è frazionato in tantissimi piccoli produttori, molti dei quali una volta erano mezzadri che poi lentamente sono divenuti proprietari.**

**Luigi pizzolato**

Dal 1998 l'azienda riporta il logo e l'immagine aziendale di azienda agricola San Benedetto. Grazie a Giovanni Giannelli – babbo degli attuali condottieri, gli intrepidi e intelligenti fratelli Andrea e Marco – che dedica tutto se stesso all'azienda e al suo sviluppo, presto i risultati arrivano. I ragazzi apprendono fin da giovanissimi le tecniche di vinificazione e quant'altro sia necessario allo sviluppo dell'azienda. Adesso hanno acquisito autonomia, dando la propria impronta all'azienda di famiglia. Andrea cura la vigna e la vinificazione, Marco si occupa delle varie fasi di commercializzazione del vino e delle visite aziendali, oltre che dell'agriturismo. Giovanni Giannelli, sempre attento alla cura della vigna, della cantina e di tutte le fasi per produrre vini di qualità, trasmette in-

tegralmente ai figli la sua dedizione, passione, amore. Oggi Andrea produce "il vino di Andrea" ossia un'idea che si basa sulla cura maniacale per tutti i processi produttivi, dando un proprio stile ai vini aziendali, senza sponsorizzare le mode del momento, ma cercando di creare un vino figlio dell'annata ossia il vino che, in base al particolare andamento climatico, la rispecchi il più possibile. Chi meglio di lui stesso conosce le sue vigne, non gli rimane che interpretare l'annata. Andrea vuol produrre un vino pulito e ben fatto, che rappresenti il proprio terroir. Dedica la stessa attenzione sia al bag in box, cercando d'ottenere il miglior vino possibile per quella tipologia che al vino top aziendale ossia lo Japigo o la Vernaccia di San Gimignano riserva, che quest'anno svetta verso il cielo

per la sua eccelsa qualità. Singolare l'idea dei 2 fratelli di commercializzare la Vernaccia di San Gimignano annata col tappo a vite (stelvin), anziché con un tappo di sughero. La particolare chiusura garantisce al consumatore l'immediatezza del frutto del vino e sicuramente per un po' d'anni una buona conservazione, non incorrendo in rischi come l'odore di tappo, che quando si presenta ci costringe a gettare l'intero contenuto in quanto il vino risulta imbevibile. Forza ragazzi, grazie alla vostra passione, dedizione e capacità state dando tanta gioia a tante persone che si avvicinano al mondo del vino, facendoli gioire anche con prezzi delle bottiglie assolutamente competitivi. L'azienda rappresenta la qualità a portata di tutti con la diversificazione dei suoi prodotti.

**Emozioni a San Benedetto**  
**09/06/19 ore 12 - San Gimignano**

**Vernaccia di San Gimignano docg 2018**

Vino prodotto da uve Vernaccia, presenta una veste delicata di color paglierino tenue. Olfatto fruttato e floreale con sentori di mela, pesca, banana e fiori d'acacia. Al gusto è piacevolmente leggero e fresco con decisa nota sapida e retrogusto leggermente amarognolo. Il vino è prodotto a un'altitudine di 300 metri s.l.m. da terreni di medio impasto. Accompagna la calura estiva come perfetto aperitivo o con crostini al lardo d'Arnard, riso freddo con mozzarella e branzino al sale.

**Vernaccia di San Gimignano docg**  
**Riserva 2016**

Vino prodotto da uve Vernaccia. Il mosto fermenta in tonneau da 700 litri per proseguire con l'affinamento di circa 18 mesi. Il vino presenta un color giallo dorato luminoso. Olfatto con evidenti note fruttate d'agrumi, floreale di ginestra e ricchezza di varie sensazioni come miele, caramella

inglese e un tocco di vaniglia. Al gusto è davvero ricco, intraprendente, equilibrato e presenta una lunga persistenza.

**Chianti tradizione 2017**

Vino prodotto da 80% Sangiovese e il restante 20% di Colorino, Canaiolo, Ciliegiolo e Malvasia da vigneti con altitudine di circa 180 metri s.l.m. . Grazie al "governo all'uso toscano", risulta fresco, immediato, fruttato ma presenta pure una buona struttura con tannini fermi. Olfatto con note prorompenti di frutti come mora e mirtillo, accompagnati da viola e note speziate di chiodi di garofano con cenni di liquirizia, cacao e cuoio. Gusto armonioso, fresco e saporito allo stesso tempo.

**Chianti Riserva 2015**

Vino prodotto da uve Sangiovese a un'altitudine di 220 m s.l.m. su terreni piuttosto argillosi e solo in particolari annate soddisfacenti, da una severa selezione d'uve. Vinificato in cemento e a seguire affinato per 2 anni in legno. Color rubino profondo.

Al naso risulta intensamente speziato con riconoscimenti di pepe nero, chiodi di garofano e noce moscata. Prosegue una scia odorosa ricca con sentori fruttati e floreali. Al gusto si rivela di corpo pieno con tannini decisi ma ben disposti ad accogliere il palato. Finale deciso e avvolgente.

**Toscana Rosso igt Japigo 2015**

Vino prodotto da uve Sangiovese, Merlot e Cabernet da un vigneto situato a un'altezza di 240 metri s.l.m. Dopo una lunga macerazione, il vino sosta in barriques per circa 12 mesi dopo di che viene affinato altri 12 mesi in bottiglia. Dal color rubino acceso carico con riflessi leggermente purpurei, presenta un olfatto deciso, concreto, ricco di sensazioni. Fruttato, speziato, tostato, floreale e minerale con riconoscimenti di frutti di bosco come lamponi e ribes, cannella e cardamomo, nocciola tostata e vaniglia, grafite e china. Bocca possente e delicata, compatta. Da accompagnare con primi piatti come pappardelle alla lepre o bistecca alla fiorentina alla griglia.



**Voluta e sostenuta da ChiantiBanca, ha erogato oltre ventimila prestazioni a diecimila iscritti. È capofila e coordinatrice del progetto che doterà tutte le Bcc della Toscana di una Mutua. Sanità ma non solo: benessere, stile di vita e corretta alimentazione gli altri punti forti. Il presidente Stefano Mecocci: “Rappresentiamo l'elemento distintivo per mantenere forte il legame con il territorio”.**

Fondata nel dicembre del 2007, ChiantiMutua è aperta a clienti e soci di ChiantiBanca, a cui sono riservate quote contributive ridotte per usufruire dei moltissimi vantaggi offerti in ambito sanitario, sociale e culturale. ChiantiMutua aderisce al Comipa – consorzio cooperativo di previdenza e assistenza esistente da ben 25

anni – che ha sede a Roma e raccoglie mutue su tutto il territorio nazionale. Il Comipa emette a favore dei soci delle proprie consorziate la “Carta Mutuasalus”, che consente l'accesso a una vasta gamma di servizi e prestazioni. ChiantiMutua opera tradizionalmente in tre settori: salute, famiglia e tempo libero. Parlando di salute, il



**melissa sinibaldi**

# ChiantiMutua

IL WELFARE  
DEL CREDITO  
COOPERATIVO  
PER LE COMUNITÀ  
NEL CUORE  
DELLA TOSCANA

Socio, grazie alle convenzioni stipulate dalla Mutua in ambito locale e dal Comipa sul territorio nazionale, può beneficiare di sconti su visite, analisi e cure sanitarie presso numerose strutture, centri diagnostici e professionisti qualificati, riducendo sensibilmente i tempi d'attesa; inoltre ha diritto a rimborsi di spese mediche, diarie per ricove-

## ChiantiMutua



ro, sussidi medico-sanitari e campagne di prevenzione organizzate attraverso strutture e operatori locali. Venendo alla famiglia, sono previsti servizi di sostegno per i nuovi nati e per tutti i cicli scolastici e svariate convenzioni che consentono di ottenere agevolazioni presso farmacie, palestre, piscine, centri benessere, agenzie di viaggio, cartolerie per materiale scolastico, librerie, cinema, teatri, taxi, servizi di trasporti per disabili e più in generale dedicando attenzione massima alle attività sportive e culturali. Per quanto riguarda le attività per il tempo libero, il programma annuale di ChiantiMutua prevede iniziative culturali e ricreative, visite a mostre e musei, eventi musicali, convegni a tema, soggiorni al mare e in montagna, oltre a viaggi – in tutti i periodi dell'anno – in Italia e all'estero. I servizi offerti generano valore sia per il territorio – grazie allo sviluppo della rete locale di strutture, enti e fornitori (sanitari e non) capaci d'offrire servizi e prodotti qualificati – che per il sistema-Paese, attraverso la promozione della salute e il sostegno alle famiglie, integrando il sistema di welfare e rendendolo più solidale ed economicamente sostenibile. “La nascita delle Mutue risale a moltissimi anni fa, fino a conoscere una progressiva perdita di valore con lo sviluppo del servizio sani-

tario nazionale – commenta Stefano Mecocci, presidente di ChiantiMutua – oggi le Mutue stanno vivendo una nuova primavera perché godere dei vantaggi del welfare pubblico è sempre più complicato, soprattutto per le fasce di reddito più basse. È privilegio di pochi permettersi onerose polizze assicurative integrative: per questo ChiantiMutua – ormai da più di dieci anni, tanto da essere una delle prime mutue sul territorio nazionale – ha reso accessibili i suoi servizi a tutti”. Si parte da 2,90 euro al mese per i soci ChiantiBanca (privati o amministratori e sindaci di aziende) e per i giovani under 30, per i coniugi dei soci 3,90 euro e per tutti i clienti 4,90 euro: cifre alla portata di qualsiasi tasca, a fronte di un servizio che garantisce eccellenza in tempi brevissimi. “Inoltre – riprende Mecocci – per una banca di credito cooperativo dotarsi di una Mutua è un forte segno distintivo per mantenere il legame col territorio”. *A livello di Bcc, quante sono attualmente quelle che ne hanno già una?* “Circa il 10%, ma il numero è destinato a crescere in tempi rapidissimi”. Grazie al contributo di ChiantiMutua che, assieme alla Federazione Toscana delle banche di credito cooperativo, è stata capofila di un ambizioso progetto (portato ormai a compimento) che doterà ogni

bcc della Regione di una Mutua. “Forti della nostra esperienza e delle nostre competenze – riprende Mecocci – siamo stati individuati come ente di riferimento per la nascita di tutte le nuove Mutue toscane e capofila di un modello di progettualità che sta venendo esportato anche in buona parte delle regioni d'Italia”. *In quali ambiti di servizi vi muovete?* “Alcuni servizi di sanità leggera non sono più gratuiti, oltre all'impossibilità di usufruirne per le infinite liste d'attesa. Al contrario, attraverso la Mutua si ottengono prestazioni nell'arco di due/tre giorni, e non certo di mesi. Ma la nostra attenzione non si ferma alle cure mediche: vogliamo incidere anche sulla prevenzione con campagne di check up completi, organizzando eventi educativi e di formazione su alimentazione, cibo, olio, vino e promuovendo lo sport come attività basilare di un corretto stile di vita”. *Quali sono i numeri di ChiantiMutua?* “Abbiamo 8.500 iscritti – con un trend in crescita costante – e circa 700 strutture convenzionate, a copertura di quasi tutto il territorio toscano. Dei nostri servizi usufruiscono oltre diecimila persone: se entrambi i genitori sono iscritti alla Mutua, anche i figli minorenni possono beneficiare dei servizi. A oggi abbiamo erogato più di ventimila prestazioni nella vita di ChiantiMutua e i numeri degli ultimi anni si moltiplicano – eroghiamo oltre mille prestazioni al mese – con prospettive di crescita sempre più ambiziose”.



# Dai Lambruschi all'aceto balsamico



DOVE VA LA VITICOLTURA  
di **mario fregoni**

*Presidente onorario OIV*

**L'Italia fu denominata "Oenotria tellus" dagli antichi greci e rimase per secoli un Paese viticolo importante assieme alla Spagna e alla Francia. Attualmente la Cina, coi suoi 800mila ettari di vigneto, supera l'Italia, detentrici di circa 650mila ettari vitati.**

All'inizio del Novecento il nostro Paese possedeva una superficie di 3,5 milioni di ettari, di cui 2,6 milioni erano a viticoltura promiscua (ormai scomparsa), d'origine etrusca, civiltà estesa dalla Campania alle pianure del nord Italia. Le viti della coltura promiscua, ai bordi dei campi, erano allevate sulle "alberate" o "piantate", ossia sostenute da tutori vivi, quali pioppo, olmo, acero, gelso, ciliegio, ecc... a seconda delle Regioni. Nell'antichità le alberate venivano denominate "Arbustum gallicum", tipico della Gallia Cisalpina e dell'Etruria settentrionale, se erano molto alte, sino a 15 metri nell'alberata aversana del napoletano, tanto che Plinio rammenta che se un vendemmiatore cadeva dalle scale di legno e moriva aveva diritto alla sepoltura gratuita. Le viti possedevano vecchi cordoni chiamati "tirelle", che collegavano un albero all'altro. Erano denominate "Arbustum italicum" quando la vite veniva "maritata" ad alberi tutori più bassi, a esempio l'olmo, nell'Etruria centrale, come il "testucchio". La grafiosi dell'olmo (*Graphium ulmi*) provocò una grave crisi della viticoltura promiscua, che venne decimata nel secondo Dopoguerra per i costi di produzione elevati, dovuti alla manodopera. Sino alla metà del Novecento le viti erano allevate alte sulle alberate o sulle pergole per schivare

l'umidità delle pianure e quindi i marciumi da *Botrytis* e da peronospora, giunta a noi alla fine dell'Ottocento. Le alberate erano infatti molto diffuse nelle pianure italiane, dove i terreni sono più fertili e dotati d'acqua, per cui le viti avevano una vigoria elevata e una produzione altrettanto eccezionale, ma di qualità scadente e bassa gradazione. La potatura delle viti, come degli alberi, era saltuaria e si limitava alla sfrondata della vegetazione, senza alcuna scelta dei tralci, dei rinnovi e così via.

## **LE LAMBRUSCHE AL NORD, LE ABROSTINE IN TOSCANA**

Inizialmente si utilizzarono le piante selvatiche della "*Vitis silvestris*", nate da seme, presenti nei boschi, vinificate da sole o in uvaggio con le altre varietà sino all'Ottocento. In Sardegna, ad Urzulei, si è riscoperta nei boschi dell'Ogliastra una "*Vitis silvestris*" maschile stimata dell'età di circa mille anni (Fregoni, 2018). Successivamente iniziò la domesticazione ossia la scelta delle varietà migliori e la loro coltivazione, dalle quali nacquero molte migliaia di vitigni di "*Vitis vinifera*", ancora oggi il 99% della viticoltura mondiale delle uve da vino. Le varietà con caratteri più prossimi alla *Vitis silvestris* venivano chiamate "Lambrusche". In effetti la *Vitis silvestris* ha

2 sinonimi: Lambrusca o Labrusca; quest'ultima non va confusa con la "*Vitis labrusca*" americana, la nota uva fragola o Isabella, scoperta dopo l'era colombiana e geneticamente assai diversa dalla *Vitis silvestris* e dalla figlia *Vitis vinifera* (Fregoni, 2018). A titolo d'esempio si elencano alcune aree italiane ricche di lambrusche o lambruschi: la pianura piemontese, alessandrina in particolare, quella emiliana, mantovana, cremonese, bresciana, veronese, trentina e tante altre. In Toscana erano denominate "abrostine" e davano il "vin brusco", che si conservava a lungo per la sua alta acidità, pH basso, ricchezza di polifenoli, quali antociani, tannini, stilbeni, cioè composti antiossidanti e d'alto valore nutraceutico. Addirittura c'era la tradizione di sturare una bottiglia dell'anno di nascita nel giorno del matrimonio della figlia o del figlio. La qualità del vino era comunque molto modesta e generalmente in campagna era consi-





*Alberata, antico sistema di coltivazione delle viti maritandole ad alberi vivi disposti in filari*

derato al pari di un vinello dissetante, a volte allungato con acqua, quando era spunto. Il numero dei Lambruschi in Italia era molto elevato, tanto che alla fine dell'Ottocento ne vennero elencati una cinquantina (Calò et coll., 2006). In Campania era famoso l'Asprinio (bianco), presente ancora su alcune alberate aversane, su altissimi pioppi, varietà dal nome evocativo e noto produttore di aceto, similmente a quanto avvenuto a Modena e a Reggio Emilia coi Lambruschi, genitori dell'aceto, proveniente da vini deboli d'alcol, che a primavera prendevano lo "spunto" ossia venivano attaccati dal "Bacterium aceti", causa della formazione di acido acetico, costituente fondamentale dell'aceto. Nelle pianure di Modena e Reggio Emilia nacque l'idea di sterilizzare il mosto dei Lambruschi con la bollitura (mosto cotto, base di partenza del balsamico) e farlo invecchiare per almeno 12 anni nelle acetarie ossia in una catena di botticelle di contenuto decrescente, costituite da doghe di quercia, castagno, ciliegio, gelso, ginepro, erogatrici degli aromi tipici dell'aceto balsamico.

### **LAMBRUSCHI E TERROIR DEL BALSAMICO**

La storia dell'aceto e del balsamico tradizionale è legata a un terroir di pianura, alle alberate etrusche e ai

Lambruschi, produttori di vini vocati all'accescenza. Nei disciplinari dell'aceto balsamico di Modena e Reggio Emilia sono ammessi le uve, i mosti e i vini dei Lambruschi e di altre varietà tradizionali, quali i Trebbiani (romagnolo e toscano in particolare), l'Ancellotta, la Sgavetta, il Berzemino, l'Occhio di gatta e il Sauvignon (di più recente introduzione). Se si sovrappongono le mappe delle aree di produzione dei Lambruschi con quelle dell'aceto balsamico, si potrà constatare la loro coincidenza attuale con le zone di pianura e bassa collina storiche delle varietà di vite locali autoctone e del balsamico tradizionale. Nel Registro Nazionale delle Varietà sono attualmente iscritti 10 vitigni di Lambruschi, ossia: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco grasparossa, Lambrusco salamino, Lambrusco Marani, Lambrusco oliva, Lambrusco Montericco (diffusi nel modenese e nel reggiano), nonché il Lambrusco Maestri (più tipico del parmense), il Lambrusco viadanese (del mantovano), il Lambrusco a foglia frastagliata o Enantio (del Trentino) e la Lambrusca di Alessandria. Le varietà più coltivate sono quelle modenesi e reggiane perché costituiscono il fulcro delle produzioni dei vini Lambruschi frizzanti e spumanti, noti da secoli ed esportati in tutto il mondo. L'aceto

era un tempo un sottoprodotto, oggi il balsamico rappresenta un fiore, di grande valore economico, all'occhietto di Modena e di Reggio Emilia, noto all'estero per le sue elevate qualità culinarie. A dimostrazione dell'origine dei Lambruschi dalle viti selvatiche (*Vitis silvestris*), generalmente dioiche (con fiori maschili e femminili su piante distinte), si rammenta che il Lambrusco di Sorbara è una varietà a fiori femminili (con stami riflessi e polline non germinabile), per cui ha bisogno di essere impollinato per via anemofila da un altro Lambrusco ermafrodita, che comunemente viene mescolato e distribuito regolarmente nel vigneto. Il Lambrusco di Sorbara va altresì soggetto all'acinellatura per cause legate alla bassa fecondazione e alla boro-carenza. I trattamenti fogliari a base di composti di boro (borace) prima della fioritura aumentano l'allegagione delle bacche, l'ingrossamento delle quali si può ottenere con trattamenti a base di gibberellina subito dopo l'invasatura (Fregoni, 1977, 1978, 1979).

### **LE FOGLIE DEI LAMBRUSCHI COME SIMBOLO DEL BALSAMICO**

Le foglie dei Lambruschi hanno un profilo periferico, dei denti, specifico per ogni varietà, rilevato col metodo ampelometrico Rodrigues (Fregoni et coll., 1965), basato sul numero e posizionamento dei denti della foglia tipica (Fregoni, 2005 e 2013). Il legame foglie dei Lambruschi "foglie" del balsamico è stato ideato dall'AIB (assaggiatori italiani balsamico) di Modena, che ha classificato i balsamici col numero delle foglie, crescente da 1 a 5, come i 5 lobi della foglia pentalobata dei Lambruschi, in base alla densità e al diverso profilo sensoriale degli aceti balsamici. Questa invenzione è stata registrata in Italia e all'estero e ha fornito risultati importanti nel consumo e nell'esportazione, dato che contraddistingue livelli qualitativi crescenti dell'aceto balsamico. Le "foglie" come marchio di qualità si ritrovano solo nell'aceto balsamico.

# SI FA PRESTO a dire Sangiovese

## L' OSSIGENO



THE WINE WATCHER  
di paolo e jACOPO vagaggini

**L'ossigeno è una sostanza importantissima in natura, ma altrettanto poco conosciuta dalla maggior parte delle persone. Un dato che deve far riflettere è che l'ossigeno è la sostanza più diffusa nella crosta terrestre poiché, oltre che negli organismi, è presente nella composizione di moltissimi minerali e rappresenta circa il 47% della massa.**

Per valutarne la presenza nell'ambiente marino basta pensare che l'acqua ha la formula bruta di  $H_2O$ , che tutti conoscono; spieghiamola. Ogni atomo ha un proprio peso atomico, per l'idrogeno (H) questo peso è 1,008 mentre per l'ossigeno (O) è 15,999; di conseguenza, l'acqua ( $H_2O$ ) ha un peso molecolare di 18,015 di cui circa l'88,81% proviene dall'ossigeno. Ciò significa che l'acqua è formata per quasi il 90% da ossigeno. Anche considerando l'atmosfera gassosa, la presenza è massiccia, dato che l'ossigeno ne costituisce il 20,8%. Adesso possiamo sentire il peso dell'ossigeno intorno a noi e la sua importanza. In realtà quest'atomo non solamente è presente in natura in gran quantità, ma è anche ben reattivo chimicamen-

te e biologicamente. Per approfondire al meglio questi concetti è importante comprendere le basi della chimica, che rappresentano i principi regolatori della nostra vita. Proviamoci. Un atomo è l'organizzazione più piccola in natura e ha una sua precisa conformazione: un nucleo formato da protoni, che sono carichi positivamente e neutroni, senza carica; intorno si trova una nube di cariche negative, ovvero gli elettroni, che sono attratti dalla carica positiva dei protoni. Gli elettroni sono disposti in orbitali, veri e propri livelli energetici formati da cariche che si attraggono e si respingono; in passato si rappresentava questa situazione come quella dei pianeti del sistema solare, ma in realtà è profondamente diversa. Ogni orbitale può ospitare

2 elettroni, uno, oppure è vuoto. Gli orbitali sono:  $1s^2 - 2s^2 - 2p^6 - 3s^2 - 3p^6 - 3d^{10}$ : gli orbitali S contengono 2 elettroni in una conformazione che si descrive sferica, gli orbitali P contengono 3 coppie d'elettroni sui 3 assi cartesiani, gli orbitali d come gli f hanno conformazione più complessa, che esula da questo trattato.





Perché è tanto importante conoscere gli orbitali, la quantità d'elettroni presente al loro interno, le loro forme reali e dimensioni? Quando gli orbitali sono pieni coi 2 elettroni o sono vuoti sono chimicamente stabili; quando hanno un solo elettrone, invece, cercano la stabilità acquisendo o cedendo l'elettrone spaiato. Si comincia a intravedere il carattere specifico dell'atomo, dato che, secondo la distribuzione delle cariche, può essere elettronegativo, cercando d'acquisire un elettrone, oppure elettropositivo, cedendo un elettrone e lasciando scoperta una carica positiva dei protoni del nucleo. Mendeleev nel 1869 ha concepito la Tavola Periodica, sotto nella versione originale, in cui si possono già vedere gli atomi e i loro caratteri, un'opera-

zione incredibile, considerate le attrezzature in uso ben 150 anni fa. Nel caso dell'ossigeno, gli orbitali sono:  $1s^2 - 2s^2 - 2p^4$  e già il riempimento dell'orbitale p ci dice che 2 elettroni sono spaiati nell'orbitale e faranno di tutto per cercare di guadagnare altri 2 elettroni per arrivare alla saturazione, ovvero alla stabilità. Così abbiamo capito che l'ossigeno è un atomo decisamente reattivo e perché. Dato che l'ossigeno è fortemente elettronegativo, per le ragioni descritte, tende a rubare gli elettroni agli atomi che non hanno gli orbitali saturi e sono deboli nella loro difesa. Questo atteggiamento è la cosiddetta "ossidazione" e già il termine descrive quanto l'ossigeno ne è protagonista, in quanto ne ispira il nome.

L'ossidazione si può definire come la perdita d'elettroni di un elemento provocata da una sostanza ossidante che li acquisisce, soprattutto l'ossigeno. La sostanza che si ossida quasi sempre perde molte delle sue caratteristiche positive. Queste reazioni sono particolarmente importanti a livello di chimica organica e giocano un ruolo importante nell'enologia. L'ossidazione di certe molecole organiche, infatti, può creare molte deviazioni a livello organolettico e nell'equilibrio ossidoriduttivo del vino. In Enologia l'ossidazione è un difetto ben preciso e decisamente grave: si va dal carattere "aperto" ovvero leggermente ossidato, al "maderizzato", fino all'etanale, ovvero l'odore dell'alcol ossidato, simile a quello delle vinacce esposte all'aria. Tutte queste condizioni portano a perdita di freschezza e profumi, a un sapore dolciastro e non molto gradevole. Il Sangiovese è un vitigno molto sensibile all'ossidazione, non avendo grandi difese, primi fra tutti i polifenoli, pertanto dev'esser trattato con molta attenzione sotto quest'aspetto. Fortunatamente la gran parte delle ossidazioni sono reversibili grazie all'azione di riducenti energici, che riportano il vino nelle condizioni ottimali. Ci sono però dei vini in cui l'ossidazione non gioca un ruolo così negativo. Il Madera, per esempio, ha nell'ossidazione il suo carattere organolettico fondamentale, proprio come il Vinsanto, il più famoso vino da dessert toscano. Questa tipologia di vini non è da pasto, essendo dolci e appesantiti dall'ossidazione, ma sono splendidi per fine pasto. Una nota molto importante è che il Vinsanto è spesso fatto con una percentuale di Sangiovese, il che dimostra l'incredibile versatilità di questo gran vitigno. Nel prossimo appuntamento studieremo le ossidazioni in maniera più approfondita e potremo scoprire che l'ossigeno ha anche moltissimi aspetti e utilizzi positivi, quali a esempio la micro-ossigenazione e l'utilizzo dell'ozono.

# I vini italiani nel Rinascimento



DE GUSTIBUS DISPUTANDO  
di zeffiro ciuffoletti

**Non amo la retorica dei primati italiani, ma la verità e la storia non sono acqua. Ed è pur vero che ancora nel Cinquecento i vini italiani erano fra i migliori del tempo e solo nel Seicento i vini francesi, i Claret, si affermarono come grandi vini da pasto.**

Si celebra Leonardo da Vinci come viticoltore e addirittura come enologo. Forse esagerato fare di Leonardo un enologo, ma indubbio che di vino se ne intendeva, come si evince da un famoso sonetto caudato che conteneva una sorta di filosofia di vita: “Se vuoi star sano non mangiar senza voglia; cena lieve, mastica bene e quel che in te riceve sia ben cotto e di semplice forma. Di mezzogiorno fai che tu non dorma. Che il vin sia temperato, poco e spesso, non fuor di pasto o a stomaco vuoto. Che tu faccia piccol moto e fuggi la lussuria...” Non solo, quando Leonardo andò a Milano e dal Moro (Ludovico Maria Sforza detto il Moro (Milano, 3 agosto 1452 – Loches, 27 maggio 1508) duca di Milano dal 1494 al 1499) gli fu regalato un pezzo di terra, come compenso mentre realizzava il celebre Cenacolo, si fece mandare da Fiesole dei vitigni di Malvasia, di Moscato e di uva Pas-

serina. Come è stato dimostrato, Leonardo praticava il travaso per chiarificare il vino. Bene, quel metodo era praticato in Francia e nel Seicento il vino francese, Claret, divenne famoso come il miglior vino rosso da pasto. In realtà, sin dal Quattrocento i vini italiani erano i più apprezzati nelle corti europee. Ne scriveva Bartolomeo Sacchi detto il Platina, apprezzato e citato dallo stesso Leonardo e da molti altri umanisti per la sua opera *De honesta voluptate et valitudine*. Trattato sui piaceri della tavola e la buona salute (recentemente ripubblicato a cura di E. Carnevale Schianca dall'editore fiorentino Leo S. Olschki, 2015), i vini italiani erano fra i migliori del tempo. Lo stesso Sante Lancerio, cantiniere del papa Paolo III Farnese (1536) elencava ben 56 tipi di vino pregiati che provenivano dall'Italia e dalle sue isole. Il Platina ne descriveva una trentina, di cui molti prodotti in Toscana,

come il “Greco” di San Gimignano o il Trebbiano apprezzato per la sua “nobiltà e raffinatezza”. Il Platina concludeva il capitolo *De vino* con una considerazione “filosofica” che mi sembra assai attuale. Egli scrisse, infatti, che “ai nostri tempi [in Italia] si producono miglior vini che non uomini”. Era il Rinascimento. Figuriamoci oggi cosa si potrebbe dire con i vini italiani in vetta nelle classifiche mondiali, mentre ogni giorno le nostre classi dirigenti non fanno che inanellare brutte figure.





# LA TINTILIA, IL VINO TESTIMONE DEL MOLISE



SPAZIO LIBERO  
di pasquale di lena

**La Tintilia, questo vino molisano al femminile, come la Barbera del Piemonte, ha dimostrato, da quando è stato chiamato a svolgere il ruolo di testimone di un territorio vocato alla vitivinicoltura, di saper interpretare magnificamente il ruolo che gli è stato affidato.**

Prima con l'inserimento, nel 1988, nella Doc "Molise o del Molise", come uno dei 19 tipi di vino inseriti in quel disciplinare e, in modo più deciso e autorevole, quando, nel 2011, ha avuto la piena fiducia dei produttori e delle istituzioni col riconoscimento, tutto suo, Doc "Tintilia del Molise". Un testimone attento, vero, che riesce col suo minuto grappolo di pochi acini, per di più piccoli, a esprimere tutti i caratteri propri di una terra generosa, ospitale, riservata, ricca di storia e cultura, paesaggi e antiche tradizioni, qual è quella molisana. Un recupero non facile il suo, visto che la coltivazione era stata abbandonata, ridotta a pochi tralci di qualche vigna sparsa sul suo territorio elettivo, quello intorno a Campobasso, tra Ferrazzano e Colle d'Anchise, Cercemaggiore e Ripalimosani. Un abbandono lento ma deciso, che è partito subito dopo gli anni Sessanta con l'avvio della viticoltura, voluta e promossa dall'Ente riforma,

pensata e realizzata sulle dolci colline che guardano l'Adriatico, come prolungamento del vigneto dell'Abruzzo, in quel tempo quasi tutto a tendone. E' la quantità di quella viticoltura - si parlava anche di 400 quintali a ettaro d'uva - che riduce a poca cosa la Tintilia e la realtà vitivinicola del Molise interno e alto. Una concorrenza, quella del "Montepulciano" e del "Trebiano", impossibile da sostenere per le vigne di "Moscato" e di "Tintilia", anche in mancanza di un'immagine, se non quella che solo il territorio d'origine conosceva. Dal rischio di scomparire ai successi che vive oggi con riconoscimenti e medaglie conquistate nei più importanti concorsi, e, soprattutto, con la crescita d'attenzione e fidelizzazione da parte del consumatore italiano e del mondo. La "Tintilia del Molise" si trova sempre più a fianco di altri vini doc e docg che il mondo conosce e, in attesa di salire sul gradino più alto, quello della docg, ha tutto per diven-

tare, con gli altri 75 eletti, ancor più un protagonista dell'immagine della qualità e diversità dei nostri vini. Non è il frutto di una moda, ma il risultato di un impegno che, nella fase del racconto e del recupero, vede insieme enti e istituzioni, quali l'Università del Molise, l'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo, le Camere di Commercio, le due Province di Campobasso e Isernia e, non per caso, l'Enoteca Italiana di Siena, col suo presidente e segretario generale, accompagnati da un gran comunicatore che sposerà il Molise e la sua Tintilia, Ro Marcenaro. Quale testimo-





ne dell'incontro dei rappresentanti di questi enti nell'allora noto ristorante di Ferrazzano, "Da Emilio", ricordo l'entusiasmo e la gioia dei commensali dopo l'assaggio di una Tintilia che da tempo dormiva nella sottostante cantina. Un entusiasmo che si diffuse all'esterno e che, nel ricordo del grande vino del luogo, coinvolse, insieme ai pochi produttori rimasti, altri personaggi. Non so se è stato quello l'inizio del recupero. So per certo che si è ricominciato, allora, agli inizi anni Novanta, a parlare della Tintilia e, poco tempo dopo, si è venuto a sapere delle prove di micro vinificazione - conservo ben 2 bottiglie della prima Tintilia vinificata - realizzate dall'Ente di Sviluppo, con la collaborazione dell'Università, e dell'impegno dell'agronomo Michele Tanno nella ricerca delle vigne rimaste. Un recupero reso possibile dalla scelta, suggerita da Gaspero Di Lisa, ex sindaco di Roccapivara, in occasione della pubblica audizione indetta dal Comitato

Vini, allora presieduto dal Senatore Riccardo Margheriti, per il riconoscimento della Doc "Molise o del Molise". Una scelta decisiva, quella di vigne coltivate al di sopra dei 200 m.s.l.m., inserita nel disciplinare di produzione, che ha dato al vitigno Tintilia la possibilità di tornare a vivere e, senza più la concorrenza, a espandersi là dove era arrivato 2 secoli prima e si era ambientata. Vino "tinto" per il suo color rosso acceso o per la sua facilità di tingere ("tegne" in dialetto molisano), sporcare la tavola. Vino noto in Francia come "Tenturier d'Espagne", tanto da essere inserito nel gruppo delle tintorie, ed è, non a caso, merito dei francesi, nel periodo del dominio napoleonico, dopo la cacciata dei Borboni, la sua introduzione, agli inizi dell'Ottocento, nel Regno di Napoli e nella Provincia del Molise, allora la più vitata. Se è questa la storia del recupero di un grande vino ricavato da uve di un vitigno di chiara origine spagnola, quella

del successo che la Tintilia vive oggi, nel suo territorio d'elezione e sui mercati del mondo, è merito della fiducia e capacità dei vitivinicoltori molisani che hanno dato l'anima a questo loro vino. È grazie all'impegno dei produttori, sostenuto dalla Regione, che oggi i pochi tralci rimasti agli inizi degli anni Novanta si sono, nel tempo di quasi 5 lustri, trasformati in una vigna grande 100 ettari, col vino Tintilia che, insieme con la Dop "Molise" olio extravergine, è diventato il testimone principe di una Regione, tutt'ora e per fortuna, agricola e dalla diffusa ruralità, famosa nel mondo per la qualità della sua pasta. Un testimone che ha splendidi compagni di viaggio nelle altre 3 Doc (Biferno, Pentro o Pentro d'Isernia e Molise o del Molise) e 2 Igt riferite al vino (Osco o degli Osci e Rotae), nelle altre 4 Dop (caciocavallo silano, mozzarella e ricotta di bufala, salamino all'italiana), nella Igp vitellone bianco dell'Appennino centrale. Grazie al patrimonio di biodiversità, ci sono, coi 159 prodotti tradizionali inseriti nell'elenco del Mipaaf, altri potenziali testimoni del territorio, una volta riconosciuti a indicazione geografica, dop o igp. Penso subito a quel boccone di carne e grasso di maiale, tinto di rosso da peperone e peperoncino, dolce o piccante, e che sa di aglio, la pampanella di San Martino in Pensilis; all'insaccato che non si taglia ma si scava, la ventricina di Montenero di Bisaccia; al delicato sospiro che dona una stracciata di Agnone o di Capracotta; alla delicata dolcezza dell'ostia di Agnone; alla bontà del "pane" impastato con farina di grani antichi; ai fagioli di Acquaviva d'Isernia; al mais "Agostinello", fonte di polenta speciale e di una pizza cotta sotto la coppa che dà vita a un piatto povero "pizz'e foje", ma ricco di sapori. A parte l'ostia e la stracciata, tutti prodotti che ben si adattano a un vino rosso rubino dai riflessi violacei, dai beventori di frutta rossa, ricco di tannini, con note di spezie, dal gusto pieno e persistente, qual è appunto la Tintilia.

UN BICCHIERE + UN BICCHIERE = ALMENO 3 BICCHIERI  
TRA UNO SPOT E UN ALTRO...

## Strategie di marketing del vino

SEMPRE PIÙ BORDERLINE: TRA UNA PUBBLICITÀ EFFICACE...  
MA ANCHE LEGALE!



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

**Dapprima il D.M. 30 novembre 1991 n. 425, in seguito la Legge del 30 marzo 2001 n. 125, e l'art. 22 del Codice di Autodisciplina Pubblicitaria: una stringente disciplina per la pubblicità di bevande alcoliche e di quelle spiritose.**

Le regole di mercato parlano chiaro: uscire dalla "comfort zone", incrementare i profitti cercando nuovi acquirenti e consumatori in tutto il mondo. Parola d'ordine? Una pubblicità efficace! Ma come evitare che una pubblicità dettata da nuove esigenze d'offerta sul mercato violi la normativa di riferimento? Ecco che l'ufficio marketing si trova a dover rispettare la sempre più stringente disciplina sulla pubblicità delle bevande alcoliche senza trascurare, al contempo, una domanda di mercato rafforzata da una storica abitudi-

ne sociale e una duratura tradizione enogastronomica, tutta italiana. La Legge 125/2001 – "Legge quadro in materia di alcol e di problemi alcolcorrelati" – al suo art. 13 impone determinati limiti e divieti riguardanti non solo il contenuto del messaggio pubblicitario in sé ma anche le modalità della sua diffusione. La ratio di questa puntuale normativa – prodotto delle spietate strategie di marketing attuate dalle grandi multinazionali dell'alcool – è quella di tutelare la totalità dei consumatori e, in particolar modo, i minorenni e

i soggetti emotivamente più deboli. La legge, in tal senso, svolge la funzione di garante del consumatore, impedendo che, attraverso messaggi pubblicitari, quest'ultimo





venza indotto a credere che le bevande alcoliche posseggano qualità terapeutiche o che, viceversa, il loro mancato consumo comporti una condizione di inferiorità fisica, psicologia o sociale. Si vuole, quindi, evitare che le persone vengano persuase negativamente, riconoscendo nel bicchiere il loro "posto sicuro". I giovani rappresentano un target di consumatori di notevole interesse per i produttori, tale da orientare le strategie di marketing dell'industria: si promuovono, infatti, le attuali abitudini dei giovanissimi anche

attraverso spot pubblicitari rivolti – velatamente – proprio a questo tipo di consumatori. Così il Giurì dell'Autodisciplina pubblicitaria, sovente, si è pronunciato a sfavore delle campagne nelle quali viene contrapposta una figura felice, giovane e attraente, consumatrice di prodotti alcolici a una figura cupa e malinconica intenta a consumare acqua. Un caso di scuola è sicuramente la condanna dello spot pubblicitario di "Bacardi Breezer", nel quale un giovane beve in modo eccessivamente smanioso il prodotto alcolico.

Tuttavia, le disposizioni di legge in materia di pubblicità di bevande alcoliche vengono facilmente eluse, in particolar modo dalle multinazionali, note fautrici del "Dio denaro", a scapito del bene primario della salute. In tal senso, sarebbe auspicabile promuovere una più attenta e insistente azione di monitoraggio per indurre le aziende a un effettivo e corretto rispetto della normativa esistente e, forse, de iure condendo, rivedere la "nuova" normativa in maniera più stringente e più adatta allo sviluppo dei consumi del Dio Alcol...!

# • COMUNICARE in estate

WINE COMMUNICATION  
di **riccardo gabriele**

Di fronte a queste situazioni diventa difficile parlare di un argomento come la comunicazione in un periodo dell'anno molto importante come questo. Il primo pensiero, quindi, lo rivolgo a questi produttori che hanno avuto gravi problemi. In questo caso la corretta comunicazione entra in gioco per essere aiuto a loro e far capire sia la vera entità dei danni che la localizzazione degli stessi. Trovo doveroso puntualizzare con precisione l'accaduto in modo tale che con trasparenza si sappia la reale situazione. Spesso le cose vengono sminuite o ingigantite e nello stesso modo non aiutano la produzione. Mi rivolgo quindi per primo agli stessi produttori, in modo che possano, attraverso i canali sia digitali che con interviste a media specializzati e cronache locali e nazionali, far comprendere sempre bene cosa è accaduto e quelle che saranno le prospettive. Il mondo del vino tutto, dunque, dovrebbe parlare correttamente un linguaggio unico e chiaro specificando bene cosa, come, dove. Un'annata difficile come la 2014 ci dovrebbe aver insegnato quanto sia importante comunicare bene l'andamento della stagione e il percorso che ha portato alla vendemmia. Spazio dunque alla comunicazione digital, che offra un dettaglio della situazione con aggiornamenti nel corso del tempo. Utile inviare anche note alla stampa con aggiorna-

**L'estate sta arrivando con tutta la sua forza e i suoi problemi. Al momento di andare in stampa, infatti, purtroppo alcune zone vinicole della nostra Penisola hanno subito lo scotto di un tempo che ha danneggiato fortemente le coltivazioni con ingenti danni a persone e cose.**



*Fuochi in vigna contro il gelo invernale*

menti. In generale, infatti, è sempre importante offrire note sull'andamento della vendemmia, che possono essere strumento di comprensione per coloro che vivono e lavorano nel mondo del vino. Sono elementi molto apprezzati e per niente scontati e banali, a maggior ragione corredate da fotografie che illustrino la situazione. Per concludere, quindi, l'andamento vendemmiale è uno strumento di comunicazione importante sia per le aziende che hanno avuto problemi, ma anche per le aziende che correttamente possono informare sulle loro

attività in vigna. In finale ancora un saluto a tutti i produttori, con un abbraccio ancor più caloroso a coloro che hanno avuto problemi.



# Sapaio e Volpolo. Il premio è berli.



[www.sapaio.it](http://www.sapaio.it) - Castagneto Carducci. Bolgheri.

Il nostro lavoro ci premia. Il rispetto e amore per la vigna lo esprimiamo in ogni gesto: dalla vendemmia alla selezione dei grappoli, tutto avviene rigorosamente a mano. In cantina, la qualità produttiva sposa il sapere tecnico. Così nascono i vini di Podere Sapaio.

anno VIII, n. 28 aprile-maggio-giugno 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 – Pasquale Di Lena  
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi  
Daniela Fabietti – Assunta Falanga  
Giovanna Focardi Nicita – Mario Fregoni  
Riccardo Gabriele – Piera Genta  
Massimo Lanza – Luigi Pizzolato  
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**

Francesca Moretti nell'ingresso della cantina di Bellavista  
con l'ultimo nato, il Franciacorta docg Grande Cuvée Alma  
Non Dosato





*Ristorante*  
**DAL FALCO**

- PIENZA -

SILVANA FRANCI VI INVITA A GUSTARE  
I SAPORI VERI DELLA VALDORCIA





2019



**Beatesca**  
**Toscana-Italia**

beatesca.com |  beatesca\_wine

ISBN 978-88-6433-200-0



9 788864 332000

€ 10.00