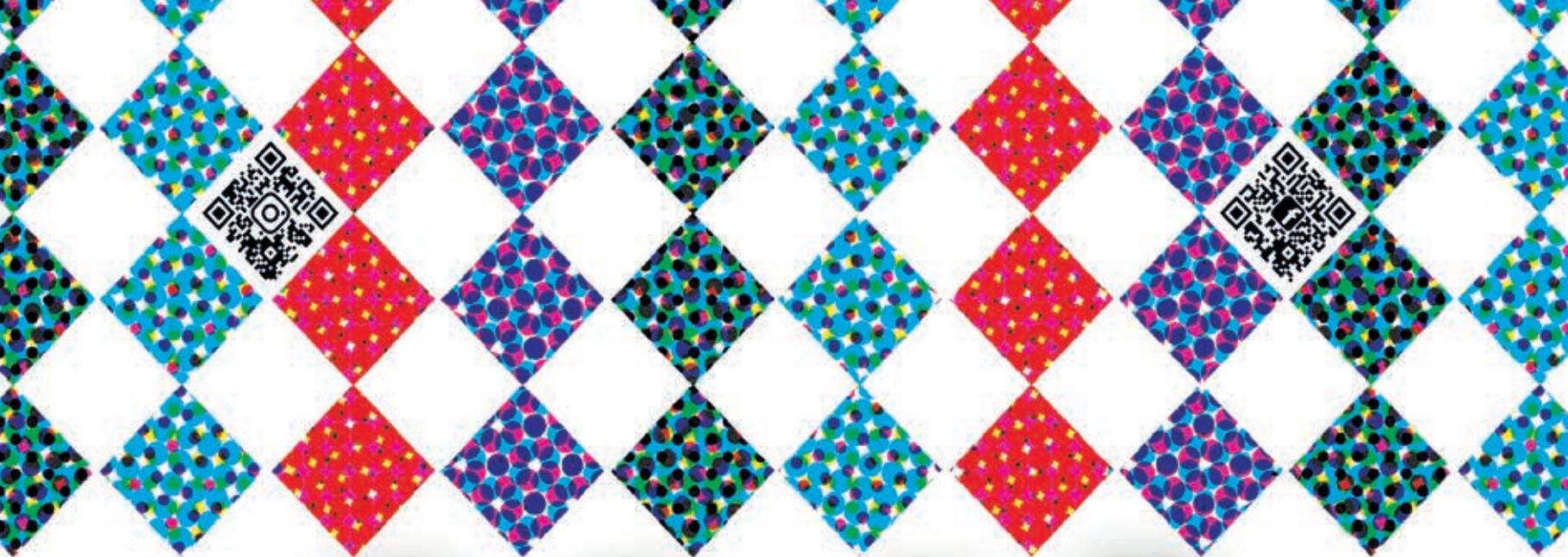


# ONOS

033

VIVEREDIVINO





*Sardegna,  
il viaggio continua*

**SANTADI**  
*vini fatti con arte*

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

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



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

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



PIANTARE. UNA VIGNA  
per seminare  
speranza

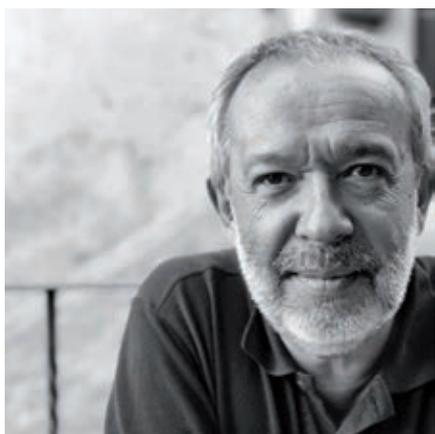
Siamo pronti, è il momento di ripartire con grinta e coraggio, come ogni vignaiolo è abituato a fare. Piantare una vigna è un gesto forte, profondo, simbolico, che ha radici bibliche. Piantare una nuova vigna è una scommessa e un patto di fiducia col futuro. Dopo un periodo difficile, la speranza è di tornare alla normalità, a preparare terreni per le nuove generazioni, che a loro volta lo faranno con le successive. La nostra terra è sassosa, arida, affiorano galestro e conchiglie a ogni passo, ricordo di un mare lontano nel tempo. Francesco Bacon, filosofo empirista, già cinque secoli fa scriveva: "Non si comanda alla natura, se non assecondandola". Appunto, proprio di questo la vite ha bisogno e ogni produttore, che conosce e ama la sua terra, sa come tirarne fuori il meglio per fare vini unici e territoriali, che possano far parlare di se e conquistare i sempre più esigenti palati.

*Bruno Bruchi*

**SANGIOMESE**



# EQUINOZI E VINO per l'estate



D'estate cambia la percezione del tempo, allungato oltre i limiti del sole. Cambia anche la luce, più lenta e indecisa, meno tagliente. Nel cielo di luna nera si comprendono le strade del firmamento e, dopo la notte di san Giovanni, si corre di nuovo verso la tenebra; interrotta dal flusso delle galassie e della Via Lattea, ricongiunte ai cicli lunari, alla preponderanza del sole, Leone di Giuda. Si legge l'orografia delle costellazioni, algide alla corrente che le attira verso l'infinito, verso l'infinita misura che scioglie la fisionomia dei segni zodiacali in linguaggi ancor più antichi, quando i frattali si sono ricomposti in geroglifici, alfabeti, labiali simbolici. Gli oroscopi non appartenevano a quel patrimonio semiotico, ma il desiderio di conoscere i futuri è insito alla natura umana e fu delegato ai numeri e ai 12 segni poliformi del calendario, che in sé determinava lo stesso infinito riconquistato dal cristianesimo nel colloquio di Sant'Agostino con sua madre: "In un impeto più appassionato ci sollevammo verso l'Essere stesso, attraversando di grado in grado tutto il mondo dei corpi e il cielo stesso con le luci del sole e della luna e delle stelle sopra la terra. E ascendevamo ancora entro noi stessi, ragionando e discorrendo e ammirando le tue opere, e arrivammo così alle nostre menti e passammo oltre per raggiungere infine quel paese della ricchezza inesauribile dove in eterno tu pascoli, Israele, sui prati della verità. Là è vita, la sapienza per cui sono fatte tutte le cose, quelle di ora, del passato e del futuro - la sapienza che pure non si fa, ma è: così com'era e così sarà sempre" (*Confessioni*, IX, 24). Questa religione nuova che, spezza le reni all'antico, si deposita sui luoghi olimpici, sui templi rigenerati in cui gli dei prendono altre sembianze, Efesto, Vulcano, Sant'Antonio che strappa dalle fiamme e protegge dal fulmine, i re taumaturghi. Gli sciamani mettono le aureole e tentano di leggere il destino nelle stelle, come nelle stelle e nei moti della luna e del sole si legge il destino delle vite e delle colture. Vita e morte si ricongiungono nel disegno divino e terrigno insieme del ritorno alla polvere nel ciclo rotondo del tempo che si specchia nell'enormità dell'universo a cui Leopardi s'inclinava incredulo. "L'io viandante, l'*homo viator*, sa che il suo cammino non avviene come oggi vediamo sui nostri dispositivi di orientamento satellitare, ovvero un puntino su un tragitto, ma avviene mentre tutto il teatro del cosmo si sta muovendo intorno a lui. E non solo: il movimento di tali astri mostra che il grande moto del mondo non dipende dalla nostra volontà" [...] ( Davide Rondoni, *Da Dante a Eliot: il cosmo come destino*, in "Luoghi dell'infinito", 2020). È tempo allora di reddizioni meditazioni al sorgere e al calar del sole, di preghiera naturale e libagioni innaffiate di vini dei colli, dei laghi, delle valli glaciali. Occorrono le conversazioni di Vitaleta e del lago d'Orta, dei sacri monti che congiungono acqua e cielo attraverso la terra, che sia fertile, che sia Sangiovese o Merlot, che siano vitigni scomparsi dal gusto di selce e rabarbaro, d'ortica e pipi di gatto. Che la sirena bicaudata torni a danzare e si liberi dalla pietra cosmatesca. L'augurio è il solito, quello d'avere un vino buono per l'estate in una sobria ebbrezza guidata dalle costellazioni nude nel cielo d'agosto, nell'attesa di rivedere i propri cari nelle traiettorie delle stelle cadenti di San Lorenzo. E dopo, pensieri rivolti alle vendemmie cosparse di petali di rosa.

L'editore



# 19 Volpola in verticale

Il genius loci del  
Marroneto

# 38



Poggio al Vento  
IN VERTICALE LA GRANDE  
ELEGANZA DEL CRU  
di Col d'Orcia

# 58



# 70 Castel di Pugna

GRANDI VINI E OSPITALITÀ DI CHARME

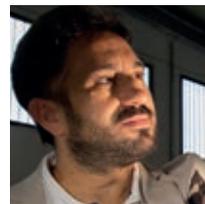


L'AFFASCINANTE  
STORIA DE  
Il Drago e  
la Fornace



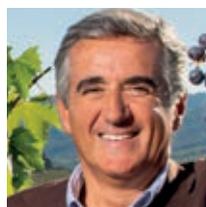
# 84

Alessio 106  
Panarese  
COLTIVATORE DI PASTA



# 124

Il territorio  
in etichetta  
IL PROGETTO UGA DEL CHIANTI CLASSICO



# Castello di Spessa 146



AZIENDA AGRICOLA  
**Colline San Biagio**  
 NELLA CAMPAGNA DI CARMIGNANO  
 UN'OSPITALITÀ DI CHARME



154

**Hotel Londra Palace**  
 UN DIPINTO IMPRESSIONISTA  
 SULLA ROMANTICA VENEZIA



170

**Hotellerie de Charme La Togata**



177

**TERME DI SATURNIA  
 NATURAL DESTINATION**



182



**Il Pozzo** RISTORANTE  
 NEL SUGGERITIVO CENTRO STORICO  
 DI MONTEPULCIANO

190

**Trebium** 2008-2020  
 IN VERTICALE



206

E ANCORA...

Cesani propone una Trilogia divina	10	Montecucco: un futuro dal grande potenziale	130
Maison Perrier-Jouët sotto il cielo stellato di Milano	15	2021, Chianti Colli Senesi riparte!	131
Rocca di Montemassi, wine farm di Maremma	26	Asti Spumante e Moscato d'Asti: originali e unici	132
Tenuta del Buonamico festeggia i primi 10 anni	32	Tra le torri del Primitivo	137
Una nuova suggestiva cantina per SassodiSole	47	Il Granbaita Dolomites a Selva di Val Gardena	142
Uno showroom forentino per i Brunello di Beatesca	53	La Franciacorta del Wine Resort Corte Lantieri	152
Il Paradiso di Cacuci: dalla Romania al Brunello	66	La magia della Ferriera nei boschi del Casentino	162
Montechiaro: pic nic in vigna e caccia al tartufo	76	Argentario Golf Resort & Spa, gioiello di Maremma	164
Diana D'Isanto nuova timoniera de I Balzini	80	Il podere Bel Sogno della famiglia Maccari	166
Famiglia Baldetti Felice, vignaioli da oltre un secolo	95	Relais Russiz Superiore nel cuore del Collio friulano	168
L'Amaro Artista fa rivivere l'Ottocento livornese	97	Gourmet Giappone: il Sol Levante a portata di click	201
Ronco dei Tassi, il Collio nel bicchiere	99	Saddle: la nuova stella Michelin di Madrid	202
Fratelli Altieri: Wine Experiences by Fontefico	100	Con Renzo Cotarella alla Cantinetta Antinori	204
Dea Vulcano: da Donnafugata l'Etna tra cielo e terra	102	Sassicaia 2018: il mito continua	213
Cantine Fina: vini di terroir davanti a Mothia	103	Pergole Torte: il Sangiovese di altissima piacevolezza	214
La cipolla rossa di Certaldo di Claudio La Mattina	116	Argiano, luogo unico in quel di Montalcino	218
Il Tintore presenta lo zafferano Terra Felix	118	Maison Perrier-Jouët: la Cuvée Belle Epoque 2013	222
Il Consorzio Vino Toscana Igt	120	Rubriche	224

terredipisa.it

QUI LA TUA  
VACANZA  
È TUTTA  
SALUTE.



Le Terre di Pisa ti aspettano per regalarti tutto il relax e le coccole che stai cercando. Le acque termali sono solo alcune delle risorse naturali di una terra generosa in cui puoi rigenerarti tra cure, fanghi termali, centri benessere

e SPA immersi in uno degli scenari più incantevoli della Toscana. Una vacanza tutta salute in luoghi meravigliosi, una pausa che devi assolutamente dedicarti per prenderti cura del tuo corpo, ma anche della tua anima.

**TERRE  
DI PISA**  
NATURA TOSCANA

# Salcheto Social Club

**Ci troviamo a due passi dal centro storico di Montepulciano, nel distretto del Vino Nobile, sulle colline senesi del sud-est della Toscana, dove Salcheto propone, con dinamismo, vini a base di Sangiovese di gran pedigree, ma anche una sofisticata offerta enoturistica, il tutto legato da forti valori etico-sociali.**

**cornelia miron**

I vini di Salcheto sono infatti nel limbo dei migliori *ratings* mondiali di riferimento e in maniera convinta la cantina centra obiettivi di sviluppo sostenibile da oltre un decennio, quali la prima *carbon footprint* al mondo di una bottiglia di vino o la cantina energeticamente autonoma che quest'anno compie esattamente 10 anni di risparmi, fino al 40% e con oltre 2,3 milioni di kg di gas serra evitati, anche grazie a una continua revisione di tutto il processo produttivo fino al *packaging*. Basti pensare che Salcheto offre i suoi vini in bottiglie ultraleggere di soli 360 grammi di peso. Sempre pronta a un dialogo aperto e condiviso coi propri clienti, la cantina ha lanciato in primavera una piattaforma molto innovativa di condivisione, il "Salcheto Social Club". Non si tratta infatti del solito wine club, anche se ne richiama alcuni tratti essenziali come la possibilità di abbonarsi annualmente a una campionatura annuale dei vini aziendali o valorizzare i propri acquisti con sconti e privilegi, ma è anche un vero e proprio luogo dove scoprire fino in fondo la magia del fare vino in Toscana, partecipando addirittura ad alcuni processi decisionali. Nel calendario 2021 del Salcheto Social Club ([www.salcheto.it](http://www.salcheto.it))

## UNA PIATTAFORMA DI CONDIVISIONE PER TUTTI GLI AMANTI DELLA CANTINA POLIZIANA

it/clubs/) è prevista ad esempio una giornata col *winemaker* a settembre in cui scoprire come si assaggiano le uve da vino in pre-vendemmia, ma ci sono anche degustazioni ed eventi a cui i membri del club potranno partecipare con privilegi, come ad esempio essere invitati a pranzo col vignaiolo stesso. Una forte connotazione fisica quindi, ma anche una giusta voglia di usare gli strumenti digitali, particolarmente

ta, piantata e gestita per creare anche reddito in zone svantaggiate del pianeta, in collaborazione con Treedom. Se infatti la cantina è di per sé un modello di efficienza che si traduce in una bottiglia dal sempre minor impatto fino all'uscita dal cancello, poco si può fare, oltre ad alleggerire il *packaging*, per ottimizzare il trasporto e il post consumo del prodotto: così, dopo essersi inventata un calcolatore in grado di mi-



utili considerando la platea mondiale di clienti a cui si rivolge il club, visto che la cantina riceve migliaia di turisti da tutto il mondo ogni anno: ci sono degustazioni *smart* basate sui campioni in miniatura da fare sul divano di casa, ma anche rilancio live FB degli eventi fatti in cantina, fino ai *talk* su Clubhouse dove fare approfondimenti su temi culturali legati al mondo del vino. Non manca poi un'attenzione speciale per l'ambiente, da pioniere quale Salcheto è sempre stato: per tutti gli acquisti fatti dai membri del club, la cantina offre una compensazione diretta delle emissioni generate sui trasporti fino al domicilio grazie a una foresta dedica-

surare questo impatto (disponibile in forma trasparente a tutti gli utenti sul proprio sito internet alla sezione sostenibilità), la cantina riesce a occuparsi indirettamente di questa parte molto impattante della sua filiera. Ma l'impegno del club in tema di ambiente e società non finisce qui e saranno i membri stessi a decidere i progetti dove indirizzare gli sforzi della cantina per i prossimi anni. Insomma, una piattaforma davvero trasversale e contemporanea, digitale e fisica, ma soprattutto etica ed esperienziale.

**La storia della famiglia Cesani nel mondo del vino inizia con Vincenzo, classe 1946, che nei dinamici anni Settanta indirizza pian piano la fattoria verso una viticoltura specializzata.**

**andrea cappelli**

Già agli inizi degli anni Ottanta avviene una prima espansione dell'azienda, seppur il vino venisse venduto in damigiane ai privati fino al 1986. Vincenzo decise di fare il gran salto, cominciando a imbottigliare a marchio proprio. Dai primi anni Duemila la conduzione è saldamente nelle mani delle figlie Letizia e Marialuisa, così l'energia insieme alla dolcezza femminile è oggi il vero punto di forza di questa piccola ma dinamica realtà che coltiva le proprie uve nel solco della tradizione, attraverso una viticoltura artigianale di precisione. "Con gli anni abbiamo imparato ad avere un rispetto assoluto del tempo, elemento fondamentale per chi si occupa di vino, riscoprendo un'etica produttiva che ci ha portato al biologico, cercando una sempre maggior qualità e l'espressione più autentica della terroir". L'azienda Cesani si

# CESANI PROPONE UNA Trilogia DIVINA LIMITED EDITION PER I 700 ANNI DALLA MORTE DI DANTE

trova a Pancole, nella zona nord della denominazione San Gimignano, estendendosi su 35 ettari, di cui 26 vitati – 15 a Vernaccia di San Gimignano Docc, il resto a bacca rossa, iscritti a Chianti Colli Senesi Docc e San Gimignano Rosso Roc – a un'altitudine media di 300 metri s.l.m.. Poi uliveti, zafferano, bosco e un po' di seminativi. Tutto il vino prodotto è imbottigliato e complessivamente la produzione si aggira intorno alle 120mila bottiglie annue. Profondamente legata al territorio, l'azienda Cesani ha voluto commemorare i 700 anni dalla morte di

Dante Alighieri, avvenuta a Ravenna nel settembre dell'anno 1321. Il mito del Sommo Poeta sopravvive forte tra le torri della "Manhattan del Trecento" perché fu ambasciatore di Firenze in quel 7 maggio del 1300 – tempo nel quale San Gimignano era un crocevia importante di commerci, persone e idee – quando si recò nel Palazzo Comunale dove, nella suggestiva sala

affrescata dalle pitture di Azzo di Masetto raffiguranti tornei di cavalieri e scene di caccia (oggi Sala Dante), con la sua arringa perorò la causa della lega guelfa dei comuni toscani. E quest'ambasceria è fra le poche storicamente documentate nel *Liber Reformationum* conservato presso l'Archivio di Stato. Non solo, il legame continua con la Divina Commedia, l'opera



Vincenzo Cesani con le figlie Marialuisa e Letizia

più alta nella storia della letteratura italiana, dove il grande poeta toscano parla della Vernaccia, unico vino citato nell'intero poema: "Questi, e mostrò col dito, è Bonagiunta. Bonagiunta da Lucca: e quella faccia di là da lui più che l'altra trapunta ebbe la Santa Chiesa e le sue braccia: dal Torso fu, e purga per digiuno l'anguille di Bolsena e la Vernaccia". Dante Alighieri, nel canto XXIV del Purgatorio, manda Martino IV (Andrezel, 1210 circa – Perugia, 28 marzo 1285), 189° papa della Chiesa cattolica dal 1281 alla morte, a scontare la sua pena per i peccati di gola,

ghiotto in particolar modo delle anguille pescate nel lago Bolsena, che faceva affogare nella Vernaccia per poi mangiarle avidamente. "Durante tutto l'anno si susseguiranno eventi, celebrazioni e mostre in onore di Dante Alighieri e anche noi, nel nostro piccolo – commentano le sorelle Cesani – abbiamo deciso di rendere omaggio al sommo poeta, che a tutti evoca tanti ricordi dei banchi di scuola, in questa speciale ricorrenza, con un percorso enoico sulle sue orme, di gran valore simbolico, soprattutto

in questo tempo di pandemia. Così abbiamo realizzato delle bottiglie commemorative in tiratura limitata, una 'trilogia divina' di soli 100 pezzi racchiusi in una scatola naturalmente ispirata dalla Divina Commedia, acquistabili sia direttamente in azienda che tramite lo shop on line, le cui etichette sono state realizzate da Filippo Lenzerini, autore di un profilo dantesco contemporaneo e originale". Il progetto è partito lo scorso 25 marzo – data d'inizio del dantesco viaggio ultraterreno nell'aldilà, quando si

perde nella famosa selva oscura – con la prima bottiglia speciale. "Abbiamo scelto un Sangiovese 100% della grandissima vendemmia 2015, caldo e cupo, adatto appunto a ricordare l'ingresso di Dante nell'Inferno. E con Dante anche noi, negli ultimi due anni, siamo come scesi agli inferi, ma ci guida la speranza, dopo l'inferno, il buio, il dolore, di tornare alla terra madre che conosciamo. 'E quindi uscimmo a riveder le stelle' (Inferno XXXIV, 139), brindiamo a Dante e alla rinascita!". Le uve dell'Infer-





no Rosso Toscano provengono, come per il Luenzo, vino *cult* aziendale da meditazione blend di 90% Sangiovese e 10% Colorino, dalla matura vigna cru di Cellole – il nome deriva dalla vicina antichissima pieve romanica di Santa Maria Assunta, risalente addirittura all'anno Mille – impianta-

ta negli anni Novanta. Coltivata a cordone speronato basso a 360 metri s.l.m. su suoli ricchi d'alberese esposti a est. I grappoli di questa vigna panoramica e molto ventilata, che insiste in un luogo mistico dove si respira gran spiritualità, sono stati raccolti a mano nella prima settimana di ottobre,

fermentati in serbatoi di cemento e poi maturati in barriques di rovere francese per 12 mesi. Questo primo Sangiovese in purezza della famiglia Cesani risulta di grandissima eleganza e finezza; a livello cromatico è chiaramente da manuale, rosso rubino brillante con sfumature granata e una

leggera trasparenza sul fondo; al naso regala *nuances* di fiori appassiti, viola e rosa per evolvere su note di speziatura dolce e grafite; al palato è di mirabile equilibrio, mostrando un bel carattere, col tannino che emerge estremamente fine e vellutato, molto fitto, dalla trama veramente consi-



stente. Proposto già a distanza di ben sei anni dalla vendemmia, il Rosso Inferno è un gran vino da invecchiamento con un'aspettativa di longevità importante. Il secondo vino, uscito in aprile, onora il Purgatorio – che ha funzione d'espiazione, riflessione e pentimento, unico cammino di pelle-

grinaggio verso Dio col quale l'anima può aspirare alla redenzione – seconda delle tre cantiche della Divina Commedia, ed è un rosato da Sangiovese in purezza della vendemmia 2020. Le uve provengono dalla piccola vigna di Larniano, circondata da un bosco e quindi abbastanza

ombreggiata, coltivata a Guyot nella zona di Pancole a 300 metri s.l.m.. La vendemmia è avvenuta manualmente nella terza settimana di settembre e, dopo una pressatura soffice dell'uva a chicco intero, è seguita una breve macerazione sulle bucce per un paio d'ore a contatto col succo, quindi una vinificazione in bianco in vasca d'acciaio a bassa temperatura per rimanere sulle fecce fini fino all'imbottigliamento. Di color ramato, tipo buccia di cipolla bionda, l'olfatto è dominato da un ventaglio aromatico d'intensi sentori di rosa e poi note eteree molto intriganti; a livello gustativo è estremamente ricco e sapido, un vino gastronomico dotato di una bella acidità. Ed ecco infine il terzo vino, uscito in maggio e dedicato al Paradiso – terza delle tre Cantiche, dove hanno accesso diretto solo le anime pure e beate che hanno sempre vissuto in modo retto – che a San Gimignano non poteva che esser rappresentato naturalmente che da una Vernaccia. E che Vernaccia! Una riserva della bellissima annata 2019, praticamente la Sanice, la cui prima etichetta risale al 1995. Le uve sono una selezione chirurgica dei migliori grappoli di tutto il parco vigneti, vendemmiati un po' tardivamente a fine settembre, che fermentano in acciaio a bassa temperatura per passare poi in vasca di cemento sulle fecce fini con *battonnage* settimanali *sur lies* per circa un anno e affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi. Color paglierino con riflessi dorati, al naso dona una complessa aro-

maticità, fresca e intensa, quasi marina, con intriganti e finissime note di salsedine e alga, per poi evolvere verso l'agrumato, le erbe aromatiche e la pietra focaia. In bocca è netta, acida e grassa al tempo stesso, esprime bella mineralità e rotondità, profondamente persistente, col tipico retrogusto ammandorlato. Un bianco longevo, per il quale il passare del tempo è un ingrediente fondamentale, che può essere pienamente godibile anche a distanza di 5-7 anni dalla vendemmia. "Siamo soddisfatte di aver dato il nostro contributo culturale in occasione del 'Dantedì', giornata nazionale dedicata a Dante Alighieri. L'evento ha visto in prima fila, con un fitto calendario di eventi per celebrarlo al meglio, sia la Regione Toscana che il Comune di San Gimignano, che ha invitato i propri ospiti a una visita approfondita e multidisciplinare del centro storico. Un percorso che permetterà di scoprire il valore delle sue architetture e dei suoi beni culturali, risalenti al tempo dell'autore della Divina Commedia e per i quali è inserita nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco dal 1990, così da apprezzare a pieno il fascino della sua storia, tra sapori, miti, immagini e parole. Inoltre il nostro Comune ha anche deciso di fregiare tutte le iniziative dantesche messe in atto dagli operatori del territorio, sia pubblici che privati, di un simpatico logo dedicato, dal titolo 'La San Gimignano di Dante', e ciò ci rende molto orgogliosi".



# Maison Perrier-Jouët

SVELA SOTTO IL CIELO  
STELLATO DI MILANO  
L'ANNATA 2013  
DI BELLE EPOQUE  
EDITION PREMIERE

**Bellissimo evento quello organizzato lo scorso 24 giugno dal sempre dinamico Leo Damiani, responsabile Spumanti e Champagne della Marchesi Antinori, per la presentazione in anteprima del Belle Epoque Edition Première 2013 di Perrier-Jouët, un vivace millesimato dedicato alla primavera, appunto in edizione limitata, una cuvée rara ed elegante destinata a farsi ricordare.**

ammirare da vicino non solo la luna, ma anche Venere e Marte. Invecchiato in cantina per cinque anni, prodotto in quantità limitatissima e disponibile esclusivamente in primavera-estate, Belle Epoque Edition Première 2013 è un *blend* di Grand Cru Chardonnay selezionati per la loro eleganza, freschezza e vivacità. A questi è stata aggiunta una piccola percentuale di Pinot Noir proveniente da Vertus,



## **piera genta**

Il suggestivo *dinner party* "Champagne sotto le stelle" si è tenuto a Milano in una *location* d'eccezione, la "Terrazza Palazzo Duomo" in via San Raffaele 1, con un'incredibile vista di-

rettamente sulle guglie della "Madunina", che ha aperto per la prima volta per questa intrigante occasione. A deliziare i palati di giornalisti, clienti e vip il famoso chef Antonello Colonna, *special guest* della serata insieme all'astronomo Giulia Botticelli che, munita di telescopio, ha affascinato i presenti con le suggestione del cielo stellato facendo





unico villaggio della Côte des Blancs in cui si producono vini rossi, che conferisce al millesimato il caratteristico color rosa attraversato da sfumature pesca, *nuance* innovativa e originale per una *cuvée de prestige*. L'incredibile luminosità e lo speciale colore di Belle Epoque Edition Première 2013 sono svelati attraverso la bottiglia di vetro trasparente decorata da anemoni, divenuta ormai icona della Maison. Purezza ed equilibrio sono le parole chiave per descrivere questa *cuvée* millesimata, caratteristiche direttamente collegate all'andamento climatico: la primavera fresca e piovosa ha permesso alle viti di riposare, mentre l'estate è stata costantemente soleggiata: il caldo si è intensificato a lu-

glio, con conseguente siccità, senza però intaccare la maturazione delle uve. Al naso Belle Epoque Edition Première 2013 dà piena espressione ai sottili sentori floreali di fiori bianchi (sambuco), frutti bianchi, in particolare pesca, agrumi (buccia di yuzu) e piccoli frutti rossi appena maturi (ribes rosso e amarena). Una sensazione di delicata acidità permane nel finale piacevolmente rotondo, con la sua combinazione distintiva di freschezza e finezza. Servito idealmente tra 8 e 10 °C, Perrier-Jouët Belle Epoque Edition Première 2013 è l'accompagnamento ideale a piatti primaverili ed estivi. A proposito, questo il goloso menù proposto per la cena da chef Colonna: la panzanella di pane raffermo e torpedino di Fondi, il baccalà in coppa con vellutata di patate e bottarga di muggine e la porchetta tonnè so-

no stati abbinati a Perrier-Jouët Blanc de Blancs; la tartare di manzo, vinaigrette, capperi e olive di Gaeta, i cannolicchi all'amatriciana e i tortelli di melanzane fumè e ricotta salata si sono sposati al Perrier-Jouët Blason Rosé; la famosa cacio & pepe, il pancotto in uovo poché e la cacciatore di coniglio hanno accompagnato il Perrier-Jouët Belle Epoque 2013. Maritozzi con la panna e cannoli di pasta sfoglia e crema chantilly hanno chiuso in dolcezza la serata. Fondata nel 1811 a Epernay, Perrier-Jouët è una delle Maison di Champagne più storiche, ma anche una delle più caratteristiche, riconosciuta per i suoi Champagne floreali e complessi, che rivelano la vera essenza delle uve Chardonnay oltre che una lunga tradizione di artigianalità, un'*expertise* senza eguali ottenuta grazie al lavoro

di soli otto Chef de Caves sin dalla sua fondazione. Perrier-Jouët è una Maison dallo spirito familiare, profondamente influenzata dall'amore dei suoi fondatori per la natura e l'arte, due ispirazioni che permettono di creare esperienze eccezionali e momenti di meraviglia che arricchiscono la vita quotidiana. Dalla sua collaborazione nel 1902 col pioniere dell'Art Nouveau Emile Gallé, creatore dell'anemone per la sua *cuvée de prestige* Perrier-Jouët Belle Epoque, la Maison ha commissionato lavori ad artisti affermati ed emergenti come Bethan Laura Wood, Daniel Arsham, Noé Duchaufour-Lawrance, Miguel Chevalier, Makoto Azuma, Tord Boontje, Studio Glithero e Simon Heijdens, e più recentemente Vik Muniz, mischer'traxler, Ritsue Mishima, Andrew Kudless, Luftwerk e Andrea Mancuso.



ti rimborsiamo il **50** 

del costo delle  
**PRESTAZIONI SANITARIE**  
che prenoti su [chiantimutua.it](http://chiantimutua.it)



Numero Verde

**800 265657**

 ChiantiBanca  
ChiantiMutua

insieme



# Volpolo in verticale

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

**A PODERE SAPAIO DI MASSIMO PICCIN  
OSPITE IL CANTAUTORE  
LIVORNESE ENRICO NIGIOTTI:  
“PER ME È IL VINO PIÙ BUONO  
DEL MONDO!”**

**L'azienda agricola Podere Sapaio – magnifico podere di quasi 40 ettari tra Castagneto Carducci e Bibbona, nel cuore della Maremma livornese e a un passo dal mare – è stata fondata nel 1999 da Massimo Piccin, ingegnere veneto che, da grande appassionato di vino, ha voluto diventare produttore con passione, umiltà e tanta voglia di capire e imparare.**

Il parco vigneti della tenuta, di circa 25 ettari, è coltivato su suoli asciutti, sassosi, ricchi di argilla in collina e alluvionali e freschi in pianura. Si divide in diversi appezzamenti di vigna piantati nel 1999, nel 2003 e le ultime nel 2005 con diverse varietà: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot. Vitigni bordolesi in terra di Bolgheri, rispettando la tradizione locale. La maggior parte dei vigneti insiste in terreni vicino al podere, più distante la vigna collinare di Bibbona, con una vista mozzafiato sul mare e le isole dell'Arcipelago Toscano sullo sfondo. L'areale di produzione corre parallelo alle spiagge della Maremma settentrionale, protetto a Est da una

catena di colline che mitiga i gelidi venti del Nord durante l'inverno, mentre in estate questo corridoio è percorso da venti rinfrescanti che si generano tra le valli del fiume Cecina a Nord e del torrente Cornia a Sud. Una sfida affascinante che è stata un successo anche per la consulenza del famoso enologo dottor Carlo Ferrini, dal 2003 con quel primo Volpolo ottenuto dall'intera raccolta della vendemmia da vigne giovanissime: “Sono legato in modo particolare al Volpolo che non c'è – racconta Massimo – ossia quello della primissima annata 2003, fermentato in *tonneaux* aperti in quello che attualmente è il soggiorno di casa mia, ma che all'epoca era una stalla. Imbottigliammo ed etichettammo le prime 2.000 bottiglie che furono solo in parte commercializzate localmen-

te, ma soprattutto bevute con la famiglia e gli amici. Ne abbiamo ancora 30 e le custodisco gelosamente!”. Da allora Podere Sapaio produce i suoi due vini, il Volpolo Bolgheri Rosso Doc e il Sapaio Toscana Igt “che esprimono in modi diversi la stessa vendemmia, operata sempre con una raccolta manuale”. La produzione totale si aggira oltre le 100mila bottiglie, dividendosi fra 90mila di Volpolo e 20-30mila di Sapaio. “Complessivamente lavoriamo dai 1.200 ai 1.300 ettoltri – ci spiega Massimo – ma quelli che vengono imbottigliati sono intorno ai 900, il meglio del meglio dopo ben 3 selezioni: la prima in vigna, la seconda in cantina e l'ultima dopo la vinificazione; solo le partite che riteniamo al top. Dal 2015 ci avvaliamo di una nuova grande cantina a Donoratico di circa 1.800

metri quadrati, tecnicamente divisa fra zona vinificazione, barriccaia d'invecchiamento che andrà a contenere circa 300 legni piccoli, magazzino e una piccola cantinetta delle nostre riserve". Nella tenuta non esistono vigneti "da Volpola" e vigneti "da Sapaio", semmai esistono selezioni di 13 parcelle: Noce, Magazzino, Motore, Scopaietto, Vignavecchia, Lame, Fossa Nuova, Fossa Vecchia, 376, Giosuè Nuovo, Giosuè Vecchio, Menta, Poiana. Nessuna distinzione vien fatta a priori, anche se negli anni chiaramente alcune parcelle si sono mostrate più vocate per il Volpola e altre per il Sapaio: dopo una vendemmia, una vinificazione e un affinamento separati, è solo con l'assaggio che nascono i due *blend* di "casa Sapaio". La fermentazione avviene in acciaio con macerazione sulle bucce più o meno lunga a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni, anche se nel corso degli anni è cambiato l'approccio alla macerazione: è infatti diminuita con l'avanzare della maturità delle vigne e permette una minor estrazione. Il lavoro attento e appassionato in vigna e in cantina è davvero un omaggio alla nobiltà del vino bolgherese, marcata dalla corona che contraddistingue il *brand* Podere Sapaio. Massimo, la cui filosofia mette l'uomo come elemento centrale, insieme al suolo, al clima e al vitigno, in quattro lustri è riu-

scito a far conoscere i suoi vini nel mondo e ricevere ambiti riconoscimenti dai più importanti critici internazionali: "Per fare grandi vini serve tanta esperienza, saper prendere confidenza col terroir, capire come le vigne reagiscono e aspettare che maturino per dar frutti sempre più complessi. Poi bisogna lasciare che la natura scelga la sua strada, a noi non rimane che interpretarla con maestria. Il nostro vino siamo noi: noi vignaioli che immaginiamo un'idea e la inseguiamo per anni. Noi, uomini e donne che trasformiamo l'uva in vino con le nostre conoscenze, i nostri errori e le nostre tecnologie. Non possono esistere grandi vini senza la grande passione degli uomini. A Bolgheri, una zona generosissima dove la potenza e l'espressione del frutto sono naturali, noi dobbiamo lavorare per estrarre eleganza e longevità". In maggio si è tenuta nella sala degustazione di Podere Sapaio una grande verticale di Volpola, *blend* 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot e 15% Petit Verdot che matura per 14 mesi in barriques e tonneaux a tostatura media, con negli anni una prevalenza di secondi/terzi passaggi e per i successivi 6 mesi in bottiglia prima d'esser rilasciato sui mercati. Viene proposto nella classica bottiglia bordeaux, ma anche in formato magnum (1.500/2.000 pezzi) e tre litri (circa 100 pezzi), inoltre l'azienda sta mettendo a disposizione anche alcune annate vecchie. "Volpola è un vino fresco, divertente, approccio anche nel

breve periodo – commenta Massimo – quando le note di frutta sono ben marcate, ma nonostante la sua bevilibilità ha un bel corpo, a ricordare l'areale di Bolgheri da cui proviene. Un vino dalla netta identità che si fa bere con gioia e che mi ha dato recentemente una grande soddisfazione: alla vendemmia 2018 sono stati assegnati i '3 Bicchieri' dalla Guida Gambero Rosso! Questo è sicuramente frutto dell'età media delle vigne, oggi di circa vent'anni, che cominciano ad avere una loro maturità ed esprimere complessità. Si abbina molto bene in cucina, ma il piatto perfetto secondo me è il cacciucco alla livornese".

Abbiamo avuto la possibilità d'assaggiare ben 15 annate – 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 – in pratica la completa produzione di Volpola. Massimo, che conclusioni trai da questa verticale? "Anche se nel Volpola non era necessariamente cercata la longevità, già la 2004 e poi la 2005 mi hanno stupito per la bellissima forma, a 17 e 16 anni dalla vendemmia. Il 2008, a cui io sono particolarmente affezionato, secondo me adesso sta esprimendo il meglio, seppur l'annata che mi ha impressionato maggiormente è la 2011, veramente una bottiglia bellissima. Molto intriganti anche i millesimi 2012 e 2018, ma quello che mi ha più colpito in fondo è il *fil rouge*, l'aria di famiglia, la continuità che lega tutti questi millesimi, la loro coerenza".

Ospite d'onore Enrico Nigiotti, uno degli artisti più apprezzati nel panorama cantautorale italiano per la grande umanità, che ha una frequentazione di lunga data con questo vino... "Nigiotti è venuto a Sapaio molti anni fa in occasione di un evento – ci racconta Massimo – tramite il comune amico Pelo, noto personaggio livornese, nonché babbo di un suo compagno di scuola, Gherardo Errico,



patron e chef del piccolo ristorante Scampolo, che dal 2014 si trova a pochi passi dal mare in Piazza Castello a Livorno, che in realtà sarebbe la corte della cinquecentesca Fortezza Medicea d'Antignano. In quell'occasione Nigio, come tutti lo chiamano a Livorno, ebbe modo di assaggiare il mio Volpola e ne rimase come folgorato, tanto da diventare un affezionatissimo consumatore!". Nato a Li-

vorno l'11 giugno 1987 sotto il segno dei Gemelli, Enrico Nigiotti, figlio di un medico e di una cardiologa, non si appassiona alla medicina, ma alla musica. Il padre è gran conoscitore del blues, primo genere amato visceralmente da Enrico, che a 6 anni inizia a suonare il pianoforte. Il primo incontro con la chitarra – regalatagli dal padre, grande estimatore di Eric Clapton – avverrà a 13 anni e sarà subito

amore, che si svilupperà poi una vocazione speciale! Da allora il cantante non riesce a separarsi dalla sua compagna a sei corde, suona per lavoro e lo fa anche nel tempo libero. In pochi anni diventa un musicista esperto, in grado di padroneggiare la chitarra come pochi cantautori moderni sanno fare. Poco più che sedicenne comincia a scrivere canzoni con le quali si fa conoscere esibendosi nei loca-

li e nel 2008 esordisce ufficialmente nella discografia. Nel 2009 partecipa alla nona edizione del talent show "Amici" di Maria De Filippi e poi, il 26 marzo 2010, pubblica il primo album, a cui dà il proprio nome. Col brano *Qualcosa da decidere* viene selezionato per partecipare al Festival di San-







remo 2015 nella sezione “Nuove proposte” e al termine della kermesse sanremese si classifica terzo. E in quell’anno apre anche alcune date del tour di Gianna Nannini e le date italiane del “Big Love Tour” dei Simply Red. Nel 2017 si presenta alle selezioni dell’undicesima edizione di “X Factor” col brano inedito *L’amore è* e viene scelto per far parte della categoria Over 25 guidata da Mara Maionchi. Nel 2018 Nigiotti apre il concerto al Circo Massimo di Laura Pausini, per cui ha scritto il brano *Le due finestre*, incluso nell’album “Fatti sentire”. Ad agosto 2018 viene pubblicato il singolo *Complici*, scritto e cantato insieme a Gianna Nannini, che anticipa la pubblicazione del suo terzo album “Cenerentola”. Nello stesso periodo scrive per Eros Ramazzotti il brano *Ho bisogno di te*, incluso nell’album “Vita ce n’è”. Partecipa poi al Festival di Sanremo 2019 col brano *Nonno Hollywood*, vincendo il “Premio Lunezia” per il miglior testo e torna a calcare il palco dell’Ariston anche l’anno successivo col brano *Baciarmi adesso*. Sempre nel 2020 esce il suo quarto album intitolato “Nigio”, mentre l’ultima fatica risale a quest’anno col singolo *Notti di luna*, brano nato e ispirato dall’isola di Capraia, splendida riflessione sul dialogo profondo e storico tra l’uomo e la luna, realizzata con una melodia intensa, che culla i pensieri del cantautore come il dondolio d’una barca in mare.

*Enrico, pur suonando fin da ragazzino, prima di riuscire a vivere della tua musica, hai fatto diversi lavori occasionali, tra cui il manovale e il contadino...* "Il mio legame con l'agricoltura è antico, andavo spesso ad aiutare il mio povero nonno paterno Tommaso a Forcoli, podere di famiglia a

Riparbella, quando ancora non riuscivo a vivere di sola musica. Facevamo, per nostro consumo, patate, olio e vino, che era diciamo 'allucinogeno', infatti nonno mi diceva sempre «mettilo in frigo e aggiungici la Sprite!» Mio nonno, a cui ho dedicato la canzone *Nonno Hollywood*, nata di getto la notte d'agosto in cui è morto, era un omone bello e forte di 91 anni, una persona che ho amato

davvero molto, un cantastorie, simbolo di un mondo popolare ormai estinto, ma che aveva dentro valori eterni e punti di riferimento che invece stentiamo oggi a ritrovare. Mi ricordo l'odore della terra alle 6 del mattino, quando andavo a prendere mio nonno, e se arrivavo in ritardo mi urlava! Siamo ostaggi di una rete che non prende pesci, una vera e propria omologazione nella quale l'uo-

mo ha perso la sua storia millenaria, divenendo elemento consumato e consumistico. Perché questo è accaduto e sta accadendo, sancendo il trionfo del consumo e la sconfitta dei sentimenti ideali d'umanità, mentre si fa strada sempre più un basso populismo su cui chiudere gli occhi, mentre cerchiamo di tenerci stretti i consigli dei nostri grandi vecchi. A Livorno per fortuna



c'è ancora qualche traccia di questo piccolo mondo antico. Lavorando accanto a mio nonno ho scoperto la bellezza semplice. E che ogni cosa ha il suo tempo. Con quella ballata canto la sua lezione: la pazienza della terra. E proprio il ritorno alla terra mi ha aiutato a superare i momenti difficili. Io so cosa vuol dire scrivere canzoni e non sapere a chi mandarle oppure a chi mandarle e non riceve-



re risposta. Quello è stato il periodo più brutto della mia vita, stavo affogando e non sapevo come tornare a galla. Andare in campagna col mi' nonno mi ha fatto capire che, come semi le patate e aspetti 6 mesi per raccoglierle, ogni cosa ha il suo tempo". *E poi nel 2011 l'incontro fulminante col vino di qualità...* "Io già bevevo il Volpolo al ristorante Scampolo, uno dei più buoni di Livorno, ma galeotta fu un'incredibile festa a Sapaio, quando mi convinse che il Volpolo, per me, è assolutamente il miglior vino del mondo, avendo un gran bevibilità e per quel suo sapore fresco, caratteristico e molto particolare!". *Così ne sei diventato un grande fan...* "Tanto che all'enoteca livornese Nardi, una delle più importanti e belle della città, che frequentavo fin da giovane bevendo sempre il Volpolo, mi chiamavano addirittura Volpolino!". *Quali annate ti hanno colpito della verticale?* "Naturalmente ho trovato tutti i vini estremamente buoni, ma con differenze fra le tante vendemmie. Mi hanno intriga-

to molto le prime annate, la 2004 e la 2005, poi la 2008 e la 2015, ma mi sono perduto innamorado del 2011, la bottiglia che stapperei senza dubbio per la mia bella fidanzata Giulia!". *Cosa vuol dire per te essere livornese, perché sei molto, ma molto livornese...* "Essere libero, non avere peli sulla lingua, la nostra famosa anarchia significa fiducia nel prossimo. Livorno è molto diversa dalle altre città toscane. 'Inventata' dai Medici nel 1593, quando i Signori di Toscana decisero di farne il principale sbocco a mare del Granducato e ne favorirono il ripopolamento assicurando con un proclama ogni tipo di libertà a chiunque vi si trasferisse, Livorno divenne ben presto la città dei senza patria, crocevia di commerci – per via del porto – e rifugio per esuli, immigrati e perseguitati (ebrei, musulmani, ma anche cristiani) che impararono a convivere. Nel corso dei secoli la città ha mantenuto il suo carattere cosmopolita, ben interpretato dal suo piatto simbolo, il Cac-

ciucco appunto, termine che col passare del tempo è diventato proprio sinonimo di confusione, miscuglio, *melting pot*, per dirla all'inglese. Aldo Santini, che della cucina livornese è incomparabile teologo, asserisce che non a caso esso è il simbolo di Livorno, essendo la città stessa 'un cacciucco di genti'. *Ma fondamentale è anche il tuo rapporto col mare?* "Non riuscirei mai a stare in un posto senza onde, ne ho fisicamente bisogno. Se ti metti davanti al mare e lo guardi non vedi la fine, è l'infinito che unisce. Ora compongo all'isola di Capraia, un luogo isolato e selvatico dove ci sono solo pescatori, un mondo a parte dove ho vivo la natura come i bambini. Ciò che mi accompagna sempre sono il cielo e la luna. Vivo la luna nelle prime ore in cui si sveglia o alle 5:30 di mattina, quando è stanca e sta andando a letto. Mi ha ispirato, ho parlato con lei per parlare con me".

---

Enrico Nigjotti e Greta Bandini,  
responsabile commerciale Podere  
Sapaio

# ROCCA DI Montemassi

WINE FARM DI MAREMMA  
TESTIMONE AUTENTICA  
DI UNA VITA RURALE  
CONTEMPORANEA

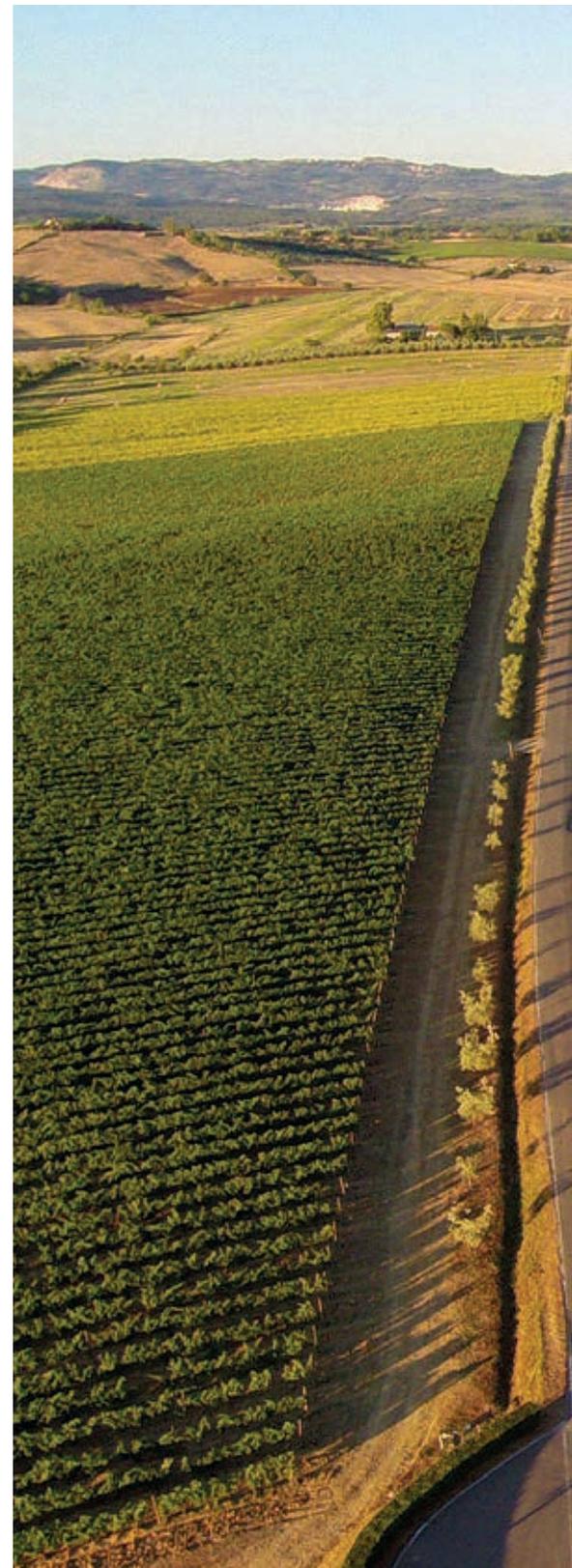
**Il castello di Montemassi sorse intorno all'anno Mille come feudo della nobile famiglia comitale degli Aldobrandeschi, che nel corso dell'Alto Medioevo dominò vasti feudi fra il Monte Amiata e la Maremma.**

**andrea cappelli**

E se la Repubblica di Siena riuscì a espugnare e conquistare Montemassi nella seconda metà de Duecento, già agli inizi del Trecento il paese riuscì a diventare un centro autonomo sotto il controllo e la protezione di un'altra potente famiglia, quella dei conti Pannocchie-

schi d'Elci. Successivamente il castello venne nuovamente assediato e conquistato da Giudoriccio da Fogliano, famoso condottiero e capitano di ventura passato alla storia per la sua raffigurazione nel famoso affresco di Simone Martini nel Palazzo Pubblico di Siena in Piazza del Campo, che lo rappresenta proprio all'assedio di Montemassi: nel luglio del 1328, alla guida delle truppe senesi – 900 cavalieri e 6.000 fanti – prese la cittadina di Montemassi, difesa da Castruccio Castracani, stremata dopo esser stata cinta d'assedio per ben sette mesi. A metà del Cinquecento, a seguito della definitiva caduta della Repubblica di Siena nel 1559, Montemassi entrò a far parte del

Granducato di Toscana e, da allora, ne seguì le sorti. Fu infeudato come marchesato ai marchesi Malaspina di Mulazzo fino al 1770, quando fu venduto alla famiglia dogale Cambiaso del patriziato di Genova che lo tennero fino all'abolizione dei feudi nel 1774. Qui, nelle campagne dell'Alta Maremma ai piedi del centro storico di Montemassi – assai pittoresco per aver mantenuto l'aspetto di un compatto borgo a “pigna” pur non rimanendo tracce delle mura, in gran parte inglobate nelle abitazioni, fatta eccezione per una porta, che un tempo lo proteggevano e collegavano al castello – in località Pian del Bichi, dalle parti di Ribolla, si trova la tenuta Rocca di Montemassi. La



fattoria – proprietà della famiglia Zonin dall'ultimo scorcio dello scorso millennio, che in poco più di vent'anni è divenuta protagonista della sua storia moderna – insiste nel comune di Roccastrada, protendendosi verso le colline metallifere da un lato e verso il mare di Castiglione della Pescaia dall'altro, che dista solo 15 chilometri in linea d'aria, racchiudendo le molte anime di

quest'angolo di Maremma toscana. Precisamente insiste nella parte finale della valle che da sotto il centro storico di Roccastrada, come una gola, va a sfociare direttamente nel mare, tutta contornata nelle alture di suggestivi paesini medievali. La tenuta si estende per complessivi 430 ettari, di cui 170 dedicati al parco vigneti, disteso su poggi e dolci declivi, che sono stati piantu-

mati tra il 2000 e il 2006, 12 di oliveti con decine d'olivi secolari, per una produzione media di una ventina di ettolitri d'olio extravergine d'oliva e circa 200 ettari di seminativi. I proprietari, fin dall'acquisizione nel lontano 1999, hanno sempre mantenuto un approccio estremamente coerente con la tradizione della selvaggia terra dei butteri e dei briganti. A partire dalla ristrutturazione conser-

vativa degli edifici: un intervento che è stato quanto più rispettoso possibile delle strutture preesistenti e architettonicamente conforme alle costruzioni del contesto rurale maremmano. Così l'imponente casa padronale, circondata da vasti giardini con uno splendido laghetto,



è stata riportata all'antico splendore, lasciandone intatto lo stile originario. Contemporaneamente sono stati realizzati il wine shop, il centro di rappresentanza e, naturalmente, la cantina, progettata per offrire supporti tecnologici d'avanguardia alla produzione di vini di alta qualità, senza trascurare la sostenibilità eco-ambientale, tema sempre più centrale per l'azienda. All'interno di questa cornice è diventato essenziale l'*in-coming* enoturistico, coi tour che permettono di descrivere e raccontare le variegate attività della tenuta, consentendo agli ospiti di entrare in contatto sia con la realtà produttiva che con la magia dei sognanti paesaggi maremmani. Così, da qualche anno, è partita anche l'attività di agriturismo, con la realizzazione di tre suite nella struttura adiacente al centro direzionale – il numero limitato delle camere assicura agli ospiti assoluta pace e tranquillità, ma vengono proposti pure percorsi d'esperienza enogastronomica in abbinamento dei vini. La foresteria, una contemporanea enoteca con cucina, è aperta a pranzo e, su prenotazione, anche a cena, con la possibilità di mettere a tavola anche gruppi. Offre piatti di cucina regionale basati sulla stagionalità sapientemente preparati da cuoche del luogo, le cui verdure provengono direttamente dall'orto dell'azienda, il cui simbolo è il famoso carciofo autoctono maremmano. Ma Rocca di Montemassi si

presta benissimo anche come spettacolare *location* per matrimoni ed eventi, avendo questi ampi spazi tipici delle campagne maremmane, oggi quanto mai ambiti, come il prato davanti al lago. Infine vengono organizzate manifestazioni culturali e serate a tema nella bella stagione, come il "CineMaremma", cinema all'aperto in estate che riscuote un buon successo di pubblico proponendo qualche ora di evasione e spensieratezza: la formula esperienziale vuol legare temi culturali al cibo e al vino, nel segno dello stile di vita italiano. Tornando al vino, pochi sanno che proprio in quest'areale che scende verso il mare già dal IV secolo a.C. gli Etruschi coltivavano la vite e producevano il vino, si tratta perciò di un luogo vocato alla produzione enoica da millenni. Le peculiarità della composizione minerale dei suoli, il clima temperato della costa toscana, una luce vivida e unica fondamentale per portare a completa maturazione le uve, l'escursione termica tra il giorno e la notte, la brezza temperata del mare, tutti grandi valori aggiunti del "Vigneto Maremma". I vigneti sono stati impiantati in questa coda delle colline metallifere, dove nella parte collinare abbiamo terreni con scheletro ricchi di ferro e d'argilla, mentre nella parte basale della piana si trovano sia argilla che ciottoli marini più ci si avvicina alla costa. Un terroir ideale non solo per i vitigni autoctoni tipici quali Vermentino e Sangiovese, ma anche per uve di respiro internazionale come Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet



Sauvignon e Petit Verdot, che regalano uve d'eccezionale qualità essendo ormai i vigneti di un'età compresa fra i 15 e i 20 anni. Trenta sono gli ettari a bacca bianca, divisi fra 25 di Vermentino e 5 di Viognier, il resto a bacca rossa con il Sangiovese a farla da padrone coi suoi 50 ettari, mentre i rimanenti 80 sono divisi in parti uguali fra Petit Verdot, Syrah. Cabernet Sauvignon e Merlot, infine 7 ettari di Cabernet Franc. I vigneti, allevati a cordone speronato o a Guyot, a seconda della varietà, con densità di 5.000 ceppi/ettaro, hanno una gestione ispirata alla tradizionale manualità contadina, mirante a far captare alle viti la massima energia luminosa possibile, a mantenere in perfetta efficienza il loro apparato fogliare e a ricercare l'equilibrio vegeto-produttivo per garantire sempre un'elevata qualità delle uve. Le 6 etichette, tutte Maremma

Toscana Doc, sono in linea con la filosofia aziendale, mix di tradizione e modernità con una proposta sia di vini giovani e freschi che dal tratto territoriale e più strutturati. Così in questo suggestivo angolo di Toscana nascono tre rossi di gran carattere e intensità aromatica: il cru Rocca di Montemassi – 30-35mila bottiglie di un vino elegante e possente – massima espressione di questo terroir, nato da una severa selezione in vigna di uvaggi bordolesi, blend di punta con Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e una piccola percentuale di Syrah; il Sassabruna, 60mila bottiglie di un "little SuperTuscan", assemblaggio di Merlot, Cabernet e Syrah, per un rosso affinato in legno, robusto e di spalla; il Focaiè – 150-200mila bottiglie – composto in maggioranza da Sangiovese (50%), che mostra una bella spina acida, ma anche un'intrigante



bevibilità, dai profumi freschi e fruttati, come vuole la tradizione di questa terra. Abbiamo poi il Syrosa, piacevole rosé dal color rosa tenue e toni delicati, dal carattere giovane; prodotto con uve Syrah e Sangiovese con profumi eterei di lavanda e piccoli frutti rossi. Completano la gamma due bianchi: il piacevole Calasole, nome maremmano della brezza marina che si alza al calar del sole. Prodotto col vitigno autoctono bianco per eccellenza della costa toscana: 100mila bottiglie di una bellissima espressione di Vermentino dalla gran bevibilità che affina esclusivamente in acciaio per preservare ed enfatizzare i freschi e leggeri aromi varietali. Dal color giallo paglierino brillante, al naso dona intensi sentori di fiori bianchi e fresche note di mela renetta, agrumi ed erbe aromatiche; al palato è sapido con *nuances* agrumate, splendide note mine-

rali e ammandorlate. L'ultimo vino è un Viognier vinificato in purezza con passaggio in legno, per un bianco di eccezionale eleganza, gran frutto, suadente e longevo, prodotto in circa 5mila bottiglie. Ma lo spirito indomito di queste antiche terre ha anche evocato l'originale produzione di un particolare Gin, una produzione artigianale un po' rock che nasce nel 2018 dalla selezione di sei botaniche – ginepro, fiori di sambuco, camomilla, curcuma, bergamotto e rosmarino – che coi loro aromi raccontano i profumi floreali e le aromaticità più autentiche e prorompenti della forte macchia mediterranea maremmana. Ispirato al senso di potenza che il toro evoca nell'immaginario collettivo, si chiama per l'appunto Imperiale, in onore del maschio primogenito dello storico toro della tenuta Fiume e sta avendo un buon successo, ancora a carattere locale,

sulla costa Toscana. Sono complessivamente circa 500mila le bottiglie prodotte – destinate sia al mercato estero, Europa e Stati Uniti *in primis*, che a quello toscano e italiano in generale – perciò vi sono ancora spazi di crescita in termini d'imbottigliato. Ma Rocca di Montemassi, per precisa volontà della proprietà, si configura come una vera e propria fattoria, infatti, accanto alle importanti produzioni vitivinicole, l'attenzione è stata posta sulla cerealicoltura e dal 2017 sull'allevamento della vacca maremmana col toro e circa 20 fattrici e di 60 suini di razza Cinta Senese – pregiate carni che gli ospiti possono degustare presso la foresteria – oltre alla cura e all'ampliamento dell'oliveto, per finire con un orto sperimentale, alberi da frutta e la messa a dimora di centinaia di pini marittimi, oleandri, sughere, ginestre e corbezzoli per esaltare, attraverso le ti-

piche piante ed essenze mediterranee, il paesaggio e l'identità maremmana. Al fine di valorizzare la grande estensione del seminativo, la metà di esso è impiegato per il prato pascolo, per la fienagione, il foraggio e le granaglie a servizio della zootecnia, che aiuta anche con un pò le vigne con lo stallatico; nonché per la coltivazione di leguminose come favino, orzo, trifoglio e avena, che hanno la funzione *in primis* di nutrire gli animali, ma anche di apportare sostanze azotate alle vigne: seminate tra i filari, tramite il sovescio il terreno s'arricchisce delle sostanze concimanti in esse contenute, aumentando in modo naturale la fertilità della terra. L'altra metà è utilizzata per la produzione di ceci (sette ettari), farro e varietà di cereali sele-

zionati a basso contenuto di glutine, grani antichi dai quali, con la collaborazione del Mulino Val d'Orcia a Spedalotto di Pienza e del Pastificio Morelli a San Romano di Pisa, è nato il progetto di una pasta a filiera corta col marchio Rocca di Montemassi. Nel 2007 è stato inaugurato il Museo della Civiltà Rurale, piccolo gioiello inatteso che immediatamente incanta e trasporta in un mondo lontano, fatto di piccoli oggetti, utensili e macchinari, attori di storie concrete di lavoro e fatica: "a testimonianza delle più antiche e genuine tradizioni della cultura e della civiltà contadina in Toscana, affinché le giovani generazioni continuino a coltivare nei loro cuori la passione per la terra e il rispetto per i suoi valori", si legge nella targa all'ingresso. Un *unicum* in Maremma che, ospitato in un'apposita ala della struttura padronale, racconta gli ultimi secoli di storia dell'agricoltura, catturando l'anima di questa terra, a testimonianza di un mondo ormai scomparso, quello contadino d'una volta, con la sua cultura, le sue usanze, i suoi tempi, i suoi strumenti di lavoro. Il Museo è una ricca collezione, risultato di una grande ricerca di oggetti e strumenti legati al mondo contadino e alle sue tradizioni. Il progetto è stato curato dal professor Mauro Zocchetta, docente presso l'Accademia di Belle Arti di Venezia ed esperto di scenografia teatrale e allestimento museale. La raccolta si

comprende di oltre 3.000 pezzi, dal Settecento alla Seconda Guerra Mondiale, che narrano lo stile di vita contadino precedente al processo di moderna industrializzazione che ha caratterizzato l'Italia nel secondo Dopoguerra. Il viaggio si sviluppa in un percorso che descrive i diversi lavori agricoli in differenti ambiti produttivi, durante il quale il visitatore può percepire quanto il lavoro e lo stile di vita fossero uniti e indistinguibili, quanto attraverso il rispetto e la valorizzazione di quel passato familiare e lavorativo si possa mantenere memoria di un intero territorio. La visita ha inizio con la ricostruzione di una cantina con tutte le attrezzature per la produzione del vino, mantenendo così una continuità naturale col contesto della Tenuta. Tra i vari strumenti, di particolare interesse una pressa, un colino per filtrare il vino, una vera e propria macchina per l'imbottigliamento, che attraverso un meccanismo semplice e quasi rudimentale consentiva di velocizzare il lavoro e renderlo più agevole. Procedendo si rivivono le diverse attività: la lavorazione dei campi e le semine, la cui descrizione è fornita non solo dal grande aratro e dai tanti strumenti, ma anche da una grande riproduzione fotografica che, in maniera immediata e diretta, racconta lo strenuo lavoro richiesto nei campi. Altre fasi del lavoro sono illustrate in dettaglio e con una gran varietà di oggetti, quali pompe a spalla, macchine seminatrici, cesoie, forconi e tagliafieno. Segue una sezione dedicata al trasporto con un bell'esem-



plare di carro toscano, gioghi e corde che portano al centro del racconto la vacca maremmana, animale possente e forte, capace di gestire il lavoro in un ambiente difficile e duro come la Maremma. Si passa alla mietitura, coi falchetti, le pale per battere il grano sull'aia e i vagli per pulire i chicchi dalla lolla come anche alla raccolta delle olive e della frutta con rastrelli, ceste per la raccolta e la conservazione. La parte del Museo dedicata alle attività produttive si chiude con oggetti che raccontano il taglio del bosco, attività anche questa fondamentale anche per la dimensione domestica delle famiglie, perché con la legna si scaldavano le case, si attizzavano i fuochi delle cucine, si costruivano gli utensili da lavoro. Il visitatore arriva così alla parte dedicata all'economia domestica, estremamente ricca e dettagliata, in cui viene valorizzato il lavoro femminile all'interno della famiglia, con compiti che non si esaurivano nei lavori domestici, ma comprendevano anche la tessitura e l'intreccio di tessuti o vimini, la

riparazione di utensili e la sostituzione dello stagnino nelle pentole: un contributo attivo alla vita economica familiare. Ampio risalto è dato poi ad attività come il calzolaio, il carpentiere e il fabbro, così come al lavoro degli artigiani e degli ambulanti, il più famoso dei quali è l'arrotino. Il percorso termina con una piccola sezione legata ai giochi: giochi oggi dimenticati come la trottola o il cerchio che lasciano intravedere bambini sorridenti correre all'aperto nell'aia del podere. Quando si esce dal Museo al termine della visita si ha davvero l'impressione di non aver semplicemente osservato oggetti disposti in delle stanze, ma di aver respirato attraverso quegli oggetti una cultura, delle usanze, un intero mondo di esperienze e di vita per una corretta percezione della storia. Aperto al pubblico e inserito dal 2018 nella Rete Museale della Provincia di Grosseto – Musei di Maremma ([museidimaremma.it](http://museidimaremma.it)), è davvero bello e merita sicuramente una visita, consigliabile anche a docenti e alunni delle scuole e più in generale alle



famiglie. A dirigere la struttura con impegno e determinazione il giovane e dinamico piemontese Alessandro Gallo con una passione viscerale per il mondo del vino: “Dal 2004 sono direttore della Tenuta Castello di Albola in Chianti Classico e dal 2016 ho assunto anche la direzione di Rocca di Montemassi. Credo fortemente che essere oggi *winemaker* consista nel seguire con estrema cura tutti gli aspetti della filiera produttiva, dalla gestione delle vigne alla ricerca, dalla sostenibilità ambientale alla vendita, dalla promozione all’ospitalità. Il mio lavoro risponde a due precisi criteri: il primo è l’innovazione nel rispetto della tradizione e del territorio, aspetto per il quale il disciplinare della Doc Maremma ha dato nuovo impulso, essendo essa una zona che, a mio avviso, avrà un buon futuro e, seppur la denominazione sia ancora giovane, è in buona crescita; l’altro, forse ancor più importante, è rafforzare l’immagine della Tenuta come azienda agricola radicata nella tradizione rurale della

Maremma e non come azienda esclusivamente vitivinicola. Ovviamente il vino è al centro della nostra attenzione, ma riteniamo che acquisti ancor più valore all’interno di una fattoria toscana che diviene motore e propulsore di un’economia rurale a tutto tondo, che stiamo sempre cercando di sviluppare. Sdoganando l’azienda dall’essere prettamente vitivinicola – il che forse non risponde poi alla territorialità – manteniamo fermo l’obiettivo di diventare una *farm*, intesa come realtà a ciclo chiuso, un’economia circolare con la volontà di lavorare alla creazione di un brand”. *All’interno di questo percorso rientra anche la decisione di convertire l’azienda al biologico...* “Da quest’anno tutta la superficie produttiva è finalmente certificata biologica, cosa non scontata vista l’enorme estensione territoriale della tenuta. Comunque, da quando abbiamo intrapreso la via del bio – aggiunge Gallo – abbiamo notato un aumento notevole della biodiversità. Sono arrivate nuove specie di insetti

utili e altre già presenti sono cresciute: la terra è più viva, più vivace”. *All’interno della tenuta vi sono anche i ricordi e le memorie di una miniera dove si estraeva la lignite, che è stata purtroppo teatro di uno dei più gravi incidenti della storia mineraria italiana...* “La miniera di Ribolla, che dagli anni Trenta alla metà del Novecento era villaggio minerario dell’azienda Montecatini, fu attiva per più di un secolo, arrivando a un picco produttivo di 270mila tonnellate annue di carbone nel corso della Seconda Guerra Mondiale. La miniera fu teatro, il 4 maggio 1954, della più grave tragedia mineraria italiana del secondo Dopoguerra. Un’esplosione di gas, il grisù accumulatosi per la scarsa ventilazione in una galleria a 260 metri di profondità, che non permetteva un efficace ricambio dell’aria presente, provocò la morte di 43 persone. A seguito del disastro la direzione della Montecatini decise la chiusura della miniera, la cui smobilitazione richiese ben cinque anni”. La Rocca di Montemassi, che si staglia sulle colline

circostanti, non è solo il nome e il simbolo della tenuta che campeggia nelle etichette, ma rappresenta le origini e il collegamento della tenuta con la storia millenaria di questo straordinario angolo nel cuore della Maremma con un forte *genius loci*. L’azienda, con tutto il suo valido staff di professionisti, è attiva su più fronti, mostrando grande dinamismo, voglia di fare, di esserci, di crescere. Così a distanza di quattro lustri dall’avvio di questo progetto d’ampio respiro, oggi Rocca di Montemassi è pronta a diventare veramente un punto di riferimento per l’intero territorio della Maremma, non solo come nome di prestigio nel panorama agricolo, enologico e per l’ospitalità agrituristica ed enogastronomica, ma anche come culla della cultura e della memoria, nel segno della massima integrazione col territorio sia a livello di contesto ambientale che sociale.

# LA STORICA Tenuta del. Buonamico, MASSIMA INTERPRETE DEL TERROIR MONTECARLO, FESTEggia I PRIMI 10 ANNI DEI SUOI INTRIGANTI SPUMANTI LUCCHESI

**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 vitivinicolo.**

**andrea cappelli**

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 s.l.m., domina il circondario, a cavallo tra Lucchesia e Valdinievole. L'antico abitato fu fondato nel 1333 da Carlo IV di Lussemburgo, Imperatore del Sacro Romano Impero, e da lui deriva il toponimo. Ma parlando di storia del vino, da queste parti, dove si dice che già gli Etruschi coltivassero 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 moderna inizia nel 1870, quando l'illuminato viticoltore montecarlese Giulio Magnani andò in Francia per studiare i vitigni e le tecniche di vinificazione al fine di 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 cominciarono a suscitare grande apprezzamento 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 del Belgio. Ma a modo loro pionieri lo 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 la loro esclusiva trattoria "Al Gatto Nero" – uno dei locali più prestigiosi della storia enogastronomica italiana, tanto che gli vennero assegnate ben due "stelle" Michelin, la prima nel 1961 e la seconda pochi anni dopo (la prima edizione in Italia della *Guida Rossa* fu nel 1959) – coi famosi vini di Montecarlo. La prima etichetta, che se-

gnò 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 designer 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. 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 fu necessario attendere il 1985. Purtroppo negli

Dino ed Eugenio Fontana



anni il successo dei vini di Montecarlo subì un periodo di stasi, ma fortuna volle che la famiglia lucchese dei Fontana, già titolare da tre generazioni, fin dal 1919, dell'azienda olearia Salov, nel 2008 acquistasse la tenuta del Buonamico, che necessitava di una svolta imprenditoriale e di un importante investimento per 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 avventura nel mondo del vino. L'amore per le sfide, per l'attività agricola e produttiva, per il territorio a cui sono legati sentimentalmente, sono stati viatici di un indiscusso successo. Se Dino elargisce la sua saggezza, Eugenio contribuisce all'ambizioso progetto ripensando l'immagine dell'azienda, inserendo nuovi eccellenti vini e analizzando con attenzione il mercato per valorizzare ulteriormente il brand. Dal 2009 ogni anno, secondo un programma pluriennale, sono stati impiantati nuovi

vigneti nei terreni liberi di proprietà – complessivamente oltre 100 ettari nell'area di Cercatoia, proprio lungo la strada che sale al borgo antico –; oltre a ciò, sempre ogni anno, sono state sostituite vigne improduttive con nuovi impianti a maggior densità per tre ettari. Operando infine nuove acquisizioni, come la Fattoria Michi nel 2016, dai 18 ettari iniziali di vigneto si arriva ai 50 attuali, a cui si aggiungono uliveti (2.000 piante) e zone boschive. 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 barriera 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 provenivano dal Piemonte e hanno creato una cantina col tipico infernotto di quelle terre – dove si possono ammirare le bottiglie di tutte le annate e degustarle in uno spazio esclusivo. Complice una terra vocata alla produzione di grandi bianchi e per questo straordinariamente adatta anche alla produzione di spumante, nonché conscia delle po-





tenzialità delle proprie uve, in tempi non sospetti la tenuta del Buonamico si è affacciata al mondo delle bollicine, ora veramente di gran moda: “Abbiamo pensato che gli spumanti potessero rappresentare un altro nostro importante obiettivo e aiutare la produzione generale, visto che non dipendono necessariamente da una sola annata. La storia ha preso il via nel 2010 quando – ci racconta Eugenio –, in previsione di costruire la nuova cantina, si è deciso di iniziare una sperimentazione di 2.300 bottiglie di Spumante Metodo Martinotti con 120 giorni di fermentazione in autoclave, prodotte da uve a bacca nera vinificate in bianco, per l'esattezza un toscanissimo 50% Sangiovese e un 50% Syrah, dalla bellissima ele-

ganza e dagli eterei profumi. L'idea di uno Spumante Rosé ci è sempre piaciuta, poiché questa tipologia, in cui crediamo davvero molto, mostra comunque da tempo un gran potenziale e un buon gradimento da parte dei consumatori, elementi ulteriormente confermati negli ultimi anni, grazie anche a un rilancio del vino rosato”. *Così già nel 2011 è stata inaugurata la zona di spumantizzazione...* “La condizione sine qua non per iniziare il progetto è stata proprio quella di non mettere un'etichetta a catalogo, ma produrre direttamente. Non volevamo far lavorare le uve da un'altra cantina e commercializzare le bottiglie a marchio Buonamico, ma spumantizzare in autonomia, senza alcun supporto dall'esterno, differenziandoci dalla grande

maggioranza delle aziende che invece fanno spumantizzare all'esterno le proprie bottiglie. Così, durante i lavori di ampliamento della cantina, divenuti necessari dopo l'impianto delle nuove vigne, abbiamo previsto un'area dedicata esclusivamente all'impianto di spumantizzazione, perché gli spumanti necessitano di attrezzature indipendenti. Ci siamo dotati subito di autoclavi orizzontali in modo che la presa di spuma della rifermentazione potesse avvenire su una superficie uniforme. E il primo tentativo fu entusiasmante, infatti il Brut Rosé riscontrò subito un notevole successo tra amici, clienti e tutti coloro che lo assaggiavano!”. *Così avete deciso d'andare avanti...* “Anche per perfezionare l'ampliamento di gamma, a fianco

dei nostri vini bianchi, rossi e rosati, e proporre più referenze. L'idea dello spumante è derivata dalla forte convinzione nel progetto iniziale, studiato nei dettagli e seguito con costanza. Anche se il lavoro è tanto e sempre teso ad avere il meglio delle uve, produrre spumanti in una regione come la Toscana non poteva che destare curiosità e voglia di sperimentare. In più, dopo l'acquisto della Fattoria Michi, ho scoperto che già negli anni Cinquanta lì era nato il primo spumante lucchese, chiamato Anfritrone, toponimo del colle dove nascevano quelle uve, tenuto a battesimo addirittura dal noto maestro dell'enogastronomia



ta esattamente il nostro Spumante. Non poteva esserci nome più azzeccato, infatti si ricorda bene e rimane impresso nella memoria per la facile associazione. Il resto lo hanno fatto le bellissime etichette, ideate, create e curate dallo studio Simonetta Doni di Firenze". Attualmente la Tenuta del Buonamico comprende ben cinque etichette, tutte della linea Particolare, che identifica la produzione spumantistica. Sono prodotte con uve differenti, così da ottenere prodotti diversi, ricchi di profumi e complessità. Poco tempo dopo la messa in bottiglia della Gran Cuvée Particolare Brut Rosé, indicato per il tutto pasto e perfetto dall'aperitivo al dopo cena, ma anche per la meditazione, è nato Particolare Brut, gran cuvée da uve Pinot Bianco 60%, vitigno semi aromatico, Sémillon 30% e Trebbiano toscano 10% dall'eleganza severa e generosa: un ben vino gastronomico, particolarmente adatto per accompagnare antipasti e primi, speciale con una bella carbonara o una cacio e pepe. E nell'arco di un breve periodo è stato affiancato dallo Spumante Particolare Inedito Premier Brut, una cuvée riserva nata con la vendemmia 2014 da sole uve di Pinot Bianco di diverse annate che rimane sei mesi in autoclave ed è adatta ad accompagnare un bel pesce arrosto. Sempre con etichetta Spumante Particolare Inedito anche la versione Premier Rosé, nata con la vendemmia 2017 da uve 50% Sangiovese e 50% Syrah, anche in questo ca-

Luigi Veronelli". Il nome scelto per il vostro spumante è stato particolare, di nome e di fatto... "Tutto è nato da un'idea di mio padre Dino che, mentre stava sfogliando una rivista

di lifestyle, lesse un articolo su una nuova linea di smalti per le unghie del noto marchio francese Chanel – la cui linea si chiamava Particulière – diventato in quel periodo un *must to have*, nel senso che tutti lo volevano, ma nessuno lo trovava in commercio. L'interessante storia lo intrigò

immediatamente e, riflettendo sulla singolarità del nostro Spumante Brut Rosé, pensò che Particolare sarebbe stato un nome perfetto, sperando nello stesso successo di quello smalto! Assieme decidemmo di registrare il nome e oggi possiamo affermare che Particolare rappresen-

so un blend di vecchie annate molto sensuale, da sposare a una crudité di pesce o delle fragole. Entrambe le etichette, per una parte del vino, svolgono la fermentazione malolattica in tonneaux per circa sette mesi, lavorazione che arricchisce gli spumanti di caratteristiche molto simili a quelle di un Metodo Classico. A completare la gamma lo Spumante Particolare Dolce, una gran cuvée nata con la vendemmia del 2015, prodotta con uve 100% Moscato provenienti dalla fattoria Michi: la fermentazione del mosto avviene direttamente in autoclave, ottenendo così un tenore zuccherino finale di circa 70 grammi/litro. Una dolcezza gradita e non stucchevole, capace di esaltare un ampio e complesso bouquet aromatico, tale da renderlo adatto ad accompagnare non solo dessert, ma anche dei formaggi. Un bella linea di spumanti che ha come caratteristica principale la freschezza, volta a esaltare la piacevolezza di beva che, unita alla finezza e alla persistenza del *perlage*, la rendono unica. *Perché avete deciso di adottare il Metodo Martinotti?* “La scelta del Metodo Charmat lungo (o Martinotti) è dipesa da più fattori: la certezza di lavorare al meglio in vigna e in cantina garantisce, allo stesso modo, una notevole qualità che, anno dopo anno, è cresciuta in maniera notevole; in aggiunta, la spumantizzazione con Metodo Martinotti, che comunque da noi arriva anche fino a 180 giorni di rifermentazione, permette una maggior fluidità in fatto

di tempi di lavorazione, spazi e giacenze in cantina, oltre alla possibilità di mantenere un giusto rapporto qualità/prezzo, restando così un prodotto di livello, ma accessibile e competitivo per il mercato. Volevamo fare qualcosa che avesse successo in larga scala, che ci identificasse nel futuro e potesse crescere notevolmente col tempo”. *Quest’anno festeggiate il vostro primo decennale di bollicine, com’è evoluta la produzione?* “La prima vera spumantizzazione, dopo la prova nel 2010, è iniziata con la vendemmia del 2011: 50 ettolitri di Particolare Brut e 50 ettolitri di Particolare Rosé. In commercio nel 2012 con circa 12mila bottiglie per una partenza volutamente graduale che poi, anno dopo anno, è stata accresciuta costantemente ed esponenzialmente. Oggi, dopo altre otto vendemmie, si producono più di 60mila bottiglie di Particolare Brut Rosé, circa 50mila di Particolare Brut e circa 40mila bottiglie degli altri tre spumanti della linea, per un totale di circa 150mila bottiglie commercializzate nel 2020 su poco meno di 400mila totali, più del 30% della produzione complessiva”. Quantitativi importanti, resi tali dall’autonomia della Tenuta del Buonamico nell’intero processo di spumantizzazione, dalla campagna fino all’imbottigliamento con la linea isobarica: “Così il parco autoclavi dalle 3 iniziali da 50 ettolitri acquistate nel 2011 è passato a 10 di differenti dimensioni, fino a 150 ettolitri, nel 2020 che permet-

tono l’elasticità di non rimanere senza prodotto. Comunque a ora la capacità produttiva potenziale è pari a 400mila bottiglie annue di spumanti”. *E per festeggiare degnamente i vostri primi dieci anni di spumante, avete anche pensato a una rivisitazione delle etichette...* “Sempre complice lo studio Doni, abbiamo operato un restyling conservativo. L’etichetta è diventata più identitaria per tutta la linea con l’uso di una lamina importante, spessa e molto tattile, coi fregi in rilievo. Inoltre, proprio per il decennale, abbiamo impresso su ogni bottiglia un bollino in resina che ricorica l’anniversario, che sarà presente solo per il 2021”. *Dove vengono consumate le bollicine del Buonamico?* “Sicuramente sono apprezzate in tutta la Toscana, dove ormai il brand è riconosciuto, e poi nel milanese, complice il fatto che i molti vengono al mare qui in Versilia, oltre al fatto che nella città della Madonnina vi è un nutrito gruppo di ristoratori originali della Toscana e particolarmente della vicina Altopascio che sono fan delle nostre bollicine. Nel mercato domestico va l’85% della produzione, il resto si divide fra Danimarca, Svezia, Belgio, Irlanda, Spagna, Stati Uniti, Canada, Perù, Giappone e Hong Kong”. Quello della famiglia Fontana è un progetto di gran respiro, diretto a sviluppare il potenziale della Tenuta e capace d’imprimere una visione originale a un’area che resta comunque molto legata alla sua storia. Oggi, pur lasciando inalterate le caratteristiche di una viti-

coltura 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 Montecarlo Doc – dandogli nuovo respiro internazionale. Innovazione e tradizione rappresentano la visione lungimirante di Eugenio Fontana, imprenditore che con costanza, impegno e determinazione è stato capace di sfruttare al meglio il potenziale della zona, riuscendo a metter a frutto la storica vocazione di Montecarlo per i vitigni internazionali con vini ad alta dignità territoriale. Forte della capacità di conservare un illustre passato, ma anche dell’abilità nel saperlo coniugare alle nuove tendenze, con la sua selezionata linea di spumanti Eugenio è riuscito nell’intento di creare qualcosa d’originale e sfizioso. Un blend fortunato di vitigni autoctoni e bordolesi che ha saputo dar vita a vini di charme, adatti per incuriosire e soddisfare i palati più poliedrici, consolidando l’unicità di un territorio come quello della Doc Montecarlo. Così in 10 anni, sfruttando un’evoluzione del consumo che vede fortemente coinvolte le nuove generazioni e un *trend* di mercato in rapidissima crescita, Tenuta del Buonamico è divenuta un’importante realtà spumantistica, addirittura il brand che produce più spumanti ‘made in Toscana’!

# Il genius loci del Marroneto

andrea cappelli

**Siamo sulle alte pendici della collina nel quadrante nord del “continente Montalcino”. di fronte a un panorama da togliere il fiato che spazia da sinistra sui boschi impenetrabili del Bugatto che arrivano ininterrottamente fino al mare, davanti la Val d’Arbia con le torri di Siena, città del “sogno gotico”, a seguire la propaggine sud-ovest del Chianti Classico, a destra la Val d’Orcia con l’ultimo orizzonte i monti del Casentino.**

Un versante dominato dall’antica chiesa della Madonna delle Grazie, di cui si hanno notizie dal Trecento, quand’era sotto la giurisdizione della potente abbazia di Sant’Antimo, adibita a oratorio nel quale l’abate concedeva indulgenze. Nel 1438 vi fu poi eretto un piccolo convento di monache Guglielmine, ordine che ebbe origine dai seguaci di Guglielmo di Malavalle, morto nel 1157, che professò l’ideale eremitico secondo l’interpretazione patristica – filosofia cristiana dei primi secoli elaborata dai Padri della Chiesa –, i cui insegnamenti sono raccolti nel *Consuetudines et Regula sancti Guillelmi*. Successivamete l’ospedale di Santa

L’ELEGANTE  
BRUNELLO  
TRADIZIONALE  
DI ALESSANDRO  
MORI, L’AVVOCATO  
CHE SI FECE  
VIGNAIOLO

Maria della Croce di Montalcino vi edificò la chiesa attuale e uno spedaletto per i pellegrini che percorrevano la via Francigena da Siena verso il soglio di Pietro a Roma, per poi imbarcarsi a Messina verso l’agognata Terra Santa. L’edificio subì notevoli danni durante l’assedio che durò per quasi tre mesi, dal 27 marzo al 15 giugno 1553, da parte di 12mila uomini delle truppe spagnole e fiorentine comandate da Don Garcia di Toledo e fu restaurato nel 1577. A testimoniare la sua antica importanza un affresco conservato al suo interno rappresenta la Vergine e il Battista in adorazione del Cristo Risorto del maestro Bartolo di Fredi, uno dei pittori più importanti della scuola senese, che incarnò l’ultimo periodo dell’arte gotica operando a Montalcino negli anni Ottanta del Trecento. Subito sotto, ai piedi della chiesa, immerso tra ombrosi boschi di castagno non distante dalla cinta muraria medievale del borgo, si erge un antico torrione del 1246, il cui toponimo, Marroneto, ne esplica l’antica funzione d’essiccatoio per i marroni – le castagne più grosse, regolari e tondeggianti con la classica forma a cuore. Le monache raccoglievano questi frutti in novembre e li essiccavano per fare la farina del pane che offrivano, oltre al brodo del viandante con verdure selvatiche, agli stanchi pellegrini che arrivavano fin lassù dopo una lunga e ripida salita. La storia moderna di questo piccolo podere inizia negli anni Settanta del Novecento col brillante avvocato se-

nese Giuseppe Mori, discendente di una storica famiglia da sempre dedita alle arti liberali, anticamente orginaria proprio di Montalcino. Complice un parente, l’avvocato Carlo Querci, uno dei più grandi civilisti italiani, che aveva acquistato una piccola azienda in Chianti, l’avvocato Mori viene contagiato dalla passione per la campagna. Inizia così a cercare il suo buen retiro nel vicino Chianti senese ma, avendo molti clienti a Montalcino, un giorno, durante un incontro col proprietario di Valdicava Bramante Martini, nel quale era presente anche don Remo Rossi, storico parroco del paese, espresse loro il suo desiderio di poter trovare un casale per passare i fine settimana nella natura con la famiglia. Detto fatto, scoprì che la curia vescovile di Montalcino – eretta a città e diocesi nel 1462 da papa Pio II, al secolo il senese Enea Silvio Piccolomini – aveva in vendita una piccola proprietà, addirittura vicino al centro storico, a pochi metri dalla medievale Porta Burelli: esattamente ciò che cercava! Il tempo di vederlo e innamorarsi del panorama unico, il giorno dopo aveva già firmato il preliminare di acquisto del Marroneto alla cifra non proprio da saldo di ben 18 milioni di lire nell’ottobre 1973. Il contratto ufficiale fu redatto nel febbraio del 1974 e il contadino, un certo Gino detto “il gobbo”, rimase in casa per circa un anno, così la famiglia Mori poté entrare nella nuova abitazione di campagna nel 1975, giusto in tempo per la prima vendemmia dalla piccolissima vigna allora esistente. L’avvocato si appassiona immediatamente a questi luoghi, allora ameni, e alla loro massima espressione agricola, il Brunello. Dette così vita a una delle prime cantine del comprensorio, piantando nel 1975 – la Doc (denominazione di origine controllata) del Brunello risale a soli nove anni prima, nel



H. MARRONETO



*Castello di Brunello*  
BRUNELLO  
di MONTALCINO



1966 e il Consorzio di tutela e promozione era nato appena otto anni prima, nel 1967 – il primo fazzoletto di vigna di 5.000 metri, poi il secondo gradone di 2.000 metri nel 1977 e nell'inverno fra il 1982 e il 1983 un altro ettaro per un totale di 1,7 ettari, corrispondenti alla vigna della Madonna delle Grazie. Tutti piccoli vigneti aggrappati a micro parcelle di terreno con pendenze talmente elevate da render necessaria la continua manutenzione dei tipici, antichi terrazzamenti con muretti a secco, fatti a mano nei secoli dai contadini per strappar terra alla collina impervia. Qualche bottiglia sperimentale fu prodotta già con la vendemmia 1978. Poi venne la mitica 1979, che regalò un vino talmente tanto buono che l'anno dopo la famiglia decise di imbottigliare: così la prima etichetta ufficiale per i Brunello del Marroneto è quella del 1980 – anno in cui conquista la Docg (denominazione d'origine controllata e garantita) – uscita in sole 1.855 bottiglie. Ben presto i figli Andrea, classe

1957 e Alessandro, classe 1961, si appassionano alla vigna, a cui dedicano tutti i fine settimana. “Mi ricordo che arrivavamo al podere arrancando lungo la ripida strada bianca del Canalicchio sulla Ford Anglia di mio padre – racconta Alessandro – che non ce la faceva a salire su per Sferracavalli, che arriva fino al 18% di pendenza, e tutti dietro a spingere, compresa mia mamma Maddalena Bianchini! L'avventura nel mondo del vino cominciò quasi per scherzo, un gioco di due ragazzini spensierati, mio fratello Andrea e io, in due piccole stanze, allora le uniche disponibili. Ma attorno a noi c'era gente molto seria, senza la quale forse fare vino non sarebbe diventato per me così totalizzante. E nella mia mente ho dei ricordi vividi delle bellissime giornate passate insieme in famiglia nella campagna ilcinese. Da subito fondamentali furono i consigli di due autentici maestri del Sangiovese, che poi erano anche due grandi amici, entrambe classe 1925, il grande enologo Mario Cortevesio di Chiochio nel Chianti Classico, che rimase con noi per nove anni e poi il fine assaggiatore Giulio

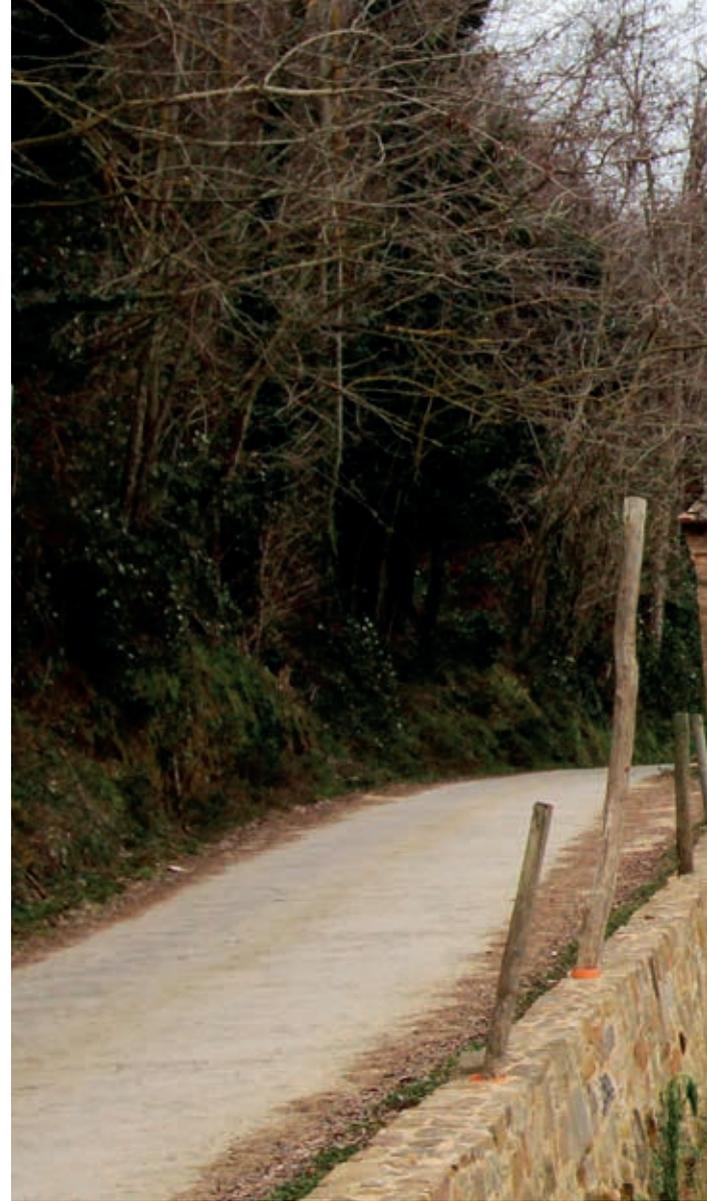
Gambelli di Poggibonsi, da tutti conosciuto come il mitico Bicchierino, che rimase al Marroneto per otto anni, fino al 1994. Questi personaggi ispirarono la nostra concezione di Brunello, che ebbe fin dall'inizio un'impronta netta, riconoscibile e pulita: non vini strutturati, frutto di macerazioni lunghissime, ma ricerca di minor estrazione, minori componenti dure e assoluta bevibilità. Questi nostri mentori dalla gran cultura enoica ci hanno trasmesso il rispetto per l'uva, per la terra e la tradizione della vinificazione, insegnamenti che mi sono portato dietro tutta la vita”. Erano anni poco più che pionieristici in cui si poteva solo intravedere il “miracolo” Montalcino, con poche decine di aziende all'opera e un parco vigneti neppure paragonabile, per dimensioni e bellezza, a quello attuale. “Nonostante i numeri confidenziali, si creò subito molto interesse sul nostro vino – riprende Alessandro –, se ne parlava come ‘il Pinot nero di Montalcino’, ‘la via elegante al Brunello’, ‘il cru nascosto del torrione nord’. Per noi fu una spinta incredibile, che ci servì a tener duro nella fase in cui sembrava esserci



spazio solo per modelli stilistici quasi opposti”. E mentre il mondo stava scoprendo la denominazione nel suo complesso, i vini della famiglia Mori costringevano in qualche modo a ragionare su argomenti allora futuristici: le specificità delle varie sottozone, la necessità di mappare e raccontare caratteri peculiari, legati talvolta alla singola parcella. Ma Alessandro, seguendo le orme del padre – come il fratello Andrea, divenuto un prestigioso avvocato penalista – conclude gli studi in Giurisprudenza e inizia un’esperienza da legale a Roma come responsabile dell’ufficio contenzioso di un istituto di credito a medio termine, proprietà del Monte dei Paschi. Oberati dagli impegni di lavoro, tutti e tre gli avvocati Mori in quegli anni avevano quasi preso in considerazione l’idea di vendere, ma poi, col tempo, uno di loro fu fortunatamente strappato alla professione e regalato alla viticoltura. “Nel 1994 mi resi conto che stavo buttando via la mia vita – commenta Alessandro –, capii che la mia strada non era dietro a una scrivania, avevo bisogno di esternare la mia parte creativa, prendere

delle decisioni, parlare alla gente, lavorare per me stesso. E poi mi mancavano troppo i ricordi di bambino e le atmosfere della vita campestre ilcinese. Così, all’improvviso, mi licenziai e, da dirigente di banca, a 33 anni mi ritrovai felicemente a fare il contadino. Allora avevo appena conosciuto Irene, che sarebbe diventata la mia futura moglie e la madre di mio figlio Jacopo. Sistemai un po’ alla meglio la vecchia casa e venni a vivere con la famiglia al Marroneto. La mattina mi alzavo insieme al sole per andare a lavorare le viti, cercando di vendere un cartone di vino al giorno, avendo ricevuto in eredità ben quattro annate invendute: 1987, 1988, 1989 e 1990. I primi anni sono stati difficili, bisognava recuperare un vuoto di gestione e rimettere in piedi l’azienda. E poi c’era un altro grosso problema: io ero nato come produttore di vino insieme a Gianfranco Soldera di Case Basse, Diego Molinari della Cerbaiona, Sergio Rossi della Gerla, gente con una forte personalità che hanno costruito un’azienda attorno a loro stessi, dando un’impronta ben precisa al loro vino che a quei tempi, negli anni

Ottanta, erano considerata a Montalcino una forma d’espressione, non un mero commercio. Quando tornai da Roma dopo dieci anni era cambiato tutto: molti, anche improvvisati, si erano buttati nel mondo del Brunello. Purtroppo c’erano pochi vignaioli e tanti imprenditori, personaggi che non avevano una strada precisa, perciò qualsiasi nuova moda passasse la prendevano al volo per poi cambiarla l’anno dopo. Così tanti miei colleghi avevano preferito assoldare enologi di grido rispetto al tradizionalista di zona. Era quasi una vergogna lavorare con le botti grandi, perché tutti erano passati alle barriques e al tonneaux. Mi trovai veramente spiazzato! E dopo Gambelli avevo bisogno di un dottore in enologia che mi aiutasse nella cura del vino. Fortunatamente lo trovai in Paolo Vaggini, professionista di lungo corso che non è mai stato invadente. Anzi, da ormai un quarto di secolo mi sostiene coi suoi pareri e giudizi, che sono sempre stati per me preziosi per



prendere poi le decisioni giuste. Alla fine sono ripartito, ma in quel periodo si cercavano vini morbidi e profumati, mentre io cercavo quello che avevo imparato in cantina anni prima. Il tempo mi ha dato ragione”. Abbandonata la carriera da giurista, Alessandro da ormai quasi trent’anni si dedica completamente a ciò che ama fare, il vignaiolo! Siamo a 420 metri s.l.m., davanti a una vallata che fino a 70 milioni di anni fa era un mare, quindi le onde hanno lavorato milioni e milioni di anni formando sedimentazioni limacciose nella valle e una bella erosione in quelle che erano le coste delle terre emerse, quindi sabbia. Ed è proprio su queste coste che il Sangiovese ha trovato un habitat bellissimo nell’humus del terreno. Così oggi, affacciate in quello che era un grande golfo, vi sono le denominazioni storiche del Sangiovese: il Brunello di Montalcino, il Chianti Classico, il Nobile di Montepulciano. Attualmente Il Marroneto si estende complessivamente per circa 7 ettari, di

cui 3 a castagneto, 2,2 con vecchie vigne terrazzate impiantate esclusivamente a Sangiovese Grosso, il resto a oliveto, 480 piante con le quali la famiglia produce un profumato olio extravergine di oliva naturale per il proprio consumo, i parenti e gli amici. Il parco vigneti si estende oggi complessivamente per 7,2 ettari: 6,5 a Brunello, la restante parte a Rosso di Montalcino. Nei 2,2 ettari di vigne che insistono attorno al podere – zona tra l’altro veramente piena di fontanili d’acqua, per cui le viti non vanno mai in sofferenza idrica essendo distesi lungo il fresco versante settentrionale della collina, in un declivio che apporta al Sangiovese acidità elevata e tonalità minerali – prevalgono suoli costituiti da poca argilla, inserti sulfurei e ferrosi, ma soprattutto un 74% di sabbie grossolane di antica origine marina mischiate a fossili. Un filtro naturale, così quando arriva la pioggia defluisce lasciando tutti i microminerali leggeri – tipo boro, zinco, tallio – che donano eleganza. Altri 5 ettari a Brunello sono in conduzione, si tratta della vigna Il Campone – piantata nel 1997 a 300 metri d’altitudine sul

prolungamento della costa, che vede il suo inizio nell’“isolotto” di Montosoli –, utilizzata principalmente per il Rosso di Montalcino e il Brunello annata. I suoli sono composti da galestro, pietra calcarea e sasso e la pendenza della collina, insieme alla sua esposizione, garantiscono in entrambi i casi perfette condizioni di maturazione all’uva. Nel massimo rispetto di ambiente, natura, ecosistema e biodiversità, la conduzione della vigna si basa su una filosofia tradizionale e minimalista, per cui sono assecondati i ritmi delle stagioni e l’equilibrio di ogni singola pianta è tutelato. Le viti, allevate a cordone speronato, sono trattate il minimo indispensabile con criteri poco interventisti e, naturalmente, senza uso di prodotti chimici e fitofarmaci sistemici. Perciò nessuna concimazione, non si lavora il terreno, non si diserba, ma si sfalcia e la potatura viene effettuata in primavera. “Pratico l’inerbimento naturale selvatico fin dal 1988 per far trovare equilibrio al vigneto, quindi qui è dalla fine degli anni Ottanta che nessuno passa un vomere, si taglia solo l’erba”. Le viti sono piantate con una bella



spaziatura, in modo che prosperino su un terreno ricco di sostanze nutritive, così ogni pianta ha a disposizione 3,6 metri quadrati che gli consentono di avere un buon radicamento. “Se consideri che le barbe cercano l’humus per alimentarsi nei primi 60 centimetri di terra con una gran ramificazione superficiale, se la smuovi togli alla pianta quello che cerca. I nostri vecchi usavano il sovescio, con cui fornivano azoto alle piante, perlopiù col favino, e concimavano con lo stallatico fermentato in quantitativi bassi, che dava al vino quel profumo d’incenso chiamato ‘sapor di sacrestia’, profumo ormai dimenticato. Le viti, se non le aggrediamo, diventano la più sincera espressione dell’identità territoriale”, chiosa Alsessandro. Il sesto d’impianto “largo” e la conduzione agronomica forniscono rese fra i 75 e gli 85 quintali per ettaro. A livello di microclima, la particolarità sono i venti termici molto freschi che d’estate, dopo il gran caldo della giornata, arrivano la sera spirando dalle montagne verso il mare, alleggerendo così lo stress delle viti e facendo sì che la mattina ci sia sempre

un pochino d’umido, un velo di brina sulle foglie primarie, infatti le piante i agosto bevono più attraverso le foglie primarie che attraverso le radici. Al Marroneto non si vendemmia quasi mai prima della seconda settimana di ottobre e solo quando il raspo comincia a virare su colori bruciati, segno che i vinaccioli hanno raggiunto quella giusta maturazione. Al termine delle operazioni di vendemmia, il lavoro nell’austera cantina – gli spazi erano originariamente organizzati in due piccole stanze dell’edificio storico vincolato dalla Soprintendenza alle Belle Arti, salvo poi essere ampliati nel corso degli anni, sempre seguendo la logica di semplicità e funzionalità – è ridotto all’essenziale, limitandosi ad aiutare il Sangiovese a esprimere le sue grandi potenzialità: lieviti indigeni selvaggi, niente sali nutritivi, nessun controllo di temperatura in cantina e nessuna macerazione fermentativa per conservare i profumi floreali più volatili. La vinificazione naturale a cui sono sottoposte le uve risponde a un’*enologia* classica, secondo i sistemi tradizionali montalcinesi. Per il Brunello annata la vinifica-

zione avviene in tini legno da 40 quintali di rovere di Allier con rimontaggi pre-fermentativi continui per i primi due giorni, mentre sale in temperatura in 5-6 ore a 33-34° C. La fermentazione dura complessivamente circa 11-12 giorni. Un po’ diverso il processo produttivo adottato per il Madonna delle Grazie, la cui prima prova data al 1996 e l’etichetta ufficiale al 2000, augurale inizio del nuovo Millennio: è una particolare selezione di uve raccolte nella vigna storica che, essendo situata proprio nelle vicinanze della chiesina, ne prende il nome. Due sono i passaggi vendemmiali con selezione dei grappoli spargoli più belli: la complessità del primo con l’eleganza del secondo creano l’armonia e l’equilibrio del Madonna delle Grazie. “Vinificato in tini aperti di rovere di Allier, rimane completamente fermo per i primi due giorni, poi inizio pian piano a muoverlo senza mai disturbare il cappello – mentre nel Brunello annata il cappello viene distrutto regolarmente due volte

---

*La chiesa della Madonna delle Grazie*

al giorno –, mentre sale in temperatura molto piano per arrivare ai 30° C dopo circa cinque giorni. Così si forma un cappello bello duro, che bagno con cura pian piano a mano, senza mai romperlo, attraverso il quale il vino filtra, acquisendo e fissando le sue componenti strutturali, sobbollendo sotto. Il processo di vinificazione in questo caso va avanti complessivamente per circa 20-22 giorni, per un Brunello di bella spalla e complessità prismatica”. Un particolarità del Marroneto è la malolattica lenta, che non spaventa, anzi aumenta la coesione molecolare e produce vini più stabili, così Alessandro è felice di attenderla durante il corso dell’inverno e della primavera successivi alla vendemmia. “I miei vini hanno un’evoluzione fino ad arrivare alla perfezione, che concede solo la natura, perché la mano dell’uomo arriva a fare un gran vino, ma un vino meraviglioso lo fa solo la natura!”. La maturazione avviene in grandi botti di rovere da 15 a 26 ettolitri di diversa età, principalmente di Allier, in larghissima parte vecchie, ma sono ancora utilizzate anche le tre storiche botti di rovere di Slavonia di Garbellotto, acquistate nel 1977. La scelta della botte grande per la lunga stagionatura rende possibile la conservazione dei profumi naturali del vino, proteggendolo dall’aggressione del legno e dagli eccessivi sentori del rovere. Il Brunello annata viene invecchiato almeno 39 mesi e rilasciato sui mercati a distanza di cinque anni dalla vendemmia, considerando anche i dieci mesi di affinamento in bottiglia. Il Madonna delle Grazie, che non è uscito nei millesimi 2002 e 2014, viene invecchiato almeno 41 mesi e affinato in vetro per dieci mesi perché, come dice Alessandro: “Il vino invecchia in legno e prende eleganza in bottiglia”. Terza etichetta, il Rosso di Montalcino Ignaccio, nome mutuato dal modo di dire dei bambini per esser presi in collo, dedicato al figlio Iacopo. “Quando fu esposta al museo di Montalcino la statua della

Madonna delle Grazie rimasi sorpreso. Due anni prima avevo creato l’etichetta per il mio Rosso di Montalcino che rappresenta due mani di donna che escono dalla terra, a simboleggiare Madre Natura. Ecco, la statua del museo è senza braccia, come se glielle avessi date io con l’etichetta, senza saperlo”. Vinificato in tini di legno per poi maturare in botte grande per 24 mesi e affinare in bottiglia per altri sei mesi, questo profumato Sangiovese rappresenta la versione più giovane e fruttata del Brunello, capace di conservare aromi ancora freschi e fragranti, coniuga perfettamente semplicità e complessità, invitando alla convivialità. Con la l’intrigante vendemmia 2013, che si è presentata subito di grande interesse, nasce la prima Riserva Madonna delle Grazie. “È stato amore al primo assaggio. Ho avuto fin da subito la sensazione che quella botte, la mitica n°18 (acquistata nel 1984 da Garbellotto, tutti i Brunello 100 punti del Marroneto sono nati qui), potesse esprimere qualcosa di unico e speciale. Per questo mi sono messo ad ‘ascoltarla’ quotidianamente – così Alessandro ne descrive la genesi – perché nella mia concezione la riserva è una sola botte che, in particolari annate, assume caratteristiche di sua eccellenza eccezionali, tanto che il vino è rimasto nella 18 per 53 mesi, esprimendo al massimo grado i tannini vellutati tipici del Marroneto. Questo avviene, non so né come né perché. Credo per benedizione naturale. La riserva è un vino emozionante, da meditazione, non ripetibile anno dopo anno, la natura te lo regala quando decide lei”. La decisione è stata molto ponderata e alla fine Mori ha deciso che avrebbe prodotto 1.700 magnum, di cui 200 saranno conservate in azienda come memoria storica, con un’etichetta semplice che riporta la scritta Riserva in rosso sotto quella consueta che si trova sul Madonna delle Grazie. Condotta con sincero entusiasmo, tale da rappresentare una vera filosofia di vita, Il Marroneto, tra le poche vere aziende storiche di Montalcino, a distanza di quarant’anni dal-

la prima vendemmia produce un Brunello figlio di un terroir particolarmente vocato, da anni nell’élite enologica della denominazione e tra le espressioni più importanti dell’intero panorama enico italiano. Alessandro, che può esser annoverato fra i produttori più tradizionalisti di Brunello in un mondo in continuo cambiamento, ha deciso di non seguire i flussi delle mode e dell’estetica. “Sono sempre rimasto attaccato al mio modo di essere, ai principi acquisiti da ragazzo, alle buone pratiche, al concetto del Brunello puro. I grandi vini si fanno con determinazione, coerenza, personalità, passione, cocciutaggine. Ai miei colleghi dico sempre: «trovate un vostro stile personale e portatelo avanti con fermezza, senza cambiare a seconda dei dettami del mercato. Fate sì che il mercato venga da voi, come fanno i francesi, e non il contrario». Io non ho mai fatto il vino per il pubblico. Anche nei momenti in cui erano altri i vini che andavano per la maggiore, ho avuto il coraggio di proseguire per la mia strada, e non è sempre stato semplice”. Alessandro è diretto. È lui in persona che, lavorando sodo, fa il suo vino con amore, pazienza e cura artigianale. Lo segue con entusiasmo straordinario e massima attenzione, dalla raccolta all’imbottigliamento, giorno dopo giorno, e questo lo si capisce dal suo eloquio. Mori interpreta le sue uve di Sangiovese con uno stile inconfondibile e impeccabile, capace di coniugare intensità ed eleganza, complessità e scorrevolezza, precisione e finezza, sorprendendo per longevità. Ne è testimone la libreria delle vecchie annate, ospitata in un anfratto nascosto nel cuore della cantina dove, al buio e nel silenzio, le bottiglie storiche attendono lo scorrere del tempo. Oggi la produzione si attesta sulle 40mila bottiglie, circa 22mila di Brunello annata, circa 8mila di Madonna delle Grazie, circa 10mila di Rosso di Montalcino, di cui vengono esportate il 90% in 28 Paesi: dagli Usa alla Germania, dal Messico al Brasile, dal Giappone alla Russia, da Taiwan a Singapore. “Non ho un mercato più forte dell’altro, è una mia scel-

ta. La richiesta è altissima, il vino è sempre molto ricercato, così devo lavorare in allocazione e, puoi credermi, trovare i numeri giusti per accontentare tutti è impossibile. Almeno cerco di metter da parte 150 bottiglie per la memoria storica del Marroneto”. E di riconoscimenti ne sono arrivati eccome per quest'icona del Brunello, premiata e idolatrata dalle guide e dai critici enoici più prestigiosi al mondo: dai 100/100 di Robert Parker per il Brunello Madonna delle Grazie 2010 e per il Brunello Madonna delle Grazie 2016, ai 100/100 di Wine Enthusiast per il Brunello Madonna delle Grazie 2015 e per il Brunello Madonna delle Grazie 2016, ai 99 punti – mai dati prima a Montalcino con un vino in uscita sul mercato – di Antonio Gallo per il Brunello Madonna delle Grazie 2016, ai 100 centesimi di Falstaff per il Brunello Madonna delle Grazie

2016, fino alla copertina di Decanter! “Ultima vera soddisfazione è l'ingresso in azienda nel 2020 di mio figlio Iacopo, che rappresenta la terza generazione dei Mori al Marroneto, un ragazzo che sta mostrando una grandissima passione per il mondo del vino e che, come fu per me, sta partendo dalle basi, come dovrebbe essere per ogni vignaiolo, categoria che andrebbe protetta dall'estinzione, e al quale sto cercando di trasmettere il mio modo di fare vino, basato principalmente sulla pulizia e sulla meticolosità, grande insegnamento che ho ricevuto da mia madre. Io voglio essere per mio figlio un tramandatore di cultura – e il Brunello incarna proprio la protezione della nostra cultura – rispettando gli insegnamenti di chi ha vinificato prima di me: qui 3.000 anni fa vinificavano gli Etruschi, 2.000 anni fa verificavano i Romani, 1.000 anni

*Alessandro Mori con il figlio Iacopo davanti alla mitica botte n. 18*

fa vinificavano i monaci medievali. Senza mai scordare che per fare il vino ci vuole pazienza, un Brunello di gran fascino vuole il suo tempo, che non si può accorciare. Non ci rendiamo mai abbastanza conto che l'identità è la nostra più grande ricchezza, entrare nella globalizzazione significa perdere la partita!”. E così, ancor oggi, Alessandro Mori – faccia solare, estro vivace, carattere generoso, ma anche suscettibile e spigoloso nel proteggere la storia e le tradizioni – continua a perseguire, di stagione in stagione, l'obiettivo principe di creare Brunello di Montalcino che esprima il senso del forte *genius loci* del Marroneto. “Il vino rappresenta la traccia del mio passaggio nel mondo”, firmato Alessandro Mori.





UNA NUOVA  
SUGGESTIVA  
CANTINA PER

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

# SassodiSole

DAL CUORE DELLA CAMPAGNA  
PIÙ BELLA DEL MONDO  
NASCE IL BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
DI ROBERTO TERZUOLI



**Siamo arrivati a SassodiSole, appunto, in una soleggiata giornata d'estate, ma di solare, in questo spicchio di terra benedetta situato all'interno del "Parco Naturale Artistico e Culturale della Val d'Orcia", non c'è solo un sole alto, ma anche l'accoglienza della famiglia Terzuoli.**

Siamo nel cuore della campagna più bella del mondo, a certificarlo in maniera indiscussa è l'Unesco, che nel 2004 inserisce tra i luoghi "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" la Val d'Orcia, primo territorio rurale del

*Roberto Terzuoli con il figlio Tommaso e i genitori Graziella e Bruno*

pianeta a esser premiato con questo massimo riconoscimento. Proprio qui ha la rara fortuna di trovarsi l'azienda agricola SassodiSole, immersa tra i suoi vigneti che disegnano eleganti geometrie, incorniciati da uliveti e cipressete, il classico paesaggio toscano da cartolina. Racconta Roberto che il nome deriva da un gran masso, oggi ubicato all'ingresso dell'azienda, utilizzato da suo nonno e dagli altri contadini per mettere all'ombra le bottiglie di acqua e vino. La sera quel masso baciato dal sole tutto il giorno scottava, proprio come se fosse "fatto di sole". Da qui è nato il nome della località e successivamente dell'azienda. Siamo nella parte nord-est della denominazione Brunello di Montalcino, precisamente nelle terre che insistono intorno al borgo medievale di Torrenieri, il cui castello vanta una lunga storia, da quando ebbe vita fra il IX e il X secolo lungo l'antica via Francigena, sulla sponda destra del fiume Asso, in posizione strategica come sbocco e crocevia verso la Val d'Arbia, la Val

d'Orcia, la Val di Chiana e la zona amiatina. Le campagne circostanti il borgo sono già ricordate nelle memorie di una visita fatta dal Granduca di Toscana Pietro Leopoldo II d'Asburgo-Lorena nel 1777 come piene di ulivi e intensamente vitate, prova d'antica vocazione. Le stesse terre dove da secoli opera la famiglia Terzuoli, che proviene da un'antica tradizione agricola, tanto che notizie certe la fanno risalire addirittura agli inizi del Seicento. Ma veniamo alla storia recente, quando Gino, originario di Castiglione d'Orcia, dove la sua famiglia aveva già fatto esperienze di vinificazione, all'età di vent'anni parte per la Seconda Guerra Mondiale e al ritorno trova il sistema mezzadrile in grande crisi. Nonostante tutto, forte dall'attaccamento viscerale alla terra, non si fa ammaliare dalle sirene delle fabbriche locali – poi abbiamo visto purtroppo che fine hanno fatto negli anni Novanta – e decide nel 1947 di fare il grande passo: già mezzadro del conte de' Vecchi al podere Santa Giulia, che faceva parte

della gran tenuta di Castelverdelli, imponente castello in mattoni risalente al Trecento fiancheggiato da bellissimi cipressi secolari, decide di acquistarlo. Gli inizi non sono facili, negli anni Cinquanta le campagne di Torrenieri si spopolano molto, ma Gino si dedica con determinazione al bosco per fare la legna per l'inverno, alla coltivazione di foraggere e cereali, nonché all'allevamento di bovini di razza chianina, impiantando la prima vigna specializzata di circa un ettaro negli anni Sessanta. Gino ebbe ben quattro figli maschi, due intrapresero altri mestieri, mentre i due più grandi rimasero a fianco del padre. Successivamente decisero di dividere la proprietà, al primogenito rimase il vecchio podere Santa Giulia e una parte dei terreni e al secondogenito Bruno, classe 1949, il resto della tenuta, dove dette vita all'azienda "SassodiSole". Agli inizi degli anni Settanta Bruno Terzuoli conosce Graziella Bindi, anche lei proveniente da una famiglia di lunga tradizione contadina, che presto diviene sua moglie: molto appassionati del mestiere d'agricoltori, costituiranno un bel connubio sentimentale e professionale, coltivando fin da allora parte dell'azienda a vigneto, anche se il maggior impegno della coppia era rivolto al reparto cerealicolo, coltivando i seminativi a frumento e leguminose, nonché all'allevamento dei bovini. Il 9 febbraio 1974 nasce il loro unico figlio Roberto, che fin dall'infanzia assorbe ogni giorno il rispetto per la terra e per questo decide di compiere gli studi proprio in questo settore, non perdendo mai di vista le attività dell'azienda familiare. Intanto matura un'esperienza decennale come responsabile dei vigneti alla tenuta Il Greppo di Franco Biondi Santi, che lo avvia ai segreti del mondo del Brunello: "Ho avuto la fortuna di poter frequentare la grande scuola del 'Signore del Brunello' perché gli studi sono stati importanti, come lo era l'esperienza di mio babbo e mio nonno, ma avere la possibilità di collaborare con il Dottore, come tutti lo chiamavano, è stato il massimo al quale un giovane vignaiolo montalcinese

avrebbe potuto aspirare. E incoraggiato proprio dal Dottore, pian piano presi sempre più seriamente l'ipotesi di puntare tutto sui terreni di famiglia a Torrenieri". Roberto decide così nel 2005 di dedicarsi a tempo pieno all'attività enoica nelle terre dei padri e dei nonni, portando una ventata di novità e spostando il timone verso una vitivinicoltura d'altissima qualità. "Anche se oggi sembra tutto bello e facile, ricordo anch'io – racconta Roberto, che da piccolo col nonno pestava l'uva coi piedi nei tini di legno – che, mentre i miei compagni di scuola avevano da anni l'acqua e la luce in casa, qua ancora non erano arrivate! La passione per la campagna mi è stata trasmessa da mio padre Bruno, al quale, a sua volta, fu passata da mio nonno Gino e sembra aver già contagiato anche la quarta generazione, cioè mio figlio Tommaso, nato il 21 settembre 2008, che si appresta a diventare il mio braccio destro". SassodiSole vanta oggi 90 ettari di terreni, di cui 10 coltivati a vigneto con un'età media delle viti di circa 15 anni, uno a oliveto, uno a bosco e i restanti a seminativo. "I miei genitori Graziella e Bruno ereditarono da mio nonno Gino un solo ettaro di vigna poi nel 1997 abbiamo impiantato altri 1,5 ettari, successivamente altri 2,5 ettari nel 2000, altri 3 ettari nel 2008 e gli ultimi di 2 ettari nel 2019, sempre a Sangiovese e iscritto a Orcia Doc in una zona molto panoramica con vista a 360° da Siena a Montalcino fino al Monte Amiata, montagna sacra, olimpo del popolo etrusco". Il parco vigneti di SassodiSole – diviso in Vigneto Borgasso di 2,5 ettari, Vigneto Bosco di mezzo ettaro, Vigneto Pentagono di 3 ettari, Vigneto Frutti di 1,5 ettari e infine Vigneto Piano di 2,5 ettari – con esposizione prevalentemente sud/sud-ovest, è interamente costituito dal vitigno autoctono Sangiovese Grosso e allevato a cordone basso speronato esclusivamente con pratiche agronomiche proprie della tradizione montalcinese. *Roberto, questo di Torrenieri è stato l'ultimo "Eldorado" di produzione del Brunello, zona ammessa nel disciplinare dal*

*1995, che tipi di terreni vi insistono?* "I miei sono terreni collinari pliocenici marini risalenti a 50 milioni d'anni fa (abbiamo trovato dei fossili), i cui suoli vanno dal medio impasto per arrivare in qualche punto a presenza di scheletro anche abbondante, argille e tufo, a un'altitudine compresa tra i 280 e i 320 metri s.l.m. Attualmente abbiamo 4 ettari a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino e il resto a Orcia Doc, tutti nel comune di Montalcino, ma il nostro punto di forza è stato avere a disposizione 90 ettari per poter scegliere i luoghi più vocati per gli impianti. Intanto dal 2014, dopo i classici tre anni di conversione, siamo certificati biologici. Come prima cantina abbiamo utilizzato quella del Podere dove abitano mio babbo e mia mamma, poi nel 2002 ne abbiamo costruita un'altra di circa 500 metri quadrati localizzata al centro della tenuta, perfetto esempio della volontà della nostra famiglia di ricercare il giusto connubio tra modernità e rispetto della tradizione enologica montalcinese. Abbiamo iniziato la commercializzazione nel 2006 delle prime bottiglie di Brunello 2001 – imbottigliate ed etichettate completamente a mano, il Rosso di Montalcino 2005 e l'Orcia 2005". L'accurata selezione manuale in raccolta, le vinificazioni classiche e abbastanza lunghe, il processo d'invecchiamento in botti grandi da 35 e 50 ettolitri rigorosamente in rovere di Slavonia e un finale affinamento in vetro fanno da garanti della volontà della famiglia Terzuoli di ricercare la qualità, unita al rispetto della tipicità ilcinese. *Ci parli delle vinificazioni?* "Avvengono tutte in acciaio a temperatura controllata, senza nessuna aggiunta di lieviti perché la tipicità e il lavoro dei lieviti autoctoni indigeni sono fondamentali". *Anche la Val d'Orcia oggi è interprete d'ottimi vini, caratterizzati da singolari condizioni pedoclimatiche...* "Il mio Orcia Doc lo definirei puro e genuino, puro perché viene prodotto in una terra incontaminata come la Val d'Orcia, genuino

perché incarna un po' il concetto del vino contadino di una volta. È espressione delle vigne più giovani, ha una vinificazione di circa 20 giorni e affina otto mesi in botte grande: morbido e persistente, dalla salda ma equilibrata struttura, ricorda frutti come la ciliegia e la prugna per arrivare al cioccolato, è un rosso che si beve facilmente, perfetto per un aperitivo con affettati e formaggi freschi, con carni bianche o addirittura un cacciucco di pesce". *Passiamo al Rosso di Montalcino...* "Fa una vinificazione di circa 25 giorni e poi trascorre 12 mesi in botte grande, ha profumi più complessi e intensi, va sul floreale e su frutti sia a bacca rossa che bianca con un tannino più presente, di conseguenza è un vino che si colloca su una linea di medio/lungo invecchiamento, è un piccolo Brunello, infatti può rimanere in bottiglia anche per 10/15 anni. In abbinamento è perfetto con primi piatti di cacciagione, formaggi un po' invecchiati o un buon Grana di 36 mesi". *Parliamo ora del prodotto principe...* "Per il Brunello annata la fermentazione tumultuosa e la macerazione, con tanti piccoli rimontaggi, dura circa 35 giorni. Decido io quando svinare, in base agli assaggi, e subito dopo facciamo la fermentazione malolattica. Successivamente inizia l'affinamento per 36 mesi in botti grandi – usiamo quelle prodotte da Garbellotto in rovere di Slavonia – e infine le bottiglie riposano per 12 mesi prima di essere commercializzate. Normalmente cinque anni per un vino sono tanti, mentre un buon Brunello è appena nato, perciò il tannino e l'acidità sono presenti e hanno predominanza in bocca, non ci dobbiamo dimenticare che il tannino è il conservante naturale del vino! È un rosso intenso e profumato che tende a un delicato e piacevole incenso, contornato da un'aroma di frutti rossi di sottobosco, ma anche di more e ribes, fino al cuoio: bisogna abbinarlo ai piatti giusti, mi vengono in mente quelli di cacciagione, come il cinghiale, perché la sua

sapidità e succulenza si legano molto bene alle caratteristiche del vino". *Passiamo all'apice della piramide aziendale, il Brunello Riserva...* "È la scelta delle uve migliori fatta nei nostri vigneti più vecchi, la macerazione sulle bucce può durare fino a 40 giorni e il passaggio in legno è potenziato, in qualche vendemmia si arriva quasi a sei anni e un ulteriore anno in bottiglia. Una tipologia che esce solo nelle grandi annate sempre in un quantitativo fra le due e le tremila bottiglie. Il naso è molto complesso e intenso, note leggermente tostate, tabacco e goudron a farla da padroni e il sapore agrumato e speziato. È un rosso austero, fine ed elegante, di densa potenza e avvolgente morbidezza, che presenta tannini levigati con finale persistente, rimanendo integro e assolutamente piacevole fino alla fine. È un vino perfetto per la meditazione. Il nostro obiettivo, come mi ha insegnato il maestro Franco Biondi Santi, è di poterlo bere anche dopo trent'anni". Attualmente SassodiSole esporta in 16 Paesi il 60% della sua produzione artigianale di circa 55mila bottiglie all'anno – 20mila di Brunello nelle diverse versioni, 10mila di Rosso di Montalcino, 20mila di Orcia e 5mila di Spumante Rosato – frutto di lavorazioni certosine, con amore ed estrema dedizione, il tutto per una ricerca attenta della qualità assoluta, unita al rispetto della tipicità Montalcinese. Roberto è un illuminato "contadino moderno" che in modo mite, tenace e appassionato si pone come interprete di vini puliti – per i quali non estrae mai il massimo, ma il giusto – caratterizzati sia dal vitigno che da un terroir dalle singolari condizioni pedoclimatiche, esprimendo un'aria di famiglia e una bella linearità pur nella diversità delle vendemmie. Perché la forza della denominazione Montalcino sta tutta nella grandissima fortuna d'ospitare piccoli produttori d'altissima qualità, che sanno valorizzare l'eccellenza dei propri vini e proprio per questo godono di fama e prestigio anche a livello internazionale. *Tu sei un ilcinese, nato e vissuto a Montalcino, qual è la tua filosofia nel fare Brunello?* "Il

nostro obiettivo è quello di valorizzare al massimo il Sangiovese Grosso, vitigno 'principe' incontrastato, che rappresenta il nostro valore aggiunto, l'ingrediente che ci differenzia dagli altri vini del mondo – commenta Roberto, brillanti occhi azzurri e un passato da sportivo karateka-. Il lavoro che sta dietro a questo vino è interamente artigianale e ritengo che per produrre vino di qualità sia basilare prendersi cura delle vigne. Quando guardiamo le vigne da lontano ci sembrano tutte uguali, ma ogni vite che le va a comporre ha la sua vita, la sua storia, quindi l'occhio e la mano dell'uomo sono la principale 'tecnologia' che utilizziamo: la macchina non sa scegliere, per lei le viti sono tutte uguali, mentre l'uomo sa qual è l'esigenza di ciascuna. Certamente non possiamo eliminare la tecnologia, ma è fondamentale mantenere le tradizioni, non dobbiamo dimenticarci mai del passato e spesso dobbiamo voltarci a guardarlo". *Ma hai sempre un occhio attento anche alle innovazioni...* "Era tanto che lo meditavo, così nel 2016 ho iniziato una limitata produzione di una simpatica bollicina, uno spumante brut rosato dal color cerasuolo brillante, frutto della lavorazione di uve Sangiovese Grosso vendemmiate precocemente". *Ultimamente, poi, sono usciti anche altri vini...* "Con la splendida vendemmia 2015 ho voluto omaggiare mio babbo Bruno con una selezione di 4.212 preziose bottiglie di un Brunello di naturale eleganza e dal carattere forte, prodotto con le migliori uve del nostro vigneto più vecchio, di quasi cinquant'anni d'età, coltivate nel totale rispetto della natura e scelte personalmente dalle sue mani esperte nella prima settimana d'ottobre, che verrà prodotto solo nelle annate che lui riterrà idonee. Dopo una lunghissima fermentazione e un lento riposo in botti grandi, si presenta alla vista color rosso rubino con riflessi granati, al naso è complesso, fine, floreale con *nuances* di speziatura dolce. In bocca è caldo, sapido, equilibrato, intenso, con finale molto persistente. Si sposa magistralmente con arrosti e brasati di carni rosse. Nel frattem-



po è nata anche la linea Sasso di Luna, un Brunello e un Orcia, entrambi Sangiovese 100%, provenienti dai vigneti più giovani. L'etichetta rappresenta una foto fatta da mio figlio Tommaso dalla terrazza di casa, della nostra gattina Birilla, la vera padrona di casa, con sullo sfondo la cipressaia. L'Orcia Sasso di Luna, concepito per rappresentare in pieno l'espressione del frutto, è affinato in botti grandi per circa cinque mesi per lasciare inalterato il gusto di un giovane Sangiovese con le caratteristiche dei terreni montalcinesi: un vino a tutto pasto di facile approccio e gran piacevolezza, al naso spiccano note di piccoli frutti rossi, ribes nero, mora, susina e violetta, al palato risulta ben bilanciato, delicato e strutturato allo stesso tempo. Il Brunello Sasso di Luna è una versione leggermente più pronta del vino icona di Montalcino, dai profumi varietali, floreali e speziati tipici del terroir con un'ottima freschezza, tannini morbidi e non invadenti, una fine intensità

che ne esalta l'ampiezza". *Altra grande novità è la fine dei lavori della nuova, grande cantina...* "Ci sono voluti circa due anni per portare a compimento questa struttura di 650 metri quadrati interamente interrata, costruita con materiali naturali, pietre delle nostre terre alla pareti, pietra serena ai pavimenti, al soffitto travi di castagno del Monte Amiata e mezzane artigianali fatte a mano. Infine, stiamo finendo di costruire un magazzino di 450 metri quadrati, che sarà pronto per fine estate, anche questo interrato per creare meno impatto visivo possibile. La cantina è dimensionata per una visione d'ampliamento che dovrebbe portare SassodiSole fino a 15 ettari di vigneti. Abbiamo sempre bisogno di tanto spazio perché alcune partite di ogni annata vengono conservate e poi rimesse su mercato dopo anni di affinamento, per dare la possibilità ai nostri clienti di poter assaggiare anche vecchi millesimi". *Ci fai un bilancio dei tuoi primi trent'anni nel mondo*

*del vino?* "Li ho vissuti facendo sempre piccoli passi avanti, con la massima attenzione verso l'ambiente, tenendo sempre presente gli insegnamenti e i sacrifici di chi mi ha preceduto. Ecco perché ho deciso di continuare a produrre cereali, il grano duro per la pasta, l'orzo per fare la birra biologica, il trifoglio, l'erba medica, nella convinzione che la biodiversità sia fondamentale. È l'unione familiare e l'amore condiviso per l'agricoltura e il vino che ci spingono, giorno dopo giorno, a curare a 360° tutti gli aspetti legati a questo lavoro, dalle mansioni in vigna e in cantina, a quelle della promozione e della commercializzazione, col valido supporto dei nostri giovani collaboratori". Auguri di tutto cuore a questa schietta e sincera famiglia di vignaioli, che prosegue tenacemente una tradizione agricola che va avanti da oltre 400 anni.



Beatesca

andrea cappelli

## UNO SHOWROOM FORENTINO PER DEGUSTARE GLI ELEGANTI

# di Brunello Beatesca

## PICCOLA ECCELLENZA ENOICA DELLA FAMIGLIA FABBRI A MONTALCINO

**Beatesca è una piccola eccellenza enoica che prende vita nel 1991, quando i giovani fiorentini Furio Fabbri e Benedetta Pasini, freschi di matrimonio e con una gran passione per i cavalli e la vita campestre, decidono di acquistare il loro rifugio in quel di Montalcino.**

La piccola tenuta, in zona Fornello, comprende due poderini, il Colombaio Giannelli, anticamente torre d'avvistamento medievale, e Le Piagge con 2,5 ettari di terreni alle pendici della collina ilcinese, in un terroir da sempre vocato alla coltivazione della vite. Infatti qui trovarono una vecchia vigna di sessant'anni, oltre a

300 olivi, alcuni gelsi e qualche albero da frutto. I primi anni, attraverso un lavoro portato avanti con curiosità, dedizione e passione, sono dedicati alla ristrutturazione del piccolo vigneto che in quel luogo esisteva da sempre, ma rischiava di scomparire, mantenendone l'equilibrio e rispettandone l'integrità. Intanto in Furio e Benedetta, frequentando il territorio, cresce l'amore per Montalcino e le sue tradizioni, così iniziano a sentire sempre più forte la voglia di contribuire alla valorizzazione dell'antico vitigno autoctono di Sangiovese Grosso e del suo vino simbolo: il Brunello. I terreni insistono nel versante collinare nord-est del "Continente Montalcino" a un'altitudine di 400 metri s.l.m. coi vigneti reimpiantati nel 2001, vista la vetustà delle piante. Non bisogna infatti scordarsi che, a seguito del *global warming*, cioè le mutazioni climatiche degli ultimi anni che hanno portato a diverse vendemmie calde e siccitose, questo areale, sicuramente il più fresco e ricco d'acque sotterranee della



## Beatesca Toscana-Italia

denominazione, è quello che ha più beneficiato del cambio di situazione microclimatica, rivelandosi come uno dei migliori terroir, esprimendo vini eleganti, complessi e profumati. In virtù della combinazione tra i particolari requisiti di giacitura, latitudine ed esposizione, le vigne sono molto soleggiate e ben illuminate, così da esaltare tutti i profumi delle più nobili uve che il Sangiovese Grosso è in grado d'esprimere. I suoli –

approfonditamente studiati dal professor Mario Pasini del Dipartimento di Geologia e Paleontologia dell'Università di Siena, nonché babbo di Benedetta – hanno una tessitura franco-argillosa e sono ricchi di scheletro con le vigne disposte su terrazzamenti retti da arcaici muretti a secco, allevate a cordone



speronato per una densità d'impianto elevata e una produzione di circa un kg a pianta. La parte tecnica di Beatesca è nelle mani dell'enologo Roberto Cipresso – miglior enologo italiano 2006 nell'ambito degli "Oscar del Vino" – e dell'agronomo Stefano Zaninotti, professionista veneto laureato in Scienze Agrarie presso l'Università di Udine con più di vent'anni di lavoro alle spalle, sempre incentrato sull'estrema precisione. Insieme hanno impostato una viticoltura virtuosa. La gestione agronomica può esser definita a conduzione integrata, facendo uso, in funzione delle diverse circostanze, degli interventi e degli accorgimenti che si ispirano alle

varie filosofie di lavoro esistenti in agricoltura, in funzione dei problemi e delle scelte da affrontare che si presentano di volta in volta. Il fine che si persegue è il massimo rispetto possibile dell'equilibrio dell'agroecosistema per avvicinarsi il più possibile all'impatto ambientale zero, nonché il miglior risultato che possa esser ottenuto in senso vegeto-produttivo nelle diverse annate. Gli interventi meccanici sui terreni e le concimazioni vengono calibrati allo scopo di salvaguardare il più possibile il corretto stato strutturale del terreno, preservarne la fertilità e incrementarne il tenore in sostanza organica e biodiversità. Le azioni sulla vegetazione e sul frutto – po-

tature, selezione dei germogli, sfemminellature, diradamenti – sono anch'esse definite nelle singole vendemmie relativamente sia alle epoche che all'intensità d'intervento, col fine di garantire il corretto sviluppo della pianta e l'equilibrio tra i diversi costituenti dell'acino. In cantina lo stile di vinificazione non prevede forzature ed è in linea coi protocolli tradizionali del Brunello di Montalcino. A livello di vinificazione, operata sempre attraverso lieviti selezionati, sono in uso dei tini troncoconici per metà acciaio e per metà legno. I rossi di Beatesca hanno non solo un solido impianto verticale garantito da buona acidità ed elevata dotazione in sali minerali, ma anche una bella morbidezza palatale, netta pulizia e affascinante suadenza espressiva. Partendo già

dal Rosso di Montalcino, che finalmente negli ultimi anni può contare su una ritrovata consapevolezza fra i produttori ilcinesi nei confronti di questa Doc istituita nel 1984 e oggi sempre più appetibile per l'eccezionale rapporto qualità/prezzo. Quello di Beatesca è affinato per un anno in tonneaux, di cui sei mesi in quelli di primo passaggio e gli altri sei in quelli di secondo passaggio e poi un ulteriore anno di vetro: alla vista è granato trasparente; al naso dona un profilo aromatico intenso, ma allo stesso tempo articolato e profondo con note di visciole, frutta a bacca nera, sottobosco, terra umida, china e rabarbaro; la bocca mostra freschezza e allungo, dettati da una buonissima vena acida e un tannino saporito. Il solare e balsamico Brunello – il primo millesi-



mo prodotto è stato il 2005 – affina per due anni (uno di primo passaggio e gli altri 12 mesi di secondo passaggio) in tonneaux di rovere francese da 5 ettoltri dell’antica Tonnellerie Boutes, in attività nel bordolese fin dal 1880. La messa in bottiglia, dove il vino rimane per altri due anni, non è preceduta da alcuna filtrazione, così da mantenere il più possibile intatte struttura ed espressioni autentiche della frutta. Di elegante austerità, promette grande longevità con un *fil rouge* fra le diverse annate che conduce sicuro verso una forte identità territoriale. Color rubino granato compatto, profondo, denso e concentrato, al naso esprime una bella maturità della frutta con note di spezie dolci e piccoli frutti di bosco, ciliegia, mora, prugna e infine tabacco e grafite. Al

palato è mentolato, conservando il gusto di frutta matura, liquirizia, tracce erbacee, tannini dalla fitta trama, buona sostanza e corpo pieno per un finale persistente e succoso. La produzione comprende anche un vino d’ingresso, l’Igt llex, che rimane nella tradizione essendo un Sangiovese in purezza – ma nella versione pronta beva, uscendo a distanza di solo un anno e mezzo dalla vendemmia – e la delicata grappa, dalla distillazione delle vinacce di Brunello da parte del maestro Vittorio Capovilla di Vicenza. *Furio, come sei arrivato al mondo del vino?* “Mi sono diplomato perito agrario all’Istituto Agrario delle Cascine, perché fin da bambino avevo deciso che avrei fatto il contadino o il prete, alla fine nella vita invece mi sono occupato con grande sod-

disfazione di società nel settore ambientale con sedi in Italia, Spagna e Francia. Ma, corsi e ricorsi, penso che davvero finirò la mia carriera come contadino vignaiolo a Montalcino, un terroir che mi ricorda tanto alcune pregiate zone della Francia. In ordine al Brunello, siamo abbastanza tradizionalisti e se prima la nostra zona era un po’ penalizzata dall’intensa piovosità, dal 2009 la situazione si è completamente ribaltata a nostro favore. Così abbiamo un terroir molto particolare con suoli ricchi d’acidità e sostanze, fondamentali per il vigneto e per poter fare vini da lungo invecchiamento, che donano intriganti note di polvere da sparo dovute al sentore mi-

*Benedetta Pasini e Furio Fabbri*

nerale delle pietre”. Benedetta Pasini è anche lei fiorentina, ma con una così lunga frequentazione di queste terre – ha vissuto e studiato a Siena e i suoi genitori hanno avuto per decenni una casa a San Giovanni d’Asso – da considerarsi in parte senese. “Quando ci siamo sposati siamo andati controcorrente rispetto alle altre coppie: tutte compravano casa a Firenze, noi decidemmo di prendere questo piccolo podere nella mia campagna del cuore. Poi è maturata la nostra avventura nel nettare di Bacco, ma un progetto così particolare meritava un brand altrettanto distintivo, infatti Beatesca deriva dalla fusione dei nomi, di dantesca me-



moria, delle nostre figlie. Ma non solo... Beatrice, nome d'origine latina, significa 'colei che dà beatitudine, mentre Francesca è un nome che, seppur ampiamente diffuso in Italia già alla fine del Trecento, è d'origine tedesca (frankish) e rappresenta un forte segno d'appartenenza, quello dei Franchi al popolo germanico. Beatesca quindi è un atto d'amore verso le nostre figlie, ma anche la sintesi di ciò che crediamo sia il vino: un atto d'amore legato al senso d'appartenenza alle proprie tradizioni e al luogo antico dal quale nasce questo rosso poetico che, in fondo, regala beatitudine". *Molte novità bollono in pentola in questi ultimi tempi, a partire dell'a-*

*pertura del vostro showroom fiorentino...* "Tutto ruota intorno alla nostra volontà di creare un brand nel segno dell'eleganza, infatti al vino si sono aggiunti i gioielli e a breve arriverà in porto il progetto dei profumi. Così avevamo bisogno di uno spazio a Firenze per un turismo *d'élite* che non sempre ha il tempo di poter venire a Montalcino in cantina. Questo ambiente, che abbiamo inaugurato nel 2019, si trova in prossimità del centro, precisamente in via dei della Robbia 82. Sono due grandi stanze silenziose, luminose e condizionate con annessa una cucina e la toilette, oltre a un bellissimo giardino esterno che possiamo interamente coprire con un tendaggio

per degustazioni, presentazioni, cene a lume di candela, eventi che possono riguardare il vino e non solo... Perché qui siamo nel cuore del quartiere degli artisti, proprio all'incrocio con via degli Artisti e il nostro attuale *showroom* in passato è stato proprio lo studio di un pittore". *Raccontaci del progetto gioielli e profumi...* "Per la creazione dei nostri piccoli ed eleganti oggetti preziosi col logo enoico di Beatesca – dei gemelli da camicia e una collana per ora – ci siamo affidati ai famosi artigiani orafi fiorentini. Poi ho fatto tanti corsi sulla creazione dei profumi a Firenze tramite un laboratorio di olfattologia e ho creato una nostra profumazione per ambiente ispirata a Montalcino, luogo che amiamo moltissimo, e forse col tempo si affiancherà anche qual-

cosa per la persona...". *Ma anche a Montalcino si sta muovendo qualcosa...* "Ci stiamo allargando un po', infatti siamo riusciti ad acquistare Il Madonnino, suggestivo casolare comprensivo di 2,5 ettari di terreno e una piccola vigna molto vicino alla nostra proprietà. Addirittura ci possiamo arrivare a piedi, è un po' più in alto lungo la strada di campagna che porta a Fonte Buia. Avendo la possibilità di poter impiantare circa 2 ettari di vigna, questo sarà un luogo perfetto, a 400 metri s.l.m., per creare uno dei pochi vigneti d'altitudine di Montalcino, naturalmente tutto a Sangiovese Grosso. Osservando la struttura del podere, di origine medievale per l'importanza delle mura, non pare essere una casa da contadini, ma un caseggiato di tipo più nobile o religioso,



vista anche la presenza di antichi cipressi. Il toponimo è comunque dovuto al fatto che all'interno dell'azienda c'è un antico tabernacolo sacro dedicato alla Madonna, alla quale i montalcinesi sono da sempre molto devoti". *In seguito a questa nuova acquisizione, state pensando anche a una nuova cantina?* "Nei prossimi anni saremo molto impegnati coi lavori edili perché vorremmo ristrutturare sia il Colombaio che il Maddonnino. Quest'ultimo diventerà sia foresteria per un turismo *d'élite* che potrà fare anche passeggiate coi nostri cavalli, sia un luogo per eventi legati al mondo dell'arte. Inoltre stiamo progettando una cantina interrata di 500 metri quadrati che possa gestire dai sei agli otto ettari di vigna, con l'obiettivo di vinificarci la vendemmia 2024. Un pia-

no di miglioramento agricolo ambientale che rappresenta per noi un passo importante nell'ottica di divenire, nell'arco di qualche anno, un'azienda consolidata e strutturata, anche perché l'intenzione è quella comunque di svilupparci ancora". *State anche affrontando la conversione al regime biologico...* "Siamo nell'ultimo anno del processo e dalla vendemmia 2022 saremo certificati. Fortunatamente l'azienda insiste in una *location* particolare che ci ha permesso abbastanza facilmente il passaggio all'organico. Molto dipende dai venti, che qui spirano sempre, e dall'altezza che ci salva dalla brina e dalla nebbia". *Che numeri esprimete attualmente come produzione?* "Siamo complessivamente nell'ordine delle 6.000 bottiglie: 2.000 di

Brunello, 1.000 di Rosso di Montalcino e 3.000 del nostro Igt Ilex. E stanno arrivando anche soddisfazioni dalla critica con Falstaff che al 'Brunello di Montalcino Tasting' 2020 ha assegnato al nostro Brunello 2015 ben 93 punti e al 'Brunello Trophy' 2021 ha assegnato al nostro Brunello 2016 ben 93 punti, mentre al Concorso Mondiale di Bruxelles il Brunello 2015 ha avuto la medaglia d'oro". *E poi con la vedemmia 2019 c'è l'ultimo nato, il rosato di Sangiovese...* "È un importante rosé di stile provenzale dal bel colore buccia di cipolla, di gran bevibilità, allegro e altamente digeribile che al naso regala note primarie di fragola, lampone, ciliegia marasca, affiancate a sensazioni di frutta bianca come la pesca; in bocca è cremoso, vellutato, finalmente sapido con un persistente retrogusto di mela verde". *L'etichetta è allegra e intrigante...* "Rappresenta oniricamente la fortezza di Montalcino, uno dei simboli del territorio con sopra il sole e sotto una balena perché la nostra collina milioni di anni fa era un'isola che affiorava da un grande mare dove appunto nuotavano anche le balene, visto il ritrovamento di un esemplare preistorico d'epoca miocenica, a cui non a caso è stato dato il nome 'Brunella'. Ma è anche collegata alla mia attività nel settore ambientale, visto che abbiamo una collaborazione col 'santuario dei cetacei' che va da Sanre-

mo fino a Montecarlo per l'eliminazione di alcuni rifiuti, tipo gli oli vegetali esausti. E proprio per il rosato abbiamo creato degli *ice bag* per poterlo bere fresco d'estate che possono essere utilizzati anche per il Brunello, che si può tranquillamente bere anche durante la stagione estiva, a patto che sia alla giusta temperatura di 18°. Questa è una mia personale battaglia che combatto da anni: i rossi d'estate non vanno bevuti a temperatura ambiente perché a 35° sono imbevibili e non solo si possono mettere nel secchiello del ghiaccio!". Si sente chiaramente che Furio e Benedetta hanno un vero attaccamento per Montalcino e le sue tradizioni: una forte voglia di contribuire alla valorizzazione dell'antico vitigno autoctono Sangiovese Grosso e una bella aria di famiglia, quella dei Fabbri naturalmente. Beatesca è un racconto fatto di storia e storie, incontri col territorio e con le sue bellezze, i suoi personaggi, ma anche un'occasione per scoprire e approfondire un'idea del mondo legata al buon cibo, alla musica, all'arte, alla natura, oltre che naturalmente al vino. Uno bel viaggio nella "dolce vita toscana" – universalmente riconosciuta come culla del Rinascimento – intesa come capacità di godersi gli attimi di profumi intensi, antichi sapori e incantevoli paesaggi, immersi fra i colori che mutano di stagione in stagione.

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

1990-2010: IL BRUNELLO  
DI MONTALCINO RISERVA

# Poggio al Vento

IN VERTICALE LA GRANDE  
ELEGANZA DEL CRU

# di Col d'Orcia

**I Marone Cinzano sono un'importante famiglia dell'imprenditoria italiana, le cui prime tracce risalgono al Cinquecento, che da ben 300 anni opera nel mondo del vino.**

Tutto ha inizio nel Piemonte di inizio Settecento coi fratelli Carlo Stefano e Giovanni Giacomo Cinzano, originari di Pecetto, piccolo paese alle porte di Torino, considerati ufficialmente i fondatori della Casa Cinzano: i loro nomi compaiono per la prima volta nel 1757 nei verbali dell'Università dei Confettieri e Acquavitai, istituita con Regie Patenti da Carlo Emanuele III nel 1739. Già fornitori della Real Casa di Savoia, da quando Roma è divenuta Capitale d'Italia i Marone Cinzano forniscono la cantina del presidente della Repubblica presso il palazzo del Quirinale. Generazione dopo generazione, fu il conte Alberto Marone Cinzano, classe 1929, che dal Piemonte allargò la sua attenzione enoica alla Toscana, dove nel 1973 acquistò la tenuta Col d'Orcia sulle falde della collina che vede sulla sua sommità

l'antico borgo di Sant'Angelo in Colle con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo e all'affermazione a livello mondiale di Montalcino e del suo Brunello. La storia antica narra che, sullo scorcio del Duecento, il feudo di Sant'Angelo in Colle, nel contado della Repubblica di Siena, che comprendeva sia il borgo che la gran fattoria che si estendeva per circa mille ettari nei terreni circostanti, divenne possesso dell'antichissima famiglia dei Tolomei. Di stirpe franca, di certo sappiamo che alcuni esponenti dei Tolomei giunsero in Toscana al tempo della conquista del regno longobardo al seguito di Carlo Magno, una compiacente genealogia li volle addirittura collegare alla dinastia tolemaica dei sovrani dell'antico Egitto. Mitizzare le proprie ascendenze era piuttosto comune in quei tempi a molte nobili prosapie. Scelta la città di Siena come centro dei loro affari, i Tolomei furono tra i primi a distinguersi nell'arte del cambio, divenendo una potente famiglia di banchieri, che fece gran parte della propria ingente fortuna coi prestiti di denaro. La storia moderna di questa proprietà risale al 1890, quando la famiglia Franceschi di Firenze venne in possesso di quella che allora era conosciuta come Fattoria di Sant'Angelo in Colle, terre che erano state dei Tolomei fino al Seicento, passate poi ai conti della Ciaia, nobili cavalieri senesi, e infine, a metà Otto-

cento, ai Servadio. Dagli scavi archeologici effettuati nei dintorni, è scaturito che queste campagne sono state coltivate da tempi immemorabili e il ritrovamento di alcuni *Kántharos* – tipico bicchiere da vino etrusco con due manici a lunghe e alte anse, protagonista di mitici convivi – testimonia che la zona era già riconosciuta come particolarmente vocata alla vitivinicoltura 2.500 anni fa. Una tradizione che si è conservata nei secoli, infatti la Fattoria di Sant'Angelo in Colle già nel 1933 presenta tre annate del suo Brunello alla Mostra dei Vini Tipici d'Italia, tenutasi a Siena presso la Fortezza Medicea, una delle prime fiere vitivinicole in Italia, che poi, spostandosi a Verona, si trasformò nel 1967 nell'attuale Vinitaly. I fratelli Leopoldo e Stefano Franceschi ereditarono la proprietà di 1.200 ettari, in pratica l'intera collina di Sant'Angelo in Colle, nel 1958 e la divisero, ma le clausole della separazione imposte dal padre vietarono ai fratelli di utilizzare il nome Fattoria di Sant'Angelo in Colle, così Leopoldo battezzò la sua proprietà Il Poggione, mentre Stefano chiamò la sua azienda agricola Col d'Orcia (collina sopra l'Orcia), dal nome del fiume che attraversa la proprietà. Stefano non ebbe figli e così nei primi anni Settanta decise di cedere la proprietà. Al momento dell'acquisto da parte dei Cinzano, dei circa 600 ettari complessivi, la maggior parte erano colti-

*Il conte Francesco Marone Cinzano con il figlio Santiago*



Two men in suits standing in a garden.

PUGGIO AL VINO  
COLTORCIA

TENUTA  
COLTORCIA



vati a cereali e oliveti, vi era un solo ettaro di vigneto specializzato, altri promiscui, 23 ettari di recente impianto al primo anno di produzione e addirittura ancora qualche vite maritata. Da questo si deduce che non era tanto la capacità produttiva la molla che aveva mosso l'acquisto, quanto l'interesse per il futuro, che, secondo la grande intuizione del conte Alberto Marone Cinzano, sarebbe stato dei grandi vini di qualità e da invecchiamento. Il conte Alberto, al suo arrivo a Montalcino, così commentava il terroir di Col d'Orcia: "Terra vocata alla produzione di grandi vin rossi, terra fertile, dove il Sangiovese si è da subito presentato con caratteri unici, mediterranei, solari, diversi da quelli da me riscontrati in altre parti, caratteri capaci di esprimere potenza e al contempo classe e personalità: vini che, ovunque bevuti, sprigionano delle emozioni". La fattoria insiste nel versante sud del comune di Montalci-

no, a un'altezza media di 450 metri s.l.m., in un luogo protetto da riserve naturali, scarsamente abitato, incontaminato e selvaggio, con splendidi borghi medievali disseminati sulle colline circostanti. La natura dei suoli è decisamente favorevole alla coltivazione della vite con terreni tendenzialmente sciolti, poveri in argilla, ma ricchi di calcare e materiali scheletrici, composto conosciuto in Toscana come 'alberese'. La posizione è decisamente felice per l'ottima esposizione a mezzogiorno, ma anche per la protezione dal freddo e dagli eventi meteorologici avversi di particolare intensità quali grandinate o nubifragi costituita dalla barriera del Monte Amiata (1.750 metri d'altezza), antica montagna sacra, olimpo del popolo etrusco. Molto importante anche l'influenza esercitata sul microclima dal mar Tirreno, che dista in linea d'aria solo 35 chilometri. Non essendoci ostacoli tra la costa e l'areale della fattoria, qui vi spirano in maniera costante tutti i venti marini: tramontana, maestrale, scirocco e libeccio. Tutto ciò influisce in maniera estremamente

benefica sulla salubrità delle piante di vite, infatti nella zona sud del "continente Montalcino" insiste ben il 40% della totalità dei vigneti della denominazione. Il clima è tipicamente mediterraneo secco con limitate precipitazioni piovose concentrate nei mesi di marzo, aprile, novembre e dicembre e la zona non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive. Nel 1974 entra a far parte del *team* di Col d'Orcia l'agronomo Giuliano Dragoni, in campo da ormai quasi cinquant'anni, che assiste alla piantumazione del suggestivo vigneto grand cru Poggio al Vento: "Appena il conte Alberto arrivò in azienda, volle fare una disamina approfondita dei terreni e scelse senza dubbio il più vocato della fattoria. Il nome letteralmente significa appunto 'collina esposta al vento' e fu impiantato a un'altitudine di 350 metri s.l.m. su un terreno di sette ettari nel cuore della tenuta, su una costa a metà della collina che dolcemente degrada dal borgo di Sant'Angelo in Colle e scendendo si affaccia sul fiume Orcia, affluente dell'Ombrore grossetano e sull'Alta Maremma. Il

suo ph è leggermente alcalino, mentre il sesto d'impianto è decisamente 'largo' con una presenza di piante pari a 2.700 ceppi a ettaro, in linea coi dettami dell'epoca. Questo vigneto, che era già stato piantato con biotipi scelti da una selezione massale da vecchissime vigne aziendali degli anni Trenta del Novecento su un piede poco produttivo come il 420 A, fin dal 1980 è un importante laboratorio a cielo aperto per i primi significativi lavori di selezione clonale del Sangiovese fatti a Montalcino, quindi un cru più caratteristico e tipico di questo è difficile da trovare in zona. D'origine eocenica con gran presenza di galestro, il vigneto è esposto totalmente a sud/sud-ovest e il crinale dove nasce ha una particolare composizione del suolo con condizioni pedologiche d'eccezione, un antico fondo marino franco sabbioso ricco di fossili con

una discreta presenza di calcio attivo, tufo e una vena di terreno calcareo che viene in superficie e dà risultati particolari e diversi rispetto al resto dei vigneti aziendali". Così, ricalcando la tradizione delle più antiche zone di produzione viticola europee, il figlio del conte Alberto, il conte Francesco Marone Cinzano, ormai da decenni subentrato al timone di Col d'Orcia, inizia da subito a separare queste uve dal resto della produzione: "Col d'Orcia ha sempre sostenuto la produzione tradizionale del Brunello, tanto che già nel 1982, ormai quasi quarant'anni orsono, siamo usciti con la prima annata della Riserva Poggio al Vento. Del primo millesimo furono prodotte poche migliaia di bottiglie, perché nella seconda metà degli anni Ottanta, quando fu rilasciato sui mercati, le prospettive di vendere bottiglie di vino toscano ad alto prezzo erano mol-

to limitate, non solo per l'esportazione, ma anche sul mercato nazionale. Prodotto solo nelle migliori annate, per cui in media un anno ogni due, oggi siamo intorno alle 15mila bottiglie circa e comunque sempre meno di 20mila". *Ci racconta le condizioni attuali del vigneto Poggio al Vento?* "Dei sette ettari complessivi, le caratteristiche migliori le troviamo in circa 5,5 ettari situati nella parte più alta del vigneto, a ridosso del fosso Boscina e se in parte è ancora in vita il vigneto originale, quello che chiamiamo Poggio al Vento 1, altre parcelle sono state completamente ripiantate e altre ancora ristrutturate con rimpiazzo delle fallanze. Possiamo dire che attualmente le piante hanno un'età me-



dia di 25-30 anni. La particolarità di questo storico vigneto è un forte *genius loci* che si sente appena arrivati sotto il grande albero monumentale di quercia, uno dei più belli e antichi della Toscana – ha un'età di circa mezzo millennio! – che sembra quasi proteggerlo, dominando il paesaggio della Val d'Orcia, il cui 'Parco Artistico, Naturale e Culturale' dal 2004 è Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Se nel 1974, quando ancora la sensibilità nei confronti dell'ambiente non era quella di oggi, fu mantenuto è perché sotto le sue ampie fronde pranzavano gli operai – allora la pausa durava ben 2 ore, compresa la siesta. Oggi la sua imponente chioma accoglie i nostri ospiti per un ro-

mantico aperitivo al tramonto in vigna". Ad Antonino Tranchida, *wine-maker di Col d'Orcia dal 2009, chiediamo come tecnicamente nasce il Poggio al Vento*. "Le rese per ettaro vengono regolate con la gestione del verde, senza diradamenti, e sono molto basse – si parla infatti di circa tremila bottiglie all'ettaro – a seguito dell'età matura delle piante che donano però uve concentrate, ricche di intriganti colori e tannini. La raccolta è manuale con una rigorosa scelta dei grappoli migliori in 2-3 passaggi, ricercando i parametri della perfetta maturità fenolica e dell'acidità. I grappoli sono infatti sottoposti a un'attenta analisi prima durante la raccolta e poi in maniera ancor più accurata su un tavolo di cernita. In cantina non c'è una gran manipolazione del vino, il metodo di vinificazione è tradizionale, con una fermentazione a tempera-

tura controllata inferiore a 30°. Segue una lunga macerazione che dura circa 25 giorni o qualcosa di più a seconda delle annate – non eccessiva per evitare tannini troppo asciutti – in vasche d'acciaio inox basse e larghe, per favorire il contatto tra mosto e bucce, dalle quali vengono estratti delicatamente polifenoli e sostanze coloranti. Follature giornaliere di mattina, rimontaggio di sera. I dominanti e insieme eleganti tannini presenti nel vino necessitano poi di un tradizionale invecchiamento che dura per quattro anni, ma anche qualcosa in più a seconda delle annate, in botti di rovere francese di pregiata provenienza da 25 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento necessita di altri tre lunghi anni d'affinamento in bottiglia, tutto ciò fa uscire sul mercato il vino solo al settimo anno dalla vendemmia". *Qual è la filosofia che sottintende al Poggio al*





Vento? “Un’idea di vino di sobria compostezza con un’architettura classica. La tradizione di Montalcino vuole per il Brunello un lungo invecchiamento nel silenzio e nel fresco buio della cantina, in grandi botti di rovere – racconta Francesco Marone Cinzano. È importante farlo evolvere lentamente, dargli modo di respirare, sentire il passare delle stagioni, lasciare che il tempo faccia il suo lavoro esaltandone i tannini potenti, espressione del terroir. Proprio la longevità è la peculiarità del successo del Brunello e di Montalcino nel mondo, così l’aspetto che più mi affascina è l’evoluzione del Poggio al Vento nel corso degli anni, quando pian piano mostra il suo carattere e rivela le ragioni per cui è diventato uno dei vini italiani più famosi e ricercati al mondo”. *Ci descrivi i caratteri costanti del Poggio al Vento, pur nella variabilità delle vendemmie?* “Il colore è un rubino brillante, che va naturalmente ad attenuarsi pur rimanendo vivace con l’invecchiamento. Al naso vi è un’intensità di aromi molto tipici del Sangiovese di Montalcino, di cui il Poggio al Vento fa

un po’ da parametro: ciliegia marmosca, frutti rossi, mirtillo, mora, erbe aromatiche tradizionali di nostri boschi di macchia mediterranea, infine qualche sentore balsamico. Al palato si ritrovano le medesime sensazioni alle quali si aggiunge un po’ di tostatura, tabacco e la tipica liquirizia. Venti, trent’anni d’invecchiamento sono già un traguardo importantissimo, quando si va oltre quella soglia entrano in gioco una serie di elementi, in particolare la qualità del tappo. E il Poggio al Vento ha una bella propensione a esser consumato a tavola, in abbinamento alle materie prime locali e alle ricette del territorio, è proprio un vino gastronomico!”. *Dove viene bevuto il Poggio al Vento?* “Col d’Orcia ha sempre tenuto una parte rilevante della produzione per il mercato nazionale perché abbiamo sempre creduto in quello che noi chiamiamo l’effetto vetrina, cioè la visibilità anche da parte dei turisti sul mercato domestico. Questo ci ha sempre dato credibilità, per cui metà della produzione rimane nei migliori ristoranti delle località turistiche per eccellenza del

Belpaese, da Venezia a Capri, da Cortina a Taormina, al centro di Milano e Roma; l’altra metà va nei più importanti ristoranti e alberghi di tutte le più grandi capitali del mondo da Tokyo a Mosca, da New York a Buenos Aires”. *Quella di conservare un certo numero di bottiglie per annata è una tradizione di tutte le grandi case vinicole italiane, francesi e spagnole, che hanno veri e propri patrimoni di antiche bottiglie custodite con cura nel tempo.* “Abbiamo sempre pensato che fosse importante mantenere la storia enologica della tenuta e siamo fra le poche aziende di Montalcino che conserva le proprie longeve annate storiche. Il millesimo più antico che abbiamo rinvenuto in cantina al nostro arrivo fu il 1962 e oggi la nostra fornitissima cantina delle vecchie riserve conta oltre 50mila bottiglie, probabilmente l’archivio più importante della denominazione. E, particolarità che solo poche aziende italia-



ne possono vantare, dal 2003 sono state messe in vendita, infatti ogni anno prepariamo delle cassette miste con annate diverse, munite di certificato d'autenticità, dando così ai nostri *wine lovers* la possibilità non comune di poter degustare bottiglie che sono state anche battute all'asta da Christie's superando ogni aspettativa degli esperti di vino di tutto il mondo. Non dobbiamo dimenticare che un elegante, vecchio vino è sempre una scoperta, perché ogni bottiglia è diversa dall'altra". Prodotto solamente in annate eccezionali, il Poggio al Vento rappresenta una delle più alte espressioni del Sangiovese in purezza che si possono trovare a Montalcino, uno dei Brunello tradizionali di riferimento, che fa dell'estrema finezza la sua forza. Questa Riserva, che giustamente sposa un approccio enologico ortodosso, è infatti di fondamentale importanza per la comprensione complessiva del mondo del vino ilci-

---

*L'agronomo Giuliano Dragoni, il conte Francesco Marone Cinzano e l'enologo Antonino Tranchida*

nese. Questo vino, la cui grandezza risiede nella costanza qualitativa, è andato consolidando negli anni un profilo molto personale, figlio di un terroir elettivo che riesce a connotare i vini verso il massimo equilibrio, regalando seducenti registri aromatici e portando in dote una provvidenziale scorta sapido-minerale, che da sempre ne caratterizza l'eloquio, da cui tutto il portato di bellezza: capacità di dettaglio e articolazione gustativa che altro non fanno se non traghettarlo nel novero dei cosiddetti vini sentimentali. Il conte Francesco ci ha voluto molto gentilmente rendere partecipi di una bellissima verticale, tenutasi nei locali dediti all'accoglienza in fattoria, incentrata su vent'anni di Poggio al Vento, uno dei primi Brunello cru prodotti a Montalcino, in particolare il decennio degli anni Novanta del Novecento e il primo decennio del nuovo millennio. La degustazione ha visto protagonisti i millaresimi 1990, 1995, 1999, 2004, 2006, 2007, 2010, dimostrazione che i preziosi insegnamenti degli antenati sono ancor oggi fedelmente seguiti e

praticati a Col d'Orcia, tanto da affermare che ogni bottiglia è il risultato di un attento lavoro artigianale. Un *fil rouge* lega queste sette annate, che sprigionano una grande aria di famiglia con note costanti di struttura, equilibrio, armonia, eleganza e un ventaglio di tannini fini e vellutati. Dimostrazione concreta che l'essenza e la ragione della fama del Brunello di Montalcino risiedono nella sua straordinaria capacità di migliorare col tempo, regalando straordinarie e sempre diverse sensazioni agli amanti del vino. Così in queste Riserve, veri vini da meditazione, ci sono poesia e sensazioni straordinarie da apprezzare in silenzio: chiudendo gli occhi e mettendo il naso nei bicchieri siamo pervasi dalle sensazioni dell'estate toscana, di questo caldo che non è mai eccessivo, di colori intensi che non accecano, cesti di fiori di campo ed erbe aromatiche tipiche del bosco mediterraneo. *Francesco, naturalmente tutti i figli sono belli agli occhi del padre, ma devi scegliere la tua annata del cuore di questa batteria...* "Sul tavolo c'è una bella lotta, ma

scelgo il bellissimo 1995 che abbinerei a dei bocconcini di vitello pochè in un brodo di vino e verdure". Infine le valutazioni entusiastiche da parte di molte riviste specializzate e i massimi riconoscimenti da parte delle più importanti guide mondiali su tutte le annate prodotte di Brunello Riserva Poggio al Vento sono la migliore testimonianza del costante e appassionato impegno del gruppo di professionisti che lavorano a Col d'Orcia. La tenuta – oggi 520 ettari di cui 140 di parco vigneti con 73 a Brunello – da agosto 2013 è la più grande azienda agricola biologica certificata della Toscana: vigneti, oliveti secolari, seminativi e il parco della tenuta sono condotti esclusivamente con pratiche agronomiche di tipo organico. Francesco Marone Cinzano, persona pacata e riservata con una lucida visione internazionale, ha infatti

focalizzato da diversi anni la sua attenzione sul rispetto dell'ambiente e della biodiversità, facendone una prerogativa indissolubile dall'aspetto produttivo. Ma i Marone Cinzano, producendo da secoli vini con la consapevolezza che qualità significa evoluzione e sperimentazione continua, anche a Col d'Orcia si sono distinti tra i produttori toscani più attivi nel finanziamento della ricerca, che ha sviluppato oltre venti tesi di laurea: da circa vent'anni, in collaborazione con vari Atenei (Firenze, Pisa e Milano), sono stati finanziati e portati avanti diversi progetti, alcuni dei quali ancora in corso, con l'obiettivo di migliorare costantemente la qualità delle uve e focalizzare l'attenzione sui sistemi d'impianto e allevamento innovativi, sul comportamento agronomico, sulla potatura invernale, sulla defoliazione della chioma, su iner-

bimenti e sovesci, sul diradamento dei grappoli e sulla selezione clonale del Sangiovese, con campi sperimentali dedicati. Francesco, oggi coadiuvato dal giovane figlio Santiago – coi fratelli Nicoletta e Alberto terza generazione dei Marone Cinzano a Col d'Orcia e continuità di una storia familiare che va avanti da oltre cinque secoli scrivendo alcune belle pagine di storia del vino italiano – con la *mission* di produrre vini d'altissimo livello che esprimano l'eccezionale combinazione di clima e territorio assieme alla sapienza dell'uomo, ha sicuramente concretizzato la grande intuizione del padre, facendo di Col d'Orcia addirittura il terzo produttore di Brunello di Montalcino.



# DALLA ROMANIA AL BRUNELLO Il Paradiso DI GOGU CACUCI

## IMPRENDITORE LEADER DELLA SANITÀ PRIVATA IN TRANSILVANIA CON UN TRISNONNO ITALIANO

**Il Paradiso di Cacuci è una piccola, caratteristica azienda vitivinicola di Montalcino che sorge ai piedi della collina che accoglie, nella sua sommità, il centro storico medievale della cittadina.**

**andrea cappelli**

Un piccolo “angolo di Paradiso” appunto nella zona nord-ovest del “Continente Montalcino”, a circa 370 metri sopra al livello del mare, nel rinomato areale della microzona Montosoli, considerato uno dei grand cru del Brunello. La fresca zona dei “Paradisi”, antico possesso della famiglia montalcinese dei Padelletti, che ha nel sottosuolo una gran quantità d’acqua, a seguito del *global warming* si sta rivelando come uno dei migliori terroir dell’intera denominazione, esprimendo vini molto eleganti, complessi e profumati. È proprio qui che ha voluto concretizzare la sua passione per il mondo del vino Gogu Ovidiu Cacuci, medico e imprenditore rumeno alla guida del gruppo Pelican, leader della sanità privata in Transilvania con una rete di ospedali: “A pensarci adesso mi sembra una decisione arrivata in modo naturale – racconta Cacuci – ma certamente sono diversi i fattori entrati in gioco. *In primis* il mio dna

*La famiglia Cacuci: il padre Gogu Ovidiu con la moglie Adriana e le figlie Paula e Diana*





d'uomo d'affari, poi la mia vicinanza al Belpaese, dovuta al fatto che vi sono radici italiane nell'albero genealogico con un trisnonno che faceva di cognome Cacucci, emigrato a fine Ottocento in Romania. Inoltre, nella zona da cui provengo, ovvero le campagne di un paesino vicino alla città di Oradea, c'è una bella cultura di vino. Infatti anche la mia famiglia lavorava la vite e ricordo sempre con grande nostalgia i periodi trascorsi da piccolo in vigna". Nel tempo, grazie al lavoro, Gogu Cacuci ha poi avuto modo di viaggiare molto e conoscere tante culture enogastronomiche diverse: "In alcuni di questi viaggi mi sono innamorato dei vigneti e del vino di qualità, e l'emblema di tutto questo è la Toscana. L'opzione preferita era Montalcino per il suo vino celebre in tutto il mondo e per la calorosa accoglienza da parte dai membri del Consorzio del Brunello, che mi hanno fatto sentire parte della comunità. Era solo un sogno, ma ora questa visione è un calice di Brunello". L'acquisizione della storica cantina Il Paradiso di Mauro Fastelli, che aveva a sua volta acquistato il podere nel lontano 1965 – uno dei pionieri del Consorzio con le prime etichette che datano agli inizi degli anni Settanta – è avvenuto nel 2018 dopo

una visita durante la vendemmia e ben un anno di trattative. Gogu Cacuci, classe 1968, si è inserito in azienda in punta di piedi, nel pieno rispetto delle tradizioni del territorio, mantenendo in vigna e cantina la filosofia della vecchia gestione: "Seppur con un modello un po' più moderno, voglio preservare, rispettare e perpetuare le usanze montalcinesi, come l'invecchiamento in grandi botti di rovere di Slavonia, continuando lo sviluppo dell'azienda con la stessa passione che per più di cinquant'anni ha animato il nostro caro Mauro Fastelli, un anziano contadino, un grande personaggio, come si dice qui, che ogni giorno ancora oggi passa a salutarci al podere ed è sempre il benvenuto!", commenta Cacuci. Le novità, che puntano fortemente sull'alta qualità del vino, non solo riguardano nuovi investimenti in cantina – dall'acquisto di botti nuove al rinnovamento dell'area di fermentazione – ma anche i metodi di gestione, con figure professionali come l'amministratore delegato Marius Raulea, coadiuvato per la parte agronomica dal professor Roberto Lamorgese e per la parte enologica dal professor Andrea Mazzoni, entrambi esperti e apprezzati accademici che hanno conseguito importanti risultati nella ricerca e

nell'innovazione. Oggi il parco vigneti, che insiste su suoli ricchi di scheletro con presenza di argilla e sabbia, è di 6,5 ettari tutti piantumati a Sangiovese Grosso, di cui cinque ettari di proprietà tutti intorno al podere e 1,5 ettari in affitto. Godono di un microclima con temperature miti, molto ventilato, con inverni non troppo freddi, primavera piovose ed estati calde e asciutte, che contribuiscono a portare a perfetta maturazione le uve. Il sesto d'impianto è di 3.800 piante per ettaro con una vigna storica, detta "Vigna Alta", di 1,7 ettari con oltre 40 anni d'età e altre due parcelle mature con viti di circa 25 anni, le "Vignole" di due ettari e "Vigna Campino" di 1,3 ettari. La vendemmia manuale viene operata a ottobre avanzato, le uve vengono fermentate in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata con la tecnica del *délestage*, poi una lunga macerazione sulle bucce di 15-21 giorni, infine la delicata fase d'invecchiamento che viene svolta esclusivamente in botti di Garbellotto da 50 ettolitri. Con un limitato numero di bottiglie per ciascuna annata, la produzione complessiva è oggi di circa 40mila bottiglie con nessun vino



rilasciato sui mercati se prima non ha fatto almeno sei mesi d'affinamento in vetro. La gamma parte dalle tremila bottiglie di Dia Rosato Toscana Igt, molto fresco e persistente: color rosa brillante, al naso è ricco di note di frutti rossi, come lamponi e ribes insieme a *nuances* floreali che ricordano violette e gerani. Poi il Toscana Rosso Igt Paula, che viene tirato in 3.000 pezzi, è un armonico e persistente SuperTuscan con due anni di affinamento in legno: color rosso rubino, all'olfatto dona aromi complessi con lievi note di frutti rossi di bosco e spezie; in bocca si rivela un vino d'ottima struttura con caratteristiche di vivacità e freschezza, nonché un perfetto equilibrio tra setosi tannini e spiccata acidità. Il Rosso di Montalcino, di cui vengono prodotte 10.000 bottiglie, si presenta color rosso rubino brillante con un naso piacevole e prevalentemente fruttato dove emergono sentori di ciliegia, marasca e frutti rossi, in bocca è di medio corpo, asciutto e fresco, con tannini raffinati e una bella persistenza finale. Il longevo, potente e austero Brunello di Montalcino annata sono circa 18-

20.000 bottiglie: color rosso rubino intenso, all'olfatto si sente un complesso bouquet con note leggere di more e spezie dolci, in bocca il sorso è pieno e di carezzevole tannicità. L'elegantissimo, denso e armonioso Brunello Riserva, prodotto in sole 3.000 bottiglie, dal color rosso rubino con note granato, al naso dona una sorprendente complessità con note di prugna secca, datteri e tabacco; al palato è potente e asciutto, con un struttura eccellente, un equilibrio perfetto tra tannini nobili e vellutati e una spinta acidità che lo sorreggerà nel lunghissimo invecchiamento. La gamma si completa infine con 400 bottiglie di una profumatissima Grappa di Brunello riserva e 300 bottiglie di prezioso olio extravergine d'oliva dalle 68 piante d'olivo di proprietà. "La qualità vera in ogni step – continua l'imprenditore rumeno –, dal vigneto fino al vestito della bottiglia, è la nostra parola d'ordine. Certo siamo all'inizio, ma già si sente un'aria fresca e un'evoluzione positiva nei vini. Stiamo lavorando dal 2019 a regime biologico e ora siamo nella fase di conversione, così dal

2023 tutte le nostre etichette saranno bio. Intanto stiamo portando avanti uno studio in vigna per aumentare i polifenoli dell'uva e rendere i grappoli più spargoli, sempre nel segno della qualità. L'affinamento in legno viene effettuato per un anno in più rispetto al disciplinare di produzione, così i nostri Brunello sono invecchiati minimo 36 mesi, ma spesso anche 39-41 mesi. I tappi di sughero, provenienti dal Portogallo, sono di altissima qualità, testati uno a uno e certificati in modo da prevenire qualsiasi difetto, così offriamo un'assicurazione che dà diritto a un rimborso pari al valore commerciale della bottiglia in caso di eventuali problemi. Ogni bottiglia è confezionata a mano avvolta in una pregiata velina e, volendo, si possono avere scatole di legno per conservare a lungo i vini nella propria cantina privata. Così i primi risultati già si vedono con gli ottimi riscontri del Brunello 2015, che ha ricevuto ben 93 punti da Kerin O'Keefe di Wine Enthusiast!". *Come vi state muovendo per la commercializzazione?* "Puntiamo molto sulla vendita diretta alla clientela privata in azienda,



alla quale possiamo spiegare di persona i nostri prodotti artigianali di nicchia e anche per quanto riguarda la ristorazione preferiamo andare direttamente parlare con gli chef, così come con gli enotecari. La vendita diretta è un punto di forza del Paradiso, infatti vale oltre il 30% delle vendite, mentre il restante 70% è diviso in maniera paritaria fra mercato italiano ed export. Abbiamo fondato pure il Paradiso Wine Club, *community* dedicata a chi ama il buon vino e le esperienze uniche, potendo godere di esclusivi vantaggi personali. Ed è in allestimento anche un negozio sul sito web, dove i consumatori potranno acquistare il vino con un semplice click". *C'è da aspettarsi adesso anche una spinta verso il mercato rumeno?* "I mercati dell'Europa Orientale – risponde Cacuci – stanno iniziando a trovare una loro collocazione ben definita nel contesto economico globale. Abbiamo iniziato a lavorarci, per ora siamo solo in fase di test". Ma il Paradiso di Cacuci è anche molto orientato verso l'eno-turismo esperienziale, accogliendo col calore di un team di professionisti ap-

passionati singoli visitatori e gruppi per una visita che dà l'opportunità di conoscere direttamente tutte le fasi della produzione sin dal processo di vinificazione, degustando i vini in ogni fase, anche direttamente dalla botte in cantina, fino a una degustazione guidata che può contemplare anche alcune vecchie annate, cercando di offrire un momento di magico relax. E per chi volesse proseguire con un breve *lunch*, un bel pranzo o una romantica cena privata addirittura in vigna, su prenotazione, la cucina è affidata alla cuoca Marta, originaria di Montalcino, che delizia gli ospiti con gustosi piatti della tradizione locale – pinci con ragù di carne, spezzatino di vitello o una tagliata di chianina con un contorno di verdure di stagione – eseguiti sempre con materie prime a km 0, dando la sensazione di mangiare come a casa della nonna. Ma non finisce qui perché, volendo, l'ospitalità prosegue nella residenza tradizionale, una villa situata tra i vigneti in grado di accogliere in un grande appartamento fino a otto persone in quattro camere, tutte con bagno privato, mentre gli

spazi comuni prevedono un bel soggiorno e un'ampia cucina completamente attrezzata. Grazie alla sua ideale *location*, tutte le stanze hanno un'ampia veduta da cartolina su boschi, oliveti e vigneti, sulla collina di Montalcino, e sulla pittoresca Val d'Orcia. L'intera struttura è edificata secondo la tradizione del luogo con le facciate in pietra, i soffitti con mezzane fatte a mano e travi di castagno del Monte Amiata e i pavimenti in caratteristico cotto toscano artigianale. E per farvi vivere momenti unici e indimenticabili in totale tranquillità viene data la possibilità di avere uno chef privato in grado di cucinare le prelibatezze della cucina toscana direttamente in villa. Ma per chi vuol vivere il centro storico di Montalcino, è a disposizione l'Albergo Giardino, una struttura del Seicento con più di cinquant'anni di esperienza *d'hotellerie*, posizionato all'imbocco della via principale del paese, davanti appunto ai giardinetti pubblici. "Abbiamo preso in gestione l'hotel dagli storici proprietari Anna e Mario – ci spiega l'amministratore Marius Raulea – che ci hanno lasciato un patrimonio di gran valore e passione vera nella gestione dell'ospitalità con nove camere, ognuna con bagno privato, alle quali abbiamo dato una bella rinfrescata, sia per quanto riguarda l'arredamento che il livello dei servizi, con un'ottima colazione con prodotti tipici della zona e l'odore del caffè appena fatto, per soddisfare tutte le esigenze dei nostri ospiti". Un concetto che vuol approfondire il dottor Gogu Cacuni, operando nel settore della sanità, è il legame fra vino e salute, creando una stretta collaborazione col mondo medico. "Un vino rosso, ben fatto, riconosciuto per le sue qualità di antiossidante, sarà sicuramente apprezzato e promosso dai medici", sorride mister Cacuci che col suo investimento in Toscana aggiunge una nuova bandiera dopo Usa, Argentina, Belgio, Brasile, Francia, Spagna, Panama e non solo...

# di P **Castel** Pugna

FRA GRANDI VINI, OSPITALITÀ  
DI CHARME E LA GRANDE CUCINA TOSCANA DOVE POTER VIVERE  
LA STORIA SIENA, SOGNO GOTICO DEL MEDIOEVO

alessandro ercolani

Un viale di antichi cipressi, simbolo della Toscana nel mondo, conduce a un castello circondato da un parco storico, un giardino all'italiana, vigne e oliveti, posto su una dolce collina panoramica nella valle tra il fiume Arbia e Siena...





Ci troviamo in un luogo leggendario, a Castel di Pugna, il nome stesso – *pugna* in latino significa battaglia – ricorda le molte guerre di cui è stato teatro, basti pensare allo scontro tra le legioni romane di Marzio e Pompeo e alla battaglia di Monteaperti del 4 settembre 1260 fra senesi e fiorentini. La località, già castro romano, è citata in una bolla di papa Clemente III diretta nel 1189 a Bono, vescovo di Siena, con la quale gli venivano confermati i diritti sul castello di Pugna, che aveva la funzione di difendere la frontiera senese verso i contadi di Firenze e Arezzo. E queste storie sono confermate anche dalla lapide posta all'entrata del ca-

*Il conte Luigi Fumi Cambi Gado con la moglie Erica e i figli Valentina ed Emanuele*

stello, le cui fortificazioni furono ricostruite dopo la loro distruzione a causa di un incendio appiccato dai fiorentini nel 1259. Infatti, proprio una torre incendiata è il blasone dei proprietari, la nobile famiglia Fumi Cambi Gado, che campeggia nello stemma nobiliare, già raffigurato in uno scudo in legno del XII secolo: il cognome deriva dall'unione di tre casate, i Fumi da Orvieto, i Cambi da Siena e i Gado dal Monferrato, ma c'è una bolla papale di Bonifacio VIII che testimonia che lo zoccolo duro è il ramo senese. La famiglia, le cui prime notizie risalgono al 1180, si è spostata nei suoi possedimenti senesi da Orvieto ai primi del Novecento e lo sviluppo dell'azienda agricola è dovuto alla loro antica esperienza, in quanto avevano da tempo im-

more gestito altre aziende in Umbria e trasferirono le loro conoscenze nella coltivazione della vite a Castel di Pugna. L'azienda vitivinicola, ubicata nella zona sud-est del comune di Siena, nacque nella prima metà del Novecento, fondata dal conte Carlo Alberto Fumi Cambi Gado, appassionato viticoltore d'origine patrizio orvietano. Scomparso nel 1998, col passaggio della proprietà al figlio conte Luigi Alberto, l'azienda – che conserva gelosamente nei sotterranei scavati nel tufo delle fondamenta del castello le annate storiche del Chianti Colli Senesi, imbottigliato fin dagli anni Quaranta – negli ultimi quattro lustri ha subito un grande processo di trasformazione: “La viticoltura svolge un ruolo essenziale nella valorizzazione del paesaggio

rurale toscano e ne rappresenta il cuore delle attività produttive. Fu proprio il maestro Luigi Veronelli, che veniva spesso a trovarci essendo un grande estimatore dei nostri vini da invecchiamento, a spronare mio padre, che aveva l'animo dell'agricoltore vecchio stampo, verso una viticoltura d'alta qualità”. Oggi l'azienda, che sorge a poco meno di quattro chilometri dalle antiche mura della città, conta 42 ettari di terreno, di cui 13 di vigneto – dieci attualmente in produzione e tre di nuovi impianti – con un'età media delle piante di circa vent'anni, tre di oliveto, venti di seminativo per le colture erbacee, il resto a bosco. Il parco vigneti, coltivato solo con vitigni autoctoni toscani, Sangiovese *in primis* per il 70%, poi Colori-



no, Ciliegiolo, Alicante e altri vitigni a bacca rossa, insiste su un terroir composto di sabbie gialle limose intercalate a strati d'argilla d'origine pliocenica, in grado di mantenere l'umidità necessaria a garantire una qualità costante nella produzione vinicola e la sopravvivenza delle piante, anche nelle estati torride e senza pioggia. "Nel mondo del vino stiamo cercando di mantenere un giusto equilibrio fra tradizione e innovazione, rispettando le esigenze anche dei palati moderni. Certamente ci è chiaro che oggi la clientela esige rossi più morbidi e fruttati. Lavoriamo solo le nostre uve, limitandone la quantità e vendendo i vini solo quando sono veramente pronti per essere goduti a tavola. Potenzialmente potremmo arrivare alle 90mila bottiglie annue,

ma ne facciamo una quantità ridotta proprio per curare al massimo la qualità, lavorando solo le partite migliori, così siamo a circa 60-65 mila bottiglie all'anno". *Ci parla della gamma dei vostri vini?* "Produciamo 20mila bottiglie di un fresco, moderno e pronto Chianti Colli Senesi (Sangiovese 85%, Ciliegiolo 5% e altri vitigni a bacca rossa) che fa solo acciaio e matura poi per tre mesi in bottiglia: color rosso rubino con riflessi violacei, esprime profumi intensi di ciliegia e lampone con note floreali invitanti, in bocca ha gusto intenso, vivace, di buona personalità con tannini dolci a trama fine. È perfetto per la ribollita, le carni bianche, il pollame nobile, i bolliti e i formaggi freschi. Il secondo vino è il Chianti Superiore, 15mila bottiglie di Sangiovese 80%, Colorino 10% e Alicante 10%: affinato per 6-8 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri e lungamente affinamento in bottiglia, si presenta con un bel rosso rubino vivo con lievi riflessi granati, i profumi sono di frutti rossi con note speziate di vaniglia, pepe nero, chiodi di garofano, misti a intensi sentori minerali, mentre il sapore è morbido. Si accompagna ad arrosti di carne, tartufo, pesce speziato o a base di pomodoro. Ecco poi 10mila bottiglie di Riserva Chianti Colli Senesi (Sangiovese 95% e Ciliegiolo 5%), che affina per ben 24 mesi in botti di rovere da 25 ettolitri per una capacità d'invecchiamento di circa dieci anni: rosso rubino scuro con riflessi granato, ha profumi complessi ed eterei con sentori di mora, mirtilli, vaniglia e note di cuoio e pepe

nero, in bocca è di gran piacevolezza con sentori speziati evidenti, corpo importante e retrogusto lungo. Destinato a una ristretta cerchia di *gourmet*, si sposa magistralmente con arista di maiale, bistecca alla fiorentina e formaggi stagionati. Infine il Castelpugna Igt, Sangiovese in purezza da vigne vecchie considerate cru per la loro esposizione, che ha mantenuto, dalla prima annata 2000, la sua identità. Un vino ricco di tradizioni che affina 12 mesi in barriques non di primo passaggio per poi affinare lungamente in vetro: rosso rubino intenso assai profondo e fitto, dona profumi complessi e intriganti con note di spezie vanigliate e frutti di sottobosco. Al gusto ha un corpo in perfetto equilibrio con la componente acida, conducendo a un retrogusto elegante. Si può bere degustando Cinta Senese, cinghiale e lepre in umido o carni alla brace". *Il Castelpugna non si è mai fatto contaminare dalle mode del recente passato, quando si ricercavano vini supermuscolosi, omologati a un gusto internazionale e poco espressivi del terroir.* "È un vino da meditazione, nato per onorare la memoria di mio padre nello scambio culturale che ebbe col maestro Luigi Veronelli, figura importante nella storia vitivinicola della nostra azienda agricola senese". Ma gli altri vini non sono da meno, tutti con una forte identità chiantigiana e molto senese. Un'identità che il conte Luigi vuole mantenere, a tal punto da aderire con convinzione a un progetto di ampio respiro culturale – "Senarum Vinea", appunto,

le vigne di Siena – per realizzare un "nuovo", ma antico vino di Siena. Il progetto – oggi inserito in un contesto internazionale di vigneti storici urbani chiamato "Urban Vineyard Association" con sede a Torino –, ideato nel 2008 dal Laboratorio di Etruscologia e Antichità Italiane dell'Università di Siena e promosso dall'Associazione Nazionale Città del Vino, ha come obiettivo la salvaguardia e selezione di antichi vitigni ancora esistenti all'interno delle mura medievali della città, essendo il tessuto urbano caratterizzato dalla presenza diffusa di spazi verdi (in orti conventuali, giardini delle contrade e di privati), testimoni di una viticoltura sicuramente praticata dal Medioevo con l'obiettivo di reimpiantarli e coltivarli secondo antiche tecniche colturali. Le ricerche, tramite campionatura e analisi ampelografiche e genetiche, hanno consentito di riscoprire ceppi centenari di vitigni minori sopravvissuti fino a oggi, ma a lungo dimenticati, e di realizzare un primo parziale censimento della matrice storica del patrimonio viticolo della città di Siena. Così il conte Fumi, sempre molto sensibile a tutto quello che riguarda la "sua" Siena, ha messo a disposizione un lotto di terreni per la messa a coltura dei vitigni selezionati. Così oggi Castel di Pugna è custode di sette varietà autoctone, cinque a bacca rossa (Mammolo, Gorgottesco, Canina, Prugnolo Gentile, Giacchè) e due a bacca bianca (San

Colombano e Procanico). E pian piano dal progetto siamo passati alla realtà col Rosso di Senio, Igt Toscana che rappresenta l'identità enoica della città, un vino da collezione e punta di diamante dell'azienda, che vedrà la luce solo nelle grandi annate e ne saranno prodotte solo mille pregiate bottiglie dalla veste elegantissima. Perché Rosso di Senio? Lo spiega la retroetichetta, impreziosita dalla presenza, incastonata sul vetro, della riproduzione del "Sanese", antica moneta coniata nel periodo della Repubblica di Siena. La leggenda narra che Senio e Ascanio, figli di Remo, giunsero in Etruria in groppa a due cavalli donati da Diana e Apollo – uno bianco e uno nero, i colori che dettero poi origine a quelli della Balzana, lo stemma della città di Siena – per fuggire dallo zio Romolo, che li avrebbe voluti uccidere come aveva fatto col proprio fratello. I due fuggiaschi, attraversando il torrente Tressa, s'accamparono ai margini della futura città di Siena, si pensa tra le colline di Valli, Val di Montone e Val di Pugna, da dove poi si mossero per fondare "Sena" sui suoi tre colli. Del 2012 è l'inaugurazione della nuova cantina di vinificazione e invecchiamento, una struttura di 1.200 metri quadrati su tre piani, terrazze comprese, per una capacità di lavorazione intorno ai 1.800 ettolitri: moderna e funzionale, dotata di attrezzature all'avanguardia, è stata costruita nel rispetto dello stile archi-

tettonico toscano, coi materiali della vecchia cultura contadina, quindi pietra, mattoni e tetto a capanna, perciò la volumetria ben si inserisce nel contesto paesaggistico della campagna senese. Ma a Castel di Pugna si può godere anche della squisita ospitalità della famiglia, che dà la possibilità di abitare lo charme della storia: "Negli ultimi tempi è stata intrapresa la scelta di valorizzare fortemente il binomio vino/accoglienza. Infatti negli anni abbiamo eseguito molte ristrutturazioni, a seguito delle quali sono nati l'agriturismo nelle coloniche ristrutturate, per rivivere il calore degli antichi casali toscani, e la residenza d'epoca nella villa ottocentesca, costruita sulle fondamenta dell'antico castello. Oggi non si possono più tenere separati il prodotto principe dell'azienda, il vino, e l'accoglienza, intesa sia come incontri culturali-enogastronomici che come possibilità di pernottare. La residenza d'epoca, elegantemente arredata con l'antico mobilio di famiglia, è sita nella parte più antica del castro romano e consta di quattro eleganti suite finemente ristrutturate e curate nei dettagli, atte a soddisfare anche la clientela più esigente. I tre appartamenti dell'agriturismo, per un totale di venti posti letto, sono ospitati nei fienili e nelle case che un tempo erano destinate ai coloni, sono rivolti alle famiglie e a chi vuol vivere all'aperto, a contatto con la natura. Non manca naturalmente una fresca e rilassante piscina, posizionata strategicamente nell'oliveta, con sullo sfondo gli splendidi scenari delle Crete Senesi e



del Monte Amiata. Gli intriganti vini dell'azienda e le gustose materie prime del territorio si possono anche degustare *in loco* presso il ristorante-braceria Granaio di Castelpugna, con al piano superiore un ambiente rustico dotato di un vecchio focolare a legna, ottimo per grandi grigliate di carne e, al piano di sotto, in quella che una volta era l'antica cantina, un elegante salone per gli eventi. Il locale, che ospita al massimo 70 coperti, nella bella stagione sposta la braceria all'aperto, nella grande "Terrazza di Siena" dove viene cotta la miglior selezione di pollame di cortile, carne di maiale e carne di razza chianina, i cui migliori tagli vengono forniti da una macelleria artigianale a km 0, tra cui la bistecca alla fiorentina per cene a lume di candela accompagnate dai caldi colori della campagna senese e la vista mozzafiato sulla città. E chi arriva all'imbrunire può

godere di un romantico tramonto su Siena con la *skyline* del centro storico, dove sveltano il campanile del Duomo e la Torre del Mangia. Questo è il regno di Valentina Fumi Cambi Gado, da sempre col pallino dei fornelli, divenuta famosa per la sua eccellente ribollita, ma anche per gli ottimi ragù di Cinta Senese e la pasta fatta in casa: picci, tagliatelle, ravioli e gnocchi di patate. Qui la cucina ha un'impronta di vera origine senese e toscana: si condivide la semplicità delle ricette casalinghe con ingredienti sani e genuini, sempre di stagione. Il tutto all'insegna della valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti, come i salumi di Cinta Senese, la cacciagione, su cui si punta molto, i funghi porcini, i tartufi e l'olio "novo". Un ruolo importante negli ultimi anni è stato quello di *location* per eventi quali matrimoni, battesimi, comunioni, cresime, *workshop*



aziendali con diverse postazioni per i ricevimenti: quella vista Siena, nel parco storico antistante la villa, nei pressi della piscina. E a circa 300 metri, raggiungibile a piedi lungo un viale di cipressi, si trova la pieve romanica di San Tommaso, dove è possibile contrarre matrimonio religioso, mentre nel parco della villa si può contrarre matrimonio civile alla presenza del sindaco. In questa cornice si svolgono anche visite guidate e raffinate degustazioni dei grandi rossi del conte Fumi, accompagnate da salumi, formaggi e bruschette. Simpatica la Bottega del Castello, dove, oltre alle bottiglie, si trovano due linee cosmetiche che esaltano il vino, i prodotti delle api e l'olio extravergine d'oliva delle 500 piante di Castel di Pugna. Tutti prodotti dalla lavorazione di materie prime naturali dal notevole potere emolliente, la cui efficacia è ormai provata

scientificamente. *Lei è stato anche capitano vittorioso della sua contrada, il Leocorno...* "Ho fatto un lungo percorso contradaio, vincendo due Palii da Tenente negli anni Novanta, poi ho avuto l'onore di ricoprire la carica di Capitano nel 2006 e la fortuna di vincere il Palio della Madonna dell'Assunta del 16 agosto 2007. Diciamo che la filosofia che sta alla base della mia vita e di quest'azienda è improntata non solo al piacere, ma anche al dovere di portare avanti certe tradizioni, soddisfacendo le esigenze moderne, ma tenendo ancora fede alle antiche usanze e alla memoria storica, in un susseguirsi di generazioni". *La vostra è un'azienda di famiglia che proprio sulla famiglia punta molto, infatti sia i suoi figli che sua moglie si occupano di tutta la struttura assieme a lei...* "Mia moglie Erica si occupa della parte amministrativa e buro-

cratica, oltre alla regia di tutte le attività, di cui cura la supervisione. Per quanto riguarda i nostri figli Emanuele e Valentina, il primo si occupa della parte turistico-ricettiva, dalla parte gestionale alle degustazioni fino al commerciale, mentre la seconda, molto coinvolta nel settore dell'enogastronomia, è divenuta una chef di prim'ordine e il suo habitat naturale è la cucina, senza dimenticare di Tommaso, che per ora è preso dai libri di scuola". *Cosa bolle in pentola per il futuro?* "È stato approvato il nostro Piano di Miglioramento Agricolo, che prevede la realizzazione di un piccolo frantoio e, visto che quando si parla di Siena, si parla di cavalli e di Palio, la costruzione di un centro ippico con 15 box, la pista d'allenamento, la selleria, la sala parto e i locali comuni: una struttura completa che potrebbe dare un valore aggiunto sia all'a-

zienda sia alla città di Siena. In futuro, a servizio delle attività di ospitalità, è prevista la realizzazione di un SPA che prevederà, oltre alla tradizionale sauna, al bagno turco e ai vari trattamenti per la salute e la bellezza, anche un centro benessere incentrato sulla vitoterapia. Infine abbiamo da poco creato la società di servizi Tuscany Farm Service, che mette a disposizione il nostro *know how*, cioè le esperienze decennali che abbiamo acquisito nel campo della vitivinicoltura, dell'ospitalità, intesa sia come settore turistico ricettivo che enogastronomico, in ordine al marketing, alla comunicazione, al sistema delle prenotazioni e dei tour operator, con la possibilità di assicurare una gestione completa delle aziende stesse".

# A Montechiaro

## FRA PICNIC IN VIGNA CON VISTA E L'INTRIGANTE CACCIA AL TARTUFO

**A Montechiaro l'attività enoturistica d'accoglienza è ripartita con entusiasmo. Un antico insediamento medievale alle porte di Siena, oggi rappresentato dalla villa settecentesca che si affaccia direttamente sulle torri della città con una delle più belle viste di tutto il Chianti, dal borgo di case coloniche che ne rappresentano l'agriturismo e dalle splendide colline vitate.**

**rebecca fortunati**

Alessandro Griccioli, dal 2005 anima e cuore di Montechiaro, nonché discendente di una famiglia storica fiorentina agli albori e poi senese dalla metà del Settecento, guarda con fiducia al futuro: "Pur nella difficoltà di una pandemia mondiale, non ho mai smesso di guardare avanti: le piccole aziende biologiche e qualitative, come la nostra, sono sopravvissute grazie ai tanti clienti privati fidelizzati che ci hanno sostenuto come non mai, godendo dei nostri prodotti ordinati via internet. Ma con la bella stagione 2021 siamo ripartiti anche con le attività di agriturismo ed enoturismo in presenza". La Tenuta di Montechiaro, a circa 10 km dalla città del Palio, consta di un

corpo centrale di ben 200 ettari nel comune di Siena, di cui solo 14, i più vocati, coltivati a vigneto; ben 2.600 piante d'olivo; 90 ettari di seminativo e tanto bosco. La filosofia che anima il giovane *winemaker* Alessandro Griccioli affonda le radici nella tradizione e si concentra su vitigni 100% toscani, per una produzione complessiva di circa 60mila bottiglie. Il parco vigneti per le uve a bacca rossa è coltivato al 70% con Sangiovese, due ettari a Malvasia nera e poi piccole quantità di Cilieggiolo, Canaiolo, Colorino, Barsaglina, mentre per le uve a bacca bianca vi sono due ettari coltivati con quattro vitigni: Viognier, Malvasia Bianca, Trebbiano toscano, Incrocio Manzoni. Oggi Montechiaro produce non solo vini Chianti Colli Senesi annata e riserva, ma anche vari Supertuscan e un Brunello

di Montalcino, oltre a olio extravergine d'oliva, pasta e miele biologici. Continua il patron dell'azienda Alessandro Griccioli, sommelier e degustatore ufficiale Ais con esperienze francesi a Bordeaux – dove ha frequentato un prestigioso master in marketing & management del vino –, che, con impegno e dedizione, viaggia spesso nel mondo per far conoscere le sue produzioni certificate biologiche dal 2010: "Il mondo che troveremo dopo la pandemia sarà diverso, ma ho fiducia nel fatto che il comparto enoturistico toscano se la saprà cavare come sempre alla grande! La riscoperta della nostra splendida regione da parte dei connazionali insieme alla nostalgia e al desiderio di tornare di tantissimi clienti europei ed extraeuropei che vogliono fare le loro vacanze esperienziali presso di noi, mi incoraggiano molto. Per questo, insieme al mio team di giovani e preparati collaboratori, abbiamo preparato esperienze personalizzate per i clienti del futuro: un enoturismo basato su attività autentiche, fortemente incentrate sul vivere i territori della

nostra azienda baciata dal sole e panorami mozzafiato, sull'incontro di persone meravigliose – come le nostre fattoresse e le nostre guide –, sui nostri cavalli, sulle nostre abilità culinarie e sulle nostre arti. Chi verrà a Montechiaro potrà vivere la Toscana a 360°, godendo anche di esperienze culinarie attraverso i piatti della tradizione: picci artigianali, ragù delle fattoresse, carne chianina del nostro vicino, il tutto rigorosamente biologico. Oltre a intriganti pranzi e cene a base di tartufo che possiamo ospitare sia in villa che nell'antica limonaia o nelle ville che fanno parte del nostro circuito di agriturismi. Si potrà inoltre camminare al tramonto lungo i filari delle nostre vigne o fare passeggiate a cavallo con degustazione dei nostri vini, certi di offrire qualcosa di unico, come a esempio la passeggiata al chiaro di luna lungo le Crete Senesi. Ma ci si potrà impegnare anche nella *truffle hunting*: l'intrigante caccia al tartufo bianco e marzolino all'interno della tartufaia che si trova nella nostra riserva. E infine si potrà godere, come da quasi quarant'anni, di uno dei panorami, dal-



le piscine delle nostre ville, più apprezzati su Siena, la città del “sogno gotico” e anche guardarla dall’alto coi nostri viaggi in mongolfiera. Stiamo infine sviluppando la possibilità di ospitare matrimoni ed eventi, sia in agriturismo

sotto la torre medievale che in villa”. *E non finisce qui*: “L’ultima novità proposta è il picnic direttamente nella vigna del Capanno, che vanta una bellissima vista su tutta la tenuta. Dopo aver instradato i nostri ospiti verso la *location*, forniamo loro un cesto di vimini alla campagnola con la tovaglia a quadri, di mo-

do che possano apparecchiarsi autonomamente, e i nostri prodotti a marchio Montechiaro: naturalmente il vino, il pane fatto in casa, le verdure dell’orto da noi coltivato, i formaggi e i salumi della tradizione toscana, per finire coi nostri mieli e le nostre favolose conserve, spettacolare quella di fichi”. *Possiamo*

*approfondire l’interessante argomento dei prodotti a vostro marchio?* “Per i salumi – salamino toscano al cinghiale, al finocchio e al tartufo; salamino piccante; salamino alla cipolla e al vino – collaboriamo da anni col salumificio Fratelli Lombardi di Ginestra Fiorentina, che dal 1923 produce artigianalmente in-



saccati tipici toscani strepitosi, apprezzati e ricercati da tutti i buongustai, da quest'anno con la nostra etichetta. Per i formaggi il nostro punto di riferimento è Paolo Piacenti di Forme d'Arte di San Gimignano, che per passione esercita l'arte dell'affinatura dal 1999. Anche con lui collaboriamo da tanto tempo e

ci fa a nostro marchio formaggi all'olio, al vino, stagionati sotto le foglie nocce e al tartufo, tutti dal gusto veramente unico. Infine la pasta: pici e tagliatelle, col grano varietà Senatore Cappelli dei nostri campi, che ci produce a nostro brand il Pastificio Alessandro Gelli di San Vincenzo, in provincia di Livorno,

piccolo laboratorio a carattere familiare dove l'intero processo produttivo viene svolto manualmente. La trafilatura della pasta avviene attraverso trafilatura in bronzo che ne rendono la superficie molto ruvida – perciò perfetta per legare ai sughi – e l'essiccazione a bassa temperatura per lungo tempo – fino

a 50 ore – rendono il loro prodotto quasi unico e ottenuto nella stessa maniera di cinquant'anni fa”.

Le attività dell'azienda Montechiaro sono già tutte prenotabili anche on line sul nuovo sito dell'azienda [www.terredellagrigeria.com](http://www.terredellagrigeria.com)



DIANA D'ISANTO  
NOUVA TIMONIERA  
DELLA STORICA WINERY  
**I Balzini**  
DI BARBERINO VAL D'ELSA

andrea cappelli  
foto bruno bruchi



**Alla fine degli anni Settanta investire nella terra era quantomeno controcorrente. Erano sicuramente tempi non sospetti per investimenti speculativi in Chianti, dove il futuro non era così certo...**

Questa storia inizia nel “lontano” 1977, un’epoca “antica” per la storia della viticoltura toscana di qualità, ma anche di grande fermento enoico, quando Vincenzo D’Isanto, persona molto pragmatica e meticolosa con una gran passione per il nettare di Bacco, decise di acquistare, in località Pastine, vicino Barberino Val d’Elsa, una casa colonica con dei terreni denominati sui fogli catastali Balzini. Per capire cosa fare a I Balzini, Vincenzo va subito sul sicuro, rivolgendosi al noto assaggiatore che abita nella vicina Poggibonsi, il mitico “Bicchierino”, al secolo Giulio Gambelli, principe del Sangiovese toscano: il maestro consiglia, vista la particolarità dei terreni, di impiantare, oltre al Sangiovese, anche vitigni capaci di andare a fondo nel terreno tufaceo fino ad abbracciare, tra strati d’argilla e sabbia gialla, quei fossili calcarei di ostriche preistoriche e conchiglie di cui quella terra è ricca. Così, nel 1980, armato di passione e coraggio, il noto commercialista fiorentino, seppur geograficamente nel cuore del Chianti Classico, in contrasto con l’ortodossia chiantigiana, mette a dimora, appunto sui balzi, una vigna anche di Cabernet Sauvignon e Merlot per raccontare una Toscana diversa. Dapprima l’idea era quella di fare il suo vino per hobby, da condividere in famiglia e con gli amici, poi si rende conto della reale vocazione del terroir e, con la vendemmia 1987, immessa poi sul mercato nel 1991, arriva il primo imbottigliamento, le prime 5.234 bottiglie de I Balzini. Ma la vera svolta avviene con l’ingresso in azienda della moglie Antonella, una siciliana appassionata, solare, ma soprattutto entusiasta, che nel 2004 decide di azzardare, lasciando il suo ben avviato studio di consulente del lavoro per buttarsi anima e corpo nel mondo del vino. Con lei, dopo quella prima vigna, ne sorgono altre e nasce il progetto “Tuscan Color”, arcobaleno di “vini a colori” scaturito dalla sua fervida fantasia, a cui affida un messaggio di gioià. Così la passione di entrambi si trasforma in un vero e proprio piano imprenditoriale.



Da qualche anno il timone de I Balzini è passato nella mani della bella figlia Diana, molto sensibile ai temi inerenti la salvaguardia del pianeta: “L’azienda conduce complessivamente circa sette ettari di vigneti, oltre a un ulteriore ettaro in affitto, che comunque abbiamo piantato noi e lo gestiamo agronomicamente da più di dieci anni. Il parco vigneti è coltivato per il 40% a Cabernet Sauvignon, per il 30% a Merlot e per il rimanente 30% a Sangiovese. Tutti i vini provengono da uve selezionate e vendemmiate a mano per una produzione annua che si attesta sulle 35-40mila bottiglie”. *E, pur essendo nel Chianti, per precisa scelta di Vincenzo D’Isanto – oggi padre nobile de I Balzini – non produce Chianti, ma solo Igt Toscana.* “I miei genitori sono una continua fonte d’ispirazione, ma nei miei progetti c’è quello di riavvicinarmi alla toscania. Così, se con la vendemmia 2020 abbiamo ottenuto la certificazione biologica – in realtà lavoriamo bio al 100% già da decenni – è anche arrivato come consulente David Casini, giovane

enologo di Lucca molto legato alla visione territoriale del Sangiovese, più in linea col mio modo di vedere il mondo del vino toscano, infatti facciamo fermentazione spontanea con lieviti indigeni e i vetri delle bottiglie sono divenuti più leggeri. Ma un po’ tutto lo staff a I Balzini è abbastanza giovane, in linea con la mia filosofia aziendale, essendo convinta che una visione comunitaria sia alla base del successo di qualsiasi realtà composta da persone. Sto operando un *re-styling* progressivo delle etichette e in generale dell’immagine dell’azienda, con un’attenzione sempre crescente per l’ecosostenibilità e la tutela della biodiversità che sono da anni al centro del nostro lavoro: abbiamo un impianto fotovoltaico a copertura della tinaia, punti cattura-luce nella barriera sotterranea per limitare l’uso d’energia elettrica e stiamo pensando di introdurre delle arnie di api, vero e proprio barometro della salubrità ambientale”. *Anche per quanto riguarda i vini ci sono importanti novità...* “Attualmente facciamo quattro

rossi e un rosato che fino a oggi si sono identificati col colore dell’etichetta, che in qualche modo rispecchia anche la personalità stessa dei vini, sempre declinati in inglese. Da quest’anno invece c’è stato un cambiamento dei nomi per marcarne la forte italianità, anche a seguito della pandemia che ci sta spingendo a tornare alle radici”. *Facci capire, cosa succederà in concreto?* “Il capostipite, che ora chiamiamo I Balzini White Label, col millesimo 2020 tornerà a chiamarsi I Balzini: composto da un blend paritario di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, esce almeno dopo cinque anni dalla vendemmia, in questo momento sto vendendo il 2015. Gran rosso, elegante e complesso con *nuances* di frutti di bosco a bacca rossa molto maturi e aromi speziati, è equilibrato e morbido in bocca con un retrogusto persistente, adatto al lunghissimo invecchiamento. Un autentico sorso del terroir di Barberino Val d’Elsa, da sposare con carne alla griglia o una bella bistecca alla fiorentina!”. *Anche gli altri vini si diffe-*



renzieranno di conseguenza? “Il nostro secondo vino, il Black Label, nato nel 1998, assemblaggio di 50% Cabernet Sauvignon e 50% di un suntuoso Merlot, dalla vendemmia 2020 andrà a chiamarsi Balze Nere: caldo, austero e potente con al naso sentori di caffè, cioccolato nero e cuoio; in bocca si evidenziano mineralità, note balsamiche e un legno dosato con maestria. Esce anch’esso dopo cinque anni dalla vendemmia e in questo momento viene rilasciato sui mercati il millesimo 2015: espressione profonda del territorio, è da provare con piatti da forno, come arrostiti misti e anatra”. *E gli ultimi nati?* “Da quest’anno il Green Label diventa Balze Verdi, il Red Label Balze Rosse e il Pink Label Balze Rosa”. *Ci descrivi questi vini?* “Balze Verdi, nato nel 2006, è frutto di un matrimonio tra 80% Sangiovese e 20% Mammolo, uno dei più antichi vitigni toscani, quasi dimenticato, che dona un profumato bouquet floreale, dove la nota predominante è appunto la viola mammola. È un rosso fragrante, semplice e bever-

no, vinificato solo in acciaio, volendo da bere anche un pochino fresco in estate, perfetto per preparazioni a base di pesce, lo consiglio con un cacciucco, un baccalà alla livornese o una seppia in zimino. Balze Rosse, unione di Merlot e Cabernet Sauvignon con un piccolo saldo di Sangiovese, è un vino quotidiano facile da bere, rotondo ed equilibrato, al naso si presenta con un bouquet composto da frutti di bosco e fiori. Un rosso che esprime forza e vitalità, quella appunto data dal colore rosso, che infonde energia e passione. Con la forza di un rosso e i profumi di un bianco, Balze Rosa, dal color rosa intenso, è un rosato nato come omaggio alle generazioni in avvicinamento al vino: profumatissimo e di gran carattere, è prodotto da uve rosse vinificate in bianco, 85% Sangiovese con una piccola aggiunta di Merlot, che regalano all’olfatto sentori inebrianti di mugugno, rosa e frutta fresca con retrogusto di ciliegia e fragola. Non è solo un vino da aperitivo, si può abbinare infatti anche a piatti di pesce, ma sta

benissimo pure con una bella frittura di fiori di zucca”. *Fate parte da molti anni del prestigioso Comitato Grandi Cru d’Italia...* “È un’associazione che nasce nel 2006 con lo scopo di tutelare e sviluppare il prestigio delle aziende vitivinicole che, da almeno vent’anni, producono grandi vini con ratings ai massimi livelli. I Balzini sono stati selezionati sulla scorta di rigidi criteri qualitativi, tenendo conto della loro storia, della tradizione nel settore vitivinicolo e per l’alto grado di affidabilità nel tempo nel produrre vini di altissimo livello”. Questo piccolo lembo di terra scosceso sulla Val d’Elsa – Balze appunto – è un spettacolare terrazzo naturale dal quale si gode una vista straordinaria di San Gimignano e delle colline che la proteggono, alle spalle il Chianti. E il sole all’orizzonte ti fa capire che le vigne in questo luogo se lo godono finché non scompare dietro le torri, colorando il cielo di rosso e arancio.

---

Diana D’Isanto

# L'AFFASCINANTE STORIA DE Il Drago e la Fornace

**Siamo nel parco della riserva naturale della Montagnola Senese, area protetta di una bellezza verace che, nonostante sia stata popolata fin dall'epoca etrusca e romana, ha conservato un buon grado di naturalità, oltre a essere un concentrato di castelli, pievi, eremi.**

**andrea cappelli**

Attraversata dalla via Francigena, medievale strada pellegrinale che da Santiago de Compostela porta i devoti fino a Roma e poi verso le Terra Santa, da sempre è stata condizionata dalle attività dell'uomo come il taglio del bosco, l'estrazione del marmo giallo di Siena (usato per la Cattedrale di Siena, Firenze e Orvieto) e di una particolare pietra da costruzione, la "pietra da torre". La Montagnola Senese è ricoperta da un esteso bosco dove prevale la quercia sempreverde, il leccio, l'acero e, a quote più alte, il castagno. Ultimo rifugio della Cinta Senese, l'antica razza suina autoctona, una delle poche a essere stata salvata dall'estinzione, la qua-

**NEL CUORE  
DEL CHIANTI SENESE  
L'ALTA QUALITÀ ENOICA  
SI COMBINA AL DESIGN  
DELL'ETICHETTA**



le – già raffigurata negli affreschi trecenteschi del *Buon Governo* di Ambrogio Lorenzetti nel Palazzo Pubblico di Siena in Piazza del Campo – ancor oggi pascola in questi boschi di macchia mediterranea, nutrendosi di ghiande. Ex vulcano con terreni ricchi di sabbie silicee, minerali e una fitta vegetazione tipica, la Montagnola Senese è citata in antiche memorie fin dal Duecento per i suoi boschi e le sue pasture, ma anche per un

convento di Romitani che lì si ergeva. Posizionato lungo lo storico percorso che scorre lungo il monte Vasone e conduce a Monteriggioni, in questi scenari di grande bellezza insiste l'antico borgo di Santa Maria che, essendo i suoli di quelle terre prevalentemente calcarei, fu adibito a fornace del convento, dove venivano prodotti la calce e i mattoni per tutte le costruzioni dei dintorni. Infatti le fonti storiche attestano che sin dal Mille, nell'a-

Marco Pucci e Claudio Dondoli



rea ovest del Chianti, vi era una produzione di mattoni e tegole e pertanto la presenza di strutture adibite alla produzione e cottura di laterizi e calcina: nelle antiche fornaci veniva messa a scaldare la pietra calcarea che col calore scoppiava, diventando polvere e dunque malta. Tale materiale, fin dall'Alto Medioevo, venne usato per costruire le imponenti mura medioevali e rinascimentali di Siena, San Gimignano e Colle di Val d'Elsa. L'acquisto nel 2011, da parte di Marco Pocci e Claudio Dondoli, di quest'ampio luogo con 2.500 metri quadrati di caseggiati, immerso nel paesaggio da cartolina della campagna senese, è la scelta imprenditoriale virtuosa di due soci che, gestendo uno studio di *industrial design*, hanno deciso di spostare la propria sede in una zona bucolica, dove la serenità dei luoghi influisse positivamente sulla qualità della vita loro e delle persone che vi lavoravano. "Sono nato un giorno nevososo e freddo del dicembre 1953 a Collalto, nella campagna di Colle di Val d'Elsa, in un podere dei conti Fanni Ciotti di Roma, dove i miei erano mezzadri – racconta Marco Pocci. In



casa eravamo io, mio babbo Remo e mia mamma Rita Spinelli, che si erano conosciuti a una messa della domenica, e il gemello di mio babbo, lo zio Rino. Da piccolo ho frequentato una classica scuolcina di campagna toscana con le classi miste, cioè con studenti di varie età: ero bravino, ma soprattutto capii alla svelta che lo studio era il mio solo elevatore sociale possibile. Siamo stati in campagna fino alla mia adolescenza, quando ci

spostammo a Gracciano, una frazione di Colle di Val d'Elsa dove i miei genitori fecero la propria casa. Successivamente ho frequentato l'istituto per geometri a Siena e infine la Facoltà di Architettura a Firenze, dove ancora era vivo lo spirito sessantottino. Qui, durante l'esame di Storia dell'Arte, ho conosciuto nel 1978 Claudio



Dondoli che, seppur fosse un paesano di Colle, non avevo mai visto”.

“Io sono nato nell’ormai lontano 1954 a Colle – ci racconta Claudio Dondoli – anche se le mie origini non sono prettamente toscane, perché la mia mamma è di Caserta e il mio babbo è di Gambassi, in provincia di Firenze. Penso che il fatto di avere sangue misto mi abbia dato un qualcosa in più... Ho sempre avuto fin da piccolo una gran passione per il disegno, quasi una mania, sempre con un fogliettino in mano a colorare macchinine. Pure la goventù l’ho passata a dipingere, avendo avuto la fortuna di conoscere artisti importanti come Annigoni e poter frequentare corsi di decorazione del tessuto da Emilio Pucci. Come studi ho fatto anch’io la facoltà di Architettura presso l’Università di Firenze, ma con un occhio sempre fisso al design”. *Com’è nata la decisione di lavorare insieme?* “Galeotta fu la nostra comune passione per il teatro, per la quale creammo un

sodalizio di sperimentazione con altri compagni di università: un periodo mitico durante il quale conoscemmo addirittura Roberto Benigni e Carlo Verdone. Frequentandoci assiduamente, decidemmo di metter su uno studio d’arredamento a Colle – due vetrine dove veniva cambiata spesso l’ambientazione – e nel 1979 fondammo la nostra prima società. Eravamo interessati a comprendere dall’interno il mondo della produzione e il mercato, grazie al legame stretto con le industrie più dinamiche sul territorio locale. Era una piccola realtà imprenditoriale, ma il lavoro di vendita di mobili andava sempre meglio, era il tempo del boom degli arredamenti da interno, col ceto medio che volava! Così nel 1983 nacque anche lo studio di progettazione industriale, design e architettura Archirivolto – ispirato sempre alla passione teatrale, infatti era il nome di un famoso teatro di Genova – praticamente avevamo il negozio di vendita sotto il loggiato in centro a Colle bassa e lo studio sul retro. Il design lo intendevamo come bellezza, armonia e libertà, infatti non può vin-

colarsi a rigide regole prestabilite né esser privilegio di un’élite sociale o culturale. La nostra *mission* comprendeva: creatività, senso della realtà, rispetto e attenzione per il pubblico. Fortunatamente lo studio fece una strada abbastanza interessante, facendoci capire che poteva esserci uno sviluppo. Ma il negozio è stato fondamentale per esporre i nostri campioni e conoscere le aziende a cui andare a proporre le nostre idee creative di *industrial design* che, quand’erano accolte, venivano messe poi in produzione e infine a catalogo: fare design è come fare arte, se non c’è un mecenate... Allora le aziende che erano disposte a investire in mobili di design contemporaneo con uno stile di tendenza non erano molte, perché era la fase di passaggio fra il mobile classico e quello di design. Così ci svegliavamo presto la mattina per andare a cercare ispirazione un po’ in tutta Italia. Nel tempo abbiamo apportato nel nostro mondo anche una certa innovazione tecnica e proposto l’utilizzo di materiali e processi inediti, così alcuni prodotti han-



no avuto fortuna fin dall'inizio. Trent'anni fa ci fu una rivoluzione nei materiali, per noi la svolta fu l'utilizzo della plastica, che cominciava a esser in auge e che ha salvato il mondo: potrebbe sembrare un ragionamento antistorico e condividiamo alla grande i temi ecologici, ma il problema non è la plastica nei mari, è la gente che ce la butta. Siamo sempre andati

alla ricerca di stampisti nel settore delle plastiche che ci permettessero di far cose che non erano mai state viste prima e abbiamo trovato anche qualche visionario. Il tutto sempre volto a raggiungere il massimo risultato in un buon rapporto qualità/prezzo. Certo la plastica non è stato per noi l'unico materiale, ma il principale, l'unico che ti salva perché ci puoi fare quello che vuoi, dal bypass coronarico a una sedia. Perché si piega, si gira, si scalda, si inietta, si stampa... Il primo prodotto che ci fece esplodere fu un letto in ferro battuto, dove il ferro non era a vista, ma sotto l'imbotti-

tura: venne prodotto dalla ditta Ciacci di Ancona che ne ha venduti fino a oggi un numero incredibile – si parla di qualche centinaia di migliaia di pezzi – così quando arrivò il nostro primo assegno delle *royalties* fu un delirio! E della sedia Ice – una seduta di plastica con le gambe in alluminio da esterni – prodotta nel 1999 da Pedrali, azienda di Bergamo *leader* nel *contract* delle sedie, ne abbiamo vendute oltre 1,5 milioni. Nel tempo infatti ci siamo specializzati nella progettazione-

ne di sedute – dalla sedia al divano, dagli sgabelli alle poltrone per ufficio ed esterni – trovandoci in contatto con qualunque tipo di tecnologia e materiale, acquisendo esperienza su qualunque cosa potesse esser prodotta o stampata. Il nostro studio segue l'intero processo di sviluppo del prodotto, accompagnando e supportando il cliente passo dopo passo, a partire dalla ricerca di mercato all'elaborazione di idee creative, alla realizzazione di prototipi *ad hoc* da un modellista interno fino al supporto tecnico all'azienda per l'industrializzazione dell'oggetto. Sempre nell'ottica di dare alla luce progetti in cui la creatività presti attenzione alla vendibilità e

commerciabilità in larga scala del prodotto stesso. Il nostro sodalizio professionale nel mondo dell'*home* e *contract design* dura da più di 40 anni, è stato un periodo molto divertente perché abbiamo creato qualcosa per la gente e noi andremo bene finché riusciremo a esprimere creatività. Il designer ha il dovere di creare bellezza, armonia e qualità per tutti e, democraticamente, avvicinare il design a un numero sempre maggiore di persone. In questo momento al nostro studio lavorano dalle 10 alle 15 unità, molti liberi professionisti e qualche stagista. Ogni anno partiamo con circa 200 progetti, 2 mesi dopo 100 vengono abbandonati, così quelli che mediamente arrivano in produzione alla fine sono solo 10-15 all'anno. Il nostro lavoro è come scrivere un libro

o fare un disco, è tutto basato sulle vendite: se la signora Maria compra, noi guadagnamo, altrimenti, come si dice in Toscana, ciccial!". Attorno allo studio e al borgo, che man mano è stato ristrutturato, è iniziato a nascere il vigneto ed è stata portata a produzione una linea di vini rappresentativa del territorio, non solo buoni e di qualità, ma anche con una veste elegante ed esteticamente piacevole. Questo, infatti, è il *trait d'union* delle due attività che i soci Claudio Dondoli e Marco Pucci, che hanno vissuto la loro vita progettando le stesse sedie che troviamo tra i loro vigneti della Val d'Elsa, hanno voluto unire sotto il comun denominatore dello stile e del design. Ma a spingere i due creativi verso la nuova avventura nel mondo del vino è stato Pietro Mattia Pucci, figlio di





Marco, senese di nascita, classe 1987, una laurea in economia e commercio presso l'Università degli Studi di Siena in tasca e vero fondatore nel 2013 de Il Drago e la Fornace. Una fresca e dinamica realtà enoica che vanta circa 30 ettari di vigneti a bacca rossa e bianca situati sulle colline del Chianti senese impiantati direttamente. L'azienda produce e commercializza le principali denominazioni toscane di vini rossi e bianchi (dal Brunello di Montalcino al Bolgheri, dalla Vernaccia di San Gimignano al Morelino di Scansano, per arrivare ovviamente al Chianti), con particolare attenzione alle varietà a base Sangiovese, uva principe del terroir. A completare questa gamma l'azienda raccoglie in sé il brand Masseria del Sole, il brand Vigne del Doge e la linea Un1co, prodotti rispettivamente da amici campani, friulani e veneti. Ma Il Drago e la Fornace, crescendo in simbiosi con uno studio di design di fama internazionale, non poteva non interessarsi alle ultime tendenze della grafica, così nascono i suoi "vini ben vestiti". Il tutto condito da un *winemaker* d'eccezione, Paolo Caciorgna, uno dei più rinomati enologi d'Italia, non-

ché l'uomo dietro a tante stelle emergenti del vino italiano. Paolo è nato e cresciuto in Toscana, la sua esperienza come enologo di talento lo ha portato in California e in Francia, ma è all'Italia che il suo cuore appartiene, così oggi è consulente per oltre 30 dei migliori produttori nel suo paese natale, tra cui più di 20 in Toscana. *L'azienda ha un nome particolare, Il Drago e la Fornace, com'è nato?* "Dietro al nome c'è una storia affascinante – racconta Pietro Mattia Pucci – legata alla nostra graziosa chiesetta di fine Ottocento dedicata a San Giorgio. Nelle vecchie fattorie un tempo c'era l'usanza di mettere un gallo di metallo che segnasse il vento e talvolta il tempo: qui, sulla chiesetta, invece abbiamo un drago. Dunque quest'animale deriva dalla chiesetta ed è legato all'immagine di San Giorgio, che nella storiografia combatté e vinse contro il drago". *Come definirebbe la sua l'azienda?* "Siamo animati dalla voglia di fare e cercare il bello, che sta sempre col buono. A partire dalle etichette, per passare allo stile del vino, abbiamo sempre cercato di seguire questa filosofia. Ma una cosa che ci contraddistingue è quella di essere entrati in un mondo antico e tradizionale molto impostato in modo dissacrante, rompendone gli schemi". *Le vostre bottiglie hanno delle etichette molto intriganti...* "La ricerca del bello è anche uno strumento, oltre che una filosofia. Il Drago e la Fornace ha pochi anni di storia sui mercati, è relativamente giovane, così per rendersi riconoscibile e farsi ricordare in breve tempo ha messo a frutto le competenze derivanti dalla storia imprenditoriale precedente dei fondatori per creare un *packaging* che fosse bello e accattivante. Naturalmente alla fine quello che si trova dentro alla bottiglia deve essere coerente e soddisfare le grandi aspettative del consumatore. Per esperienza ho capito che ci sono etichette che hanno una forza d'attrazione e questa riconoscibilità ci premia quando trattiamo con un importatore o un distributore, ma anche col cliente finale.

Oggi che le possibilità di scelta sono ampie, la riconoscibilità di un'etichetta sullo scaffale ha una valenza fondamentale e influisce sulle scelte del consumatore dovunque, a Firenze come a Toronto, a Mosca come a Shanghai". *Abbiamo poi parlato con l'export manager Alessandro Mugnaioli per capire il tipo di approccio.* "L'azienda si è concentrata per i primi cinque anni sul mercato italiano, cercando di consolidare nuove collaborazioni. Alla fine del 2018 abbiamo iniziato a lavorare sui mercati esteri. Il primo anno siamo passati dallo 0% d'export al 30% di fatturato occupato da questo segmento. Ci siamo concentrati su alcuni mercati: Cina, Canada, Svizzera e Svezia, dove siamo ben presenti col Monopolio. L'azienda fin dall'inizio si è focalizzata sul canale Horeca. Naturalmente è in corso anche un processo di diversificazione di canali distributivi. Noi guardiamo con speranza e fiducia la capacità imprenditoriale italiana e per questo stiamo approntando un'evoluzione digitale per migliorare i servizi ai clienti, in particolare sul fronte delle consegne, riduzione del magazzino e tempi di pagamento". *Una location esclusiva e originale dove si può gustare il saper vivere italiano...* "L'internazionalità dello studio ha creato l'opportunità di far diventare questo borgo un po' anche la vostra casa, dedicando degli appartamenti all'accoglienza per soggiorni settimanali o weekend da vivere nella natura, all'insegna di relax e tranquillità e, perché no, alla conoscenza del design e del vino. Volete sapere come nasce un oggetto d'uso quotidiano? Da noi potete scoprirlo, naturalmente sorseggiando il buon vino qui prodotto. I locali destinati ad accogliervi con allegria sono stati tutti recentemente ristrutturati e arredati nel bellissimo stile toscano delle fattorie del passato, quando le mura erano in pietra e gli infissi in legno verniciati di grigio o rosso, ma accostati a pezzi storici di design del

Novecento. Alcuni locali di questo borghetto sono stati destinati all'organizzazione di eventi e attività inerenti al buon cibo, essendo dotati di una bella griglia. All'interno della struttura troverete un punto vendita diretta dei vini dell'azienda agricola e anche una piccola chiesa consacrata che potrà diventare lo scenario perfetto per cerimonie esclusive. Una cupola d'autore ricavata da una vecchia carbonaia è la nuova sala degustazione attigua alla vecchia cantina, che si estende sotto il terreno occupato dalla vigna ed è collegata ai tunnel d'invecchiamento dei nostri vini. Ma soprattutto faranno da cornice al vostro soggiorno gli animali che popolano la nostra tenuta: oche, capre, pecore, maiali, galline e pavoni vi faranno ascoltare i suoni della natura". *Qual è il vostro vino fiore all'occhiello?* "Il no-

stro vino più conosciuto e apprezzato a livello internazionale è senz'altro il Chianti con l'etichetta a sfondo bianco e palline nere, che da un punto di vista visivo cattura l'attenzione, essendo tecnicamente stata creata per rubare l'occhio di chi guarda. Nella proprietà, sulle colline a ovest della tenuta, sono state ritrovate due vecchie fornaci, anche dette carbonaie: una nella porzione di bosco a sinistra e una a destra della Vigna del Noce, che danno il nome ai nostri vini di punta, Carbonaie e Carboncino. Ma è il Carbonaie Igt Toscana (100% Sangiovese), in assoluto nostro primo vino col millesimo 2014, il nostro vino fiore all'occhiello che nasce da una porzione di vigneto che vede le tracce tangibili di una colata lavica risalente a molte ere fa. Il mix di terreno calcareo, tipico di tutta la Montagnola Senese, con questo terreno lavico dà al Sangiovese finezza, eleganza e varietà aromatica davvero uniche: sapore

erbaceo, speziature e sentori fruttati di albicocca, del tutto unici e originali, che si trovano solo in Sangiovesi provenienti da zone vocate". *Ma la vostra gamma di vini spazia anche nel meridione d'Italia e addirittura in Francia...* "Abbiamo in catalogo tutta l'offerta riguardante la metà inferiore della penisola italiana, testimone di un'affascinante tradizione millenaria di coltivazione della vite. Qui nascono i vini del sole, e la nostra prospettiva enoica spazia dal Mar Adriatico, al Gran Sasso, al Sannio, fino alla Sicilia. Ma non poteva mancare uno Champagne, quello di Benoît Cocteau, che distribuiamo in esclusiva per l'Italia: Hélène e Benoît sono entrambi viticoltori e produttori di vino, così dalla loro tenuta, situata a sud di Epernay, capoluogo della regione dello Champagne, producono grandi uve di Chardonnay, Pinot Nero e Meuniers e vini solari, fruttati, morbidi e rotondi". *Dove vanno i vostri vini?* "I





nostri vini sono oggi commercializzati in tutta Italia e l'azienda si sta affacciando sul panorama europeo e internazionale, in particolare nel mercato nordeuropeo, asiatico e americano. Le nostre etichette popolano la Bergamasca e i più rinomati ristoranti della capitale romana, compresa la cucina stellata di Aminta Resort. Inoltre il brand ha stretto un'attiva collaborazione con lo chef Valerio Braschi, vincitore di "Masterchef 6" e Dario Cecchini, macellaio poeta proprietario dell'Antica Macelleria Cecchini di Panzano in Chianti". *Valore aggiunto della cantina è l'assidua e costante collaborazione con lo studio di grafica Valentina Cresti e Associati che cura attentamente l'estetica dei vini...* "Con loro sviluppiamo non solo progetti personali, ma anche etichette cucite su misura per i nostri clienti. Le nostre bottiglie si fanno notare, si distinguono dalla massa, creando un legame visivo che dura nel tempo con l'osservatore, così mettiamo a disposizione dei nostri clienti il *know-how* maturato in questi anni, dando la possibilità a ogni attività di caratteriz-

zare le proprie etichette al fine di renderle uniche". *Avete vinto anche dei prestigiosi premi...* "Il nostro vermentino Giallo Paglia ha vinto il primo premio come 'Etichetta dell'anno' nel 21° Concorso Internazionale del Packaging collegato al Vinitaly 2017, grazie alla sua immagine grafica che risulta strategica e vincente. Mentre l'Ancestrale, per noi primo spumante ottenuto con metodo *sur lie*, il cui nome deriva dal fatto che era utilizzato anticamente, ha vinto l'Etichetta d'Oro 2020' al Vinitaly Design International Packaging Competition con un vestito che omaggia la tradizione e l'uomo nel duplice atto di tramandare un antichissimo processo di vinificazione e perpetuare la pratica dell'osservazione del cosmo". *Ultima grande novità lo sbarco nel Chianti Classico...* "Abbiamo fatto un acquisto 'a futura memoria' della cantina Pasolini dall'Onda Borghese di Barberino Val d'Elsa, nel senso che per ora paghiamo un affitto con un'operazione che però potrebbe trasformarsi in futuro in un acquisto definitivo. Questa importante e nobile famiglia originaria di

Ravenna, dove ancora detiene grandi proprietà, è depositaria di un brand storico nel mondo del vino della denominazione Chianti Classico, una delle tre più importanti di Toscana, con un'immagine molto alta. Oltre a 60 ettari di vigneto a conduzione biologica, hanno una grande cantina nel centro storico del borgo di Barberino e il loro staff continua a portare avanti tutta la parte produttiva, cioè a curare i vigneti e vinificare non solo Chianti Classico a marchio Pasolini dall'Onda Borghese, ma anche tutti i nostri vini a marchio Il Drago e la Fornace, oltre che olio extravergine di oliva e il cru Laudemio. Questo ci permette di non avere l'ansia di ingrandire la cantina, lasciandoci la libertà di investire in marketing e rete commerciale". Il Drago e la Fornace, che ha avuto i natali meno di 10 anni fa, con le attuali 100mila bottiglie che provengono dai vigneti di proprietà e le 600mila commercializzate, ha già posto le basi per una storia di successo.

---

*L'antica cantina Pasolini dall'Onda Borghese a Barberino Val d'Elsa*



**ELISABETTA  
FAGIOLI**  
FESTECCIA  
**CINQUANT'ANNI**  
DI VINO, FORTE  
DEL *GENIUS LOCI*  
**DI MONTENIDOLI**  
A SAN GIMIGNANO



**Alziamo tutti insieme in alto i calici per un brindisi in onore della “Signora di Montenidoli”, quella gran donna di Elisabetta Fagioli, che nel 2021 festeggia i suoi primi cinquant’anni di vino, senza scordare che la tradizione familiare enoica risale addirittura al Seicento, nelle terre dei padri e dei nonni di Custoza!**

**andrea cappelli**

Il suo primo vino toscano fu un particolarissimo Chianti di San Gimignano della bellissima vendemmia 1971, che il grande Gino Veronelli aveva selezionato per uno dei suoi primi articoli su Panorama nel 1975. Per l’occasione abbiamo stappato una delle ultime bottiglie ancora conservate nella cantina delle antiche riserve. E abbiamo avuto la conferma che in quel luogo magico che risponde al nome di Montenidoli si producono schietti e autentici vini di terroir da grandissimo invecchiamento. Rubino granato integro con unghia aranciata, al naso il complesso bouquet è delicatissimo e romantico, dapprima con note floreali e poi *nuances* di foglie autunnali, piccoli frutti di sottobosco, fungo porcino secco, rosa appassita, infine un’elegante speziatura dolce. Al palato ha ancora tratti di freschezza, sostenuta da una viva spina acida e un tannino setoso per un intrigante sorso minerale e sapido. Un grande Chianti *d’antan*, finissimo e aristocratico, che orgogliosamente rivendica l’essere



piena espressione del terroir Montenidoli, riportando nella classica etichetta la dicitura “Sono Montenidoli”. L’essenza del “monte dei piccoli nidi” – l’avventura della terra che nel 1965 Elisabetta, col sostegno dell’eredità di sua nonna Cesira Fedrigoni de’ Leonardi, inizia con Sergio d’Asej, “patriarca” e poeta – sta infatti tutta nelle parole “Sono Montenidoli” che esprimono passione, amore e ispirazione. “Sono Montenidoli” vuol significare che i vini provengono solamente da quei vigneti, che le uve sono quelle tradizionalmente coltivate qui e che, durante la vinificazione, si cerca

di portare integri in bottiglia i profumi e i sapori di questa terra antica. Già coltivata dagli Etruschi, seguiti dai Romani e dai Cavalieri Templari, monaci guerrieri che per due secoli, sino al 1315, si sparsero in tutta Europa e nel Mediterraneo come guardiani della sicurezza delle strade che portavano verso Roma, capitale della cristianità e la Terra Santa. Secondo le tradizioni medievali, essi conciliavano la preghiera all’arte della guerra, così il vino non solo era fondamentale per la santa messa, dove si trasformava nel sangue di Cristo, ma anche come medicina spirituale, sempre seguendo la regola di San Bernardo di Chiaravalle che recitava: “Tu puoi bere tanto vino quanto ne hai bisogno per cacciare il freddo e scaldarti il cuore, la mente e l’anima”. Poi nel 1984 – seguendo le orme della contessa Alba Balbi Valier, proprietaria di Pietrafitta e promotrice dell’ottenimento della prima Doc italiana per la Vernaccia di San Gimignano nel 1966 – arrivò anche per Elisabetta la sua prima Vernaccia, che ormai da decenni ci parla della ricchezza di queste colline del Quaternario, dove i sedimenti calcarei lasciati dal Mar Ligure alimentano e profumano i vini bianchi. I 27 ettari di vigneti, all’interno di una tenuta di ben 200 ettari, che non hanno mai conosciuto un diserbante né un insetticida, sono esposti sulle pendici ovest del colle, dove possono ricevere le prime luci dell’alba. La difesa dei vigneti è affidata ai metodi della coltura biologica, anche se si guarda con attenzione a quelli bio-

dinamici. Dopo le selezioni, le uve subiscono le varie trasformazioni solo con l’ausilio di lieviti indigeni, cercando d’interpretare l’annata. Qui le tradizioni sono rispettate al massimo, senza nessuna concessione alla standardizzazione, cercando di lasciare il più possibile i nuovi vini sulle loro fecce per poter svolgere le fermentazioni secondarie e raggiungere un equilibrio naturale. Ma accanto all’intensità dei vini ci sono le persone, di rara vitalità emotiva e intellettuale, e le loro storie, quelle della guerra partigiana e dell’insegnamento nelle Langhe e a Genova per Sergio e quelle dei viaggi in terre lontane e dell’innamoramento per le madonne dei maestri senesi dei fondi oro trecenteschi per Elisabetta, energica e insieme dolcissima. Giorno dopo giorno, mese dopo mese, anno dopo anno, sono passati cinquant’anni e ancora Elisabetta – donna straordinaria, intransigente e dalle idee chiare, affascinata dai vini della Borgogna – si china su queste zolle a interrogarle, convinta che prima di tutto la terra bisogna preservarla per le prossime generazioni. Ma la storia continua e da qualche anno è nato, circondato dai boschi, nella pace di Montenidoli, un nuovo, puro Sangiovese, sulla rossa terra del Triassico, la più antica di Toscana, guardata a vista da imponenti statue di pietra, là dove ancora tutto è preservato. Viva Elisabetta, viva la fondazione “Sergio il Patriarca”, viva Montenidoli!

# Fattoria Resta

DAL 1573 IL “VINO BONO”  
DEL CAPOMASTRO  
MARTINO DEL NERO

**Siamo nelle campagne di Buonconvento, alle porte della Val d’Orcia, in vista di Montalcino. I terreni su cui sono impiantate le vigne di Resta sono storicamente vocati alla produzione di vini di qualità, come indicato nella scritta del 1573 incisa dal capomastro Martino del Nero su una colonna nella cantina del monastero che aveva appena edificato, che parla del “bono vino”.**

**alessia bruchi**

Continuare la tradizione, cercando di rispettare la terra e quello che produce, è come una missione per Anna Lisa Tempestini: “Quando comprammo la fattoria decidemmo che avremmo messo radici in questo luogo, così iniziammo gli impianti di olivi e vigneti, che sono divenuti parte integrante della nostra vita. Nutro una passione profonda per il vino, così

mi ritengo fortunata di poterlo fare in questa regione dove la vigna è avvantaggiata per motivi microclimatici. Certo i terreni, l’esposizione, il lavoro professionale sono fondamentali per la produzione di rossi di qualità, ma la vite ha anche bisogno d’amore e attenzioni particolari per sviluppare la poesia nel suo vino. La vigna si estende per soli 6.500 metri quadrati e riceve tutte le nostre attenzioni sotto la guida della straordinaria esperienza di Paolo Caciorgna.



E proprio perché l’estensione della vigna è limitata, conosco e curo ogni filare, ogni pianta, ogni ciocca. Seguo personalmente tutte le fasi della produzione, cercando di trasmettere la mia filosofia, nonché l’anima e la storia del territorio per far sì che si compe-

netrino con la bottiglia. Da questo terroir produciamo un nobile Sangiovese per realizzare il Martin del Nero Toscana Igt, una piccola produzione curata con passione intensa. È necessario il massimo rigore, così in vigna, dove ogni singolo passaggio è effettuato

a mano, dalle potature alla vendemmia, così nei criteri di selezione, che sono severi in modo da garantire una produzione limitata. Il mio vino vuol essere profondamente legato alle persone che lo curano e mantenere intatte le caratteristiche del vitigno principe di Toscana col suo carattere e la sua struttura ricchi e avvolgenti. Vorrei che le persone che vengono qui ad assaggiare associassero la bottiglia all’esperienza particolare che vivono. E Livia, la maggiore dei miei tre figli, ha da poco iniziato a lavorare con noi, garantendo una continuità affettiva nella passione che mi unisce a mio marito Claudio Basla, che da cinquant’anni lavora con gran successo nel mondo del vino montalcinese”.

*Anna Lisa Tempestini con la figlia  
Livia Basla*

# POGGIO SORBELLO, FAMIGLIA BALDETTI FELICE, VIGNAIOLI PER NATURA DA OLTRE UN SECOLO

**L'azienda, a conduzione familiare, nasce grazie alla famiglia Baldetti nei primi del Novecento sulle colline tra Cortona e Montepulciano (terra del Vino Nobile), al confine tra le provincie d'Arezzo, Siena e Perugia. Dal centro aziendale, posto a 360 s.l.m., si intravedono il Lago Trasimeno, le montagne cortonesi, il Monte Amiata e il Subasio.**

**daniela fabiotti**

I vigneti, da sempre presenti in azienda, iniziano a essere ammodernati dalla metà degli anni Novanta da Felice Baldetti con l'introduzione di varietà locali e internazionali che meglio esprimono le proprie caratteristiche in questo territorio, come il Syrah. In queste colline, vocate fin dai tempi più antichi alla produzione di uve d'altissima qualità, la famiglia coltiva oggi circa dieci ettari di vigneto con un'età media che si aggira attorno ai vent'anni e sesto d'impianto ad alta densità (circa 5.200 ceppi/ettaro). Il metodo principale di allevamento è il cordone speronato. Le varietà presenti sono il Syrah, che è il vitigno alla base della Denominazione Cortona Doc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Sangiovese. Recentemente so-

no stati impiantati anche dei vitigni a bacca bianca, quali Chardonnay e Viognier, e altri vitigni autoctoni. I metodi di coltivazione utilizzati mirano al massimo rispetto dell'ambiente e al mantenimento del naturale equilibrio tra pianta, terreno e microrganismi, portando all'ottimizzazione ed elevazione di tutte le caratteristiche organolettiche delle uve. Tale impegno è agevolato dal fatto che tutti i vigneti sono cinti, come in un abbraccio, da antichi boschi che creano un microclima unico, aiutando la diffusione e la riproduzione degli insetti utili, che in questi ambienti naturali trovano il loro habitat ottimale. Nel 2014, dopo alcuni anni di prove di vinificazione, grazie all'ingresso in azienda di Daniele Baldetti dopo la laurea in Agraria, viene costruita la cantina che coniuga la tradizione con le moder-



ne tecnologie. "Quello che contraddistingue la nostra azienda è l'estrema selezione delle uve: in base all'andamento climatico dell'annata e alla risposta delle viti al diverso terroir, dei dieci ettari di vigneto infatti solo i tre migliori vengono scelti per la vinificazione. Su di essi viene effettuato un diradamento dei grappoli all'invaiaitura e successivamente, durante la raccolta manuale in cassette, viene fatta un'ulteriore cernita. Per finire, dopo la diraspatura, viene effettuata, su di un tavolo di cernita, la selezione manuale degli acini, volta a eliminare eventua-

soffice. In seguito alle sfeciature, i nuovi vini vengono avviati all'affinamento in barriques o nei serbatoi di cemento, dove rimangono per circa un anno. Le barriques utilizzate sono tutte di rovere francese e rimangono in uso per cinque anni: questo permette di ottenere dei vini che rispettino appieno le caratteristiche pedo-climatiche dell'annata. I nostri vini si contraddistinguono per il loro stile elegante e pulito, profumi netti ma mai aggressivi, rotondità in bocca data da tannini morbidi ma decisi. Sono vini che si prestano per natura a esser invec-



li bacche danneggiate. Tutte le altre uve invece vengono destinate alla vendita. La fermentazione e la successiva macerazione, che a seconda delle uve e dell'annata dura dai 25 ai 45 giorni, avviene in tini d'acciaio a temperatura controllata e i mosti non superano mai la temperatura di 27° per mantenere integri tutti gli aromi e i profumi caratteristici del terroir. Dopo tale periodo, i vini vengono separati dalle vinacce con una pigiatura molto

chiati a lungo in bottiglia". Oltre a essere vignaioli per natura, la famiglia Baldetti, grazie al suo amore per la natura e per la biodiversità, conduce nei propri terreni altre innumerevoli colture quali olio extravergine d'oliva, fagiolina del Trasimeno, fagiolo zolfino, zafferano, aglione e altri prodotti tipici di questo meravigliosa territorio.

**Il 2000 è stato un anno importante non soltanto per l'inizio di un nuovo millennio, ma anche perché è in quell'anno che Bibi Graetz inizia un percorso nuovo della sua vita. Ha poco più di trent'anni ed è circondato dalla bellezza.**

**andrea cappelli**

Suo padre, israeliano, è uno scultore di rilievo internazionale; sua madre, norvegese, è figlia di artisti. Lui è nato e cresciuto in un castello a Fiesole, quello di Vincigliata, che domina Firenze. Dopo aver frequentato il liceo artistico era naturale che anche lui si misurasse con l'arte. "Mi dedi-

cavo a una pittura istintiva, gestuale – ci racconta – uno scavare nella tela per poi riempirla di colori. I miei colori primari". Anche se proviene da una formazione artistica, quando decide, alla fine degli anni Novanta, di dedicarsi alla vigna di famiglia a Vincigliata, lo fa mettendoci la faccia. E il sudore. La vigna, di due ettari, giace sulle colline di Fiesole, non particolarmente rinomate per il vino, ma è composta da viti molto vecchie, dai 30 agli 80 anni, quelle che i francesi venerano e che indicano con enfasi nelle etichette come *vieilles vignes*, un certificato di nobiltà. A 300 metri d'altitudine il suolo è dominato da argilla e galestro, con esposizione nord-est. *Ma cosa unisce il vino e l'arte, cos'hanno da dirsi?* "Il vino non è soltanto agricoltura. È estetica, profumo, sapore, colore. Ci offre la possibilità di esprimere concetti, adattare la natura ai nostri obiettivi e perfino ai sogni. E dunque è creatività, comunicativa. Il vino è qualcosa che, evolvendosi, può durare negli anni. È civiltà ed è storia. Il vino è arte". All'inizio Bibi fa i primi esperimenti e si appoggia ai consigli di un caro amico, grande esperto di vigna e cantina. Fin da subito, legge la vite e il vino secondo i suoi canoni di artista, la sua vitalità, e un pizzico d'incoscienza, caratteristica di un personaggio fuori dal comune. È appunto il 2000 quando comincia un percorso fatto di passione. "Al mio amico enologo dissi semplicemente: voglio fare il vino più bello del mondo". Sì, non il vino più buono, ma il più bello. Perché in fondo Bibi già sapeva che quella era la sua strada. E ce la fece. Il primo anno, alla prima vendemmia, già il suo vino era indicato dalle guide più prestigiose tra i migliori in Italia. Alla seconda vendemmia, nel 2001, al Vinexpo di Bordeaux fu definito il miglior vino rosso del mondo. "Il vino rendeva possibile la mia urgenza di esprimermi, era un traguardo da perseguire giorno dopo giorno. Quel 'gioco' sarebbe diventato la mia vita". La forza della sua viticoltura è quella di saper guardare. Che diventa poi un elemento chiave per capire le viti che ha davanti. "Legavo ogni singolo tralcio a raggiera. Quindici centimetri l'uno dall'altro perché potessero inebriarsi di sole e avere la possibilità di esprimersi. Era il 2003 e il mio agronomo disse che non c'era in Italia una vigna lavorata come la mia". Una vigna boutique, come ormai oggi molti la definiscono. Sono appunto vent'anni che Bibi Graetz crea vino e per quest'anniversario ha voluto organizzare lo scorso aprile, nonostante la pandemia, una verticale del suo primo vino Colore. Un viaggio nei suoi primi vent'anni da *vigneron*. Dalla sua nuova cantina nel centro di Fiesole, con la barriera panoramica su Firenze, insieme a James Suckling, il più importante esperto di vini al mondo dalla sua sede di Hong-Kong, hanno dialogato per una straordinaria degustazione verticale che ha ripercorso tutte le annate di questo vino *cult*. Sei città, anch'esse in collegamento streaming, con i vini precedentemente ricevuti, hanno celebrato Colore, assaggiando questa unica verticale: Bordeaux, Zurigo, Londra, Seoul. In ognuna di queste città, presenti giornalisti e importanti collezionisti di vini.

# BIBI GRAETZ

FESTECCIA NELLA NUOVA CANTINA  
NEL CENTRO DI FIESOLE  
I PRIMI VENT'ANNI DI "COLORE"



# L'Amaro Artista

## FA RIVIVERE LE MAGIE DELL'OTTOCENTO LIVORNESE

**A Livorno si racconta che, nella seconda metà dell'Ottocento, pittori, musicisti e poeti approdassero nella cittadina toscana alla ricerca di un misterioso elisir ambrato, capace d'esser fonte d'ispirazione per le loro opere.**

**piera genta**

Chiacchiere da bar, forse? Certo è che Livorno in quegli anni ha dato i natali a importanti artisti, mentre altri provenienti da ogni dove l'hanno scelta come rifugio o semplicemente per una breve permanenza alla ricerca di stimoli e ispirazioni che potevano nascere anche da una goccia d'elisir... Un elisir senza nome. Fu una sorpresa aver ritrovato, grazie a un susseguirsi di vicende fortunate, nel vecchio baule di una soffitta, la ricetta autentica del 1860. L'idea di far rinascere questa tradizione locale è stata di quattro amici, riuniti nella società Euphoria srl, con la collaborazione tecnica della storica Distilleria Quaglia di Castelnuovo Don Bosco (Asti). Il risultato è l'Amaro Artista, infusione di 33 erbe e spezie, ciascuna scelta per le sue specifiche proprietà, con le stesse modalità di lavorazione previste dalla ricetta originale, senza aggiunta di aromi artificiali, conservanti e coloranti. Un'esperienza sensoriale nuova che fa rivivere la magia della liquoristica italiana e le tendenze dei salotti artistici dell'epoca. Si lascia apprezzare sia a temperatura am-



biente che ghiacciato, è un ingrediente versatile per la miscelazione nei grandi classici o nei cocktail d'autore e può accompagnare la nuova tendenza del *food pairing*. L'Amaro Artista, lanciato lo scorso luglio, si è aggiudicato la Gold Medal ai World-Spirits Award 2021 nella categoria Bitter/Amari alle Erbe, particolarmente apprezzato per il perfetto bilanciamento di erbe e spezie. A livello olfattivo spicca un impeccabile equilibrio tra le note di testa, fresche e consistenti, e la sua

delicata amarezza profumata da sbuffi d'arancia. Al gusto, invece, l'Amaro Artista ha dato prova d'essere molto aromatico con una giusta alternanza tra accenti floreali, spezie ed erbe, nonché una sontuosa dolcezza non prevalente che dona al prodotto un perfetto equilibrio tra dolce, amaro e balsamico. Anche il *packaging* è d'artista. La bottiglia non passa inosservata, lo stile grafico richiama il liberty, i grandi baffoni e l'orologio a rappresentare l'eleganza di un gusto senza

tempo, la scelta del carattere tipografico colorato in rosso e il nome, un richiamo ai tanti artisti. In edizione limitata anche un cofanetto che contiene la bottiglia di Amaro Artista accompagnata da una coppia di bicchierini personalizzati. Amaro Artista è entrato a far parte della mappa interattiva degli Amari italiani promossa dall'Associazione Nazionale Amari d'Italia, nata da poco tempo a Bologna, e sarà sponsor dell'edizione 2021 del "Mascagni Festival" di Livorno. Inoltre Amaro Artista è il protagonista del cocktail Modigliani, realizzato dal bartender fiorentino Luca Manni (MoveOn di piazza Duomo) e pubblicato sul libro *Cocktail Estetica*, edizioni il Forchettiere. Per Cinzia Ferro, titolare dell'Estremadura Cafè di Suna (Verbania) e pluripremiata *barlady* "Il fascino dell'intreccio delle 33 erbe, stuzzicate dalle spezie e dal tocco agrumato, stimolano palato e papille a un nuovo sorso, poi uno ancora e ancora. Un attimo di gusto e magia, che invogliano a conoscere un'intrigante storia che si nutre d'arte...". Distribuito capillarmente in Toscana, si trova in vendita nello store ufficiale del sito [www.amaroartista.it](http://www.amaroartista.it).

# RÉVA

NEL SEGNO DELLE SINERGIE RURALI  
TRA VIGNA, CULTURE, TERRITORIO

**Il primo nucleo di Réva nasce nel 2011 a Monforte d'Alba grazie agli investimenti di Miroslav Lekes, imprenditore ceco, collezionista e grande appassionato di vini.**

## **michele dreassi**

Il suo sogno è quello di creare una cantina in cui vinificare il miglior vino possibile seguendo una libertà espressiva e produttiva inedita per il territorio delle Langhe. Un vino capace di raccogliere la millenaria tradizione di queste colline senza pregiudizi, preconcetti o direzioni preordinate: un vino profondamente libero, la cui forza espressiva si fonda sulle scelte e le sperimentazioni messe quotidianamente in campo. Accanto all'azienda agricola, Miroslav dà vita al Réva Wine Resort, struttura ricettiva pensata per accogliere i visitatori tra le vigne di Monforte d'Alba per un'immersione a 360° nell'universo vitivinicolo langarolo. Ma Réva è molto più di un'azienda vitivinicola, è un organismo agricolo, un "essere vivente" costituito

da un insieme di organi interdipendenti e in relazione tra loro, pensati per dar vita a una realtà rurale poliedrica e polifunzionale a economia circolare e filosofia olistica. Un luogo unico, dove ogni coltura è cultura del rispetto e della giusta relazione con la natura, dove il bosco dialoga con la vigna, la vigna è parte dei campi coltivati, i campi nutrono gli allevamenti. E la produzione agroalimentare, pensata come autoctona e autosufficiente, diventa cibo per l'uomo, linfa vitale dell'offerta enogastronomica del ristorante stellato Fre all'interno del Resort. Réva è il sogno di produrre un vino d'assoluto carattere, frutto autentico e inimitabile, fortemente legato alla terra d'origine, la cui unicità è governata da criteri scientifici, biologici e biodinamici che mettono a frutto le migliori tecniche produttive insieme



*Gabriele Adriano, responsabile della produzione,  
Daniele Gaia, direttore commerciale e Francesco Spadaro, commerciale*

all'esperienza dell'uomo, in una visione innovativa ed etica del lavoro. Il team di Réva rappresenta la *New Wave* enologica delle Langhe, l'entusiasmo delle nuove generazioni che non hanno paura di dialogare con la tradizione, consapevoli che, per portarla avanti, è necessario reinterpretarla: senza perdere l'identità e senza sacrificare le proprie radici. A partire dal pugno di ettari posseduti a Monforte d'Alba, sono stati acquistati nuovi appezzamenti a Serralunga d'Alba, Novello, Grinzane Cavour e soprattutto a Roddino. Oggi sono 35 gli ettari di proprietà, di cui 23 coltivati a vigneto, un panorama viticolo che abbraccia aree assai diverse fra loro e rappresenta tutte le sfaccettature dei vini del territorio, dai Barolo classici e "monumentali" di Cannubi e Lazzarito fino alle espressioni "aromatiche" ed elegantissimi

me del Ravera, giungendo alle fresche e inedite note dei Nebbiolo e Barbera d'Alta Langa coltivati a Roddino. Tutta la conduzione agronomica dei vigneti di Réva è attualmente biologica o in conversione biologica, avendo eliminato qualsiasi prodotto di sintesi o derivato della chimica, prediligendo pratiche organiche e monitorando l'efficacia di esperimenti di tipo biodinamico. L'espansione degli appezzamenti vitati ha infine richiesto la costruzione di una nuova cantina, terminata agli inizi del 2020 in località Gallinotto nel comune di La Morra. Un gioiello di tecnologia in grado di accompagnare il lento affinamento del vino nella maniera più delicata possibile, senza alcuna forzatura, a garanzia e difesa del legame indissolubile che intercorre tra terra, uva e vino.



# Ronco dei Tassi

## IL COLLIO NEL BICCHIERE

**C'è sul Monte Quarin, nel cuore del Collio Goriziano, terra di grandi vini in Friuli Venezia Giulia, un posto magico, dove vigneti, bosco, radure si intrecciano e si compenetrano.**

**alessandro ercolani**

Qui, dove la natura la fa da protagonista, le vigne sono coltivate con passione, amore, sapienza antica e tecniche colturali moderne, ma estremamente rispettose dell'ambiente: il ronzio delle api che lavorano nelle arnie disposte sul limitar del bosco è l'unico lieve rumore, quasi una musica, che interrompe il silenzio. È Ronco dei Tassi, che Fabio e Daniela Coser hanno fondato 31 anni fa sopra Cormòns in località Montona e ora conducono coi figli Enrico e Matteo. Era il 1989 quando Fabio (noto enologo, consulente di importanti aziende) e la moglie decisero di acquistare un podere di nove ettari, di cui quattro a vigneto, ai limiti del parco naturale di Plesiva, zona di tutela ambientale ricca di flora spontanea e numerosa fauna selvatici.

ca. La passione e il continuo impegno riposto in azienda li ha portati a raggiungere importanti risultati e grandi soddisfazioni. Sostenuti da tutto ciò, hanno acquistato nuovi vigneti con l'intento di aumentare lentamente la produzione aziendale, mantenendo alto il livello qualitativo dei vini. Oggi Ronco dei Tassi si sviluppa su 50 ettari, di cui 23 a vigneto. "Il nome della nostra azienda deriva proprio dalla sua collocazione – spiega Enrico –

una viticoltura ecosostenibile, a cui i Coser tengono assolutamente, a tutela dei loro consumatori e a garanzia di un futuro per il loro splendido territorio, che contribuiscono a preservare. La passione di tutta la famiglia, e il continuo impegno riposto con maestria in cantina, ha fatto raggiungere loro importanti risultati, tant'è che Ronco dei Tassi è oggi conosciuta per l'assoluta eccellenza dei suoi vini, pluripremiati da guide e critici italia-

fra i suoi estimatori anche il noto critico James Suckling. Altrettanto unica la pluripremiata Malvasia, fra i 10 migliori vini italiani nella guida "100 migliori vini d'Italia 2021" del Corriere della Sera, che Forbes Speciale Vintality 2019 ha inserito fra i 100 migliori vini al mondo. Novità 2021 è l'uscita di due nuovi, importanti vini denominati Collezione di Famiglia, a indicare la loro particolarità e unicità. In sole 2.000 bottiglie numerate, si tratta delle riserve di Malvasia e Pinot Bianco 2019 che i Coser scelgono d'imbottigliare solamente nelle annate che ritengono migliori, prolungandone l'affinamento proprio per testimoniare la longevità dei vini bianchi del loro terroir. Vini preziosi, che col tempo affinano carattere e qualità. È una spiccata vocazione verso i vini bianchi quella di Ronco dei Tassi: oltre al Fosarin e alla Malvasia, produce Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon. A essi s'affiancano l'interessante (e di gran futuro) Collio Rosso Cjarandon a base Merlot e Cabernet, e il prezioso Picolit. Vale assolutamente la pena andare a trovare la straordinaria famiglia Coser e capire, conoscendoli, quanta passione, impegno e maestria c'è dietro un bicchiere del loro stupendo vino.



'Ronco' per via della disposizione dei vigneti in terrazze ben esposte denominate appunto ronchi, 'dei Tassi' perché qui vivono colonie di tassi che quando matura l'uva diventano ghiotti consumatori dei grappoli più dolci, avvisandoci che è il momento giusto per iniziare la vendemmia". Questo virtuoso rapporto fra bosco e superficie vitata, coltivata con tecniche estremamente rispettose dell'ambiente, consente di sviluppare realmente

ni e stranieri. Basti ricordare che l'azienda, una volta con un vino, una volta con un altro, si aggiudica da 20 anni i prestigiosi "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso. Di gran carattere e stile è il Fosarin, straordinario Collio Bianco a base Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, portabandiera dell'azienda che non teme il tempo, molto apprezzato anche all'estero, che anche nella guida del Gambero Rosso 2021 ha conquistato i "Tre Bicchieri". E annovera



NICOLA ED  
EMANUELE

alessia bruchi

# ALTIERI WINE EXPERIENCES BY FONTEFICO, DINAMICA REALTÀ BIO ABRUZZESE

**Qualche anno fa avevamo già visitato questa giovane e dinamica realtà del vino abruzzese guidata dai fratelli Altieri, Emanuele e Nicola. Fontefico è un'azienda agricola biologica che coltiva vitigni autoctoni e produce vini sul Golfo di Vasto, all'estremo sud dell'Abruzzo, in uno scenario che incornicia a ovest il massiccio della Maiella e a est le Riserva Naturale di Punta Aderci.**

Il mar Adriatico, a una manciata di metri, permea le viti di Pecorino, Trebbiano e Montepulciano con una brezza salata e costante che contraddistingue tutti i vini per sapidità e mineralità. *Emanuele e Nicola, ci fate un 'recap' sui vostri vini?* "Coltiviamo esclusivamente

vitigni autoctoni locali. Prestiamo da sempre particolare attenzione all'ambiente e pratichiamo l'agricoltura biologica, nutrendo la terra con l'inerbimento spontaneo e il sovescio. Poi il microclima fa il resto: i venti marini, freschi e costanti, mantengono i nostri vigneti asciutti e sani. Ne risultano vini vigorosi, dal frutto deciso ed elevata acidità, vocati

all'invecchiamento. Dei circa 15 ettari vitati di proprietà, produciamo solo 45mila bottiglie. Il lavoro in vigna è la parte più importante per fare un buon vino, in cantina aspettiamo solo che questo si esprima, senza interventi tecnici invasivi. Il nostro è un vino integralmente prodotto in quanto non compriamo uve o vino da altri: quello che voglia-

mo è semplicemente trasmettere il gusto autentico del nostro territorio.

Ogni vino proviene da un singolo vigneto e ha la sua precisa identità. Il Pecorino Superiore si chiama La Canaglia, perché il vigneto è dispettoso e non si lascia domare, ma si fa perdonare con un vino superlativo. Il Trebbiano Superiore è il Portarispetto perché questo vitigno ne ha viste tante nel corso della sua storia, sfruttato troppo spesso solo per produrre tanta uva. Eppure, accogliendo i suoi grappoli con amore e rispetto, è capace di raccontare la nostra

terra con un fascino speciale. Il Montepulciano d'Abruzzo è la Cocca di Casa, perché, dopotutto, questa resta l'uva prediletta, quella di cui si va più orgogliosi da queste parti. Ogni vigneto e quindi ciascun vino ha la sua personalità, rappresentata in etichetta in un modo diverso, annata dopo annata, per raccontare un aneddoto di quella specifica vendemmia e quindi la storia di Fontefico". *La vostra è una realtà che negli ultimi anni si è contraddistinta anche per l'accoglienza e l'enoturismo, infatti siete stati tra i primi in Abruzzo...* "Tutto comincia con la mia esperienza in Napa Valley, circa vent'anni fa – racconta Nicola – ero lì per la mia tesi di laurea e ricordo di esser rimasto totalmente impressionato da quanto le cantine fossero organizzate nell'accoglienza. Certo, vent'anni fa anche in Italia c'erano distretti del vino strutturati in questo senso, pensiamo al Chianti in Toscana o le Langhe in Piemonte. Ma in Abruzzo, così come in buona parte del resto d'Italia, fare accoglienza in cantina con visite e degustazioni non era scontato, così come forse non lo è ancora oggi. Qualche anno dopo l'avvio di Fontefico – le prime bottiglie commercializzate sono della vendemmia 2006 – abbiamo iniziato ad aprire le porte della nostra cantina al pubblico. All'inizio erano visite standard con una passeggiata in vigna seguita dalla degustazione dei nostri vini; poi negli anni le esperienze in cantina sono diventate sempre più articolate e oggi proponiamo un'offerta molto variegata con soluzioni originali e personalizzate". *Quali esperienze si possono fare a Fontefico?* "Abbiamo

diverse proposte – ci spiega Emanuele – a cominciare dalla classica degustazione guidata che contempla la visita in cantina e nei vigneti concludendosi con la degustazione e l'abbinamento vino-cibo. C'è poi 'lo stile Fontefico' che rende l'esperienza più completa, perché la degustazione si svolge durante il pranzo e permette un'autentica *full immersion* nei sapori della cucina e della cultura abruzzese. Un'altra declinazione della nostra accoglienza è la degustazione verticale che ripercorre le annate più lontane dei nostri vini, il modo migliore per capire tutte le sfumature del territorio. Si continua col corso di cucina tipica, un'esperienza pensata per approfondire la conoscenza della cultura culinaria locale che vede la partecipazione attiva degli ospiti nella preparazione di alcune ricette. Poi abbiamo la degustazione armonizzata ovvero l'armonizzazione sonora con le campane tibetane che porta a ritrovare la sintonia con se stessi, riequilibrando il rapporto tra mente e corpo e amplificando i sensi. Tra le esperienze, una *new entry* è quella della degustazione a cavallo: dal vicino maneggio si raggiunge la cantina, percorrendo campi e vigneti. Tra le proposte consolidate: yoga e vino, la vendemmia turistica dove si partecipa attivamente alla raccolta dell'uva e una serie di attività pensate per le famiglie". *E per i più piccoli, cosa proponete?* "La nostra realtà si presta benissimo ad accogliere anche i bambini, forse sono proprio loro che più si divertono a Fontefico! C'è tanto verde e spazio per giocare sui prati, mentre i genitori degustano i nostri vini.



Inoltre abbiamo ideato un laboratorio didattico dedicato ai più piccoli che li coinvolge totalmente: raccolgono l'uva, separano i chicchi dai raspi, pigiano, torchiano il mosto e per finire disegnano l'etichetta da mettere sulla bottiglia del succo d'uva completamente realizzata da loro! Si tratta di un'esperienza che non facciamo solo durante la vendemmia, ma anche nel resto dell'anno quando c'è l'uva da tavola". *Cosa contraddistingue la vostra accoglienza?* "La nostra cantina è aperta tutto l'anno, quindi facciamo accoglienza sempre. Non è così scontato in Abruzzo! Inoltre cerchiamo di accogliere piccoli gruppi per mettere a loro agio gli ospiti e rendere l'esperienza piacevole e autentica. Personalizziamo la visita, nel senso che non abbiamo un copione unico e predefinito. Cerchiamo di capire chi è il nostro interlocutore e di conseguenza calibriamo il nostro racconto: con chi ha già

confidenza col mondo del vino affronteremo temi più tecnici e useremo un registro, con chi lo conosce meno ne useremo un altro. Per noi è importante lasciare quanto più spazio possibile al dialogo, che non deve mai essere unidirezionale. Nel corso della visita, parte rilevante è il momento della degustazione: l'abbinamento vino-cibo è fondamentale in quanto il vino è un complemento importante a tavola. I prodotti e le preparazioni che proponiamo sono esclusivamente locali: ortaggi dal nostro orto biologico, salumi e formaggi di piccoli produttori vastesi e abruzzesi, mentre i piatti sono quelli della tradizione locale. Vogliamo che la visita in cantina sia per il nostro ospite un viaggio immerso nella cultura abruzzese. La nostra ambizione è quella di far uscire le persone con l'Abruzzo tatuato sul cuore!"



# Dea Vulcano

## DA DONNAFUGATA L'ETNA TRA CIELO E TERRA

**Donnafugata presenta Dea Vulcano, un nuovo rosso dell'Etna prodotto sul versante nord, nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia. Questo vino nasce alle pendici del vulcano più alto e attivo d'Europa, da vigneti che si trovano oltre i 700 metri sul livello del mare.**

**daniela fabietti**

Dea Vulcano è quindi frutto di una viticoltura di montagna, unica nel suo genere, che unisce la solarità siciliana a un clima continentale. Le uve da cui è stato ottenuto sono quelle dell'annata 2018 di Nerello Mascalese e in parte di Nerello Cappuccio, due vitigni autoctoni e identitari dell'Etna. I grappoli per Dea Vulcano sono stati accuratamente selezionati, soprattutto dai vigneti più giovani, che danno grande freschezza e fragranza di frutto. È nato così un vino nitido e sorprendente che entra a far parte della collezione di Donnafugata "Impronte di Territorio" per esplorare i profumi e i sapori di una Sicilia che desta meraviglia, come l'Etna e i suoi vini. "L'annata 2018 – afferma Antonio Rallo, *winemaker* dell'azienda di famiglia – è stata più fresca e piovosa rispetto alla media di questo territorio. Le piogge tra la metà d'agosto e i primi di settembre hanno esaltato freschezza e aromaticità. Le settimane successive, particolarmente asciutte, insieme alla scelta di effettuare alcuni diradamen-

ti, hanno favorito la produzione di uve sane e ben mature che abbiamo vendemmiato tra il 5 e il 12 ottobre. In cantina si è poi puntato a esaltare le caratteristiche di fragranza del frutto con la fermentazione in acciaio; l'affinamento si è svolto prevalentemente in vasche di cemento, solo in parte in rovere e infine in bottiglia". Dea Vulcano è di color rosso rubino chiaro, offre un bouquet raffinato con note di piccola frutta rossa e sentori floreali di violetta che si aggiungono a delicate *nuances* speziate. Al palato è fresco e fragrante, morbido con tannini ben integrati e un finale equilibrato e succoso; per apprezzarne tutta la mineralità e la piacevolezza è da servire a 16-18° C. Negli abbinamenti Dea Vulcano è un vino versatile e si sposa perfettamente coi piatti a base di legumi, carne e, in generale, della cucina mediterranea. Per la sua struttura delicata si presta per essere bevuto anche al calice come ricercato aperitivo. Dea Vulcano si candida pertanto ad appagare i tanti appassionati – *millennial* non necessariamente esperti, ma curiosi e attenti alla quali-



tà – che ricercano vini piacevoli quanto rappresentativi del territorio d'origine. L'Etna ha sempre ispirato poeti e artisti, come l'illustratore Stefano Vitale, che in questa nuova etichetta d'autore reinterpreta il mito della Dea Vulcano. Secondo la mitologia, l'Etna è figlia di Urano e Gea, frutto divino della fusione tra cielo e terra: le chiome fiammeggianti tra le nuvole e le radici nelle profondità della terra. "Artigianalità, creatività e innovazione – dichiara José Rallo – sono i valori che hanno ispirato questa nuova uscita, così come le altre del 2020: il cru Etna Rosso di Contrada Marchesa e i due vini proposti insieme a Dolce&Gabbana, il rosato Rosa e il Tancredi in edizione limitata. Il lancio di questi nuovi prodotti, le campagne social per sostenere enoteche e ristoranti che fanno il *delivery* e la crescita delle vendite online ci hanno permesso di compensare in buona parte la riduzione dei consumi fuori casa dovuta alla pandemia. I prossimi mesi saranno certamente ancora migliori per tutti i settori e in particolare per il turismo e la ristorazione, che in Italia sono molto importanti per noi produttori. Quello che abbiamo davanti è uno scenario promettente e pensiamo che lo spirito di innovazione di Donnafugata potrà darci gli strumenti per continuare a guardare con fiducia al futuro".

# 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 cambiò il corso dell'enologia isolana, proclamando la Sicilia "continente enoico".**

VINI DI TERROIR DAVANTI  
ALLE SALINE DI MOTHIA  
UN BICCHIERE CONTEMPLANDO  
UNO DEI PIÙ ROMANTICI  
TRAMONTI AL MONDO

Per le condizioni climatiche, le temperature miti, le terre collinari, la leggera brezza marina e il sole, questa regione di millenaria 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, un uomo di gran rigore morale e sicura onestà intellettuale – racconta Bruno, allora giovane enologo responsabile delle microvinificazioni della cantina sperimentale dell'Istituto a Virzi – 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, circa 10 anni, ascoltando i suoi preziosi indirizzi – le direttive le trasmetteva sempre scritte rigorosamente a mano – che sono stati di fondamentale importanza nel prosieguo 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 gran 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 così 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. Al principio dell'attività vendeva sfuso il suo vino, seppur ottenuto da uve di alta qualità con criteri di vinificazione moderni e innovativi. Poi, con la vendemmia 2002, la prima etichetta del Caro Maestro, dedicato a colui che in famiglia chiamavano "zio Giacomo", complesso blend bordolese "alla Tachis": se il Cabernet Sauvignon (60%) contribuisce con la sua forza d'erba matura, il Merlot (30%) è vellutato e ri-

---

La famiglia Fina: i fratelli Sergio, Marco e Federica con il padre Bruno

corda un po' un buon sigaro, mentre il Petit Verdot è speziato come il pepe nero, quello che spicca è sicuramente il caldo "terroir Sicilia" con tutto il suo sole. Ma è nel 2005 che si concretizza il sogno più grande di Bruno ovvero la costruzione della propria cantina, la cui forma e il color bianco sahariano la fanno somigliare a un antico baglio, donando un tocco d'esotismo a queste colline del trapanese. L'edificio, riprendendo una suggestiva architettura orientaleggiante, vuole 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 vuol 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 – la più occidentale delle città siciliane, dove un vento mediterraneo carico di sale accarezza le uve, mentre il sole cocente le fa maturare perfettamente –, Cantine Fina in con-

trada Bausa sono una finestra privilegiata sulla "Riserva Naturale delle Isole dello Stagnone", creata nel 1984 e caratterizzata da acque molto basse. Qui il clima particolarmente mite e ricco di storia, natura incontaminata, saline ancora in attività e una vasta rappresentanza di fauna volatile e piante alofite (cioè in grado d'inserirsi e prosperare su terreni con elevata concentrazione salina), fanno di questo territorio un luogo davvero magico. E proprio in quest'area la viticoltura ha trovato il suo spazio in equilibrio con la natura, visto che la coltivazione della vite risale addirittura all'epoca dei Fenici. L'azienda è sita su un promontorio da cui si gode di una vista mozzafiato: guardando verso occidente si ammira la misteriosa e incantata isola di Mothia, più lontano Favignana e le isole Egadi (Levanzo e Marettimo), volgendo lo sguardo verso nord si intravede in lontananza il monte di Erice, che si riconosce dalla nuvola sempre presente, e in fondo si intravede San Vito Lo Capo. Un terroir soleggiato e carezzato dai ven-

ti, dove il mare rende sapida la terra e tutto ciò che ne nasce porta dentro un sapore deciso e un forte carattere. La zona è infatti influenzata particolarmente dalla vicinanza dello Stretto di Sicilia che dona sapidità e da un terreno a medio impasto argilloso nell'interno e più sabbioso nei suoli costieri. La cantina di Bruno, che fa convivere senza problemi i vini da vitigni internazionali con quelli autoctoni, sottolineando che a vincere è sempre il terroir, è una struttura efficiente, di moderna concezione e tecnologicamente avanzata, nella quale il fondatore ha trasmesso tutta la sua passione per la razionalità dell'organizzazione di spazi e processi, al fine di ottenere una resa ottimale delle uve. "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.

Perciò quando si parla di 'Sicilia continentale enoico' non si 'babbia' (*non si scherza, ndr!*). Fiore all'occhiello sono senz'altro il reparto vinificazione, che oggi permette una lavorazione nel massimo rispetto dell'integrità del frutto e la barriquea, dalla capacità totale, fra barriques e botti grandi, di circa 50mila litri. Le vigne delle 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 il declivio della collina dove sorge la cantina e ospitano vitigni autoctoni come il Grillo, il Nero d'Avola e il Perricone per i quali Bruno continua la ricerca di cloni originali per ridare carattere antico e "originale" ai propri vini. Anche nelle bellissime etichette la volontà è quella di esprimere tanta sicilianità, riprendendo i motivi presenti nei mosaici della Cappella Palatina del Palazzo dei Normanni di Palermo, dal

2015 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Si sente che i vini di Bruno Fina – tutta la produzione di circa 600mila bottiglie è certificata biologica –, grazie alla grande dedizione per il lavoro in vigna, sono il frutto di una terra amata: trasmettono 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. La cantina della famiglia Fina, aperta tutto l'anno ai *wine lovers* e da cui si può godere uno dei più romantici tramonti al mondo, 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.



# Alessio Panarese

*COLTIVATORE  
DI PASTA  
NELL'ICONICA  
VAL D'ORCIA,  
PATRIMONIO  
MONDIALE  
DELL'UMANITÀ  
E TEMPIO  
DEL GRANO  
DURO*

**andrea capelli**  
foto **bruno bruchi**





**Siamo  
in Val d'Orcia,  
paesaggio  
agricolo  
e pastorale  
dell'entroterra  
senese nel sud  
della Toscana,  
inserita  
dall'Unesco  
nella World  
Heritage List  
nel 2004.**

La Val d'Orcia è un eccezionale esempio di intelligente opera di ridisegno antropico del paesaggio; rispecchia gli ideali e la ricerca estetica che ne ha guidato la concezione, tipici della città-stato italiana. Attraversata dal fiume Orcia, dal quale naturalmente prende il nome, è stata celebrata dai pittori della scuola senese, fiorita tra il Duecento e il Quattrocento e le rappresentazioni che fecero quei maestri dei fondi oro e dei paesaggi in cui le persone sono raffigurate mentre vivono in armonia con la natura, sono diventate icone dell'epoca tra il Medioevo e il Rinascimento. Dolci colline ricoperte da una fitta vegetazione di vigneti, oliveti, viali di cipressi, faggeti e castagneti, interrotte da antichi borghi, villaggi, casali coloniche, abbazie, pievi, locande, santuari, ponti, castelli e rocche con torri impervie. Ciascuno con la propria incredibile storia, che si disperdono nell'isolata e lunare natura di luoghi dove ancor oggi il tempo scorre lentamente. Ne è perfetto esempio il ciclo di affreschi di Ambrogio Lorenzetti *Allegoria ed Effetti del Buono e del Cattivo Governo* (1338-1339), conservato nel Palazzo Pubblico di Siena in Piazza del Campo. Opere d'arte capaci di andare al di là del valore artistico per trascendere in quello architettonico, ambientale, sociale. Tra il paesaggio duro e accidentato delle Crete Senesi e quello più morbi-

do delle colline dove la macchia mediterranea e i campi di grano si intersecano in affreschi di rara bellezza, si comprende con chiarezza come e quanto abbia pesato la consapevolezza dell'uomo di dipendere, nelle sue opere, dalle risorse dell'ambiente circostante e dal loro utilizzo in modo non distruttivo. La Val d'Orcia ha legato i suoi destini più antichi alla via Cassia, la grande strada consolare romana che metteva in comunicazione Roma col nord Italia e che attraversa per intero la valle. Una strada che, per gran parte del suo percorso, ricalca la storica via Francigena, che da Santiago de Compostela porta i fedeli al soglio di Pietro a Roma e poi all'imbarco per la Terra Santa, dove il senso del viaggio ha lo spirito del pellegrinaggio. Il transito continuo di uomini e merci lungo tale fondamentale via di collegamento decretò l'importanza di alcuni centri abitati dell'area, fino a suscitare l'interesse della Repubblica di Siena nel Quattrocento. Dopo la metà del Cinquecento, la Val d'Orcia entrò nell'orbita fiorentina insieme ai domini senesi, conservando il solo valore di area agricola. A partire dagli anni Settanta del Novecento, grazie alle peculiarità paesaggistiche che rendono la Val d'Orcia uno dei luoghi più suggestivi al mondo, l'intera zona è stata più volte scelta come ambientazione per film di rilevanza internazionale, come *Fratello sole, sorella luna* del maestro Franco

Zeffirelli, che scelse Bagno Vignoni, Pienza e Montalcino per girare alcune scene del film su San Francesco. Anche *lo ballo da sola* di Bernardo Bertolucci e *Il paziente inglese* di Anthony Minghella sono stati in parte girati qui. Ma la ricchezza e la varietà del paesaggio, insieme alla sua grande storia, non sono gli unici elementi che caratterizzano questo territorio incontaminato, anche la produzione enogastronomica è infatti uno dei punti di forza della Val d'Orcia, oltre che identità culturale delle comunità che la abitano da secoli. Accanto a vini famosi come il Brunello di Montalcino e il Nobile di Montepulciano, senza scordarci della nuova denominazione del vino Orcia, abbiamo il cacio pecorino di Pienza, il miele, l'olio extravergine di oliva, i salumi di Cinta Senese, i funghi porcini del Monte Amiata e, naturalmente, i tartufi. La Val d'Orcia, connubio di arte e paesaggio, spazio geografico ed ecosistema, è l'espressione di meravigliose caratteristiche naturali, ma anche risultato e testimonianza della gente che vi abita e vi lavora. Come il "coltivatore di pasta" Alessio Panarese. "Mio nonno paterno Luigi, originario di un paese della campagna di Benevento, Sant'Arcangelo Trimonte, venne in Toscana nel 1951 e comprò una piccola azienda agricola nel comune di Montepulciano, mentre i parenti di mia madre Daniela Grappi erano mezzadri originari di Monticchiello. Questo per dire che siamo agricoltori



da molte generazioni e abbiamo sempre avuto le mani in pasta nel grano. La storia continua con mio padre Alessandro, classe 1954, seconda generazione, che arriva a possedere circa mille ettari di terreni in Val d'Orcia coltivati a grano – dall'inizio degli anni Ottanta a oggi abbiamo cercato di investire ogni anno nella terra tutti i proventi del nostro lavoro – e circa tremila pecore. Siamo infatti fra i più grandi allevatori di ovini della Val d'Orcia: il nostro comparto



agricolo si divide fra la produzione di cereali e la produzione di latte, destinato alla realizzazione del Pecorino di Pienza". I terreni della famiglia Panarese, immersi in una natura ancora incontaminata e bellissima, con colori sempre cangianti a seconda delle varie stagioni, rientrano in una zona protetta di 18.500 ettari all'interno del Parco Artistico Naturale e Culturale della Val d'Orcia. E questi campi di grano color dell'oro, protagonisti assoluti del paesaggio, so-

no di una bellezza così struggente da esser stati scelti nel 2000 dal regista Ridley Scott per la scena del famosissimo film colossale *Il Gladiatore*, in cui il protagonista Massimo Decimo Meridio, interpretato dal premio Oscar Russell Crowe, in un'atmosfera quasi surreale e sospesa, si inoltra nei Campi Elisi camminando immerso nelle spighe di grano maturo per ricongiungersi con la famiglia. I terreni della Val d'Orcia sono un luogo rinomato fin dai tempi anti-

chi per la coltivazione di uno speciale grano duro d'alta qualità, che qui viene ancor oggi prodotto nel pieno rispetto della terra, con la sapiente pazienza di chi sa aspettare, perché non sono i grandi numeri a cui mira, bensì il raggiungimento di un prodotto di alta qualità. "Attualmente l'azienda è arrivata a un'estensione di 1.200 ettari, di cui poco meno di mille insistono sui comuni di Pienza, Castiglione d'Orcia e Montepulciano, mentre 260 sono fuori zona,

precisamente intorno alla famosissima Abbazia di San Galgano, nel comune di Chiusdino, condotti in regime biologico. Produciamo circa 15mila quintali all'anno di grano duro che, tradotto in percentuale di resa, significa essere intorno ai 12mila quintali di semola, che viene interamente trasformata dal nostro pastificio – ci racconta Alessio, terza generazione dei Panarese – anche per-



ché non tutti i 1.200 ettari vengono coltivati contemporaneamente per rispettare la rotazione delle colture e il necessario riposo ciclico dei campi: le leguminose, come trifoglio e erba medica, oltre al farro e all'orzo, ridanno energia al terreno. In media ci sono sempre 400 ettari in produzione dedicati al grano duro, mentre gli altri 800 ettari sono dedicati alla fienagione e ai pascoli per le

pecore. Il nostro latte lo conferiamo interamente al caseificio Busti di Pisa, che ormai da anni produce il Pecorino di Pienza con la nostra materia prima – siamo tra i suoi maggiori conferitori per il Pecorino di Pienza – attraverso un progetto di filiera: Busti viene a prelevare il latte con camion collegati tramite sistema satellitare ai contaltri, così viene certificato che se dalla Val d'Orcia vengono prelevati 10mila litri di latte, con la percentuale classica con cui si fa

il Pecorino, conosciamo la quantità esatta di chili di formaggio che dovranno essere prodotti". Dai preziosi campi valdorciani si ricava una particolare semola di grano duro di ottima qualità e, nella giusta ottica della filiera corta, nel 2003 è nato, in località Gallina, un pastificio, rilevato poi da Alessio Panarese nel 2007 per chiudere internamente la filiera: dalla produzione del grano dei propri campi nella riserva naturale di Lucciola-bella a un elegante sac-

chetto della propria pasta pronta da cucinare. "La buona pasta è una passione personale, anche a casa mia è la regina della tavola. Noi, da buoni italiani, ne mangiamo un piatto almeno sette volte a settimana. Perché un bel piatto di pasta porta con sé una carica di profondo e rotondo piacere dovuto alla concentrazione degli amidi, maggiore del 60%, che stimolano la produzione di endorfine!". Il tutto con lo scopo di promuovere e aggiungere valore al pro-



dotto più antico, a cui è legato a doppio filo dalla tradizione familiare: il grano. “A livello mondiale il grano viene prodotto in tanti luoghi dove non sarebbe fisicamente possibile produrlo e dove non riesce mai a essiccare, mentre in Val d’Orcia produciamo in maniera etica, sostenibile e tradizionale un grano genuino e salubre: qui a fare la differenza è il sole della Toscana che a fa il suo lavoro e permette di raccogliere il grano perfettamente secco durante l’estate,

per uno sviluppo naturale del processo. Non dimentichiamoci che produrre grano duro non solo è difficile e complicato, ma anche molto costoso. Occorrono infatti macchinari e strutture ciclopiche che prevedono grossi investimenti”. La natura argillosa di buona parte dei terreni di questo terroir incontaminato e la relativa aridità estiva conferiscono qui al grano duro un alto indice di proteine, superiore al 13% e un glutine di alta qualità, che donano alla pasta consistenza e gradevolezza al palato. Così nasce la PastaPanarese, lavorata in maniera antica per renderla inimitabile: la magia della trafilatura al bronzo conferisce alla pasta l’aspetto poroso che consente una maggior penetrazione dell’acqua di cottura e una miglior presa ai sughi; l’essiccazione lenta a bassa temperatura (dalle 18 alle 36 ore con temperature inferiori a 50° C) permette il mantenimento pressoché inalterato delle caratteristiche organolettiche, proteiche e di gusto degli amidi e del glutine, senza provocare una precottura e una evaporazione delle componenti nutritive. Esattamente l’opposto di ciò che avviene nella produzione industriale, che lavora ad altissime temperature e per poco tempo, massimo 4-5 ore, realizzando un prodotto uniforme per colore, di scarso sapore e con una superficie cosiddetta “ceramizzata”, che impedisce cioè una buona penetrazione dell’acqua nella fase di cottura: per implemen-

tare la produttività e la resa delle linee industriali si arriva a sfiorare i 130°, limite che non bisogna oltrepassare, perché oltre c’è il caramello puro. Non dobbiamo tralasciare, tra le altre cose, il ruolo fondamentale dell’acqua purissima della sorgente naturale del Vivo d’Orcia sugli alti contraforti del Monte Amiata, ex vulcano spento, montagna sacra, olimpo del popolo etrusco, che sgorga a mille metri di altitudine, totalmente inodore e priva di calcio. Tutte queste caratteristiche tradizionali rendono PastaPanarese uno dei prodotti di eccellenza della gastronomia senese. “Ogni sacchetto di pasta – commenta Alessio – racconta di valori radicati nel territorio, di amore per la terra d’origine e del desiderio di continuare a conservare le tradizioni gastronomiche del territorio, regalando sapori genuini e inediti”. Inoltre, il pastificio di Alessio Panarese è l’unica azienda italiana che può vantare e certificare che tutta la pasta prodotta utilizza esclusivamente semola di grano duro proveniente dai propri campi, che conserva tutto il sapore del grano. Un controllo costante sulla filiera produttiva che parte dalla scelta del seme e prosegue fino al prodotto finito, passando per la molitura del grano. Il tempo e la passione hanno portato il vulcanico Alessio a sviluppare ben 19 formati, dai più classici a quelli legati alla tradizione del territorio, fino ad arrivare a forme più sfiziose, tutti lavorati in modo artigianale, infatti,

come una volta, il processo di essiccazione avviene su stuoie di legno e per la pasta lunga l’imbustamento è fatto ancora a mano per non danneggiare il formato. Due le linee principali di produzione: la classica e quella all’uovo. La classica, oltre naturalmente ai picci, annovera paste corte come penne rigate, mezze maniche, stracci, rigatoni, tortiglioni, gigli toscani – che ricordano il giglio di Firenze –, calamarata, paccheri, un formato ormai nazionale. Poi il formato lungo – con linguine, picci, tagliatelle, pappardelle, spaghetti alla chitarra, spaghetti dell’Orcia – e il formato gigante, con pennoni, conchiglioni e fusilloni, riconosciuti dal New York Times come una delle migliori esperienze della vita in fatto di pasta! La linea all’uovo, che utilizza uova freschissime da allevamenti a km 0 al 30%, cioè 6-8 per chilo, vede come formati le pappardelle, le tagliatelle e i tagliatini. Decisamente un prodotto di nicchia, con una produzione che non supera i 50 quintali al giorno, che, pur essendo una quantità minima se rapportata ad altri grandi nomi nazionali, rimane pur sempre una produzione quantitativamente rispettabile in ordine all’artigianalità. PastaPanarese è esportata e apprezzata per oltre il 90% all’estero, in maggior misura verso gli Stati Uniti. “Per questo voglio parlare della pasta simbolo della tavola senese, che è anche uno dei

nostri prodotti di punta: i pici. Antenati degli spaghetti, famosi a livello internazionale, di cui sono il maggior produttore al mondo! I pici, che hanno radici profonde nella storia e rappresentano un alimento di grande interesse fin dai tempi degli Etruschi, sono il taglio di pasta certamente più rappresentativo, legato per tradizione alla Val d'Orcia. Passando alla storia moderna, durante il boom economico del secondo Dopoguerra, le donne italiane si trovavano tradizionalmente la domenica a tirar la sfoglia e fare la pasta fresca, una specie di rito divenuto cultura. A Siena i pici, in Ve-

neto i bigoli, in Umbria gli strangozzi, ogni città o regione aveva la sua pasta. E quando dagli anni Novanta si è pian piano smesso di fare i pici a mano in casa sono arrivati i pastifici con le loro trafilatrici. I miei pici racchiudono profumi e sapori contadini e, a differenza degli spaghetti, sono autentici, originali e grossolani. Ciò che ci ispira e ci ricorda giorno dopo giorno le origini e la natura dell'azienda è un antico torchio risalente al Cinquecento, che abbiamo acquistato nei dintorni. Anticamente usato per la trafilatura della pasta al bronzo – prova provata che in Val d'Orcia già 500 anni fa si faceva la pasta trafilata al bronzo – la dimensione del foro mi ha ispirato a produrre i pi-

ci. E se oggi i pici di Pasta-Panarese, che porto in tutto il mondo, hanno circa 25 minuti di cottura è perché il foro ha un diametro da 3,3 millimetri. Una pasta che ha sempre più successo per la sorprendente consistenza che mantiene dopo la cottura e la gran capacità di presa ai sughi – meglio se fatti in casa – grazie al suo aspetto rugoso. La straordinaria ruvidità e porosità dei pici è un perfetto connubio col ragù toscano, col sugo di carne di selvaggina (cinghiale e lepre, per citare i più noti), coi funghi porcini del Monte Amiata oppure, secondo l'antica tradizione, con salsa di pomodoro, olio extravergine d'oliva e Aglione Dop della vicina Valdichiana, ingredienti

che richiamano le assolate campagne toscane. Questa trafilatura si distingue per essere l'unico formato a nido al mondo legato per nome e tradizione alla nostra terra toscana: questa pasta la dedichiamo non solo ai buongustai, ma anche a coloro che sanno riconoscere e apprezzare i valori veri – conclude Alessio Panarese –, quelli che ci legano alla terra e alla cultura di cui siamo parte. Dentro ogni nostro prodotto ci sono tutti i valori in cui crediamo e ai quali facciamo riferimento nel lavoro di ogni giorno". *Quali sono le caratteristiche esclusive del grano valdorchiano?* "Questo fazzoletto di terra



collinare è costituito da un terreno difficile, fatto di argille impermeabili, per cui quella poca acqua che cade non penetra nel suolo, ma scivola via. Quindi il grano vive in sofferenza e questo fa sì che, per protezione naturale, sviluppi maggiormente la parte esterna: la cariosside, ricca di sostanze nutritive, tra cui le proteine, è più spessa per proteggere il proprio cuore. Così il grano della Val d'Orcia ha un altissimo tasso di proteine che va di pari passo con la sua salubrità, conciliando la grande ricchezza della materia prima con una grande salubrità. L'unica problematica sono le rese



per ettaro, che in termini prettamente economici sono bassissime, la metà o addirittura un terzo della media nazionale italiana:

se un grano duro italiano ha una resa anche di 65 quintali, in Val d'Orcia si scende drasticamente sotto i 50, talvolta anche sotto

i 30". Perciò se si parla di *PastaPanarese* bisogna partire dal concetto di *materia prima*... "L'Italia, dopo secoli di tradizione pastaia casalinga e artigianale, è diventato un paese di industriali della pasta, che per la maggior parte viene prodotta da multinazionali, magari anche quotate in borsa. Naturalmente devono presentare ogni fine anno il bilancio ai soci e ai mercati: l'imperativo perciò non è quello che c'è dentro la pasta, ma quello che c'è sullo scaffale! Come bisogna proprio uscire dal concetto di pasta industriale, a cui tutti gli italiani sono purtroppo abituati, ed entrare in quello della



pasta artigianale, che in termini di numeri è una percentuale insignificante, si parla per lo più di passione. Oggi, a differenza del mondo del vino, in cui è molto radicato, il concetto di materia prima di vera qualità nel mondo della pasta non esiste, è stato distrutto. La prima gran differenza tra la mia pasta artigianale e la pasta industriale sta proprio nella provenienza della materia prima. Io produco 10mila quintali di pasta all'anno, il pastificio industriale più piccolo ne produce 2-3mila quintali al giorno, quindi fa in un giorno quello che io produco in quattro mesi!". *Ci spieghi nel dettaglio il processo produttivo?* "Io, essendo un contadino prestato alla pasta, nonostante abbia fatto il liceo classico e conservi un discreto bagaglio culturale, ho semplicemente preso il procedimento artigianale, trasportandolo su una scala più ampia con un approccio scientifico. Il mio successo deriva dal fatto che non sono andato avanti per schemi mentali, ma sono stato pronto al cambiamento e alla ricerca continua della qualità, perché nel mio prodotto artigianale si deve percepire una differenza netta da quello industriale, altrimenti non avrei ragione di esistere. Ho creato un sistema anche per trovare tutte le ottimizzazioni possibili che mi permettono di es-

sere sullo scaffale del supermercato a prezzi competitivi e non andare del tutto fuori mercato. Così oggi ho una dimensione piccola certo, ma tale che il Molino Borgioli mi dedica dei lotti di produzione, compresi celle e sylos, dove il grano viene stoccato nella massima igiene, dandomi la semola fatta col mio grano. Così, quando arriva la semola al pastificio con carichi da 300 quintali l'uno, viene conservata nei miei sylos in trevira, una sorta di stoffa dove il prodotto respira e si conserva perfettamente e nel giro di qualche giorno viene pastificata tutta quanta. Il grano duro viene macinato con una grana molto grossolana perché è difficile portarlo a uno stato fine, motivo per cui quando si mangia una pasta di grano duro viene digerita più velocemente, perché si aggrappa meno alle pareti dell'intestino e quindi si assimila meno. Altra particolarità è che faccio il procedimento di idratazione separato dall'impasto: vado a idratare la semola all'interno di una sorta di ventilatore che nebulizza l'acqua, così la semola assorbe l'acqua, crea una miscela costantemente bagnata e, quando vado nell'impastatrice, ho una massa omogenea. La semola, che ha già un 15% di acqua dentro, mediamente si idrata con un 30% di altra acqua, per cui sulla massa si arriva ad avere un 45% di idratazione che serve per creare la



magia della maglia glutinica. In pratica, la pasta, da semola, una volta estrusa, rimane legata insieme sotto forma di penna o spaghetti. Poi io faccio l'impasto sottovuoto – cosa complicata per l'industria che, lavorando su camere molto grandi, ha difficoltà a mantenere il sottovuoto – dando così più compattezza alle molecole. Ciò garantisce una miglior maglia glutinica e una pasta superiore a livello di tenuta in cottura. Vado poi a estrudere attraverso le varie trafilature il composto di semola idratata che, a seconda dell'inserito che si trova sulla trafilatura, prende una determinata forma. Successivamente c'è un bre-

vissimo passaggio – giusto alcuni secondi – attraverso un ventilatore ad aria calda, che rimuove l'umidità in eccesso a livello esterno e anticipa l'effettiva e reale essiccazione mediante ventilazione d'aria calda, che dura da una ventina di ore fino alle circa 40, a seconda del formato – alcuni per conformazione, forma e dimensioni si essiccano facilmente, altri meno, certamente una pasta più spessa avrà bisogno di più tempo –, arrivando fino al cuore della pasta, adagiata su telai di legno. La ricetta di essiccazione lenta, cioè sotto i 65°, onde pre-



venire il cambiamento strutturale a livello molecolare della pasta, è dovuta al fatto che oltre questa temperatura cominciano i processi prima di gelatinizzazione e poi di fusione dell'amido della pasta, che la compone al 70%. Infatti una delle grandi differenze è che la mia pasta è croccante, invece la pasta fusa industriale fa l'effetto chewing gum, schiacci schiacci in bocca e non si spezza mai. Perciò dobbiamo togliere non solo tutta quanta l'acqua che è stata aggiunta, ma anche una piccola percentuale originaria della semola, che arriva col 15% di umidità. Per legge deve essere abbassata al 12,5% per

non far partire nessun processo di fermentazione, così da esser considerata pasta secca". *Quali sono le caratteristiche sensoriali che contraddistinguono la tua pasta?* "Ha un sapore nettamente più intenso e complesso, già presente all'origine e conservato in produzione, mentre con l'alta temperatura del mondo industriale il sapore si perde. Con la mia pasta, se vuoi fare un *panel test* per testarne la bontà, basta che la scoli quand'è bollita, ci metti un goccio d'acqua di cottura, un filo d'olio extravergine d'oliva che rende scivolose le papille gustative e un po' di parmigiano che, essendo sapido, è un esaltatore di sapori. Se poi aggiungi un gran condimento, raggiungi il massimo del godimen-

to! La digeribilità è dovuta al fatto che nell'essiccazione a bassa temperatura il reticolo molecolare dell'amido rimane intatto come tanti fili di seta. Gli enzimi della digestione li attaccano e in 40 minuti il gioco è fatto, mentre l'alta temperatura della pasta industriale rende i fili, fondendoli assieme, come una grossa fune, cioè una palla nello stomaco che ci mette addirittura da tre a quattro ore per completare la digestione". Alessio Panarese ha coltivato i suoi sogni, trasformando la sua terra di origine in terra di pasta. "Io non faccio la pasta più sana, genuina, salutare e buona del mondo con tutto il sapore e il gusto dell'anti-

ca tradizione toscana perché sono bravo, ma solo perché ho la grande fortuna di vivere in questo paradiso, con scenari di grande bellezza, che mi regala un frumento di nobilissima qualità" conclude col suo tipico spirito guascone, legato visceralmente alla terra dei padri e dei nonni. La famiglia Panarese affonda le proprie radici nella storia, permeata dalla tradizione di un territorio vocato alla bontà, mentre si appresta a salutare il prossimo ingresso nel mondo della pasta dei tre figli di Alessio, quarta generazione di "coltivatori di pasta".

CLAUDIO LA MATTINA  
 DEL BISTROT  
**Gusto Toscano**  
 PROPONE LE SUE  
 “LACRIME DI CIPOLLA ROSSA DI CERTALDO”

**La cipolla di Certaldo, selezione locale di cipolla rossa, è un ortaggio tipico toscano coltivato da tempo immemorabile nelle campagne intorno al delizioso borgo omonimo in provincia di Firenze, che nei secoli è divenuto elemento fondante dell'identità cittadina, nonché simbolo di una civiltà contadina d'antichissime tradizioni.**

**andrea cappelli**

Tanto che la figura della cipolla compare già nell'antico stemma comunale del XII secolo, quando il paese era feudo dei conti Alberti, come si vede ancor oggi dipinto nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze: la cipolla

è troneggiante sul campo bianco dello scudo bipartito col motto “Per natura sono forte e dolce ancora/ e piaccio a chi sta e a chi lavora”. Un elemento talmente tradizionale della cultura toscana da esser glorificata dal cittadino più illustre del paese, Giovanni Boccaccio, che nel VI libro del *Decameron*, composto tra il 1394 e il 1351, scrive: “Certaldo, come voi forse avete potuto udire, è un castello di Val d’Elsa posto nel nostro contado, il quale, quantunque picciol sia, già di nobile uomini e d’agiati fu abitato. Nel quale, per ciò che buona pastura si trovava, usò un lungo tempo d’andare ogn’anno una volta, a raccogliere le limosine fatte loro dagli scocchi, un de’ frati di Santo Antonio, il cui nome era frate Cipolla, forse non meno per lo nome che per altra divozione vedutovi volentieri, con ciò che quel terreno produceva cipolle famose per tutta la Toscana”. La coltivazione avviene in terreni ricchi di zolfo di medio impasto tendenzialmente sciolti, franco-sabbiosi o franco-argillosi, con contenuto d’argilla comunque non superiore al 30%, ben drenati con falda acquifera a non meno di un metro di profondità. Questa preziosa coltura,

che cresce solo nel verde della campagna certaldese, viene tradizionalmente seminata in semenzaio, quindi trapiantata con messa a dimora a file. Esistono due tipi di cipolle rosse di Certaldo: la “statina”, di forma allungata, raccolta in primavera-estate, dal color rosso chiaro violaceo, succosa e dolce per il consumo fresco, e la “vernina”, raccolta a fine estate per la stagione invernale, dal color rosso intenso, di forma rotonda leggermente schiacciata ai poli con tuniche interne di color bianco-rossastro, pezzatura medio-grossa, dal sapore sapido e pungente, che può esser conservata. Marchio registrato Igp, nonché Presidio Slow Food, a Certaldo le cipol-

le, oggi coltivate da pochi agricoltori del posto, sono un ingrediente essenziale in cucina di quei patti che siamo abituati a chiamare poveri, ma che alla fine sono i più buoni: perfetta da mangiare cruda e fresca in insalata o nella classica panzanella, anche se nelle ricette più tipiche che la vedono protagonista è impiegata cotta. Come ad esempio nella classica zuppa di cipolla toscana, che vede appassire questo ingrediente in olio caldo, passarlo al setaccio e allungarlo con brodo vegetale e qualche patata, così da ottenere una crema che si può anche spalmare su delle belle fette di fragrante pane tostato. Oppure nella “francesina”, piatto di recupero cogli-



avanzi del bollito che vengono ricotti in padella con tanta cipolla, pomodoro e aromi a piacere. Certamente per i certaldesi è motivo di forte identità territoriale e ragione d'orgoglio, consapevoli che la loro cipolla ha anche le potenzialità per diventare, o meglio tornare a essere, un elemento trainante dell'economia locale. Assolutamente convinto ne è il simpatico certaldese Doc Claudio La Mattina, da una vita nel settore alimentare: "Dopo più trent'anni sempre in giro, nel 2019 ho deciso di tornare a casa in Val d'Elsa, così ho aperto a Poggibonsi, in località Foschi 25F, sulla strada verso San Gimignano, Gusto Toscano, una gastronomia d'asporto che è anche punto di ristoro con possibilità di consumare comodamente seduti all'interno o nel *dehor* per un totale di 70 posti. Siamo aperti per le colazioni, poi serviamo il pranzo e chiudiamo alle 20, dal lunedì al sabato". Claudio offre solo piatti con prodotti genuini a prezzi contenutissimi: una ribollita sorprendente, un goloso cinghiale al sugo da "scarpetta", una sopraffina porchetta, gustose salsicce locali con fagioli, un lampredotto sublime, un tonno del chianti davvero ottimo, fino a un cacciucco di pesce freschissimo il venerdì. E se insieme al pane viene servita una focaccia davvero invitante, vi consiglio di tenere uno spazio per i dolci: torte e crostate tutte rigorosamente fatte in casa. Annesso al locale vi è poi anche un laboratorio di trasformazione. "Abbiamo avviato una produzione di porchet-



te, ariste arrosto, prosciutti cotti, il tutto solo con carni di filiera corta: avendo una bella esperienza decennale di lavorazione delle carni in un salumificio a Montalcino, in qualche modo volevamo proseguire a servire i nostri clienti storici". *E qui arriva il richiamo alla terra dei padri e dei nonni...* "Da sempre intimamente legato

al mio paese natio e convinto del gran pregio della nostra profumata cipolla autoctona, dapprima ho iniziato una produzione di una gustosa marmellata, che viene cotta per una ventina di ore, lentamente, sotto i 90°, perfetta da abbinare coi formaggi. In seguito ho messo a punto anche una segreta ricetta, che preve-

de la schiacciatura delle cipolle per estrarne l'anima, per un insolito condimento realizzato dalla riduzione di cipolle rosse di Certaldo, zucchero e aceto, che ho chiamato 'Lacrime di cipolla di Certaldo', da abbinare alle carni e non solo; un intrigante aceto balsamico di cipolla rossa di Certaldo, tutto da provare!".

# Il Tintore

L'AZIENDA AGRICOLA

## PRESENTA LO ZAFFERANO DI TRAMONTI

# Terra Felix

NELLA COSTA DI AMALFI

**La produzione di zafferano sta cominciando a moltiplicarsi al di fuori dalle regioni italiane tradizionalmente legate al mondo del croco, ovvero l'Abruzzo e la Sardegna.**

**carolina milite**

Soprattutto nel Mezzogiorno si moltiplicano sempre più le piccole aziende che decidono di dedicarsi a questa spezia. Anche in Campania la coltura di questo fiore sta prendendo piede e a oggi il bulbo di zafferano è coltivato in tutte le province della regione. Il cosiddetto "Oro Rosso", annoverato tra le spezie più costose al mondo, è conosciuto fin dai tempi antichi, tanto che se ne parla nei miti greci e nella Bibbia. Originario dell'Asia Minore, fu introdotto nel VII secolo d.C. in Europa dagli Arabi – la parola zafferano deriva appunto dalla parola araba "za'faran" – e arrivò in Italia nel Trecento per opera di un monaco del Tribunale dell'Inquisizione che portò il seme della spezia pregiata sull'altopiano di Navelli, in Abruzzo, al ritorno da un viaggio in Spagna. Per la

laboriosa coltivazione dello zafferano occorre poco terreno, ma molto lavoro e una buona manualità nella prima trasformazione del fiore. Dopo l'estrazione, lo stemma trifido viene fatto seccare per essere utilizzato in alcuni preparati medicinali e soprattutto in cucina – anticamente era usato come colorante per tingere preziose sete e per dipingere – per il suo particolare aroma e per la tonalità giallo-dorata che dona ai piatti. Per ottenere un grammo di stammi di zafferano ci vogliono almeno 150 fiori. Ci vuole molta passione, ma i sacrifici vengono ripagati, la coltivazione dà soddisfazioni. Nel polmone verde della Divina Costa, a Tramonti, che non è solo Città del Vino, Patria del Fior dilatte, Paese della Pizza, Città del Castagno, dove il vento di tramontana degrada dolcemente verso il mare, l'azienda agricola Il Tintore si è cimentata nella

coltivazione di questa spezia pregiata e affascinante dal luglio 2019, in seguito a un precedente sopralluogo degli esperti e consolidati contadini dell'associazione "Le vie dello zafferano", guidata dal presidente Nicola Ursini. "Siamo stati seguiti e consigliati in tutto, dalla preparazione e conci-

mazione naturale del terreno fino alla conservazione degli stammi – ci spiegano i titolari dell'azienda, i signori Caso – un lungo e minuzioso lavoro che il primo anno ci ha regalato circa 1.500 fiori, una gran soddisfazione per i nostri occhi, ma dagli stammi abbiamo ricavato soltanto 10 grammi di zafferano. La stagione successiva il raccolto è triplicato e adesso ci stiamo dedicando all'immagine e alla presentazione del prodotto, per uscire con una nuova veste e un *packaging* funzionale". Il Tintore è un'azienda agricola dove si coltivano prodotti di nicchia quali le more selvatiche e la mela limoncella,



frutti simbolo di una biodiversità unica, da cui si ricavano ottime confetture. La coltivazione del *Crocus sativus* è nata come idea per diversificare le coltivazioni e integrare il reddito di un'azienda che è già ben organizzata. Da qui anche l'idea di creare il circuito "Adotta un solco", per far conoscere il prodotto e le ore di lavorazione che stanno dietro a un piccolo fiorellino. L'associazione aiuta a investire in questa piccola avventura una giovane azienda che non si dedica solo alla produzione dell'oro rosso, ma di tanti altri prodotti tipici – anch'essi inseriti nel circuito – coltivati e trasformati in conserve, confetture o pre-

sentati a tavola agli ospiti dell'agriturismo in gustosi e succulenti piatti tipici della tradizione tramontana. "E stiamo già pensando a nuovi prodotti da proporre – ci raccontano i signori Caso – così, accanto alle nostre marmellate e confetture (tra le più amate dai nostri clienti quella al peperoncino che si sposa divinamente ai taralli al vino Tintore), che vedranno tra gli ingredienti utilizzati lo zafferano da noi prodotto, stiamo pensando all'allestimento di *show cooking*, degustazioni e *cooking class* per far conoscere e realizzare ricette che vedano lo zafferano quale ingrediente principe".



# Vino Toscana Igt

CONSORZIO  
SECONDA DENOMINAZIONE  
DELLA REGIONE.

IL NUOVO PERCORSO DI UNO  
DEI BRAND PIÙ NOTI AL MONDO

**La Toscana è uno dei marchi più forti del Made in Italy, soprattutto nel vino. Un nome in grado di evocare prodotti di grande qualità, associati a un territorio d'indiscusso fascino, che nel panorama internazionale gode di una indiscussa notorietà e altrettanto appeal.**

## andrea cappelli

Che ora sarà valorizzato ancor più dal Consorzio Vino Toscana, evoluzione dell'Ente Tutela Vini di Toscana, fortemente voluto dai produttori del vino Toscana Igt, che gestirà, coordinerà e tutelerà quella che è addirittura la seconda importantissima denominazione della Regione in termini di produzione media annua. Il consiglio d'amministrazione, per il triennio 2019-2022, è costituito da 11 componenti: Cesare Cecchi (alla guida della storica realtà di famiglia a Castellina in Chianti), presidente; Lamberto Frescobaldi (presidente Frescobaldi), vicepresidente; Rosanna Matteoli (cantina cooperativa del Montalbano), vicepresidente; Davide Ancillotti (presidente cantina cooperativa Chiantigiane); Renzo Cotarella (amministratore delegato Antinori); Maria Giulia Frova (tenuta Il Corno); Luigi Parri (azienda Parri); Sandro Sartor (amministratore delegato Ruffino), Massimo Tuccio (presidente cantina cooperativa I Vini di Maremma); Enrico Viglierchio (direttore generale Banfi); Gianni Zipoli (direttore generale cooperativa Cantine

Leonardo). Il direttore è Stefano Campatelli, che vanta una trentennale esperienza nel mondo consortile del vino toscano. La miscela di condizioni e valori che si riscontra nella realtà vitivinicola della produzione di vino in Toscana è molto significativa: le condizioni ambientali, le conoscenze acquisite in secoli di coltivazione della vite e della produzione di vino hanno consentito lo sviluppo di aziende e imprenditori che si posizionano ai massimi livelli della vitivinicoltura mondiale. In quest'ambiente così attivo sono nati sia molti vini che fanno riferimento alla tradizione e altri all'innovazione, che comunque hanno trovato il loro naturale inserimento all'interno del disciplinare del vino Toscana Igt, che prevede poche regole, in modo da permettere l'ottenimento di una gamma molto ampia di prodotti idonei a essere abbinati a tutto pasto con qualsiasi tipo di piatto. Le ampie possibilità date dal disciplinare consentono davvero di rappresentare pienamente la ricchezza della viticoltura regionale, permettendo d'intraprendere strade nuove e cogliere opportunità che non possono esser trovate nelle realtà produttive locali, i cui disciplinari Doc e Docg prevedono regole stringenti che fanno riferimento a una pre-

cisa caratterizzazione dei vini. Di conseguenza, considerando il valore aggiunto costituito dal brand Toscana, l'Igt potrebbe fungere da traino per un'offerta composta tanto da prodotti vitivinicoli quanto da altri beni e servizi espressi dal suo territorio d'origine. Infatti un altro importante elemento da considerare, relativamente al vino Toscana Igt, riguarda il patrimonio storico e culturale, unico al mondo, della regione. Questa condizione, seppur non legata direttamente alla realtà vitivinicola, esalta la percezione del vino e dei prodotti agricoli della Toscana, conferendogli un'immagine alta e riconosciuta a livello internazionale. L'areale di produzione copre l'intero territorio della regionale ed è possibile produrre vino con tutti i vitigni autorizzati alla coltivazione. La produzione complessiva di vino in Toscana oscilla tra i 2,3 e i 2,6 milioni di ettolitri all'anno, di cui la denominazione Toscana Igt, coi suoi 1.400 imbottiglieri, rappresenta mediamente il 26%, una superficie media annua di vigneto coltivato di 12.500 ettari. Una produzione media annua di 620mila ettolitri per una media di 90 milioni di bottiglie Toscana Igt che rappresentano oltre il 30% della produzione regionale imbottigliata ogni anno, quindi una fetta





importante del mercato del vino regionale, con un valore che si aggira addirittura sul mezzo miliardo di euro. Le tipologie di bottiglie mediamente prodotte ogni anno sono per il 74% vini rossi, il 21% bianchi e il 5% rosati. In ordine ai mercati, il domestico vale il 31%, mentre l'export il 69% (Europa 46%, Stati Uniti 33%, Asia 6% e altre aree 15%) con una crescita del 126% negli ultimi 10 anni. "Proprio per tutte queste sue qualità, la Toscana è un marchio che va difeso e tutelato ed è evidente che, senza un organismo riconosciuto e incaricato – commenta il presidente Cesare Cecchi – questo valore verrebbe sottoposto a un indebito utilizzo e alla sua inevitabile usura temporale. Pertanto lo scopo fondamentale del nostro Consorzio è proprio questo: proporsi per svolgere funzioni di ordine generale che i singoli produttori non sarebbero in grado di compiere con efficienza, a partire dal contrasto per l'uso fraudolento del nome Toscana sui prodotti enologici. Tutti noi produttori sentiamo la necessità di avere un Consorzio importante di riferimento che abbia una doppia funzione: essere un valido e rappresentativo interlocutore per confrontarsi con la Regione Toscana e le istituzioni nazionali come il Ministero e infi-



ne comunitarie a livello europeo, visto che al momento non esiste alcuna istituzione di riferimento. Soprattutto ci interessa avere qualcuno che tuteli il nome Toscana per evitare possibili utilizzi non conformi e privi del rispetto della legge, problema al quale dovremo porre massima attenzione nel prossimo futuro. In altri termini, è necessario operare affinché l'Igt Toscana acquisisca un'identità specifica e questo ha una valenza talmente forte che, a mio avviso, finora è stato sottovalutato. Invece, adesso che finalmente se ne parla, emerge finalmente l'interesse da parte di molti. C'è la reale necessità di gestire il vino di Toscana, riferimento geografico di grande importanza nel panorama della produzione vitivinicola nazionale e internazionale. Così, con quest'ulteriore deciso passo, abbiamo inteso creare un organismo in grado di accogliere tutte le realtà, grandi e piccole, singo-

le e aggregate, che operano nella filiera produttiva del vino Toscana Igt, che ha sempre rappresentato il laboratorio di tutti i vini della regione. Auspichiamo che tutti i produttori operanti nel settore vitivinicolo della Toscana possano riconoscersi in questo Consorzio, che si occupa della gestione, tutela e valorizzazione del vino Toscana Igt, per sviluppare insieme tutte quelle azioni finalizzate a ottenere le migliori soddisfazioni dal nostro lavoro". "Il primo obiettivo – spiega il direttore Stefano Campatelli – è proteggere questo riferimento geografico molto importante e dar vita a un percorso di valorizzazione che sarà ovviamente diverso da quello delle altre denominazioni, perché riguarda tutta la regione e tanti vini diversi, da prodotti *entry level* a vini di assoluto valore. Senza

---

Cesare Cecchi e Stefano Campatelli

uno specifico organismo di tutela non è possibile proteggere il nome Toscana, *brand* di grande valore nel panorama internazionale e pertanto molto appetibile, perché i produttori da soli non sarebbero chiaramente in grado di contrastare i numerosi tentativi di utilizzo improprio che vengono registrati nel mondo. Da qui la necessità di costituire una struttura indipendente, più dinamica e operativa del vecchio Ente di Tutela, che sviluppi indagini per conoscere nel dettaglio la realtà produttiva, studi il mercato, condivide e renda note tali analisi, permettendo ai produttori di individuare percorsi produttivi e politiche di marketing, oltre che condividere modalità di valorizzazione del vino Toscana Igt. Vogliamo perciò che questo Consorzio, con sede in via dei Serragli n°133 nel centro storico di Firenze nella zona di Porta Romana ([www.consorziovitoscana.it](http://www.consorziovitoscana.it)), di cui possono far parte viticoltori, vinificatori e imbottiglieri che rivendicano vino Toscana Igt, sia il più inclusivo possibile. Il nuovo statuto consente infatti la più ampia partecipazione alle decisioni e all'elaborazione delle strategie di sviluppo della denominazione, un approccio che non potrà che rendere ancor più incisiva l'attività consortile". *Come viene inquadrata questa denominazione dai produttori?* "È considerata una denominazione di ricaduta, perché puoi declassare da una denominazione superiore, cioè Docg o Doc, a Igt Toscana, perciò risente molto dell'andamento vendemmiale". *Quali progetti state portando avanti?* "Sul piano operativo le attività sono rivolte alla tutela del nome – continua Cecchi –. Bisogna ridare credibilità e dignità al nome Toscana, perché sul mercato ci sono prodotti con questo nome che andrebbero controllati con più attenzione. L'obiettivo di medio termine consiste poi nell'accogliere tutte le realtà imprenditoriali della Regione che operano nella filiera del vino Toscana Igt per ottenere in futuro il riconosci-

mento *erga omnes*, funzionale alla tutela degli interessi collettivi. Un obiettivo con importanti ripercussioni anche di ordine generale, tanto più evidenti se si considera da un lato il ruolo che il vino gioca nell'immagine internazionale della Regione, dall'altro il suo effetto moltiplicatore verso il turismo e la sua economia. Quando questo ci sarà, potremo operare su più fronti per tutelare e valorizzare al massimo le produzioni a Igt Toscana. Devo ammettere comunque che con un consiglio d'amministrazione come il nostro, realmente rappresentativo dell'intera regione, ogni obiettivo è realizzabile. Per il ruolo e l'esperienza dei suoi componenti, il nuovo Consiglio concentra infatti al suo interno grandi competenze, tanto sugli aspetti produttivi quanto sulle dinamiche commerciali e di mercato, nondimeno l'apporto degli altri soci contribuirà ad accrescere l'efficacia delle sue iniziative". *Quali sono a oggi i numeri che esprime il Consorzio?* "Da quando ci siamo mossi abbiamo attirato l'attenzione e generato un bell'entusiasmo da parte di tutti coloro che hanno recepito l'importanza del brand Toscana, che è di una potenza incredibile, così ci sono state tante adesioni, anche inaspettate. Oggi rappresentiamo oltre il 50% della produzione di Igt Toscana – quando abbiamo iniziato il proselitismo, il vecchio Ente ne rappresentava solo il 26%, quindi abbiamo quasi raddoppiato le adesioni –, cioè 50milioni di bottiglie su una produzione complessiva di 90milioni con un centinaio di ragioni sociali che rappresentano circa 800 soci, poiché le cantine sociali, anche se la ragione sociale è univoca, contano per il numero dei conferitori. Tutto questo in un complicatissimo momento pandemico in cui non ci sono state fiere, eventi e occasioni di contatto. I numeri fortunatamente col tempo tendono a salire, ma vorremmo anche coinvolgere fortemente le associazioni di categoria – Cia, Confragricoltura, Coldiretti, Unione Agricoltori – che hanno un contatto diretto coi viticoltori, col doppio effetto di poter rendere possi-

bile il riconoscimento del Consorzio e avere sotto lo stesso tetto tutti gli attori della filiera, per avere una totale sintonia che porti al successo nei nostri vini in Italia e nel mondo". *Fare questo lavoro in una regione di produzione così importante come la Toscana è un'impresa titanica...* "Esatto e il fatto che fino a oggi non ci sia riuscito nessuno te lo dimostra, ma perché non provarci? Dai tantissimi contatti che abbiamo fatto, abbiamo visto che molti produttori sono più maturi, formati e hanno senz'altro più esperienza rispetto a 20 o 30 anni fa, cosa che li porta a capire che non solo l'unione fa la forza, ma riesce a risolvere i mille problemi che possono venire sia dalla Regione che dal Ministero o dall'Europa. Oggi ci confrontiamo sui mercati con tanti Paesi esteri produttori, coi quali facciamo lo stesso gioco, ma con regole diverse, quindi se una regione come la Toscana riuscisse a mettere sotto lo stesso ombrello tutta la produzione Toscana Igt avrebbe una forza contrattuale incredibile non solo a livello nazionale, ma anche internazionale, riuscendo veramente a valorizzare un brand già di per sé fortissimo, aggiungendo un *plus* al prodotto commercializzato. Senza dimenticare che il potenziale produttivo di questa denominazione ha numeri impressionanti, praticamente si parla di un quarto di tutta la produzione toscana di vino, sostenuta dal fatto che tutti i vitivincitori hanno la possibilità di produrre un Igt". *Chiaramente avete ancora tanto da fare, convincere le persone è un lavoro difficile, però nella vita bisogna porsi sempre obiettivi ambiziosi...* "Al momento il Consorzio non ha i requisiti minimi per il riconoscimento previsti dal decreto ministeriale 18/7/2018, che prevede, per il riconoscimento ufficiale, che un Consorzio rappresenti un minimo del 35% dei produttori che rivendicano la produzione e un minimo del 51% della produzione. Come numeri, a livello di produzione ci siamo, siamo invece un po' siamo indietro come numero di produttori, dovremmo associarne ancora 900-1.000. Il secondo step sarà

*l'erga omnes*, per il cui riconoscimento abbiamo bisogno di almeno del 66% della produzione e del 40% dei produttori. E quando avremo superato una certa quota, siamo sicuri che ci sarà una confluenza naturale”. *Cosa state facendo in concreto per la protezione del nome?* “Abbiamo ereditato – e questa è stata una gran forza – la registrazione del marchio Toscana in classe 33 per i vini, quindi possiamo intervenire. C'è certamente nel mondo un fortissimo interesse a utilizzare il nome Toscana e da questo punto di vista stiamo facendo un gran lavoro che credo sia apprezzato, infatti abbiamo già risolto questioni di soggetti che volevano registrare Toscanino, Toscanello, Tuscania, Bella Toscana. In questo momento abbiamo altre 3-4 situazioni pendenti”. *Cosa mi dite a livello di costi associativi?* “La volontà è di essere più inclusivi possibile, infatti con l'attuale numero di soci abbiamo già dimezzato le quote, perciò i costi sono davvero minimi, si parla di 30

centesimi l'ettolitro imbottigliato, cioè tre millesimi a litro, perciò per ogni bottiglia sono due millesimi. Certamente il costo non può essere un deterrente all'adesione. Non abbiamo, come altri consorzi, pesanti attività promozionali a bilancio, il nostro è un approccio diverso, magari col tempo potremmo provare a fare vari tipi di attività, ma credo che non saranno mai al livello degli altri consorzi toscani. Non vedo questo Consorzio in concorrenza con gli altri, semmai lo vedo al loro fianco nella tutela del nome Toscana, che ormai qualche Consorzio Doc e Docg prevede anche per le proprie etichette. Ovviamente ci sono anche aziende che avrebbero voglia di spingere ancor più sul nome, se i produttori ci crederanno e vorranno investire – penso soprattutto ai piccoli – prevederemo in futuro d'implementare strategie di promozione istituzionale di medio e lungo termine in ordine a marketing, comunicazione e partecipazione con un nostro stand a fiere,

degustazioni ed eventi. Penso che le Doc e le Docg debbano giustamente fare la loro strada in autonomia, ma l'esistenza e la piena funzionalità di un Consorzio che riesca a scremare in basso, evitando bottiglie Igt Toscana in vendita a prezzi vergognosi, che potrebbero tirar giù l'immagine, è in questo momento fondamentale”. *Tra l'altro il sistema della Doc e Docg toscane non pare funzioni tutto a pieno regime...* “Negli scorsi decenni sono state create, anche dal nulla, molte Doc e Docg, forse troppe, infatti qualcuna addirittura non è mai stata rivendicata e altre passano purtroppo un indubbio momento di crisi. Si va verso una polarizzazione intorno alle Doc e Docg storiche, che hanno prodotti dall'immagine consolidata e verso il brand Toscana, riconoscibile anche sul mercato internazionale e con un bel potenziale ancora inespresso”.



oinos • consorzi

# Il territorio in etichetta

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

AL VIA IL PROGETTO UGA (UNITÀ GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE)  
DEL CHIANTI CLASSICO. SANGIOVESE AL 90%  
E SOLO VITIGNI AUTOCTONI PER LA TIPOLOGIA GRAN SELEZIONE



**La via maestra è continuare il percorso di valorizzazione delle caratteristiche distintive del Chianti Classico: una strada che, negli ultimi anni, ha portato la denominazione del Gallo Nero sempre più in alto nelle classifiche internazionali dei vini d'alta qualità, incrementandone la notorietà, il prestigio e la diffusione sulle tavole di tutto il mondo.**

Così nello scorso maggio l'assemblea dei soci del Consorzio Vino Chianti Classico ha approvato, a larghissima maggioranza, un progetto di modifica al disciplinare di produzione della storica denominazione che prevede due importanti innovazioni in questa direzione. Il progetto, che è

stato possibile presentare grazie a un intenso lavoro del consiglio d'amministrazione durato alcuni anni, raccoglie l'esigenza, nata in seno al corpo sociale, di una sempre più ampia valorizzazione delle caratteristiche peculiari che distinguono e rendono unica la denominazione del Gallo

*Il presidente del Consorzio Vino Chianti Classico Giovanni Manetti*



Nero. La prima proposta di modifica al disciplinare di produzione riguarda il progetto di suddivisione del territorio di produzione in aree più ristrette e dotate di maggiore omogeneità, per arrivare a indicare in etichetta il nome del borgo o del villaggio. Le norme nazionali ed europee consentono infatti che, per i vini Dop (denominazione d'origine protetta), si possa far riferimento a unità geografiche aggiuntive (Uga), identificate all'interno della zona di produzione della denominazione. Fra gli obiettivi della proposta di modifica, quello di rafforzare la comunicazione del binomio vino-territorio, aumentare la qualità in termini d'identità e territorialità, consentire al consumatore di conoscere la provenienza delle uve e, non ultimo, stimolare la domanda attraverso la differenziazione dell'offerta. L'introduzione del nome del villaggio in etichetta servirà infatti a intercettare e soddisfare l'interesse di operatori, ristoratori ed enotecari, ma anche di tutti gli appassionati di Chianti Classico che, in numero sempre maggiore, desiderano approfondire la conoscenza del rapporto fra i vini del Gallo Nero e il loro territorio d'origine. Per questo sono state individuate e delimitate 11 aree, distinguibili in base a criteri specifici quali la riconoscibilità enologica, la storicità, la notorietà e la significatività in termini di volumi prodotti: Castellina, Castelnuovo Berardenga,

Gaiole, Radda, San Casciano, San Donato in Poggio, Vagliagli; mentre il comune più grande del territorio, Greve in Chianti, che ha maggior eterogeneità, è stato deciso di dividerlo in quattro: Greve, Panzano, Lamole e Montefioralle. Da sottolineare che in questa prima fase, le Unità Geografiche Aggiuntive saranno applicate alla sola tipologia Gran Selezione, con la disponibilità e l'apertura all'utilizzo anche per le altre due tipologie (Annata e Riserva) in un prossimo futuro: una scelta d'importanza strategica per rafforzare l'intento delle Uga di rappresentare le eccellenze del territorio, potendo così competere in modo più incisivo coi più grandi vini del mondo. "È il territorio che fa la differenza: è da sempre uno dei nostri motti preferiti – afferma Giovanni Manetti, presidente del Consorzio – perché quello del Chianti Classico è senza dubbio un territorio davvero unico, coperto per due terzi da boschi e con solo un decimo d'areale dedicato alla viticoltura. Un territorio capace di esprimersi al massimo in tutte le declinazioni del Gallo Nero. Il vino, come spesso ho affermato in questi tre anni del mio mandato da presidente, rispecchia il territorio come un'immagine fotografica in negativo e per questo è così importante sia preservare il suo contesto ambientale e paesaggistico che poterlo raccontare al consumatore nelle sue varie sfaccettature, anche attraverso l'etichetta". La seconda proposta di modifica al disciplinare riguarda

l'uvaggio della tipologia Gran Selezione. A oggi, le tre tipologie di Chianti Classico – Annata, Riserva e Gran Selezione – attingono alla stessa base ampelografica: 80-100% Sangiovese e fino al 20% massimo di vitigni a bacca rossa autorizzati, autoctoni e/o internazionali. Col nuovo disciplinare, per la tipologia Gran Selezione, cresce la percentuale minima di Sangiovese (90%) e scompaiono, in caso di blend con altri vitigni, quelli internazionali, ovvero saranno ammessi solo gli autoctoni a bacca rossa fino a un massimo del 10%. Fondamentale è infatti il legame col territorio per questa tipologia, l'unica a essere prodotta con uve esclusivamente di competenza aziendale: per rafforzare il binomio vino-territorio e connotare di ancora maggior identità le etichette della Gran Selezione è stato approvato l'utilizzo esclusivo dei vitigni autoctoni come complementari al Sangiovese, in quanto maggiormente espressivi e rappresentativi della zona di produzione e della tradizionale viticoltura chiantigiana. Ricordiamo che la tipologia Gran Selezione, introdotta con l'ultima revisione del disciplinare del 2013, è prodotta oggi da ben 154 aziende per un totale di 182 etichette e rappresenta circa il 6% dell'intera produzione di Chianti Classico. E, da quando è sul mercato, ha riscosso sia un grande interesse da parte del pubblico che ottime recensioni dalla stampa di settore. Recentemente, proprio con questa tipolo-



gia, il Chianti Classico ha ottenuto il suo primo 100/100 da una nota firma della critica internazionale. *Di tutte queste novità siamo andati a parlare con Giovanni Manetti, al quale per prima cosa chiediamo un bilancio di questi tre anni di presidenza:* "Innanzitutto devo dire che questi 36 mesi sono letteralmente volati, ma sono stati molto avvincenti, seppur complicati, perché abbiamo dovuto affrontare sfide titaniche legate alla crisi pandemica. Comunque un bilancio della gestione del Con-



sorzio bisognerebbe chiederlo ai miei 500 soci... Una cosa importante è senz'altro aver portato a termine significative modifiche al disciplinare di produzione, in particolare agli articoli 2 e 7. Il primo riguarda la base ampelografica della Gran Selezione col Sangiovese che passa dall'80% al 90% minimo, mentre scompaiono i vitigni bordolesi e sarà consentito solo l'uso di vitigni autoctoni chiantigiani presenti sul territorio da molto tempo. Questa modifica, che vede differenziare maggiormente

la Gran Selezione, in fondo è una riforma che prende atto di quello che sta già in realtà avvenendo, infatti oltre il 92% dei vini Gran Selezione presenti sul mercato utilizza il Sangiovese in percentuale maggiore del 90% e molti sono quelli in purezza. Il secondo riguarda il progetto delle Unità Geografiche Aggiuntive che stava tanto a cuore non solo ai viticoltori, ma anche ai consumatori. E sono molto felice, perché le proposte, che erano già state accolte molto positivamente, sono poi state

approvata con oltre il 90% dei consensi, cosa affatto scontata". *Quali sono questi vitigni autoctoni complementari chiantigiani?* "Il Mammolo, il Colorino, il Foglia Tonda, il San Forte, il Canaiolo, la Malvasia nera sono presenti in Chianti Classico da secoli con la funzione di sposare in bottiglia il Sangiovese ed è giusto rivalutarli. Devo dire che soprattutto i giovani vignaioli, quelli della generazione dai 25 ai 40 anni, sono molto interessati a queste varietà storiche, quindi immagino che sapranno lavorar-

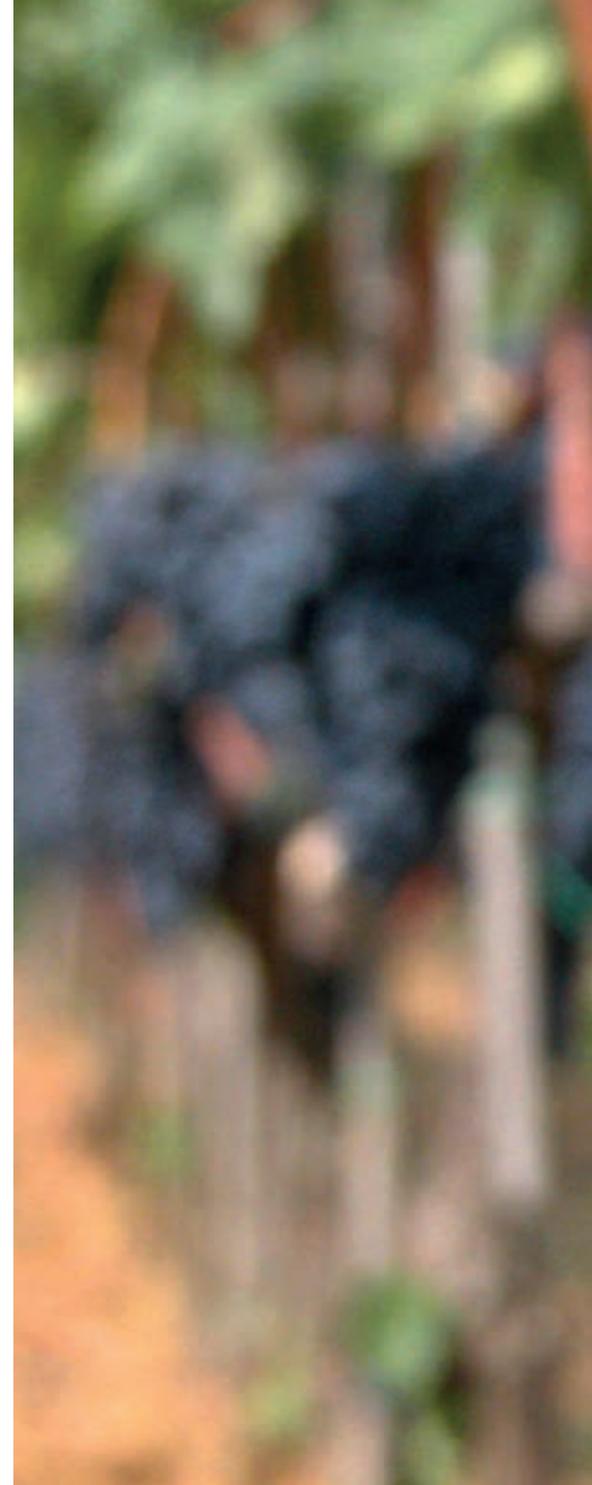
ci bene e tirar fuori qualcosa di molto interessante". *La presidenza Manetti sarà sicuramente ricordata per l'approvazione delle Uga. Come si è sviluppato il progetto?* "È stato un lavoro molto complesso che ha richiesto diversi anni di confronti, analisi e studi, perché veramente gli aspetti da prendere in considerazione sono stati molteplici. Forse ci ha aiutato anche il periodo pandemico per-

ché, essendo tutti bloccati sul territorio, abbiamo avuto anche un po' più di tempo per confrontarci e parlare tra produttori. Ma voglio ricordare che sono più di trent'anni, almeno dalla fine degli anni Ottanta, che si discute di una suddivisione in aree più ristrette, ma con una maggior omogeneità all'interno del Consorzio e io, allora giovane produttore, ero già all'epoca uno dei grandi sostenitori del progetto. Il punto di partenza è stato il terroir, che comprende fattori naturali ma anche umani e quindi storici, perciò non solo la morfologia dei suoli, l'altitudine dei terreni, il microclima, l'esposizione delle vigne, ma anche fattori culturali e sociali, come le tradizioni locali. Altro fattore di grande importanza sono state le associazioni dei produttori che sono via via nate in questi anni sul territorio, infatti per ogni Uga c'è un'associazione che riunisce i produttori. Questo innovativo progetto è comunque in divenire e vedrà diverse fasi, tra cui il possibile inserimento, oltre le 11 già individuate, di altre zone specifiche come Uga, se mostreranno di avere i requisiti necessari". *Ci spieghi perché avete deciso di limitare le Uga solo alla tipologia Gran Selezione?* "Siamo all'inizio di un percorso e quella di oggi è una sintesi di posizioni di partenza molto diverse. Non c'è nessuna volontà di mettere in ombra le altre tipologie e partire dall'apice della no-

stra piramide è solamente una questione di tempistiche. Crediamo che far decollare il progetto dalla Gran Selezione, che rappresenta piccoli numeri per la denominazione, ma è posizionata più in alto come fascia di prezzo, ci permetta di creare maggior valore aggiunto in ordine al rapporto tra vino e territorio chiantigiano. L'obiettivo comune è comunque quello, entro pochi anni, di estendere l'utilizzo delle Uga sia al Chianti Classico Annata – che tutt'ora è la tipologia più venduta e apprezzata anche per il gran rapporto qualità/prezzo – che alla Riserva e su questo tutta la base sociale è concorde. Le Uga sono da oggi parte del terroir Chianti Classico, ogni produttore appartiene a una Uga, in tutti gli eventi che organizzeremo le aziende saranno divise per Uga d'appartenenza e quando la stampa verrà ad assaggiare i vini in Chianti Classico li degusterà divisi per Uga. Penso che il Chianti Classico ha finalmente realizzato un sogno che tutti aspettavamo da molto tempo e ora si è avverato". *Una gran ricerca della qualità che il Consorzio porta ormai avanti con determinazione da tanti anni...* "Se ci pensiamo nel giro di pochi anni abbiamo fatto tanti passi avanti, dimostrando di essere una denominazione dinamica, che rialza sempre l'asticella degli obiettivi da raggiungere, tutto nell'ottica di una più elevata qualità. E qualità vuol dire sempre più territorialità, che consiste nel produrre vini che non riescono solamente a dare

soddisfazione ai nostri sensi, ma anche a dar vita a qualcosa di irripetibile e autentico, perché proprio l'unicità più d'ogni altra cosa è data dal terroir d'origine. L'importante è proporre vini che si differenziano nelle loro varie espressioni d'area, perché il territorio chiantigiano è vocatissimo in ogni suo fazzoletto di terra: da San Casciano all'estremo nord fino a Castelnuovo Berardenga all'estremo sud si trovano vini fantastici con caratteristiche peculiari, ma accumulati tutti dall'appartenenza al territorio chiantigiano, quindi con tratti comuni assolutamente evidenti e riconoscibili e declinazione leggermente diverse una dall'altra. E proprio questa diversità è la nostra ricchezza e la nostra forza che va sottolineata andando a scrivere in etichetta la zona di provenienza delle uve che hanno dato origine a quel particolare vino. Non scordiamoci mai che il vino inizia il suo percorso di vita nella vigna ed è la cosa più importante per il risultato finale, cioè una grande frutta, il processo di vinificazione e le tecniche di cantina vengono dopo". *Il Chianti Classico ha dei fondamentali solidi, valori che lo rendono unico e distinguibile nel mondo...* "I requisiti base sono qualità e capacità di incontrare il gusto del consumatore, non solo italiano, ma anche straniero. Qui si fa viticoltura da sempre, c'è grande attenzione in vigna e in cantina, è nel Dna delle persone saper coltivare la vite e fare vino. E poi c'è un senso d'appartenenza territoriale molto radicato. Infi-

ne il Sangiovese, una delle uve rosse autoctone più famose al mondo, ha avuto un gran rilancio ultimamente. Ma 'rispetto' è la nostra parola chiave: per il paesaggio, per la natura, per le persone. L'agricoltura bio è infatti arrivata al 50% della superficie vitata nel Chianti Classico, una delle denominazioni dove questa percentuale è più alta. Il viticoltore ritiene che rispettare la natura porti a lui grandi vantaggi nel miglioramento qualitativo del prodotto. Se l'obiettivo è far uscire sempre più nel vino i caratteri territoriali, quindi trasferire i profumi e i sapori di un ter-





ritorio nella bottiglia, prima di tutto bisogna avere rispetto della natura e dell'ambiente. C'è una grande consapevolezza di questo in tutti i nostri viticoltori. Anche in coloro che non si sono ancora convertiti al biologico c'è una forte sensibilità. Tutti sono impegnati a ridurre il più possibile i prodotti chimici, mirando sempre più all'equilibrio ecologico. Infine il nostro non è un territorio con una monocultura, la superficie vitata è il 15%, un altro 15% è piantato a ulivi, mentre la restante parte è pressoché boschiva. Questo ci permette di godere di un

paesaggio più bello e vario, ma al tempo stesso ci offre un vantaggio straordinario in termini di biodiversità, valore aggiunto insostituibile. E per mantenere questo equilibrio naturale, così come quello tra domanda e offerta, non è previsto un allargamento della superficie vitata". *Che numeri lasci al termine della tua presidenza, dopo questa fase difficilissima legata alla pandemia?* "Il Chianti Classico sta arrivando a una sua stabilità e la dimostrazione è che abbiamo affrontato il periodo Covid perdendo pochissimo, addirittura nel 2021 siamo so-

pra alle vendite del 2019, inoltre non abbiamo avuto contraccolpi sui prezzi. Dieci, quindici anni fa la situazione era molto diversa, tanto che dal 2000 al 2010 siamo dovuti intervenire tre volte per ridurre le rese e 'dar fiato' ai prezzi. Come vendite abbiamo chiuso i primi cinque mesi del 2021 con oltre il 30% in più rispetto all'anno scorso e siamo sopra anche al 2019 di 7-8 punti percentuali, quindi è in atto un vero e proprio rimbalzo che speriamo e confidiamo si possa consolidare anche nei prossimi mesi, visto che i ristoranti ormai sono riaperti

in tutto il mondo. E fortunatamente abbiamo davanti la bella stagione e l'estate con la vaccinazione che sta procedendo in modo spedito, il periodo più brutto dovrebbe essere ormai alle spalle. Il Chianti Classico ha dimostrato ancora una volta di essere un vino che nasce da lontano con radici antiche, ma anche capace di essere contemporaneo e apprezzato dai giovani, quindi le aspettative anche per la seconda parte dell'anno sono positive".

# Montecucco

## UN PRESENTE DI QUALITÀ E UN FUTURO DAL GRANDE POTENZIALE

**“Forte identità territoriale, Sangiovese di qualità e destinazioni enoturistiche d’eccellenza sono le chiavi del nostro successo. Una Denominazione in costante crescita”. Così Giovan Battista Basile, Presidente del Consorzio del Montecucco, definisce la Doc e Docg, una realtà che, in poco più di un ventennio, è stata in grado di crearsi riconoscibilità e spazio tra le più importanti denominazioni del panorama vitivinicolo toscano.**

**daniela fabietti**

Siamo nel cuore della Maremma toscana, precisamente sulle pendici del Monte Amiata, antico vulcano spento a cui questo territorio e i suoi vigneti devono gran parte del loro fascino e delle loro peculiarità. A disegnarne i confini le denominazioni cugine Brunello di Montalcino e Morellino di Scansano. Una vicinanza che non spaventa, ma che anzi rafforza l’identità territoriale di questa nicchia vitivinicola, dove il Sangiovese diventa testimone ed erede di tradizione e dedizione che durano da secoli. “È proprio il Montecucco Sangiovese, che dal 2011 si fregia della Docg, il nostro grande punto di forza, poiché mostra una propria personalità, chiaramente individuabile rispetto ad altri Sangiovese che si producono in Italia” dice Basile. Il Sangiovese del Montecucco è un vero e proprio vascello che, navigando a est sull’Orcia e a ovest sull’Ombrone, porta con sé i profumi e i sapori della sua terra d’origine: un vitigno vulcanico, in tutti i sensi, indomito e tenace, proprio come la natura ancora selvaggia che circonda le vigne e caratterizza il paesaggio dell’Amiata, ma allo stesso tempo sedu-

cente e ammaliante, dalla freschezza tipica della viticoltura d’altura, che abbraccia i caldi tratti mediterranei della ventilazione marina che arriva da lontano. “Questa è la vera carta vincente del Montecucco – dice Basile –, il fatto che esista un’espressione del territorio che si riflette completamente nel vino e diventa autenticità stessa del Sangiovese. Autenticità che viene ulteriormente esaltata dalla sensibilità dei produttori rispetto alle tematiche ambientali. E lo dimostrano i dati: oltre il 70% dell’imbottigliato è certificato bio. Siamo di fronte a un territorio integro, che ho avuto modo di vivere in prima persona sin dalla fine degli anni Novanta: non si parla solo di vigneti, ma anche di originalità del terroir, di rispetto della biodiversità e di pratiche agronomiche in armonia con l’ambiente”. Una piccola-grande denominazione che ha affrontato la pandemia a testa alta e sta ripartendo col piede giusto: le aziende sono fiduciose e pronte a cavalcare l’onda del successo della scorsa estate, che ha registrato un boom di visite e degustazioni in cantina con appassionati provenienti da tutta Europa. L’enoturismo è infatti l’altra grande carta vincente del territorio, che non solo

vanta una proposta enogastronomica d’eccellenza, ma anche tanta storia e cultura, impreziosite da natura e paesaggi mozzafiato, ideali per chi ama gli sport all’aria aperta o le escursioni nei boschi di montagna. Tanti appassionati e Montecucco Lovers all’estero, dunque. Ora per la DO Montecucco – che registra un export che supera il 60% – è giunto il momento di rafforzare anche il posizionamento a livello nazionale: “Da febbraio 2021 ho il piacere e l’onore di essere alla guida di questo Consorzio – conclude Basile –, sarà certamente un mandato che io e il nuovo Consiglio svolgeremo con grande attenzione e cautela, impegnandoci a fidelizzare maggior-



mente il mercato domestico e il consumatore italiano, soprattutto quello locale – che dovrebbe essere il nostro primo sostenitore. Non meno importante, aumenteremo l’impegno nelle attività di pubbliche relazioni tradizionali e *digital* e creeremo momenti di confronto coi professionisti del settore e i media internazionali, nella speranza di tornare il prima possibile al ‘faccia a faccia’ col pubblico”.

# 2021, CHIANTI COLLI SENESI RIPARTE!

**“Eppur si muove”, diceva qualcuno. Nonostante il perdurare dello stato d'emergenza sanitaria e archiviato l'annus horribilis targato 2020, il Chianti Colli Senesi si prepara ora alla ripartenza, forte anche dei dati di mercato di tutta la denominazione Chianti che registra, rispetto al 2020, un aumento dei prezzi dello sfuso e, in generale, un ottimo 14% in più sulle vendite e un 10% su base annua (dal 1 maggio 2020 al 31 maggio 2021).**

## alexia bruchi

E sebbene il canale Horeca non sia ancora a pieno regime, date tutte le restrizioni di ordine sanitario che ancora ne limitano la potenzialità, il 2021 ha cambiato decisamente rotta e un nuovo inizio è identificabile anche con la netta ripresa dei mercati esteri, che hanno visto durante i primi mesi dell'anno un discreto aumento delle esportazioni verso i mercati anglosassoni. “Gran Bretagna, Usa e Canada sono grandi estimatori del Chianti e ovviamente della nostra sottozona, il Chianti Colli Senesi – afferma Cino Cinughi de Pazzi, presidente in carica del consorzio senese – perciò sono cautamen-

te ottimista per quanto riguarda la ripresa e la tenuta dei mercati, forti dell'eccellenza della nostra produzione e perciò consapevoli dell'indiscutibile qualità del prodotto che offriamo sul mercato, cosa che non può non garantirci un buon rilancio in termini di crescita economica, magari offrendoci anche nuove opportunità e nuovi sbocchi commerciali, possibilmente verso quelle che sono considerate le grandi nuove frontiere commerciali, come Cina e Vietnam, i nuovi consumatori asiatici”. Anche il 2021 però non ha voluto risparmiare qualche disastro e nei primi giorni di primavera ne ha dato triste riprova: tutto è avvenuto nei primi giorni di aprile, quando su buona parte dell'Europa è tornato l'inverno dopo un mese di marzo caratterizzato da un caldo anomalo.



Ed è stato proprio quel caldo anomalo a scatenare la ripresa vegetativa anticipata, così molte gemme sono state poi travolte dal gelo tardivo. Le tre gelate avvenute purtroppo nella prima metà di aprile hanno così inferto gravi danni all'agricoltura, sia in Italia che in Europa, dove in molti territori le produzioni sono state praticamente dimezzate con gravi danni nei frutteti e soprattutto nelle vigne, specialmente quelle esposte a sud. “Si è trattato di una gelata davvero importante, come non se ne vedevano da molti anni – afferma Cinughi – un evento climatico straordinario che ha interessato l'intera regione con punte di -7/-8 gradi, che ha provocato sicuramente danni ingenti, ma difficilmente quantificabili. Per certo il vitigno che ha subito le maggiori con-

seguenze è il Sangiovese, che aveva già germogliato, mentre sono quasi indenni i vitigni bianchi, indietro nello sviluppo fenologico. Un grave colpo per noi e per le nostre aziende. L'unica cosa da fare adesso è rimboccarsi le maniche e cercare di ottimizzare ciò che è rimasto, svolgendo un grande lavoro sia in vigna che in cantina, al fine di sopperire alla minor quantità di raccolto con una maggior qualità di produzione, da tradurre ovviamente in un inevitabile aumento dei prezzi delle etichette dell'annata 2021, che però beneficeranno probabilmente di maggior prestigio”. *Speriamo quindi che nel 2022 non ci siano altre sorprese.* “Per il prossimo anno sono tanti gli appuntamenti a cui non vorremmo più rinunciare, a cominciare dal Vinitaly e dalle Anteprime, eventi molto importanti per tutto il mondo del vino, ma che saltiamo a piè pari purtroppo da ben due anni a causa della pandemia. Speriamo inoltre di poter ricominciare a muoversi anche all'estero e a poter utilizzare i fondi Ocm concessi alle aziende per la partecipazione a fiere ed eventi internazionali, che si dimostrano sempre ottime opportunità per aprire nuovi e interessanti sbocchi commerciali”.

DALLE PRIME COLLINE DEL VINO ITALIANE  
DICHIARATE PATRIMONIO MONDIALE  
DELL'UMANITÀ UNESCO NEL 2014



# Asti Spumante e Moscato d'Asti

## SEGNI PARTICOLARI: SEMPRE PIU ORIGINALI E UNICI!

**Nonostante l'anno difficile appena trascorso, le bollicine aromatiche piemontesi chiudono il 2020 con numeri importanti a livello mondiale, registrando una crescita dell'8,4% rispetto al 2019, con un totale di 91.590.374 bottiglie prodotte, rispetto alle 84.490.188 dell'anno precedente. In particolare sono state prodotte 53.420.736 bottiglie di Asti Docg (nel 2019 erano 51.210.932) e 38.169.638 bottiglie di Moscato d'Asti Docg (nel 2019 erano 33.169.638).**

A livello globale si segnala la grande *performance* degli USA, dove sono stati esportati oltre 28 milioni di bottiglie contro i 20 del 2019 e dove a far da padrone è stato il Moscato d'Asti Docg, passato dai 15 milioni di bottiglie agli oltre 22, a testimonianza del crescente apprezzamento dei consumatori d'oltreoceano nei confronti di un prodotto storico della tradizione vitivinicola piemontese.

L'Asti Docg invece è riuscito a conquistare un'importante fetta di mercato in UK con un incremento di quasi due milioni di bottiglie, mentre la Russia si conferma primo mercato estero con quasi 11 milioni di bottiglie. Nel mondo l'Asti Spumante Docg segna un 55,3% d'esportazioni in Europa, cui seguono Russia (21,9%), Nord e Sud America (16,5) e Asia (8,8%), mentre il Moscato d'Asti

Docg conta su un 72,4% d'esportazioni in Nord e Sud America, mentre i valori di Europa e Asia sono rispettivamente 18,3% e 8,6%. Da gennaio scorso nuovo presidente del Consorzio per la Tutela dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti Docg, costituito il lontano 17 dicembre 1932 e ufficialmente riconosciuto nel 1934, è Lorenzo Barbero, classe 1961, enologo e direttore

**andrea cappelli**

dello stabilimento Campari di Canale, che succede a Romano Dogliotti, moscatista della Caudrina, in carica dal 2017. Vicepresidenti del comitato di presidenza sono: Massimo Marasso, Flavio Giacomo Scagliola, Piergiorgio Castagnotti, Stefano Ricagno e Bruno Fortunato.

*Comitato di Presidenza del Consorzio per la Tutela dell'Asti, da destra vs sinistra il direttore Giacomo Pondini, il presidente Lorenzo Barbero, il vice presidente Senior Stefano Ricagno e i vice presidenti Massimo Marasso, Flavio Scagliola e Bruno Fortunato. Manca il vice presidente Giorgio Castagnotti.*

“Mi accingo ad assumere il ruolo di presidente del Consorzio dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg – commenta Barbero – con l’entusiasmo e la passione che devo a una gran denominazione e un comparto che ha saputo affrontare al meglio la difficile prova dell’anno passato”. E, in merito alla strategia di promozione e comunicazione per i prossimi anni, si concentra sugli obiettivi del futuro: “Penso al rapporto strategico col territorio, al progetto ‘Rotonde stradali’, alle installazioni ‘firma’ della denominazione e al benvenuto di un’area che, per prima in Italia tra quelle vitivinicole d’eccellenza, è stata dichiarata Patrimonio Mondiale dell’Umanità dall’Unesco. Penso alle tante sfide che ancora ci attendono e devono trovarci uniti e coesi con l’unico obiettivo di far crescere la denominazione in termini di volumi e valore, ma anche di percezione di quello che realmente sono l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti: prodotti di un territorio unico al mondo. Io farò del mio meglio e sono certo che faranno altrettanto tutti coloro che hanno a cuore il futuro della denominazione”. Gli fa eco Romano Dogliotti, presidente uscente: “Lascio l’incarico di presidente di un Consorzio dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg che è tornato a fare comunicazione e marketing, a interessarsi al territorio Patrimonio Unesco e ai mercati italiani ed esteri, dando voce alla diverse anime di una filiera che ha saputo operare a favore del mondo dell’Asti Spumante e del Moscato d’Asti Docg. I dati del 2020 ci consegnano l’immagine

concreta di un comparto in salute che, proprio nell’anno terribile della pandemia, è riuscito a resistere con strategie diversificate. Per il futuro mi auguro che il Consorzio, d’intesa con tutti gli attori della filiera produttiva, dai vignaioli alle case spumantiere, dalle cooperative ai vinificatori, sappia trovare ancor più quell’unità e quell’intesa che merita una denominazione così importante, non solo per il Piemonte, ma per l’Italia e il Made in Italy”. Importante novità di fine del 2020, il Consorzio ha annunciato l’entrata in vigore di storiche modifiche del proprio disciplinare, approvate dal Ministero dell’Agricoltura. Questi cambiamenti sono volti ad ampliare la gamma delle tipologie dell’Asti Spumante legate al residuo zuccherino e dar sempre più dignità a quelle vigne che dal 2014 – per prime tra le colline vitivinicole italiane – sono state riconosciute come Paesaggi Vitivinicoli del Piemonte che l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità. Oltre ad aspetti più tecnici, è importante sottolineare la possibilità d’inserire, per l’Asti Spumante Docg, nuove tipologie legate al residuo zuccherino, potendo quindi ampliare la gamma, oltre alle definizioni Demi Sec, Secco\ Dry ed Extra Dry anche con Brut, Extra Brut, Brut Nature o Pas Dosé. Un’estensione naturale che favorisce la varietà degli Asti Spumante in tipologie diverse dalla versione più conosciuta Dolce e ha come obiettivo primario quello d’andare incontro a un gusto sempre più differenziato dei consumatori, offrendo un ventaglio più ampio di possibilità. “Non è solo un

aspetto tecnico – fa rilevare Giacomo Pondini, direttore del Consorzio – per le aziende che producono e credono nelle tipologie ulteriori, rispetto all’Asti Docg Dolce,. Avere la possibilità di valorizzare il vitigno aromatico per eccellenza, il Moscato bianco, tra la gamma completa di residui zuccherini prevista ora dal disciplinare, è uno strumento utilissimo dal punto di vista commerciale per raggiungere gli estimatori di quest’uva e dei nostri territori in tutto il mondo. Una *chance* in più che siamo convinti sarà apprezzata e utilizzata al meglio”. Ma le novità non finiscono qui, infatti tra le modifiche approvate ci sono quelle che permetteranno all’Asti Spumante – sia Metodo Martinotti che Metodo Classico – la possibilità di una specificazione aggiuntiva delle sottozone Santa Vittoria d’Alba e Strevi, due delle storiche *enclaves* in provincia di Cuneo e Alessandria in cui si coltiva il Moscato bianco. C’è inoltre l’estensione a tutte le tipologie d’Asti Spumante, Moscato d’Asti e Moscato d’Asti vendemmia tardiva dell’uso del termine “Vigna” seguito da toponimo o nome tradizionale. Importanti riconoscimenti per questo territorio che, in un mercato sempre più competitivo e che rischia l’omologazione, hanno individuato la via di una differenziazione di non poco conto. Ma l’Asti Spumante e il Moscato d’Asti Docg confermano il *trend* positivo dello scorso anno anche nel primo quadrimestre del 2021, migliorando i risultati ottenuti nello stesso periodo del 2020. Nonostante l’incertezza e le difficoltà di questo periodo, la produzio-

ne complessiva delle diverse di tipologie Asti Spumante Docg e Moscato d’Asti Docg è aumentata dell’11,89% rispetto al primo quadrimestre del 2020, superando i cinque milioni di bottiglie prodotte. Così, in seguito a quest’incoraggiante crescita della richiesta di mercato, l’assemblea dei produttori di Asti Docg ha approvato la proposta di sbloccare parte della produzione vendemmiale 2020 messa a riserva. “Saranno oggetto dello sblocco poco meno di 40mila ettolitri di prodotto, utili per mantenere in equilibrio il mercato, in risposta alla crescente richiesta e al contempo garantendo una giacenza di prodotto adeguata, non avendo ancora chiare indicazioni di come si prospetterà la vendemmia 2021” dichiara il presidente Barbero. Gli fa eco il direttore Pondini, che precisa: “L’incremento riguarda principalmente il Moscato d’Asti. Se infatti l’Asti Spumante si mantiene leggermente sotto i 14 milioni, in linea con quanto successo nel primo quadrimestre 2020, il Moscato d’Asti cresce di oltre tre milioni di bottiglie”. L’uva Moscato bianco verrà dunque distribuita alle case spumantiere per proseguire la produzione delle bollicine aromatiche piemontesi più apprezzate nel mondo. L’Asti Spumante e il Moscato d’Asti Docg sono infatti amati anche oltreoceano, grazie alla loro unicità e versatilità, nonché al basso contenuto alcolico che li rende perfetti per sublimare ogni portata, accompagnare ogni momento di piacere e, durante i mesi più caldi, realizzare rinfrescanti cocktail.

cooperazione e  
solidarietà

il futuro  
ricomincia  
da qui

ChiantiBanca



persone, territori, valore





IL CONSORZIO DI MONTEFALCO  
PRESENTA

# Anteprima Sagrantino 2017

**Martedì 8 giugno, presso il Teatro San Filippo Neri, che si affaccia nella piazza principale del centro storico di Montefalco, si è tenuta la presentazione alla stampa nazionale e internazionale, nonché agli operatori di tutta Italia della nuova annata di Sagrantino: alla pregevole vendemmia 2017 sono state assegnate 3 stelle.**

**cornelia miron**

L'andamento dell'annata ha visto, subito dopo il periodo del germogliamento, avvenuto in linea con le altre annate, una gelata tardiva nel mese di aprile, con le relative perdite di produzione. La primavera è poi decorsa con qualche pioggia. Il periodo estivo è stato invece asciutto e torrido con alcune piogge che sono riapparse nel periodo pre-vendemmiale, dando la possibilità ai vigneti di proseguire la maturazione abbastanza gradualmente, anche se in anticipo rispetto agli standard. La vendemmia, riequilibrata da qualche pioggia a ridosso del raccolto, ha permesso di portare in cantina uve sane, senza particolari problemi sanitari, di ottimo tenore alcolico, buona maturazione poli-

fenolica e acidità leggermente più bassa della norma. Annata molto complessa e difficile per le condizioni atmosferiche, registrate con un calo sensibile della quantità (-40% sulla 2016). Senza dubbio una delle annate più calde e siccitose degli ultimi anni, che ha impegnato duramente i produttori, soprattutto nella gestione della vigna. In generale i vini hanno sorpreso positivamente, mostrando nel complesso ottimo equilibrio e piacevolezza, seppure nel solco di una certa potenza e calore. Rossi leggibili con necessità di evolvere in bottiglia, ma ottimi fin da subito, ideali per la tavola. Nei tre giorni dell'Anteprima gli ospiti hanno avuto l'occasione di scoprire questo territorio straordinario per patrimonio vitivinicolo, gastronomia, storia, cultura e paesaggio

sotto in tutti gli aspetti, attraverso la degustazione tecnica, l'incontro coi produttori, le visite in cantina e altre attività, così da avere un quadro esauriente ed esaustivo sulla nuova annata, ma anche sulle capacità evolutive del Sagrantino. Nei 25 anni di Docg la crescita del Sagrantino è stata notevole: la superficie di vigneto iscritta ha visto un incremento dai 66 ettari del 1992 ai 760 del 2018, mentre dal 2000 a oggi la produzione del Sagrantino è quasi triplicata: da 660mila a circa 1,5 milioni di bottiglie. E tanti sono i progetti ecosostenibili promossi dalle aziende del territorio, singolarmente o in gruppo: installazione di impianti fotovoltaici e per la riduzione dei gas serra; progetto di sostenibilità territoriale Montefalco "New Green Revolution"; "Agroforestry", ovvero allevamento di avicoli in vigna in collaborazione con l'Università di Perugia; lavorazioni in vigna coi cavalli; alcune cantine completamente autosufficienti dal punto di vista energetico ed ecosostenibile; zonazione delle biodiversità; produzione del primo metodo classico certificato bio in Umbria; certificazione vegana; realizzazione di un orto botanico come corridoio ecologico per la salvaguardia delle api; utilizzo di varie sperimentazioni (biologica, smartmeteo, convenzionale) per arrivare a residui zero nel vino; massima riduzione degli agrofarmaci ai minimi indispensabili; progetto "Life cycle assessment delle filiere olivicole-olearie e vitivinicole" per aumentare la sostenibilità ambientale ed economica delle aziende. Un lungo elenco di azioni orientate al rispetto dell'ambiente e a fare del territorio di Montefalco una delle aree vinicole più "green" d'Italia.

# SCORCI UNICI DI SANGIOVESE



D.O.C. ◆ D.O.C.G.

[WWW.CONSORZIOMONTECUCCO.IT](http://WWW.CONSORZIOMONTECUCCO.IT)  
[INFO@CONSORZIOMONTECUCCO.IT](mailto:INFO@CONSORZIOMONTECUCCO.IT)



Consorzio Tutela Vini Montecucco DOC DOCG



[consorzioMontecucco](https://www.instagram.com/consorzioMontecucco)



[@MontecuccoCons](https://twitter.com/MontecuccoCons)



Regione Toscana



**Un viaggio unico tra terra e mare, scandito da muretti a secco costruiti e mantenuti con pazienza certosina, che limitano migliaia d'appezzamenti curati con passione e pazienza centenaria.**

**michele dreassi**

Distese di vigneti, in gran parte ad alberello, nelle forme più moderne ordinati e sequenziali e nelle forme più antiche, disordinati e irregolari. Vigne che arrivano sul mare, olivi che si alternano ai vigneti, chiese, palazzi e masserie. È il territorio del Primitivo, il vitigno che prematuramente matura e viene vendemmiato a fine agosto e che ha, come pochissimi altri esempi, un'area geografica con un'impronta culturale e folkloristica che da Taranto percorre le strade a sud-est. Oggi il Consorzio di Tutela raduna una squadra di 60 cantine ed è chiamato a difendere questa grande denominazione d'origine protetta che, ormai da alcuni anni, si è affermata tra gli estimatori ed è diffusa a livello mondiale. In queste terre gli appassio-

# TRA LE TORRI del Primitivo

## CULTURA, CIBO, VINO E TURISMO NEI TERRITORI PIÙ BELLI DI PUGLIA

nati di enoturismo possono apprezzare le antiche pratiche contadine e le moderne tecniche di vinificazione anche grazie ai tanti tour nei vigneti che le varie cantine offrono, oltre alle svariate degustazioni abbinate al buon cibo locale. È un legame molto stretto quello tra vino e territorio, che dà a questi luoghi un fascino particolare, raccontando una storia antica che profuma di tradizione. E in estate arriva la terza edizione di "Tra le torri del Primitivo di Manduria", evento col quale il Consorzio di Tutela invita appassionati di vino a partecipare ai percorsi esclusivi con degustazioni in programma da fine luglio a settembre: 23 luglio – saline Monaci e Torre Colimena (Manduria, Taranto); 6 agosto – museo dell'olio e del vino e centro storico (Sava, Taranto); 27 agosto – chiesa rupestre e visita ai vigneti (San Marzano di San Giuseppe, Taranto); 3 settembre – frantoio ipogeo e centro storico (Torre Santa Susanna, Brindisi). Quattro esperienze che permetteranno di scoprire anche i monumenti più nascosti e i sentieri naturalistici meno battuti. E poi frantoi, escursioni in barca, musei e chiese rupestri. L'occasione è quella giusta, la pandemia ha cambiato definitivamente il pa-



radigma del viaggio che già era in fase di trasformazione. Si torna a viaggiare a piedi, come pellegrini o antichi viandanti: è tempo di camminare. Un'occasione per concedersi una pausa a contatto con la natura scoprendo tradizioni enogastronomiche e attrazioni culturali che garantiscono vere e proprie chicche da scoprire a piedi. Tutti gli eventi sono gratuiti e aperti a un massimo di 50 partecipanti, quindi è necessario prenotarsi tramite email all'indirizzo: [comunicazione@consorziotutelaprimativo.com](mailto:comunicazione@consorziotutelaprimativo.com). Ogni singolo partecipante avrà diritto a una sola prenotazione per una delle quattro tappe previste. Le peculiarità culturali e archeologiche di ciascun appuntamento verranno raccontate da una guida e,

alla fine di ogni percorso, l'evento sarà arricchito da una degustazione offerta dalle aziende del Consorzio di Tutela. Infine, ai partecipanti sarà consegnato un kit di prodotti tipici in sacchetti bio, a cura di Slow Food Puglia. Con l'accoglienza green ed ecosostenibile e la possibilità di scoprire località di gran fascino tra le distese di vigneti e mare ecco l'occasione per conoscere la Puglia con un approccio diverso. "Tra le Torri del Primitivo di Manduria" quest'anno si avvale del patrocinio dell'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia. Così vi invitiamo a andare a piedi lungo i sentieri, tra bellezze storiche, naturalistiche e soprattutto vitivinicole, per scoprire i luoghi più belli della Puglia.

**Jacky Rigaux, originario della Loira, di formazione psicoanalista, ex docente all'Università della Borgogna e autore di numerosi libri, è un militante della causa dei piccoli terroir (cru).**

I riconoscimenti giuridici dei nomi dei piccoli terroir sono iniziati da pochi anni in Italia, mentre in Borgogna le classificazioni dei cru e le delimitazioni dei relativi terroir sono state introdotte dai monaci Benedettini e dai Cistercensi. Jacky Rigaux, assieme a Henry Mayer, ha ideato "il risveglio dei terroir" verificato col "risveglio della degustazione", ribattezzata "degustazione geo-sensoriale". L'approfondimento di questa evoluzione concettuale si può trovare nel suo recente libro *Le monde du vin aujourd'hui. Terre en Vues-Clémency*, uscito nel 2020. Rigaux ha avuto la fortuna di conoscere Didier Dagnenau, discepolo più ispirato del predetto Mayer, che ha fatto "parlare il terroir", attraverso le sue potenzialità. Dagnenau non aveva ripiantato il suo vigneto distrutto dalla fillossera, ma sullo stesso terreno da diversi anni ha realizzato un confronto fra viti franche di piede con viti innestate su portinnesti americani. Alla degustazione cieca Rigaux ha sempre individuato il vino prodotto dalle viti franche di piede per la maggior sapidità, purezza, profondità ed energia, unitamente a una tessitura più delicata. Didier Dagnenau aveva acquisito la certezza che la vite franca di piede è la miglior interprete del terroir, rispetto alla vite con radici americane. Era triste nel constatare che nessun ricercatore s'interessava seriamente alla vite franca di pie-

# Jacky Rigaux

rebecca fortunati

I VINI DELLE VITI FRANCHE DI PIEDE HANNO UN'IDENTITÀ DISTINTA E RICONOSCIBILE ALLA DEGUSTAZIONE



de. Ha chiesto aiuto a Claude Bourghignon, conosciuto in Italia, il quale purtroppo era al momento privo di finanziamenti per la ricerca. Bourghignon ha altresì scritto una parte del libro di Rigaux dal titolo *Il gusto ritrovato del vino di Bordeaux*, riferendosi alle viti franche di piede, suscitando un'ampia reazione. Rigaux ha seguito altre esperienze di viti franche di piede, come quella di François Chidaine a Montlouis, di Anne-Claude Leflaive a Puligny, nonché quella di Charlopin in Borgogna: ebbene, in tutti i casi i vini delle viti franche di piede emergevano ed erano riconoscibili alla de-

gustazione per la loro sapidità, tessitura più delicata, maggior eleganza e spessore della trama sensoriale. Tramite la "degustazione geo-sensoriale", che privilegia il gusto o sapore in bocca e fornisce una particolare dimensione tattile, è stato confermato che i vini delle viti franche di piede guadagnano livelli più elevati nel *tasting* in bocca e meno sull'aroma (rilevato al naso), anche se l'eleganza aromatica dei vini franchi di piede è superiore a quella dei vini innestati. In conclusione, Rigaux sostiene la necessità di aprire il dossier della viticoltura franca di piede.



**L'Alsazia è un giardino straordinario dove si scoprono paesaggi unici e una cultura secolare. Dove l'influenza unica e originale dei terroir di eccezionale vocazione enoica consacra vini autentici. E, al confine coi vigneti, si ergono piccoli villaggi organizzati secondo un'arte misteriosa, circondati da colline, torri e castelli che ricordano le vestigia di un passato ricco di storia.**

# Alsazia

alessandro ercolani

## TERRA DI TRADIZIONE E GRANDI VINI

Qui è l'amore per il vino che modella i paesaggi e dona la serenità ideale per la degustazione. Il vigneto alsaziano, uno dei più settentrionali di Francia e d'Europa, è situato su 119 comuni dei dipartimenti del Bas-Rhin e del Haut-Rhin. Proseguendo in parallelo rispetto al Reno, si estende per una lunghezza di 120 km e solo qualche km in larghezza, da Marlenheim sino all'altezza di Strasburgo, arrivando a sud di Thann con una piccola enclave al nord dell'Alsazia vicino a Cleebourg. Il vigneto comprende una totalità di 15.500 ettari vitati Aoc, godendo della vicinanza dei Vosgi e di colline caratterizzate da un'altezza media tra i 200 e i 400 metri s.l.m. Le esposizioni a sud e a sud-est, più frequenti, così come l'altezza particolarmente elevata delle vigne, offrono all'uva un irradiazione costante, al massimo della sua portata. La barriera naturale dei Vosgi ripara le vigne e ha un duplice effetto sul clima, molto particolare, che si ritrova in tutta la regione. Inoltre i venti provenienti da ovest hanno la tendenza a rallentare le precipitazioni abbondanti dalla parte occidentale dei Vosgi e a scendere, asciugando i vigneti: la zona di Colmar si caratterizza così per la pluviometria più bassa di Francia, solo 550 mm annuali di pioggia. Se questo clima secco è particolarmente adatto allo sviluppo vegetati-

vo, è dovuto al fatto che le vigne danno il meglio di loro proprio in condizioni poco favorevoli: necessitano di poca acqua e si sviluppano su suoli poveri, sassosi, impervi. Le precipitazioni deboli permettono di contenere i trattamenti sulla vigna e l'inquinamento ha difficoltà a svilupparsi. Il clima in Alsazia si caratterizza per l'alternanza di giornate calde e notti fresche, condizioni propizie alla maturazione lenta e prolungata dell'uva, favorendo lo sviluppo di aromi complessi e la conservazione della freschezza e del frutto, donando vini strutturati che ruotano attorno a un'acidità matura. Senza scordare che una storia geologica movimentata ha permesso la nascita di una moltitudine di terroir magnifici e variegati. Infatti tutte le formazioni, dalla primaria alla quaternaria, sono presenti in Alsazia. Oggi la maggior parte dei comuni vitivinicoli crescono su cinque formazioni differenti in una giustapposizione di parcelle a volte molto ristrette, offrendo un mosaico di suoli di una ricchezza e una diversità che non ha paragoni. Ed è proprio in questa diversità infinita che si ritrova buona parte dell'eccezionalità dei Vini d'Alsazia. L'estrema diversità di

suoli, sottosuoli e microclima ha condotto i produttori alsaziani a conservare un largo ventaglio di vitigni, preservando in questo modo la biodiversità vegetale e offrendo a ciascun vitigno le condizioni ottimali per esprimersi. Non bisogna poi dimenticare che l'esposizione sulle colline, la loro pendenza, la capacità d'immagazzinare calore tipica del suolo, la protezione da parte dei rilievi, l'influenza di una riva sono tutti fattori che inducono alla nascita di diversi microclima, di cui beneficiano in primo luogo i Grand Cru. La nozione di Grand Cru appare in Alsazia nel IX secolo. Così i migliori territori sono nati dal *savoir-faire* e dall'esperienza dei viticoltori che hanno scoperto, col tempo, i suoli più notevoli su pendenze impressionanti. Oggi 51 territori, delimitati a seconda di criteri geologici e climi austeri, costituiscono il mosaico degli Alsace Grand Cru, vini che rappresentano il 4% della produzione totale dei vitigni. Ma i vini d'Alsazia si raccontano anche grazie al loro contenitore: un solo colpo d'occhio è sufficiente per identificare la bottiglia alsaziana, la flûte del Reno, riconoscibile grazie alla sua forma slanciata, obbligatoria per tutti i vini fermi.



*Vivere di Gusto*  
**RUFFINO**

L'incanto della semplicità.  
Il sapore di ogni momento insieme.  
Un'arte senza tempo che sussurra alla nostra anima.  
E' un modo di vivere il nostro.  
E' Vivere di Gusto. Ruffino.



• ruffino.it  
• viveredigusto.it  
© ruffino.eu  
f ruffinowines.eu

**RUFFINO**  
DAL 1877

# CHE FATICA BERE QUESTI VINI...

**jacopo vagaggini**

**Le gradazioni alcoliche sono oggi un problema primario per enologi e produttori: vini sempre più alcolici, spesso squilibrati e di difficile beva.**

Per chi ancora non crede al “climate change” consiglio di andare in un’enoteca, prendere un po’ di bottiglie di vino e guardare la retro etichetta: difficilmente troverete scritto il numero 13 nella gradazione alcolica. A seguito del “global warming” le gradazioni aumentano sempre di più, portando spesso a vini troppo alcolici, pesanti e difficili da consumare. Un problema importante perché, come dico sempre, la miglior bottiglia è quella che non basta mai. Mettiamo in chiaro un concetto: l’alcol non va demonizzato ed è spesso un elemento rilevante per la qualità. L’equilibrio del vino è infatti determinato da 3 principali componenti: acido, dolce e amaro. Provate ad assaggiare l’alcol puro a 95°: è dolce. Da qui nasce infatti una dicotomia: i vini molto alcolici, oggi in forte crescita, sono spesso mal visti da alcuni mercati, ma apprezzati da critica e consumatori, che gradiscono la dolcezza e l’untuosità che l’alcol apporta. Tutto sta nel trovare il giusto equilibrio tra le varie componenti del vino. Mi sono convinto di questo concetto bevendo whisky, di cui sono un grande amante: spesso prodotti a 51°, molto strutturati e a lungo invecchiati in botte, sono meno brucianti rispetto a whisky di 40° più giovani e semplici. Il mio lavoro di enologo si muove quindi



su 2 fronti: quando mi trovo a lavorare con vini molto alcolici cerco di svilupparne adeguatamente la struttura, così da equilibrare l’impatto dell’elevata gradazione. In parallelo, nel mio polo sperimentale nell’azienda Amantis, da tempo studio e testo tecniche per limitare l’avvento di elevate gradazioni. La sperimentazione si muove su tanti fronti, dalla vigna alla cantina. Studio nuove forme d’allevamento, cloni e soprattutto portinnesti più resistenti alla siccità, prodotti e lavorazioni che aiutino la pianta a tollerare meglio il caldo e lo stress idrico, tra cui l’utilizzo di caolino, le irrigazioni di soccorso e la defogliazione precoce. Da alcuni anni lavoro su nuovi ceppi di lievito in grado di allungare la prima fermentazione del vino, chiamata glicero-piruvica, che sottrae parte dello zucchero destinato alla fermentazione alcolica. Questo cambiamento può portare a una diminuzione dell’alcol complessivo nel vino, aumentando invece la concen-

trazione di glicerolo, molecola responsabile della cosiddetta “sucrosité”, ossia la dolcezza senza zucchero, considerata dai francesi uno dei requisiti più importanti di un grande vino. Ma, come spesso accade nel mio percorso mentale, prima di guardare avanti mi volto indietro, poiché credo che la storia e le tradizioni ci tramandino già molte soluzioni su cui conviene interrogarsi: troppo spesso accade di abbandonare improvvisamente tecniche acquisite col tempo e l’esperienza per seguire mode o convinzioni provenienti da luoghi con terroir e culture diverse. In questa logica trovo fondamentale la valorizzazione dei vitigni autoctoni, di cui l’Italia è particolarmente ricca: più di 500 distribuiti tra tutte le regioni! Questi vitigni hanno mostrato nel tempo di aver trovato, in un determinato terroir, la propria nicchia d’adattamento, mostrandosi perciò più resistenti verso le stressanti condizioni portate dal riscaldamento globale.



# Granbaita Dolomites

L'HOTEL RIMARRÀ APERTO  
PER LA PRIMA VOLTA  
ANCHE IN AUTUNNO

**In estate in Val Gardena la natura esplode nella possente cornice delle Dolomiti, ricarica naturale di straordinaria forza. Un momento magico, ricco di energia positiva, che l'Hotel Granbaita Dolomites, raffinato 5 stelle in una posizione unica nel cuore di Selva di Val Gardena, vuol condividere coi suoi ospiti.**

**andrea cappelli**

**RAFFINATO  
5 STELLE  
DI SELVA  
DI VAL  
GARDENA**

Le escursioni alla scoperta dei luoghi più belli e spettacolari della Val Gardena e le pedalate panoramiche lungo tracciati da mito, quali il Sella Ronda, con la guida privata dell'hotel, sono fra le iniziative messe a punto per la bella stagione dal Granbaita Dolomites per rendere realmente ritemprante il soggiorno dei propri ospiti

che hanno a disposizione gratuitamente l'attrezzatura, fra cui E-mountain bike di ultima generazione, caschetti, bastoncini e zaini da camminata. Un soggiorno di vero benessere, a cui contribuiscono i 4.000 metri quadrati fra SPA e giardino, con la potenza rivitalizzante delle acque calde delle piscine interna, i cor-



si di yoga e pilates nel verde del giardino e i sapori inimitabili di una cucina salubre e ricercata, con forti radici nella tradizione e una potente vena innovativa. Nato dalle idee e dai sogni della famiglia Puntscher-Perathoner – che l’aveva aperto nel 1961 e ha deciso di rinnovarlo radicalmente con un’impegno e un’ambizione di classe che gli ha fatto conquistare le 5 stelle – il Granbaita Dolomites interpreta in modo contemporaneo l’ospitalità e lo stile altoatesini, accogliendo gli ospiti coi suoi ambienti ampi e luminosi, rifiniti con amore e cura nei dettagli. Linee eleganti di legno, vetro e pietra che rievocano le Dolomiti che si scorgono al di là delle ampie vetrate; focolari che invitano al calore familiare;

tessuti caldi e naturali per un progetto firmato dall’architetto Rudolf Perathoner, che ha saputo interpretare al meglio l’idea d’ospitalità dei proprietari, sintetizzando innovazione e tradizione, contemporaneità e storicità, grazie a un attento studio delle forme e una ricercata selezione dei materiali. Tanto che il progetto è stato insignito del Premio In/Architettura 2020 Willis Towers Watson dall’Istituto Nazionale di Architettura, per essere il risultato di un processo complesso, che ha coinvolto tutti i passaggi della filiera produttiva. Con uno sguardo sempre avanti, senza dimenticare i valori della tradizione, la famiglia Puntscher-Perathoner da sessant’anni si dedica al genuino piacere dell’ospitalità. Fra le mura dell’hotel si respirano familiarità, autenticità e un senso di benvenuto a casa. Carmen e Raphael, coi figli Marco,



Alexander e Anna, curano personalmente ogni dettaglio per rendere la vacanza un’esperienza eccellente, convinti che anche un piccolo particolare la può trasformare in un ricordo carico di emozioni. Porta il nome di un delicato fiore di ra-

ra bellezza della vicina Val-lunga la Savinella SPA e alla natura alpina sono improntati i suoi trattamenti e prodotti, ideali per la *remise en forme* e per potenziare gli effetti benefici di passeggiate e attività fisica nell’incomparabile cornice delle Dolo-

*La famiglia Puntscher-Perathoner,  
proprietaria del Granbaita Dolomites*

miti. La SPA offre, nei suoi oltre 2.000 metri quadrati, un percorso di benessere unico nel suo genere che valorizza i principi attivi degli elementi naturali delle Dolomiti. Gli ambienti in legno e pietra echeggiano nello stile le tradizioni altoatesine, i trattamenti prendono spunto dall'antica sapienza alpina, i prodotti naturali Savinela sono ricchi di preziosi principi attivi alpini, elisir di bellezza e salute. Ad accrescere il benessere, un mondo benefico di acque rivitalizzate secondo il metodo Grander, che ne potenzia le caratteristiche naturali e gli

effetti positivi: ne è cuore la grande piscina di 32 metri a 30° C, un continuum armonioso tra la grande vasca interna e la piscina panoramica esterna, affiancata da vasche idromassaggio interne ed esterne. La sauna finlandese, il bagno turco aromatico, la doccia di neve, l'oasi salina (con grotta e piscina), la sauna al fieno, le saune private per chi desidera la massima privacy, sono ideali per purificare il corpo, eliminare le tossine, rafforzare il sistema immunitario. Il gran giardino prospiciente la SPA, luogo di relax e bagni di sole, è ideale per lezioni di yoga e pilates al prospetto delle cime dolomitiche. Fra i molti trattamenti proposti per

ricaricarsi dopo un inverno particolarmente difficile qual'è stato quello appena trascorso, uno su tutti racchiude simbolicamente in sé la filosofia della Savinela SPA: il rituale all'arnica della tradizione che include bagno alle rose, peeling al fieno, massaggio con oli d'arnica e un piacevole spuntino con biscotti al miele. Salute e benessere anche a tavola, dove gli ospiti sono invitati a fare un gustosissimo viaggio fra le prelibatezze della cucina tradizionale altoatesina (che punta alla territorialità e alla freschezza delle materie prime locali, anche di piccoli produttori) e l'esplorazione di raffinate proposte della cucina mediterranea e internazio-

nale, scegliendo *à la carte* fra una sorprendente varietà di una quarantina di piatti oppure affidandosi alle sorprese dei menu del giorno che si rinnovano quotidianamente e sono creati dal talentuoso executive chef Andrea Moccia. Fra suggestioni altoatesine, italiane e internazionali e il menu vital (diverso di giorno in giorno, gustosissimo, ma con sole 500 calorie, per chi volesse seguire un regime detox), ciascun ospite può comporre a piacere la propria cena compresa nel trattamento di mezza pensione, e ogni volta sarà una piacevole e stuzzicante sorpresa. Andrea Moccia firma anche la tavola del raffinato ristorante Granbaita Gourmet,



fra gli indirizzi imperdibili della più sofisticata tavola della Val Gardena. Aperto anche agli ospiti esterni, grandi vetrate, atmosfera ovattata, ha soli sette tavoli per regalare agli ospiti il massimo del comfort. Andrea Moccia e il suo staff propongono un sorprendente ed emozionante *excursus* del gusto, fra ricerca e reinterpretazione in chiave moderna dei sapori della tradizione locale. I piatti – frutto di una continua sperimentazione e tanta intelligente passione – cambiano periodicamente e seguono le suggestioni delle stagioni. Si può scegliere fra il menu *à la carte* e i menu degustazione Gherdeina (cinque portate) e Dolomites (sei portate) o affidarsi a quello A sorpresa, sinfonia a mano libera dello chef, abbinati a pregiati vini della cantina dell'hotel (ricca di una collezione di oltre 500 etichette fra altoatesine, trentine e di blasonate aziende italiane e internazionali, custodite fra l'antica cantina di pietra e la moderna di vetro a vista) o da preziosi succhi di mela Kohl. Per l'estate il Granbaita Dolomites ha messo a punto una serie di piacevoli pacchetti, far cui quelli per coppie (che include, fra l'altro, il benvenuto con una bottiglia di Champagne in camera, cena gourmet e trattamento wellness), i wellness&benessere e gli sportivi, dedicati sia alle escursioni che alla mountain bike, tutti illustrati sul sito [www.hotelgranbaita.com](http://www.hotelgranbaita.com). E verranno proposti anche in autunno, dato che l'hotel rimarrà aperto per la prima volta anche in questa stagione.



oios • resort



andrea cappelli

FRA I VIGNETI  
DEL COLLIO  
GORIZIANO  
ROMANTICI  
SOGGIORNI  
CON LA NUOVA  
VINUM SPA

# Castello di Spessa



**“Romance is in our nature”:** romantica è l'essenza stessa del Castello di Spessa a Capriva del Friuli, che con la sua inconfondibile silhouette svetta sulla cima di una collinetta nel cuore del Collio goriziano, terra di vini famosi già fin dal Duecento e di una storia antica.

Immerso nel verde di un magnifico giardino all'italiana e circondato dalle vigne della tenuta, il maniero d'origine medievale – ma numerose testimonianze lo riportano ancor più indietro nel tempo fino a un primitivo stanziamento difensivo costruito dai Romani nel III secolo d.C. – fu per secoli dimora dei signori della nobiltà friulana e triestina. Vi si avvicendarono i Dorimbergo, i Rassauer e i della Torre Valsassina, che vantavano una discen-

denza da Carlo Magno e ne rimasero proprietari per più di 300 anni. Fra i suoi illustri ospiti (da Lorenzo Da Ponte, celebre librettista di Mozart a Emanuele Filiberto d'Aosta, ai Marescialli Diaz e Cadorna), ci fu anche Giacomo Casanova che, ospite nel 1773 dell'allora proprietario conte Luigi Torriani, vi trovò rifugio e tranquillità per scrivere e ne apprezzò grandemente i vini che definì nelle sue *Memorie* “di qualità eccellente”. Da oltre trent'anni la famiglia Pali, attuale proprietaria, perpetua la tradizione vitivinicola e di ospitalità del luogo, dando nuova vita al maniero e facendone il cuore del complesso dell'Hotellerie Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA. Ma in realtà l'avventura di Loretto Pali nell'affascinante mondo del vino inizia già negli anni Settanta del secolo scorso: erede di un'importante famiglia di imprenditori nel settore del mobile, decide di seguire la sua grande passione, quella per la terra friulana e il vino, sua massima espressione. “Il Friuli è la terra in cui sono nato – racconta Loretto Pali –

ne conosco gli incantevoli luoghi, l'ospitalità della gente, la storia, l'arte e il patrimonio enogastronomico che la fanno apprezzare nel mondo”. Uomo del territorio, sensibile alla sua crescita e al suo sviluppo, Pali ha il vino nel cuore e per passione fa il suo primo investimento, acquistando vigneti in zona La Boatina a Cormòns, realtà significativa della terra d'Isonzo. Nel 1987 acquisisce poi il Castello di Spessa, storica tenuta del Collio goriziano, e in un decennio diventa uno dei protagonisti dell'alta enologia friulana e poi icona di una raffinata ospitalità *italian style*. Un susseguirsi nei secoli di nobil signori e intriganti personaggi hanno segnato la storia e la vocazione all'ospitalità del castello, oggi cuore di un elegante Golf Wine Resort & SPA, realizzato dagli attuali proprietari, la famiglia Pali. Il resort è fra i simboli più conosciuti e apprezzati del *bien vivre* del Friuli Venezia Giulia, ter-

---

Loretto Pali e Barbara Borraccia



ra di confine dove si sono incontrati e intrecciati, in uno straordinario *melting pot*, mondo latino, slavo e germanico. Per omaggiare il suo più illustre ospite, nel parco storico che circonda il castello è stata tracciata una romantica passeggiata letteraria fra alberi secolari, bersò, balconate ornate di statue: dieci tappe scandite da pagine di libro realizzate in ferro battuto dove sono incise frasi di Casanova sull'amore, le donne, l'amicizia, la vita. Tutt'attorno i vigneti dell'azienda, che produce pregiati vini Doc Collio e Isonzo, e il campo da golf a 18 buche, il cui tracciato s'intreccia con le vigne. Le colline del Collio goriziano insistono a ridosso del confine con la Slovenia, degradando dolcemente verso la fertile pianura solcata dall'Isonzo. Un territorio vocato da tempo immemorabile alla viticoltura di alta qualità, grazie alla sua favorevole posizione geografica, al clima e alla composizione dei terreni. Protette dai venti freddi del nord-est dalle Prealpi Giulie e lambite dal benefico effetto del vicino mar Adriatico, le viti trovano qui il loro habitat ideale. La buona escursione termica preserva al meglio profumi e aromi delle uve e la

costante ventilazione previene l'umidità, consentendo di ridurre al minimo i trattamenti in vigna. La storia del Castello di Spessa si intreccia da secoli con la viticoltura, dato che sin dal XVI secolo vi si coltivava già la Ribolla Gialla. Il primo documento che attesta una vendita di Ribolla Gialla risale infatti al 1559. Oggi sono circa 90 gli ettari di vigneti in proprietà, allevati con una filosofia *eco-friendly* e un apparato produttivo dotato delle più avanzate tecnologie. 28 ettari di Doc Collio coi più antichi e nobili vitigni locali e internazionali sono coltivati sui dolci rilievi che circondano il castello su suoli formati da un impasto di marna e arenaria stratificatosi nel corso dei millenni (ponca), ricco di sali e microelementi, che dona ai vini (in particolare ai bianchi, per i quali la zona è conosciuta a livello internazionale) un carattere unico: cremosi, d'ottima struttura, longevi, hanno un *bouquet* ampio e intenso. 60 ettari sono piantumati nella pianura della Friuli Doc Isonzo, dove il terreno si contraddistingue per un primo strato ricco di minerali (fra cui ferro e alluminio), a cui seguono un substrato d'argilla e circa sei metri di ghiaia che accumula calore durante il giorno e lo rilascia la notte. Ne derivano vini dalla spiccata mineralità, eleganti, verticali e

particolarmente longevi. Sempre l'attaccamento alla tradizione e ai più antichi valori territoriali, spingono successivamente Pali a produrre anche grappe e distillati. Poi, nel 2014, Loretto decide di lanciare un nuovo stile per i vini del Collio: consapevole che la domanda internazionale era focalizzata su vini freschi e sapidi, chiede la collaborazione all'enologo trentino Enrico Paternoster per coniugare eleganza e freschezza a longevità e struttura. Il risultato? Vini freschi, raffinati, morbidi, persistenti. Oggi l'azienda vinicola Castello di Spessa produce all'anno circa 400mila bottiglie – l'inconfondibile silhouette del maniero campeggia nelle eleganti etichette dei vini – ambasciatrici di una straordinaria cultura enologica orientata alla qualità e capace di soddisfare le esigenze di un mercato internazionale. Ma dove acquistano la loro longevità, questi gran vini da invecchiamento? Nel sottosuolo del castello sono nascoste le più antiche e scenografiche cantine del Collio, che si sviluppano su due livelli: quello superiore risale al periodo medievale, poi 70 scalini conducono al secondo livello, ricavato in un bunker scavato a 18 metri di profondità nel 1939 per scopi militari. Qui i vini trovano la giusta umidità e una



temperatura costante a 14°, ideale per la loro maturazione. Il resort offre la possibilità di pernottare in quattro strutture, ciascuna con un proprio stile ben definito. Nella residenza storica del castello si alloggia in 15 ariose suite arredate con mobili del Settecento e dell'Ottocento italiano e mitteleuropeo con eleganti dettagli d'epoca che si combinano con discrezione ai più moderni comfort. Le sale padronali, raffinate e affascinanti, si affacciano su una gran terrazza da cui si scende nel giardino all'italiana. Una dopo l'altra, s'inanellano la Sala dagli Specchi, la Sala Verde, la Sala Rosa che ospita il pianoforte e conduce alla Sala Caccia che – con la sua *boiserie* d'epoca – è da sempre un *fumoire*. Da qui si passa nella Sala delle Cineserie e nella Sala Biblioteca col biliardo. Le altre stanze si trovano in altri antichi edifici della tenuta, così in un casale affacciato sul green e sulle vigne sono stati ricavati otto appartamenti dotati di cucina, arredati in caldo stile rustico, dedicati soprattutto ai golfisti e alle famiglie. Mentre nel casale in collina, il più appartato, insistono dieci stanze arredate in stile *shabby chic*. Varia è anche la proposta culinaria, così dalla ristrutturazione di una casa colonica ai piedi del maniero è nata La Tavernetta

al Castello, con un eccellente e raffinato ristorante *gourmet* e dieci camere dall'atmosfera *country chic*: qui arrivano sulla sua tavola terra e mare, vigne e orti, un mondo di sapori e profumi esaltati dalle sapienti mani dello chef Antonino Venica e della sua brigata. Il menu, interpretato in modo lieve e contemporaneo, gioca in equilibrio fra carne e pesce, arricchito quotidianamente da molluschi e crostacei che arrivano freschissimi da Grado e Marano, che affacciano sul vicino Mar Adriatico. Ma lo chef e i cuochi della sua brigata tengono anche interessanti corsi nella rustica cucina della Casa di Caccia, antica colonica ristrutturata con muri in pietra e un *gran fogolâr*, simbolo e cuore delle case friulane, che si trova nell'area più appartata della tenuta, dove le vigne cedono il passo al bosco: realizzare pasta, pane e manicaretti succulenti non sarà più un'impresa per soli chef! Accanto alla Casa di Caccia si trova la fattoria, che ospita animali da cortile e, poco distante, l'apiario, parte di un progetto ecosostenibile che mira al ripopolamento delle api sul Collio. Il Gusto di Casanova, situato in una deliziosa saletta affrescata all'interno del castello, è un piccolo *bistrot* dall'atmosfera intima e riservata, dove viene

proposta una straordinaria selezione di prodotti del territorio in un'inedita veste contemporanea. Ideale per chi soggiorna nelle eleganti camere del castello, ma anche per chi vuol concedersi una pausa gustosa e sorprendente alla scoperta delle prelibatezze friulane – tra cui saporiti e rari formaggi, salumi speciali e raffinate proposte di pesce –, il locale organizza anche aperitivi nella splendida cornice del parco secolare. L'Hosteria del Castello, invece, si affaccia, col suo verdeggiante *dehor*, direttamente sul campo da golf 18 buche e i suoi interni ricordano lo stile dei *country club* inglesi: atmosfera sobria e informale, ma di classe, ideale per un pranzo veloce e stuzzicante. Qui si gusta una cucina immediata, che si esprime rincorrendo la stagionalità e ricalcando i sapori del territorio: affettati friulani, appetitosi primi piatti, carni del cortile, erbe, squisiti e invitanti dessert, il tutto rigorosamente a km 0. Completa l'offerta del resort La Boatina, locanda con camere a tre chilometri dal Castello, con cinque stanze arredate in stile rustico friulano e La Saletta del Gusto, informale ristorante noto per l'ottima cucina di territorio. Luogo perfetto anche per clientela *business* di alto livello. Grazie all'ambiente esclusivo e prestigioso immerso in un contesto estremamente suggestivo, il castello è pure cornice ideale per i matrimoni, che si possono celebrare nella cappella consacrata privata in stile neogotico oppure nel parco. La zona delle antiche scuderie all'entrata del castello non solo ospita il Wine Store Casanova, ma vi è anche stata ricavata la Vinum SPA, interamente dedicata alla Vinoterapia e articolata su 2.000 metri quadrati, con piscina interna ed esterna, nonché idromassaggio panoramico circolare esterno con vista sui vigneti, sospeso tra l'azzurro del cielo e il verde dei prati. Le proprietà benefiche e principi attivi delle uve e del vino sono alla base dei trattamenti e dei cosmetici esclusivi della Vinum SPA, dove tutto riconduce al nettare di Bacco: gli affreschi sulle pareti, i grandi tini per la vinoterapia, i massaggi con



pietre calde ricavate dalla marna del Collio, i nomi dei trattamenti, le essenze nelle saune all'aroma di uva e mosto, le tisane derivate dalle foglie di vite e succo d'uva. I trattamenti sono effettuati con cosmetici naturali agli estratti d'uva e vite creati appositamente per il Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA, così come l'olio di vinaccioli e al mosto d'uva per i massaggi, lo scrub corpo ai semi di vinaccioli, il fango antiage al mosto d'uva e il profumo d'ambiente. Un *corner* è dedicato anche alla Grappaterapia

---

Lo chef Antonino Venica

con trattamenti dall'azione antiossidante, antinfiammatoria e tonificante che si concludono con una degustazione di grappa prodotta con le vinacce della tenuta. Al piano terra il percorso inizia con un'ampia sauna finlandese con stufa di maiolica, bagno turco, docce emozionali con cromoterapia, percorso Kneipp con pietre dell'Isonzo, *shower bucket*, cascata del ghiaccio, zona tisaneria, zone relax con vista panoramica, *privé* con tini per vinoterapia, piscina interna panoramica con idromassaggio. Al primo piano l'emozione continua e si espande in spazi preziosi dedicati ai massaggi, fino ad arrivare all'area Vi-

num Therapia, cuore pulsante di tutta la SPA. In questo ambiente la vinoterapia si declina in tutte le sue sfaccettature, iniziando da I Tini, la suite panoramica con gli idromassaggi cromoterapici nei tini e continuando il percorso nella Vinum Vitae Suite dove, dopo un bagno nel vino, si possono ricevere confortevoli trattamenti su lettini sensoriali cromoterapici con cosmetici prodotti dalla lavorazione di uve delle vigne del Castello. Al termine ci si può rilassare nell'area relax Le Botti, con arredi ricavati dall'utilizzo di antiche botti, sorseggiando un calice di vino. Nell'area esterna, la bellezza della natura si fonde con esclusivi det-



tagli: la sauna finlandese, il piacere dell'acqua in piscina, la vista panoramica dalla *relax lounge*, l'aperitivo, i succhi d'uva, i frullati, le macedonie salutari, le piccole golosità nel bar bordo piscina. Il percorso della vinoterapia continua poi a tavola, nei ristoranti del resort, dove vengono proposti menù detossinanti e ipocalorici: "L'esperienza multisensoriale nella Vinum SPA fa scoprire lo spirito più autentico e profondo della nostra terra, le straordinarie colline del Collio". Così commenta Loretto Pali, che ha voluto realizzare la SPA per completare la splendida offerta del resort, convinto che "nel vino c'è gioia, salute e bellezza".



# RAFFINATA OSPITALITÀ FRA LE VIGNE DELLA FRANCIACORTA AL Wine Resort Corte Lantieri di Capriolo

**melissa sinibaldi**

La storia narra che in tale castello sia stato ospitato l'esule e sommo poeta Dante Alighieri che, ispirato dal paesaggio, avrebbe lì scritto alcuni versi del Canticum del Purgatorio. Nel Cinquecento la famiglia si trasferì a Capriolo, dove si è perpetuata la tradizione vitivinicola e ha oggi sede l'azienda. I Lantieri si distinguevano per la produzione di vini già dal XVI secolo, quando erano apprezzati fornitori alla corte dei Signori Gonzaga di Mantova e alle corti di Ferrara e Milano col Rubino di Corte Franca, antesignano dei vini attuali. La Cantina Lantieri ha sede nel centro storico dell'affascinante borgo medioevale di Capriolo posto sul colle dove si trova anche l'antico palazzo di famiglia. Si raggiunge tramite una caratteristica strada, tra lunghi filari di vite, e offre dalla sua suggestiva terrazza merlata una magnifica vista sull'anfiteatro

**I Lantieri de Paratico, nobile e antica famiglia bresciana, hanno radici franciacortine che risalgono a più di mille anni or sono, posto che la prima data certa che le documenta risale all'anno 930 d.C. Il suffisso nobiliare "de Paratico" sta a significare il loro precedente insediamento nel paese omonimo in provincia di Brescia, al confine col lago d'Iseo, in Franciacorta, dove i Lantieri fecero erigere nel Mille il loro magnifico castello.**

franciacortino. Il complesso aziendale comprende la struttura storica, della quale fanno parte le vecchie cantine dalle volte seicentesche dove le bottiglie riposano su alte cataste nella penombra, e quella moderna, dove hanno luogo le fasi della vinificazione secondo le attuali e avanzate tecnologie. I vigneti si estendono per 20 ettari, in parte intorno alla cantina e in parte alle pendici del Monte Alto, in un'area della Franciacorta che comprende composizioni di suolo diverse. Tale eterogeneità, oggetto di lunghi e approfonditi studi nell'ambito della zonazione viticola di quest'area, influenza e determina qualità, struttura e profumi dei

vini. Le tecniche di coltivazione e vinificazione hanno quindi lo scopo di esaltare le caratteristiche del territorio e la sua origine. I terreni di natura silicio argillosa, particolarmente ricchi di breccia e materia calcarea, esprimono la massima vocazione nella coltura della vite, praticata dalla Cantina Lantieri fin dal Cinquecento. I Franciacorta vengono prodotti esclusivamente mediante l'utilizzo delle uve raccolte manualmente provenienti dai vigneti di proprietà dell'azienda, gestiti con gran cura e attenzione al fine d'ottenere frutti sani, condotti a perfetta maturazione per una produzione annua di 160mila bottiglie. L'azienda ha ade-

rito molti anni fa a un progetto di rispetto ambientale che ha condotto alla coltivazione biologica integrale di tutte le uve utilizzate per la produzione dei propri vini, a una consistente riduzione di emissioni di CO<sub>2</sub> nell'atmosfera, grazie all'impiego di fonti energetiche rinnovabili e alla riduzione del consumo di acqua attraverso il recupero delle precipitazioni. Le fasi produttive dalla vinificazione, alla presa di spuma e alla sboccatura, vengono realizzate secondo la filosofia aziendale ispirata alla massimizzazione della qualità e integrità del prodotto. Il risultato costante e di assoluta eccellenza si percepisce in tutti i Franciacorta Lantieri, che si





distinguono per freschezza e mineralità, esprimono i profumi e la polposità del frutto nella sua integrità, sono suadenti, avvolgenti, eleganti e prodighi di sensazioni armoniose e complesse. Tradizione, passione e rinnovamento sono i valori che hanno consentito alla cantina di raggiungere riconoscimenti prestigiosi, fra cui alcuni piazzamenti ai vertici mondiali. Il Franciacorta Cuvée Brut NV Lantieri ha conquistato il titolo di World Champion nella categoria Classic Brut Non-Vintage Blend al The Champagne & Sparkling Wine World Championship 2019 (CSWWC). Anche nel 2020 il prestigioso concorso ideato da Tom Stevenson, massimo esperto mondiale di Champagne and Sparkling wines, ha assegnato all'azienda ben quattro medaglie d'oro: premiati sono stati i Lantieri Franciacorta NV Cuvée Brut, Lantieri Franciacorta Brut Arcadia 2015, Lantieri Franciacorta Extra Brut, Lantieri Franciacorta NV Cuvée Brut Magnum. Un risultato che la pone pri-

ma fra le cantine di Franciacorta, seconda in Italia e fra le primissime al mondo. Oltre ai quattro ori, la cantina ha conquistato anche due argenti col Lantieri Franciacorta Riserva Origines 2013 e il Lantieri Franciacorta Brut Rosè Magnum. Del complesso aziendale fa parte anche Corte Lantieri, elegante Wine Resort con un eccellente ristorante, ai piedi del caratteristico centro storico del borgo medioevale di Capriolo. Perfetto per l'estate 2021, contrassegnata dalla voglia di campagna e luoghi isolati, nella natura e nella tranquillità. L'agriturismo si trova infatti immerso nel verde di uno degli angoli paesaggisticamente più suggestivi e incontaminati della Franciacorta, fra le più pregiate zone vinicole italiane, amatissima da turisti e *wine lovers* italiani e stranieri. Un luogo ideale per un ritemperante soggiorno lontano dalla folla in totale sicurezza, con amplissimi spazi a disposizione dove potersi godere il proprio tempo. Ricavata dall'accurata ristrutturazione

dell'antico palazzo nobiliare di famiglia, Corte Lantieri è un *buen retiro* per pochi, dato che ha solo sette ampie camere con vista sulle colline e quindi può garantire ai suoi ospiti la massima privacy. Ambienti accoglienti e raffinati, dove trascorrere giorni indimenticabili all'insegna del relax, della buona cucina, del bere eccellente. Tutt'intorno, grandi terrazze, giardini fioriti, una stupenda piscina con solarium affacciata sulle vigne, sentieri per passeggiate e pedalate, angoli nel verde per praticare indisturbati yoga e fare movimento *en plein air*. In sella alle biciclette a disposizione degli ospiti si raggiungono borghi, pievi, abbazie, aree naturalistiche e a piedi ci s'incammina lungo la fitta rete di sentieri che da Capriolo si inoltrano fra vigne e boschi. Nel ristorante – aperto anche a chi non alloggia nel Wine Resort – i piatti dello chef Paolo Zanardi interpretano le stagioni e raccontano con personalità la tradizione gastronomica franciacortina e quella lacustre del vicino

lago d'Iseo. Fra i classici: il risotto al Franciacorta Millesimato mantecato alla robiola due lattini, i casoncelli della corte con burro spumeggiante e salvia, le paste con pesce di lago, il manzo della tradizione di Rovato all'olio extravergine, piatto-simbolo del territorio. A comporre i piatti verdure e frutta di stagione (molti dei quali provengono da provenienti dall'orto situato tra i vigneti dell'azienda) e prodotti del territorio ampiamente valorizzati anche negli antipasti, con ampio spazio alla tipicità, quali la sarda essiccata del Sebino con polenta abbrustolita, ma anche i salumi locali quali la Ret (il salame De.Co. di Capriolo) il salame di Montisola, i formaggi tradizionali come il Silter Camuno e il Selvino di Grotta, serviti con sfiziose confetture e mieli locali. Nel menu estivo, dove hanno un posto di rilievo le verdure e gli aromi dell'orto, ecco fra i primi spaghetti di Gragnano alla carbonara di lago, gnocchetti di patate con pesto di fave e trota affumicata, fusillone con verdure di stagione, pancetta croccante e pecorino. Fra i secondi, filetto di vitello al punto rosa, asparagi e patata schiacciata all'olio del Sebino, coscia di coniglio disossata e ripiena al forno con polenta bresciana, filetto di pesce di lago con pomodori secchi e olive nere. Crostatine, semifreddi, dolci al cucchiaino concludono in dolcezza il pasto. Ciascun piatto, presentato con cura e raffinatezza, viene accompagnato dai pregiati Franciacorta della Cantina Lantieri.



# AZIENDA AGRICOLA Colline San Biagio

NELLA CAMPAGNA DI CARMIGNANO  
UN'OSPITALITÀ DI CHARME

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

**Le aziende produttrici della denominazione Carmignano, che insiste sul sistema collinare e montuoso del Montalbano, si dividono fra le località di Santa Cristina a Mezzana, Seano, Carmignano e infine Bacchereto, dove la famiglia di Colline San Biagio, agricoltori dal Cinquecento, all'inizio del nuovo millennio ha deciso di dare nuovo impulso alla propria azienda.**

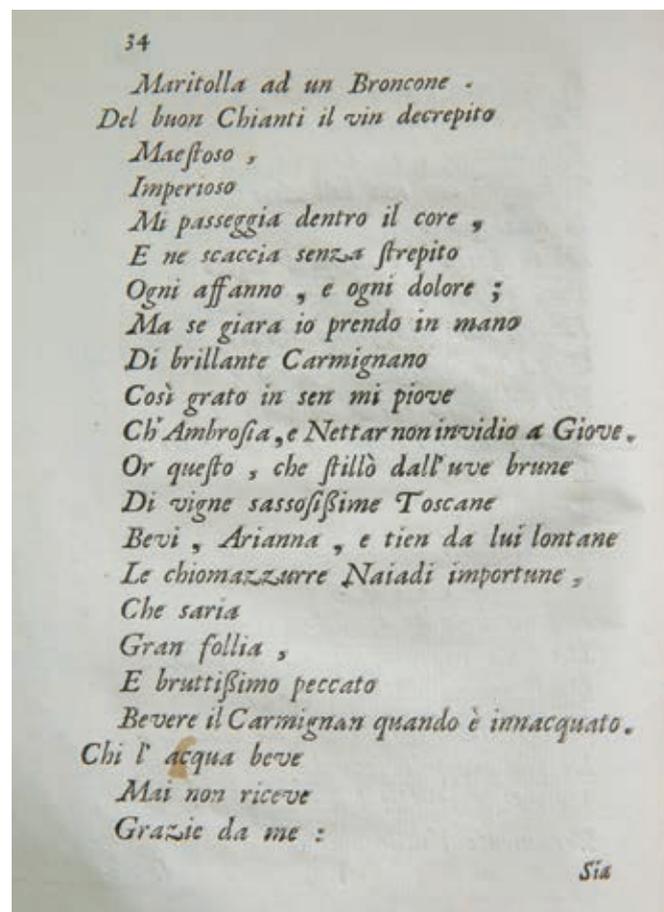
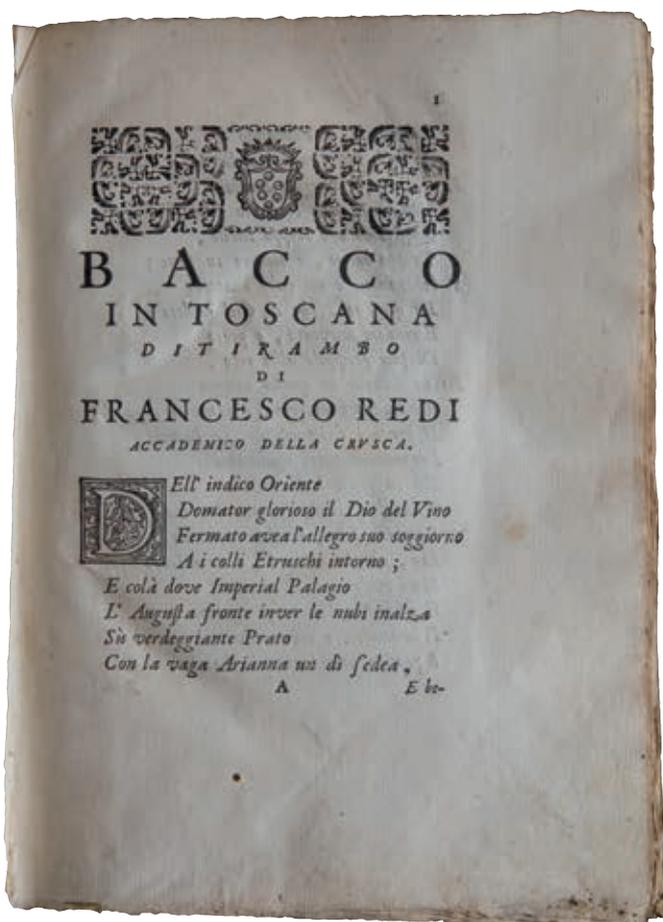
La storia antica del borgo di Bacchereto, immerso in una fresca zona molto boscosa – il toponimo infatti rimanda a frutti di piante

di bosco – lo vede già nel Duecento comune rurale legato alla produzione della famosa maiolica fiorentina. Attività che lo legnerà per sempre alla grande storia: se Leonardo da Vinci è universalmente conosciuto come il genio indiscusso del Rinascimento, forse non molti sanno che

nelle sue vene scorreva un quarto di sangue carmignanesi poiché la nonna paterna che lo allevò, Lucia di ser Piero di Zoso, era originaria proprio della frazione di Bacchereto, come attesta una lapide posta all'ingresso di una tipica casa signorile medievale, dove il piccolo Leonar-

do di ser Piero da Vinci, nato il 15 aprile 1452 da una relazione illegittima, passò molta parte della fanciullezza. Ai tempi Bacchereto – posto sul versante del Montalbano opposto a quello del suo paese d'origine, Vinci – era un minuscolo villaggio di fornai già famoso per la produzione di ceramica artistica smaltata, dove la famiglia di Leonardo possedeva una “fornace da orcioli”, a pochi metri da Colline San Biagio. Qui Leonardo poté cominciare giovanissimo a esercitare il suo talento, facendo pratica nella modellazione dell'argilla e nell'ar-

*Luigi Pocaterra con la sua famiglia: il figlio Gabriele, la moglie Maria Pia Ragonieri, la cognata Claudia, la suocera Maria Beatrice e la nuora Matilde Rappini*



te della terracotta – le sue prime opere in ceramica furono cotte nella fornace dei nonni –, nonché nel disegnare il territorio, come negli studi progettuali sulle deviazioni dell'Arno, dove rappresentò il Montalbano, e nei Fogli di Windsor, 234 fogli che comprendono circa 600 disegni, dove ritrasse 'Bachereto'. Ma la zona non fu importante solo per la tradizione ceramica e per esser stata luogo ospitale dell'infanzia leonardesca, ma anche per produzione vitivinicola. Infatti già in epoca etrusca e romana nel territorio di Carmignano si producevano vini considerati eccellenti. Ne sono testimonianza il ritrovamento di vasi da vino, utensili per cantina, *kántharos* – tipico bicchiere da vino – e colini risalenti al periodo etrusco, nonché l'assegnazione da parte del console romano Giu-

lio Cesare a suoi veterani, tra il 60 a.C. e il 50 a.C., di terre coltivate a vite. Ma la consacrazione ufficiale avviene col bando granducale del 7 maggio 1626 da parte di Ferdinando II de' Medici, quinto granduca di Toscana regnante dal 1621 al 1670, del "Barco Reale" – dal latino *barricus*, confine –: una bandita di 4.000 ettari sul crinale del Montalbano dettata dalla necessità di disporre di un'area che salvaguardasse la selvaggina, visto che le attività venatorie erano la passione di molti tra i sovrani di casa Medici, adibita anche alla produzione di vino. Custodivano il Barco, chiuso da un muro alto due metri che si estendeva per una lunghezza di 52 chilometri, delle guardie chiamate birri e pene severe erano previste per chi si intrufolava al suo interno per cacciare o portar

via uva di frodo. Nemmeno un secolo dopo il granduca Cosimo III de' Medici – il penultimo appartenente alla dinastia, che regnò dal 1670 al 1723 – non solo istituì un'ulteriore serie di norme molto restrittive per la produzione dei vini all'interno della bandita di famiglia, ma, essendo divenuta la produzione vitivinicola così importante per il regno, il 24 settembre 1716, con capacità innovativa d'antica memoria, emise un bando che s'intitolava "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Val d'Arno di Sopra", delimitando di fatto, per la prima volta nella storia, alcuni territori del Granducato particolarmente vocati per la produzione di vini d'alta qualità. Venne così istituita la tutela *ope legis* di quella che già allora era una delle principali risorse

del tessuto socio-economico del territorio, la produzione enologica, costituendo una sorta di *Doc ante-litteram*. Per la Toscana di Cosimo III il vino era già un prodotto strategico, infatti il bando traeva origine proprio da una lunga serie di esperienze commerciali che avevano ormai consolidato il valore qualitativo dei prodotti enologici di quei territori. Una terra di vino, quella di Carmignano, fra le quattro più importanti e di qualità eccellente della Toscana di allora, che già riscuoteva un tale successo da far nascere, nella mente del lungimirante Granduca, l'idea di proteggerlo e tutelararlo, stabilendo precise e severe norme per la vendemmia, per garantire la purezza dei vini e



il loro commercio. Per questo Cosimo III istituì anche le Congregazioni di Vigilanza sulla produzione dei vini, che dovevano controllare il rispetto delle norme richieste, essendo il vino già considerato così rappresentativo del “decoro della Nazione” che occorreva mantenerne alta e tutelarne la qualità. Il Bando fu il primo documento giuridico al mondo sul vino, un’antichissima, straordinaria e nobile anticipazione delle moderne denominazioni d’origine controllata, arrivata ben prima delle famose *appellation d’origine contrôlée* francesi. Ma la storia del vino di Carmignano è costellata di numerose citazioni che ne

hanno fatto nei secoli letterati illustri, pittori e poeti, come il Redi che, nel famoso Ditirambo *Bacco in Toscana* del 1685, ebbe così a elogiarlo: “Ma se Giario prendo in mano di brillante Carmignano così grato in sen mi piove che ambrosia e nettare non invidio a Giove...” fino al “Vate d’Italia” Gabriele D’Annunzio, che non fece mancare il suo apprezzamento. L’importanza del vino di Carmignano era anche data dal fatto che fosse “navigabile”, cioè poteva essere trasportato via mare arrivando fino al Nuovo Mondo. Infatti, già anticamente, veniva commercializzato negli Stati Uniti dove addirittura migliorava col tempo, mostrando tutte le sue doti di grande vino da invecchiamento. Antico, generazione dopo generazione, è



il legame della famiglia col nettare di Bacco e il territorio di Carmignano e Bacchereto. Ma questo vocatissimo territorio tra Firenze, Prato e Pistoia, dove da secoli si coltiva la vite con risultati qualitativi importanti ha anche un'altra particolarità: il suo terroir e il suo microclima ospitano da circa 500 anni quella che i vecchi viticoltori chiamano "uva francesca", che altro non è che Cabernet, di cui si narra che le prime barbatelle siano state trapiantate in questo territorio per desiderio di Caterina de' Medici, quando nel Cinquecento fu regina di Francia. E ancor oggi caratteristica dei vini rossi di Carmignano è la presenza del Cabernet, qui considerato a tutti gli effetti vitigno autoctono, che il discipli-

nare richiede obbligatoriamente con un taglio che va dal 10 al 20%. Ad accoglierci a Colline San Biagio una bellissima e solida famiglia che crede fortemente nelle indubbe potenzialità di un territorio ricco di una propria forte identità e cultura, di una storia millenaria e una tradizione enoica vecchia di secoli. Fra i volti dell'azienda, uno è sicuramente molto noto al grande pubblico. Si tratta del "notaio filosofo" Luigi Pocaterra – famoso per la partecipazione a tante trasmissioni televisive, personaggio non solo colto e distinto, ma anche divertente, ironico, piacevole e familiare, dallo stile "d'altri tempi" –, vero mentore enogastronomico. Oltre a lui, la cognata Claudia Ragonieri, gran donna

di cantina, la moglie professoressa Maria Pia Ragonieri, il figlio Gabriele, anch'egli notaio in Roma, con la moglie Matilde Rappini – con una gran passione per i cavalli – e la piccola Elisabetta. Infine l'amatissima nonna Maria Beatrice, novant'anni e non sentirli, una vera forza della natura, famosa per il suo ragù fatto in casa all'antica. *Front man* dell'azienda è Gabriele Pocaterra: "Mi piaceva molto andare nei campi col nonno Luigi Ragonieri, che mi spiegava come si devono potare gli olivi e come si cura la vigna. Da queste esperienze è scaturita la mia voglia di continuare la tradizione familiare di vignaioli in Toscana. Abbiamo prodotto il nostro primo Carmignano con la bella vendemmia

2004: per noi il vino è una gran passione e tanto, tanto lavoro; una fatica che però ci appaga, sempre nel segno di una filosofia aziendale che si fonda sulla conduzione familiare con l'obiettivo di proporre ai *wine lovers* prodotti di altissima qualità". Colline San Biagio consta di 70 ettari di terreni, di cui 14 di parco vigneti, tutti a denominazione Carmignano – Doc dal 1975 e Docg dal 1990 – posizionati su terreni di medio impasto composti da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi ricchi di galestro, sabbia e arenarie con esposizione sud/sud-ovest, a un'altezza compresa fra i 180 e i





270 metri s.l.m. La conduzione agricola è a basso impatto ambientale nel pieno rispetto dei cicli naturali e le piante sono alimentate con vinacce quale fertilizzante organico e sovesci di leguminose e graminacee, quest'ultime sfalciate e interrate nel periodo della fioritura. La protezione del Montalbano dalle correnti fredde, la tessitura, l'altitudine, l'esposizione dei terreni sono presupposto di un microclima unico caratterizzato da luce, sole, leggere brezze e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizione ideale per una lenta e perfetta maturazione delle uve, determinante per la conservazione di profumi e la pro-

duzione di vini territoriali, eleganti e longevi. Le vigne, con un'età che varia dai 45 ai 25 anni, sono coltivate alle pendici del Montalbano a cordone speronato e archetto toscano per il 65% a Sangiovese, il resto a vitigni bordolesi, dividendosi in due corpi: il primo, dette "Vigne di San Biagio", insiste intorno alla struttura centrale dell'azienda ed è tutto Sangiovese; più in basso si situa il secondo corpo di quattro parcelle, dette "Vigne di Valle", impiantate sia a Sangiovese che a Cabernet Sauvignon e Merlot. La cura dei vigneti, la potatura verde, la raccolta manuale e selezionata delle uve con severa cernita, il tradizionale processo di vinificazione, pur nella modernità della cantina e delle sue attrezzature, permettono a

quest'azienda di produrre vini d'alto pregio che hanno avuto riconoscimenti sia in ambito nazionale che internazionale. La produzione annuale si attesta sulle 60mila bottiglie, suddivise tra 5 etichette, a partire dal bevilissimo rosato Igt Balè – 50% Sangiovese e 50% Merlot – vinificato in bianco, passa 8-10 ore sulle bucce, fa solo acciaio per 4-5 mesi e poi un mese d'affinamento in bottiglia prima d'esser rilasciato sui mercati: color rosato brillante, l'olfatto è caratterizzato da note floreali di rosa e glicine che si fondono con *nuances* fruttate di fragola e ciliegia per un palato fresco e vivace, di buona sapidità e lunga persistenza. Perfetto per l'aperitivo, il Vigna Toia – fresco blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot in per-

centuali uguali, che fa solo inox – è dedicato a Leonardo, infatti in etichetta è riprodotto il primo disegno autografo del genio di Vinci, il *Paesaggio con fiume* del 1473, conservato al Gabinetto degli Uffizi, che rappresenta una veduta a volo d'uccello su un panorama toscano: color rosso rubino intenso e vivace, al naso si apre su frutti a bacca rossa con ciliegia e ribes in evidenza, a cui fa seguito una delicata speziatura di pepe rosa che sfuma su note balsamiche; in bocca sorprende con un ingresso setoso che lascia emergere successivamente freschezza e un elegante tannino, caratteristiche che poi si fondono armoniosamente per un finale equilibrato e persistente, da sorreggiare in accompagnamento a primi piatti di pa-

sta fresca fatta in casa condita coi sughi della tradizione toscana. Il Donna Mingarda è un Sangiovese in purezza che racconta col proprio nome la storia della principessa longobarda che donò il castello, la corte e il borgo di Bacchereto al vescovo di Pistoia. Le uve, accuratamente selezionate, fermentano lentamente per 20 giorni coi propri lieviti selvaggi in vasche d'acciaio a temperatura controllata per poi svolgere la malolattica in legno; segue l'affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese di 2° e 3° passaggio, in una percentuale del 30% di 2° passaggio e di 3° il restante. Nel calice ha un color rosso rubino intenso, accompagnato da leggere sfumature granato sull'unghia.

L'esame olfattivo presenta note fruttate, che vengono alimentate dai sentori terziari derivanti dall'affinamento. Al palato è fine, elegante, avvolgente con una trama tannica ben integrata. Ottimo coi secondi di carne rossa, è da provare anche coi formaggi stagionati, ideale con polenta e bocconcini di cervo. Punta di diamante della gamma aziendale è il Carmignano Docg Sancti Blasii, in onore dalla medievale pieve che si trova all'interno dei terreni di proprietà, le cui prime notizie risalgono al 1287, ovvero a quando una pergamena riporta l'esistenza di una "ecclesia S. Blasii de Fucian, nel plebato di Bacchereto". È il frutto della selezione delle migliori uve di tutto il parco vigneti, per la cui raccolta

non si fanno mai meno di 10 passaggi in vigna, per arrivare fino a 15-16. La fermentazione alcolica viene effettuata in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (28-30° C), mentre la fermentazione malolattica è svolta in barriques. Eccellente vino da lungo invecchiamento, 70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Merlot, affina in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio a tostatura media per un periodo che può variare dai 12-13 fino ai 15-16 mesi, per infine completare l'elevazione in bottiglia per minimo sei mesi prima di esser rilasciato sui mercati. Rosso rubino molto intenso, emergono al naso note di piccoli frutti rossi, quali lampone, ribes rosso e ci-

liegia, che si fondono con le note vanigliate e speziate che derivano dall'affinamento in legno. Al palato è di gran struttura ed eleganza con una trama tannica molto fitta e tannini morbidi per una finale lunghissimo. Perfetto per la meditazione. Ecco infine, da una singola vigna con rese bassissime, il Merlot in purezza Quattordicisei, senza dubbio ai livelli dei più grandi Merlot. Di qualità assoluta, l'affinamento viene svolto dapprima in barriques nuove a media tostatura di rovere francese per 15-18 mesi e poi, per un ulteriore anno, in vetro. Ha una veste color rubino intenso con qualche lieve riflesso



violaceo. Il naso è dominato da piccoli frutti rossi, come more e ribes, impreziositi da note di vaniglia e cacao. Al palato è di corpo pieno, morbido e avvolgente con un tannino sì importante, ma sempre rotondo e mai spigoloso. Termina con un finale lungo. Ottimo in abbinamento a piatti a base di selvaggina da pelo in umido, arrosti e brasati di carne rossa. Perfetto anche coi formaggi stagionati, dà il meglio di sé con un arrosto di maiale alle prugne. Delicato e intrigante nei profumi, morbido e vellutato in bocca, dove frutta e spezie si amalgamano con finezza, è un'etichetta da lasciar riposare ancora qualche anno in cantina per assaporarla al massimo delle sue potenzialità. A fianco di questi vini eleganti e perfettamente realizzati trova spazio anche la Grappa Riserva Carmignano, nata dalla sapiente distillazione con impianto artigianale entro 24 ore di sole vinacce freschissime e invecchiata in barriques di rovere di Limousine. Ma non bisogna scordarsi dell'altro prodotto principe: l'olio extravergine d'oliva Igp toscano biologico certificato, avendo Colline San Biagio ben 20 ettari d'oliveti con 5.500 piante d'olivo tutte antiche, poste fra 250 e 400 metri d'altitudine col classico blend di cultivar della tradizione toscana, Moraiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino. Da curate pratiche agronomiche, una raccolta



manuale secondo tradizione e la frangitura entro le 24 ore dal distacco, nasce un olio tipico e molto toscano, concentrato e delicato. Colline San Biagio non è soltanto vino, infatti dagli inizi degli anni Duemila è anche ospitalità di charme in due antiche strutture. La prima è l'affascinante Antico Convento, destinato a sede di religiosi sin dall'inizio XII secolo e poi di famiglie contadine, che è stato magnificamente restaurato in anni di impegnativi lavori con un concetto estremamente conservativo. Così alcuni segni del suo lontano passato si ritrovano ancor oggi nelle pietre originali riportate alla luce, dove sono incise delle croci e scavate delle nicchie per le candele, allora unico mezzo d'illuminazione. Già solo entrando si viene subito a

contatto con l'atmosfera intima e mistica, quasi irrealistica, che lo anima, già luogo di pace dove i monaci nell'Alto Medioevo svolgevano le loro pratiche quotidiane di preghiera e lavoro. In posizione isolata e perciò molto silenzioso, ma a soli 25 chilometri da Firenze, il *relais* offre gran pace e tranquillità, oltre a fantastici panorami su una campagna toscana da cartolina, dove le lancette dell'orologio si fermano... E la mattina si viene svegliati solo dai suoni della natura, con gli uccellini che cinguettano. Al primo piano della struttura vi sono le sette eleganti e ampie suite di classe, con una perfetta conservazione di stili e arredi d'epoca, mobili anche d'alto antiquariato di famiglia, soffitti con travi in legno e bagno privato con originale marmo di Carrara.

Dovendo pagare le tasse di decima alla chiesa di Roma, da documenti conservati presso l'archivio storico di Firenze si desume che il convento dichiarasse un'importante produzione agricola, dalla quale i nomi delle stanze: Susina Gialla, Pesca, Albicocca, Uva Rossa, Grano, Salvia e Corbezzolo. A disposizione degli ospiti una simpatica piscina all'aperto, uno splendido e importante parco giardino, ombreggiati gazebo, una tettoia dove mangiare al fresco con un bel tavolo comune da 16 persone, un accogliente bar, una sala TV, una sala musica con pianoforte e una sala da biliardo con tavolo originale del Settecento. Il casale può essere affittato anche in maniera esclusiva a un gruppo o a una famiglia e conta complessivamente 14 posti let-



to. Vi è naturalmente la possibilità di avere uno chef a domicilio che può servire dalla colazione, al pranzo, alla cena, oltre a intriganti aperitivi magari a bordo piscina, usufruendo dell'antica cucina del casale che al suo interno prevede anche confortevoli sale da pranzo. I piatti, con materie prime del territorio, sono tutti fatti espressi in casa e, volendo, c'è pure la possibilità di una *cooking class* per apprendere i segreti della cucina toscana. Poco più sotto, a circa 100 metri su una pittoresca stradina, si trova la seconda struttura, denominata Le Torracce: un classico casale con annessa una torre d'avvistamento del Quattrocento dal bel sapore antico. La struttura ospita quattro appartamenti personalizzati nell'arredamento con mobili ottocen-

teschi e caratterizzati da uno stile tipicamente toscano: Granturco, coltivazione legata al territorio; Terrarossa, dal nome della località che insiste su terreni ferrosi; Lavanda, con cui sono coltivati diversi campi intorno. Ogni appartamento è dotato di tutti i comfort, col proprio bagno, la propria cucina e, sebbene i poderi toscani abbiano pareti così spesse da crearne un ambiente sempre fresco, è comunque previsto il condizionamento dell'aria. Il quarto appartamento si chiama Torre, proprio perché è stato ricavato dalla completa ristrutturazione della torretta medievale adiacente. Il complesso offre un piccolo bosco romantico, una piscina e una vasca idromassaggio Jacuzzi da quattro posti entrambe all'aperto con vista sulla

campagna. Nella vecchia cantina con la volta a botte, che regala una naturale costante temperatura di 18° C per tutto l'anno, è ospitata una suggestiva sala degustazione dove i vini possono esser bevuti anche d'estate sempre piacevolmente freschi. I proprietari sono persone deliziose, calorose e affabili a cui davvero piace avere ospiti, supportati da un personale professionale, gentile, attento, sollecito, riservato e sempre disponibile al bisogno. A richiesta possono organizzare visite con guida alle principali città toscane, gite in campagna, passeggiate a cavallo, sport in bicicletta o mountain bike, giornate al mare, degustazioni di vini e prodotti tipici. "Un'accoglienza a 360°, perché vogliamo rendere partecipi i nostri graditissi-

mi ospiti della grande bellezza di cui l'Italia è leader mondiale, e la Toscana è il leader del leader mondiale!". *Ma il settore ospitalità di Colline San Biagio non si ferma qui...* "Ci sono altri progetti, intanto stiamo lavorando al casale Olivo, che si trova all'interno di una riserva naturale di una bellezza scivolgente, un po' più in quota, siamo a circa 400 metri s.l.m. alle pendici del Montalbano, dove saranno ricavati altri tre appartamenti. E un altro casale è *work in progress...*". Tradizione e passione si dipanano come il *fil rouge* di una bella aria di famiglia, quella appunto di Colline San Biagio, legata da un antico e particolare rapporto d'amore col territorio di Carmignano e Bacchereto.

# LA MAGIA della Ferriera

giovanna focardi nicita

UN BUEN RETIRO DI CHARME  
NEL FITTO DEI BOSCHI DEL CASENTINO,  
LA TOSCANA PIÙ REMOTA E SELVAGGIA

**Un luogo incantato nella Toscana aretina più remota e selvaggia, dove rifugiarsi per riconnettersi con se stessi e la natura: nel fitto dei boschi del Casentino, La Ferriera è un buen retiro di charme dove trascorrere ritempranti giornate all'insegna della rilassatezza e del silenzio, avvolti dal verde dei boschi col sottofondo dei soli suoni della natura e delle acque del torrente Bonano che scorre poco sotto.**



Fuori dal mondo e fuori dal tempo, questo incantevole Bed&Breakfast con piscina, ricavato dall'appassionata e attenta ristrutturazione dell'antica abitazione della famiglia di fabbri che vi abitò fino alla seconda metà del Novecento, si trova in una piccola valle fra gli antichi borghi rurali di Talla – la tradizione vuole che vi sia nato Guido Monaco, inventore della moderna notazione musicale – e Castel

Focognano. Qui, a circa 300 metri di altitudine, sulla sponda sinistra del torrente, fin dal Cinquecento sorgeva la Ferriera del Bonano, operosa fucina di fabbri che, sfruttando la forza motrice dell'acqua – energia che per centinaia di anni ha dato vita alle botteghe, agli opifici, alle officine che hanno trasformato la storia dell'uomo –, si tramandavano il mestiere da padre in figlio. L'ultimo fabbro che acquistò la Ferriera nel 1912 fu Paolo Cariaggi, che ne portò avanti la tradizione

coi figli Edison e Orfeo. Qui si producevano attrezzi per il lavoro agricolo – vanghe, zappe, vomeri, erpici – e per l'operato dei lavoratori della pietra – mazze, scalpelli, martelli. Un lavoro duro, in un ambiente difficile, la cui luce nei mesi freddi dell'inverno, fino all'arrivo della dinamo, era il solo fuoco delle forge. Isidoro Rebatto e Susanna Ponzin, imprenditori padovani di Este, costruttori e gestori di centrali idroelettriche, proprio in occasione della costruzione di una centrale adiacente alla



Ferriera, hanno pensato di acquisirla in toto e riproporla come buen retiro *country chic*, decidendo di condividerne il fascino con chi sa coglierne la magia. “Siamo impegnati da sempre nella salvaguardia del paesaggio e contro ogni spreco di risorse, infatti fin da giovani ci siamo avventurati con slancio in imprese orientate alla sostenibilità, in particolare col recupero di centrali idroelettriche dismesse e riattivate per la produzione d’energia pulita”. Cacciatori di sogni, si sono innamorati di

*Isidoro Rebatto e Susanna Ponzin*

questo sito che hanno trovato semi abbandonato e, con impegnativi lavori durati vari anni, l’hanno resuscitato, rimettendo in funzione la vecchia officina dei fabbri col mulino a pale, i camini, gli ingranaggi, le pulegge, i grandi magli mossi dalle acque del torrente. Sopra la fucina, per offrire agli ospiti il massimo della privacy e degli spazi, questo B&B di classe ha solamente tre eleganti stanze con bagno, un gran salotto, un’acco-

gliente sala colazioni con camino, terrazze ombreggiate dove poter fare la prima colazione, una grande piscina nel prato, terrazamenti con *chaises longues* dove prendere il sole. Una *location* dal forte *genius loci*, destinata a chi sa cogliere intimamente lo spirito di queste terre ancestrali. È ideale per una famiglia o un piccolo gruppo di amici. All’esterno, un uliveto di 900 piante, un fitto bosco di castagni e alberi secolari, sentieri per passeggiare fra radure e foresta, il torrente con calme pozze d’acqua cristallina dove nei giorni di calura estiva si può fare il bagno. Per gli ospiti vengono organizzate escursioni, pic-nic, degustazioni e cene *en plein air*... con sorpresa. Infatti si posso degustare i vini “della casa”. Perché Isidoro e Susanna sono proprietari anche di un suggestiva cantina che si trova a meno di un’ora di auto da La Ferriera, in quel di Montepulciano, il Podere Casanova, che racconta tutte le unicità e le affinità elettive che intercorrono fra la loro terra di origine, il Veneto, e questa nuova terra d’elezione, la Toscana. L’azienda si trova alle porte della Val

D’Orcia nella zona meridionale della denominazione Nobile di Montepulciano, si sviluppa su 16 ettari di vigneti che insistono su suoli disposti su più versanti che danno origine a cru di gran pregio. Perfetti per esser degustati a La Ferriera, regno del silenzio e della tranquillità, luogo dove prendersi tutto il tempo per rilassarsi, meditare, riconnettersi con la natura, stemperare gli affanni. E dove, volendo, si può anche lavorare in modalità *smart*, dato che la casa ha un’ottima connessione. Isolati, ma vicini a straordinari luoghi facilmente raggiungibili del Casentino, una delle zone più autentiche, ricche di arte e storia della Toscana, quali il Santuario francescano della Verna, il Monastero e l’Eremo di Camaldoli, l’Abbazia di Vallombrosa, il Monastero di Santa Maria del Sasso, l’incantevole centro storico di Bibbiena diventata città della fotografia, paesaggi che hanno ancora il sapore della scoperta e posti dove rificillarvi al meglio con gli intriganti sapori locali.



# Argentario

## Golf Resort & Spa Golf

GIOIELLO DI DESIGN  
IN MEZZO ALLA NATURA MEDITERRANEA  
DELLA MAREMMA

andrea cappelli

**L'Argentario Golf Resort & Spa Golf, uno dei brand più esclusivi dell'hotellerie in Italia, si trova al centro di una verdeggiante vallata in un incredibile paesaggio, considerato tra i più scenografici d'Europa: un'area naturale protetta di oltre 80 ettari a due passi dalla Riserva Naturale Duna Feniglia e dal mare dell'arcipelago toscano.**

Questo hotel 5 stelle a Porto Ercole, la cui filosofia ha origine dalla ricerca del benessere nel rispetto dell'ambiente, include 73 camere con un'incredibile vista sulla Laguna di Orbetello, sui boschi di sughere e sugli ulivi cente-

nari della Maremma Toscana, dimora di lepri, daini, scoiattoli, cinghiali e una gran varietà di specie d'uccelli. Ogni sistemazione di design è dotata di una terrazza e delle ultime tecnologie ed è frutto di una meticolosa ricer-

ca di materiali e arredi. Per chi ama lo sport all'aperto, il resort offre due campi da tennis e due da padel, un campo da calcetto e percorsi di jogging. La *location* panoramica e l'eleganza della struttura di lusso creano un luogo ideale non solo per un matrimonio da favola, ma anche per condurre *business meeting* e conferenze in un ambiente rilassante. L'Argentario Golf Club ospita uno dei più suggestivi campi di Toscana con la Laguna di Orbetello e il promontorio del Monte Argentario che non solo offrono un panorama di straordinaria bellezza, ma creano anche un microcli-



ma che consente di praticare sport in qualsiasi periodo dell'anno. Con 18 buche per un totale di 6.218 metri e par 71, a marzo 2019 The PGA (Professional Golfers Association) ha scelto l'Argentario Golf Resort & Spa e il suo campo come sede nazionale per l'Italia, rendendolo l'unico percorso in Italia ad avere la licenza di PGA National Italy. E tutto il verde del Resort è certificato "Agri Cert" bio eco-compatibile: tutti i prodotti usati per la sua manutenzione sono infatti totalmente naturali. Infine, forte del suo brand, con le prime Argentario Golf Villas, residenze extra lusso con tutti i servizi

di un resort, l'Argentario Golf Resort & Spa si apre a una nuova prospettiva abitativa: residenze private inserite in un comprensorio di grandissimo prestigio, ricco di esperienze da vivere e con servizi che si ispirano ai trend del mercato americano per offrire ai clienti italiani e internazionali un *wellbeing retreat* esclusivo nel rispetto della natura, con la possibilità per al-

*Sogliola al burro, nocciola, mazzancolla, fagiolini, patata viola e basilico; lo chef Emiliano Lombardelli; cicala, terrina di pomodoro e melanzane, spuma di mozzarella, basilico*



cune dell'acquisto e per altre dell'affitto. Queste ville, gioielli architettonici all'insegna della domotica, dell'*internet of things* e dell'ecosostenibilità, sono un nuovo modello abitativo, nonché una forma d'investimento alternativo di *real estate* che rivoluziona allo stesso tempo il turismo d'alta gamma. Completano l'offerta dei servizi il ristorante gourmet Dama Dama, che propone la cucina moderna e creativa, fatta di sapori e colori, dello chef Emiliano Lombardelli, dove il passato incontra il futuro, l'originalità incontra l'innovazione e la qualità incontra la raffinatezza. Poi la Club House Restaurant con piatti salutaris, semplici ma ricchi e fantasiosi, con una particolare attenzione al territorio. Chef Lombardelli sceglie scrupolosamente le materie prime da piccoli produttori locali, privilegiando quindi la stagionalità degli ingredienti e la loro genuinità. Per entrambi i ristoranti si segue infatti la filosofia green del resort che privilegia prodotti bio, freschi e a km 0. Ma potrete assaporare anche i piatti cucinati col Metodo Wellbeing del biologo nutrizionista Luca Naitana, che educa a uno stile di vita basato sul benessere del corpo e della mente, un regime alimentare che predilige le verdure e la frutta, i legumi, l'olio extravergine d'oliva, le carni bianche e il pesce fresco. L'Espace Wellness Center si sviluppa su ben 3.000 metri quadrati e include una SPA, una palestra dotata di attrezzature Technogym d'ultima generazione, biosauna con cromoterapia, bagni turchi, percorso Kneipp, una piscina interna riscaldata con vista panoramica e una d'acqua salina e sei cabine massaggio. La scelta dei massaggi e dei trattamenti è ampia, da quelli specifici anti-aging di Carita a quelli caraibici di St. Barth, da quelli rilassanti con l'olio d'oliva degli uliveti circostanti e con la lavanda dei campi della Maremma, ai trattamenti d'urto ed energizzanti per gli sportivi. Per chi ama il fitness vengono proposti anche una serie di corsi, da quelli tradizionali come spinning, acquagym e allungamento muscolare, a quelli innovativi come la callanetica e i fitness games.

NELLE CAMPAGNE DI MONTALCINO

# IL PODERE Bel Sogno DELLA FAMIGLIA Maccari

**Il podere Bel Sogno, in via Bellaria al civico 7, si trova a soli 300 metri dal centro storico della città di Montalcino, ma è allo stesso tempo immerso in un luogo tranquillo e rilassante, lontano da ogni rumore con una vista, appunto, da sogno sulla Val d'Orcia e le Crete Senesi.**



## andrea cappelli

La proprietà è di una famiglia di origine montalcinese che ha fortemente voluto questa struttura al fine di far conoscere a tutto il mondo la vera realtà toscana e far vivere un'esperienza indimenticabile ai propri ospiti con una vacanza rilassante immersi nella natura. La casa-vacanza, ap-

pena ristrutturata, è a conduzione familiare, gestita da Gianni Maccari con la moglie Donatella e i figli Viola e Filippo. Gianni è da sempre coinvolto nel mondo del vino, in particolare del Brunello di Montalcino, avendo lavorato in aziende importanti come *wine-maker* e manager: dapprima per tanti anni a fianco di Giulio Gambelli, massimo maestro-assaggiatore nel mondo del Sangiovese in Toscana, nell'azienda Pog-

gio di Sotto. Poi ha coltivato una bella esperienza nell'azienda di Salicutti e in questo momento è il responsabile dell'azienda Ridolfi. Il Podere Belsogno offre la possibilità di poter prenotare l'intera struttura che si avvale di due ampie camere matrimoniali, "Rosmarino" e "Lavanda" – convertibili anche in camere singole che possono ospitare fino a quattro persone con letti separati –, tre bagni, due privati

all'interno delle camere e uno nel salone, una cucina attrezzata con camino a legna e un ampio soggiorno. All'esterno vi è un terrazzo pergolato con un panorama mozzafiato dove vi sono tavoli per la colazione, il pranzo o la cena. Su richiesta, si può usufruire anche di una sola delle camere "Rosmarino" e "Lavanda" con relativo bagno, in quanto hanno ingressi indipendenti. Altra possibilità è il monolocale "Roseto", che si compone di soggiorno con divano letto matrimoniale, uso cucina e bagno. Ultima possibilità il

bilocale "Ulivo" che si compone del monolocale "Roseto" più una delle due camere "Rosmarino" o "Lavanda". In tutte le camere è possibile aggiungere un lettino per neonati. Molti i servizi che la struttura offre a pagamento su prenotazione: cene tipiche montalcinesi con abbinamento vini organizzate dalla famiglia Maccari; degustazio-

ni di vini e verticali di Rosso di Montalcino e Brunello di Montalcino con salumi e formaggi tipici; noleggio di bici per escursioni con tanto di itinerari nelle campagne dei dintorni; pic nic in mezzo ai vigneti del Brunello; passeggiate a cavallo; passeggiate con i dolci alpaca nonché visite ad aziende produttrici di Brunello con degustazione.





michele dressi

# ROBERTO E ILARIA FELLUGA APRONO LE PORTE DEL Relais Russiz Superiore NEL CUORE DEL COLLIO FRIULANO

**In Friuli, nel nord-est della penisola, si trova uno dei territori più antichi e vocati alla viticoltura: il Collio. In questa terra, stretta nell'abbraccio delle Prealpi Giulie e del mar Adriatico, Roberto e Ilaria Felluga, 5° e 6° generazione di una lungimirante dinastia di viticoltori, guidano due delle più prestigiose realtà della denominazione: Marco Felluga e Russiz Superiore.**

L'azienda Marco Felluga ha sede a Gradisca d'Isonzo, una cittadella quattrocentesca voluta dalla Repubblica di Venezia, cinta da mura disegnate da Leonardo da Vinci e la cui effigie, il Leone di San Marco, è simbolo della tenuta. L'azienda Russiz Superiore, con sede a Capriva del Friuli, nel cuore del Collio,

racconta una storia lunga oltre 700 anni, durante la quale si sono succedute nobili famiglie. L'aquila asburgica dei Thurn-Taxis, emblema aziendale, rivela l'importanza che l'Impero austro-ungarico diede alla zona, identificata come uno dei migliori cru già nel 1787. Ed è proprio a Russiz Superiore, anti-

co borgo vincolato dalla Sovrintendenza alle Belle Arti, che si trova il Relais Russiz Superiore: un luogo incantato e ricco di storia, ideale per fuggire dalla realtà quotidiana e rilassarsi fra natura incontaminata, alta enologia e piaceri della tavola. Questo luogo, un tempo regno di un'incredibile barriera corallina, i cui resti possono ancora essere ammirati, permette di godere di splendidi sentieri tra i vigneti e raggiungere con facilità alcune tra le mete più affascinanti della regione, note per le loro bellezze artistiche, architettoniche e paesaggistiche. Tra queste: Gorizia, Grado, Trieste, Cividale, Udine e Aquileia. In esclusiva per i suoi ospiti, il Relais Russiz Superiore offre degustazio-

ni di vini delle Tenute Marco Felluga e Russiz Superiore abbinati a prodotti gastronomici della tradizione e tour guidati nei vigneti e nella cantina degli Orzoni: una vera e propria "cattedrale del vino", incastonata nel cuore di una collina, dove avviene l'affinamento dei vini rossi dell'azienda. Per gli amanti delle due ruote, inoltre, è possibile, tramite un servizio di noleggio, esplorare il Collio in Vespa, mezzo ideale per scoprire tutti gli angoli segreti e gli scorci mozzafiato di questo territorio unico. Per i più sportivi, invece, il Relais organizza bike tour, gite a cavallo, escursioni naturalistico-culturali con guide regionali abilitate e sessioni di yoga e meditazione.



# Relais VILLA OLMO

## SUGGESTIVO COUNTRY RESORT SULLE COLLINE AMMANTATE D'OLIVETI A IMPRUNETA

daniela fabiotti

**Relais Villa Olmo è uno squisito boutique hotel situato a Impruneta, porta del Chianti e patria del classico cotto fiorentino.**

La parola Relais rimanda a un antico termine francese che evoca le stazioni di posta, dove viaggiatori e pellegrini potevano trovare un buon piatto caldo e finalmente riposare, così, fedele alle tradizioni, questo resort vuol essere un'oasi di pace e divulgazione del patrimonio enogastronomico regionale. Tipicamente toscano e ricco di fascino naturale, il Relais, sotto la supervisione del general manager Simone Pampaloni, dispone di 18 eleganti unità (ville con piscina privata, suite e camere) che offrono soluzioni di ospitalità perfette per tutte le esigenze, da coppie e famiglie a piccoli gruppi. Il Relais fa parte di WHS (Worlding Hospitality Solutions), holding leader del turismo esperienziale composta da ben quattro brand – Florencetown, Arno Travel, Relais Villa Olmo e Diadema Wine Bar & Restaurant – fondata da Luca Perfetto e Urbano Brini nel 2006, ai quali si è aggiunto nel 2012 Patrizio Montevicchi in qualità di presidente, con

la missione di offrire soluzioni turistiche di alto livello a 360°. Al Relais Villa Olmo le atmosfere sono rarefatte, la tranquillità assoluta, gli accessi a tutte le camere sull'esterno e ben distanziati tra loro, in modo da poter garantire l'esclusività degli spazi e la privacy del soggiorno. Con una splendida vista sulla campagna toscana, il Relais dispone di una piscina panoramica con vista sull'uliveto, luogo perfetto per rinfrescarsi nelle giornate più calde, ma anche per degustare i piatti del "pool menu" o gli "assaggi a sorpresa" curati dalla cucina del ristorante – a esempio la schiacciata toscana appena sfornata o una macedonia freschissima – fino ad assaporare un delizioso aperitivo davanti al tramonto. Relais Villa Olmo dedica grande attenzione alla natura con la creazione e cura dell'orto, dove l'executive chef del Diadema Wine Bar & Restaurant Alessio Leporatti può cogliere la materia prima freschissima, senza escludere la

sostenibilità, in particolar modo erbe aromatiche e officinali classiche della cucina di campagna come il timo, la salvia, il rosmarino, la santoreggia – che si affaccia anche nel classico "peposo all'imprunetina" preparato con gusto personalissimo con le spezie usate per il panforte –, il basilico e il prezzemolo, coi quali la cucina del Diadema lavora anche il gelato. In questo borgo del Cinquecento dal fascino antico, dove le piccole cose assumono un valore autentico e prezioso, la mente viaggia a ritroso in un tempo in cui l'autenticità di un buon piatto veniva onorata dall'eleganza di un vino che rispetti la terra antica su cui viene prodotto. È proprio questo rispetto il segreto della cucina di chef Leporatti, sempre attento nella scelta delle materie prime, tutte delizie di quest'angolo della Toscana e prediligendo i piccoli produttori che sono un po' la memoria storica di questo territorio. Una cucina "di padella", insomma, come ama definirla lo stesso chef, rilettura moderna dei piatti della tradizione in un intrigante viaggio culinario. La carta dei vini offre ottime scelte soprattutto tra quelli dell'azienda Diadema: Champagne pas dosé e rosé, un bianco, un rosé, tre rossi, tra cui un Sangiovese che nasce in anfore di cotto dell'azienda imprunetina Mital e un supertuscan servito anche in elegante bottiglia con dettagli Swarovski. A disposizione degli ospiti, inoltre, una scuola di cucina, una cantina dove poter partecipare a degustazioni guidate da esperti sommelier o a divertenti laboratori di vino e un frantoio privato visitabile durante il periodo della frangitura delle olive.

andrea cappelli

# Hotel Londra Palace

UN DIPINTO IMPRESSIONISTA  
SULLA PIÙ ROMANTICA DELLE CITTÀ ITALIANE

DAL 1853 IL FASCINO E IL LUSO  
DI UN ALBERGO STORICO

**Il Londra Palace si trova in Riva degli Schiavoni, a pochi passi da Piazza San Marco, dal Ponte dei Sospiri e da tutti gli altri luoghi simbolo della Serenissima, ma anche dai suoi angoli più segreti.**

Dispone di 52 camere, diverse l'una dall'altra per arredi, tappezzerie, broccati di pregio e dettagli personalizzati, tutte dotate di bagni spaziosi e luminosi, comodi armadi, rispettose dell'eleganza dell'inconfondibile stile veneziano, finemente restituito alla contemporaneità. La vista è sempre incantevole: la scelta è fra il Bacino di San Marco e la Laguna di Venezia – dalla facciata in pietra d'Istria si affacciano ben 100 finestre – da una parte, o i tetti, i campanili e i caratteristici comignoli veneziani dall'altra. Il nucleo originario dell'Hotel Londra Palace di Venezia risale al 1853, quando si chiamava Hotel d'Angleterre & Pension, poi Londres. Nel 1865 venne costruito il Beau Rivage, in stile neolombardesco, unito all'Hotel d'Angleterre da un corpo di collegamento. La sopraelevazione dell'e-

dificio più antico negli anni Cinquanta del secolo scorso e le più recenti ristrutturazioni della facciata e degli spazi pubblici interni hanno dato all'hotel il suo attuale aspetto. La denominazione Londra Palace è degli anni Settanta. È da sempre ritrovo d'elezione di artisti, uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici. Il legame profondo con la storia della città e l'accoglienza impeccabile ne hanno determinato l'appartenenza dal 2013 alla Relais & Châteaux, associazione di oltre 580 hotel e ristoranti in tutto il mondo uniti da una passione genuina per l'ospitalità d'alto livello, coniugando il fascino e il lusso di un albergo storico col comfort e i servizi più avanzati. E nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'Unesco un "manifesto" che sancisce l'impegno a tutelare, da parte di tutti gli hotel associati, le diversità culturali e gastronomiche dei luoghi in cui operano. In linea con questi principi, il ristorante Do Leoni – al momento disponibile nella sua versione *bistrot* – è il palcoscenico dove lo chef Loris Indri, lasciandosi ispirare dalle primizie del giorno del mercato di Rialto, rivisita i sapori della laguna con creatività. Il team dell'Hotel Londra Palace lavora ogni



giorno per offrire agli ospiti “una casa lontano da casa”, dove scoprire la storia, i sapori e l’*art de vivre* veneziani: una missione svolta con una passione contagiosa, che nel 2019 è stata premiata col prestigioso “Welcome Trophy” di Relais

& Châteaux. Ogni spazio del Londra Palace è concepito per regalare un’esperienza emozionale, come la spaziosa veranda sulla Riva degli Schiavoni, che diventa intermezzo mediterraneo per una piacevole pausa, un *lunch* raffinato o una ce-

na sottolineata dalla melodia lagunare, dove fermarsi a gustare le specialità del Bistrot by Do Leoni e sorvegliare un cocktail creativo al Londrabar, seduti comodamente davanti alla laguna, da spettatori del via vai di gente da tutto il mon-

do e di tutte le culture, pur in un luogo intimo. Ma uno degli luoghi più invidiati all’Hotel Londra Palace è la sua altana, terrazza tipica





veneziana costruita sopra il tetto, la più alta della città, che soddisfa il desiderio di grande bellezza di ogni ospite, offrendo uno *skyline* inedito sulla storicità dell'antica repubblica marinara, sullo sfondo le Dolomiti innevate. Questo prezioso angolo di paradiso permette una vista a 360° sulla città e viene spesso richiesto, in modo esclusivo, per matrimoni, anniversari, piccole feste private, servizi fotografici, film, videoclip. L'Hotel Londra Palace rientra anche nella guida *Locali Storici d'Italia* e annovera tra i suoi principali 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*, come riporta la targa collocata sulla facciata dell'hotel dal Comune di Venezia nel 1982; il vate Gabriele D'Annunzio, che soggiornò qui nell'autunno del 1887, sbarcando dal Lady Clara e intervenendo all'inaugurazione del monumento eretto a Vittorio Emanuele II, che tutt'oggi si trova di fronte all'hotel; lo scrittore francese Jules Verne: una recente e felice scoperta, rivelata la scorsa estate da Nicolás Moragues, professore di Storia all'Università delle Isole Baleari e co-fondatore della Jules Verne Hispanic Society, certifica che lo scrittore ha qui alloggiato tra l'11 e il 13 luglio del 1884 incontrando l'arciduca Louis Salvator d'Austria. La *Gazzetta di Venezia* del 12

luglio 1884 scrive: "Il celebre romanziere francese sig. Giulio Verne è arrivato colla famiglia, ed alloggia all'Hotel d'Angleterre. Egli prepara un nuovo romanzo scientifico, che ha per teatro il Mediterraneo. Perciò fa una lunga peregrinazione nel suo yacht a piccolo cabotaggio sulle coste della Sicilia e dell'Italia meridionale". Già famosissimo in tutta Europa, per conservare l'anonimato si registra col nome di Prudent Allotte, il nonno, ma i veneziani, illuminati bizantini, scoprono l'arcano e, come riporta la *Gazzetta di Venezia* del 12 luglio 1884 "Onori e ricevimenti non gli furono risparmiati... Venezia lo salutò con striscioni con la scritta 'Ewiva Giulio Verne!', fuochi d'artificio, illuminò la facciata del suo hotel e dipinse il suo nome

sopra la terrazza con lanterne. L'intera città era lateralmente ai suoi piedi". Inoltre fu ospite del Londra Palace lo scrittore e poeta argentino Jorge Luis Borges, per il quale possiamo raccontare un aneddoto curioso: negli ultimi anni della sua vita, già affetto da cecità, era a Venezia d'inverno, in occasione di una conferenza nell'Isola di San Giorgio (di fronte al Londra Palace) assieme alla sua segretaria, Maria Kodama, divenuta, a poche settimane dalla morte, la sua seconda moglie. La signora Kodama, tutt'ora ospite affezionata dell'hotel, aveva scelto casualmente il Londra Palace per l'alloggio. Tornando a casa, Borges aveva un sacchetto della biancheria col nome dell'hotel e la sorella ha riconosciuto il nome di dove



erano andati in vacanza da giovani con i genitori. Anche il poeta e saggista russo Iosif Brodskij, Premio Nobel per la letteratura: come tutti sanno, Brodskij era di casa a Venezia, a cui ha dedicato il libro *Fondamenta degli incurabili*, pubblicato nel 1989, e passava di albergo in albergo. Famosa è la sua frase «Avrò sbagliato a non nascere qui». A Tchaikovsky, Borges e, recentemente, a Verne sono dedicate tre splendide suite affacciate sulla laguna: quella del compositore russo riporta appese alle pareti, rivestite di tessuti preziosi, le testimonianze del suo passaggio a Venezia e al Londra Palace; la suite dedicata a Borges è stata arredata anche grazie ai consigli della signora Kodama; mentre la Jules Verne richiama come atmosfera e

dettagli i viaggi straordinari dei racconti dello scrittore francese. 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 questa icona d'ospitalità. Distinto e discreto, Alain, da ben 19 anni al Londra Palace, di cui gli ultimi dieci come direttore, trasmette la vera passione, i saldi valori e il senso dell'ospitalità che da sempre contraddistinguono lo spirito di ogni Relais & Châteaux. «Il Londra Palace, dove senso estetico e comfort 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 anima». *Uno dei problemi storici di Venezia è da sempre il fenomeno dell'acqua alta, ma ora col Mose tutto ciò è solo un ricordo...* «Il Mose è stato progettato a difesa completa di tutti gli abitati lagunari dalle acque alte di qualunque livello e la sua entrata in funzione è stata progettata in previsione di maree superiori a 110 cm. Il Mose è stato testato per la prima volta in condizioni marine di effettiva operatività il 3 ottobre 2020, dando risultati positivi e poi è stato utilizzato molte altre volte in momenti di difficoltà, divenendo di buon auspicio per

il 2021!». *Dopo il recente lockdown, avete riaperto le porte ai vostri ospiti a maggio...* «Certo, come tutti i grandi alberghi abbiamo ricominciato l'attività appena possibile e con tutte le nostre camere a disposizione. In questi mesi è arrivata molta clientela di prossimità e un po' da tutta Italia. Certo si è sentita la mancanza degli ospiti americani, che valgono un 30-35% di presenze in albergo, ma abbiamo visto un po' di turisti tedeschi, francesi, svizzeri e austriaci, che stanno dando forza ai mesi estivi. E sono stati ripagati, avendo potuto vivere una Venezia da veneziani con meno confusione, meno inquinamento e acqua pulita nei

canali. In questa situazione stiamo cercando di incentivare in diversi modi la clientela, sia a livello economico, con elasticità di prenotazione e cancellazione e con *upgrade*. Noi ce la mettiamo tutta, con un'estrema attenzione alla pulizia e anche in questo cerchiamo di trasmettere un'impressione di lusso. Per esempio col gel disinfettante che emana l'intrigante profumazione del Dr. Vranjes. Ma non scordiamoci che questo periodo in cui il turismo è più calmo – e sarà comunque transitorio – può essere irripetibile per vivere a pieno lo spirito della Serenissima. E da agosto abbiamo già molte prenotazioni anche di turisti americani a seguito della riattivazione dei voli diretti dagli Usa su Venezia". *Come vi siete organizzati per la ristorazione?* "In questo momento, sia a pranzo che a cena, cioè dalle 11 del mattino alle 22.30 di sera, abbiamo a disposizione il Bistrot by Do Leoni, il nuovo ristorante *pop up* del Londra Palace, aperto anche agli ospiti esterni, che sarà sempre più veneziano, incentrandosi sull'arte di coniugare concretezza, genuinità e innovazione: una proposta semplice e completa basata ancor più sulla ricerca delle materie prime stagionali, territoriali e fresche. L'idea è adeguarsi alle tendenze ed esigenze del momento, regalando i sapori della laguna rivisitati con creatività, ma senza farne sfuggire il gusto au-

tentico. Così abbiamo deciso di concentrarci sullo studio della storia e della cultura tipica veneziana, di interpretare in modo contemporaneo piatti che abbiano un'attenzione particolare alla tradizione, come lo spaghetti con le telline. Ci stiamo orientando verso il km 0, 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. L'idea è nata dalla frequente richiesta di pasti generalmente di una sola portata, ma completi e accattivanti sia in termini di golosità che di prezzo. Ad esempio fresche e fantasiose proposte come *sandwich gourmet*, ricche insalate, piatti vegetariani, taglieri di affettati e formaggi veneti. Poi ancora dell'ottimo crudo di pesce, il migliore reperibile al mercato, pescato in maniera sostenibile di notte dal nostro fornitore di fiducia, perché nessuno dei nostri prodotti ittici proviene da importazione o allevamento. Il tutto condito da un servizio un po' più *smart*, senza rinunciare alla bellezza della sala da pranzo, un ambiente carico d'atmosfera, arricchito da suggestivi lampadari di Murano che rimandano a uno stile classico senza tempo, e al fascino della terrazza esterna affacciata sulla Riva degli Schiavoni". *Come funziona il servizio colazione?* "Non abbiamo più il buffet, ma lavoriamo con un servizio più puntuale solo alla carta proponendo tre formule: la colazione classica all'italia-



na, la continentale e quella *élite* con Champagne e salmone. E naturalmente anche la colazione può essere servita privatamente in camera, senza costi aggiuntivi. Una formula che abbiamo deciso di proseguire

anche quando torneremo alla normalità". *Cosa ti aspetti dal 2021?* "La gente ha tantissima voglia di muoversi, viaggiare, divertirsi e uscire, stare all'aperto, passare del tempo in compagnia. Infatti la terraz-

Il direttore Alain Bullo



za a piano terra ha un gran successo sia di clientela esterna che di ospiti dell'albergo, finanche a qualche veneziano. Sono sicuro che tantissimi hanno già le valigie pronte col forte desiderio di fare esperienze uni-

che in *location* belle e suggestive... Ormai eravamo già preparati a gestire la situazione pandemica, che ci ha insegnato a esser più flessibili e reattivi a livello d'offerta esperienziale, così stiamo cercando di cocco-

lare al massimo la clientela. E poi quest'anno, nel segno della ripartenza, avremo importanti eventi, a partire dai nove giorni del Salone Nautico dal 29 maggio al 6 giugno nelle spettacolari strutture dell'Arsenale, il

vertice dei ministri dell'economia e delle finanze del G20, il gruppo dei 20 Paesi più industrializzati dall'8 all'11 luglio sempre negli spazi dell'Arsenale e poi la Biennale Internazionale d'Architettura che durerà sei mesi, dal 22 maggio al 21 novembre". 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.

*Due piatti dello chef Loris Indri: la tempura di verdure e i ravioli della laguna*



**Il borgo di Sant'Angelo in Colle, alle cui spalle si erge il Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, sorge in posizione dominante sulla sommità di una collina e dalla suggestiva terrazza che si apre tuttora sulle mura duecentesche, nei giorni tersi si può vedere il mar Tirreno con le isole dell'arcipelago toscano, che dista solo circa 30 km in linea d'aria.**

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

Dagli scavi archeologici effettuati nei dintorni, è scaturito che queste campagne sono state coltivate da tempi immemorabili e che il ritrovamento di alcuni *Kántharos* – tipico bicchiere da vino etrusco con due manici a lunghe e alte anse, protagonista di mitici convivi – testimonia che la zona era già riconosciuta come particolarmente vocata alla vitivinicoltura fin dall'antichità. Dopo gli Etruschi, anche i Romani gradirono soggiornare in queste contrade, come di-

---

*Jeanneth Angel*  
con la figlia *Stephanía*



UN'INTRIGANTE  
POOL & ANGOLO RELAX  
IN CANTINA

# Hotellerie de Charme La Togata

STORICA WINERY  
DEL BRUNELLO DI MONTALCINO

mostra l'esistenza in zona, soprattutto nei pressi del fiume Orcia, di diverse ville termali di campagna, oasi di riposo per i legionari di ritorno dalle guerre, che ritemperavano il corpo con le calde acque che fuoriuscivano dalle terre ai piedi del Monte Amiata, antico vulcano. Quasi un *unicum* è il fatto che tutte le costruzioni all'interno del centro storico – dall'alto si denota

chiaramente la sua perfetta forma semicircolare – non sono nate spontaneamente nel corso dei secoli, come era uso nella maggior parte degli abitati, ma furono modellate nell'Alto Medioevo secondo uno dei primi piani regolatori al mondo. Sullo scorcio del Duecento, il feudo di Sant'Angelo in Colle, che comprendeva sia il borgo che la grande fattoria che

si estendeva per circa mille ettari nei terreni circostanti, divenne possesso dell'antichissima famiglia dei Tolomei che una compiacente genealogia volle collegare alla dinastia tolemaica dei sovrani dell'antico Egitto, infatti il mitizzare le proprie ascendenze era piuttosto comune a molte nobili prosapie. Di stirpe franca, di certo sappiamo che alcuni esponenti dei



Tolomei giunsero in Toscana al tempo della conquista del regno longobardo, al seguito di Carlo Magno. Scelta la città di Siena come centro dei loro affari, i Tolomei furono tra i primi a distinguersi nell'arte del cambio, divenendo una potente famiglia di banchieri, che fece gran parte della propria ingente fortuna coi prestiti di denaro. Nel tempo, i Tolomei, con una precisa strategia di acquisti fondiari, divennero proprietari di case, torri e castelli in città e nel contado senesi. Divenuti "Signori di Sant'Angelo in Colle", nel corso del Trecento fecero edificare all'interno della cinta muraria un grande castellare,

detto "Palatium Talomei", su cui resiste ancora, murato sul portale d'ingresso, uno dei più antichi stemmi in pietra serena della famiglia con tre mezzelune montanti, due in capo e una in punta, a testimoniare la partecipazione della famiglia alle prime tre crociate in Terra Santa. Proprio sulla via del centro storico detta "costa del castellare", all'interno della cerchia muraria di quello che fu il nobile palazzo dei Tolomei, sorge il Relais Il Terrazzo, una delle due strutture ricettive – l'altra è il Relais Il Pozzo – unite sotto il marchio "Hotellerie de Charme La Togata". Una nuova avventura nel mondo dell'ospitalità di lusso intrapresa nel 2020 dalla manager di lungo corso Jeanneth Angel e dalla giovane ma intra-

prendente figlia Stephania, parallela alla *family winery* La Togata, dove dal 1990 protagonista è messer Brunello di Montalcino, il re del Sangiovese. "Abbiamo cercato di creare con amore ambienti speciali e romantici che possano dare una sinergia spirituale e fisica ai nostri ospiti, coppie o gruppi di amici, facendo volare la fantasia in un mare di sensazioni piacevoli. Tre super suite e due matrimoniali deluxe arredate con raffinato gusto tutto femminile, in stile classico e moderno, con ogni comodità – ogni stanza ha il frigo bar e la cassaforte elettronica nell'armadio – ma soprattutto tanto *charme* per un turismo di alto livello. Molto curata è anche la nostra biancheria, le trapunte sono di raso e si può scegliere

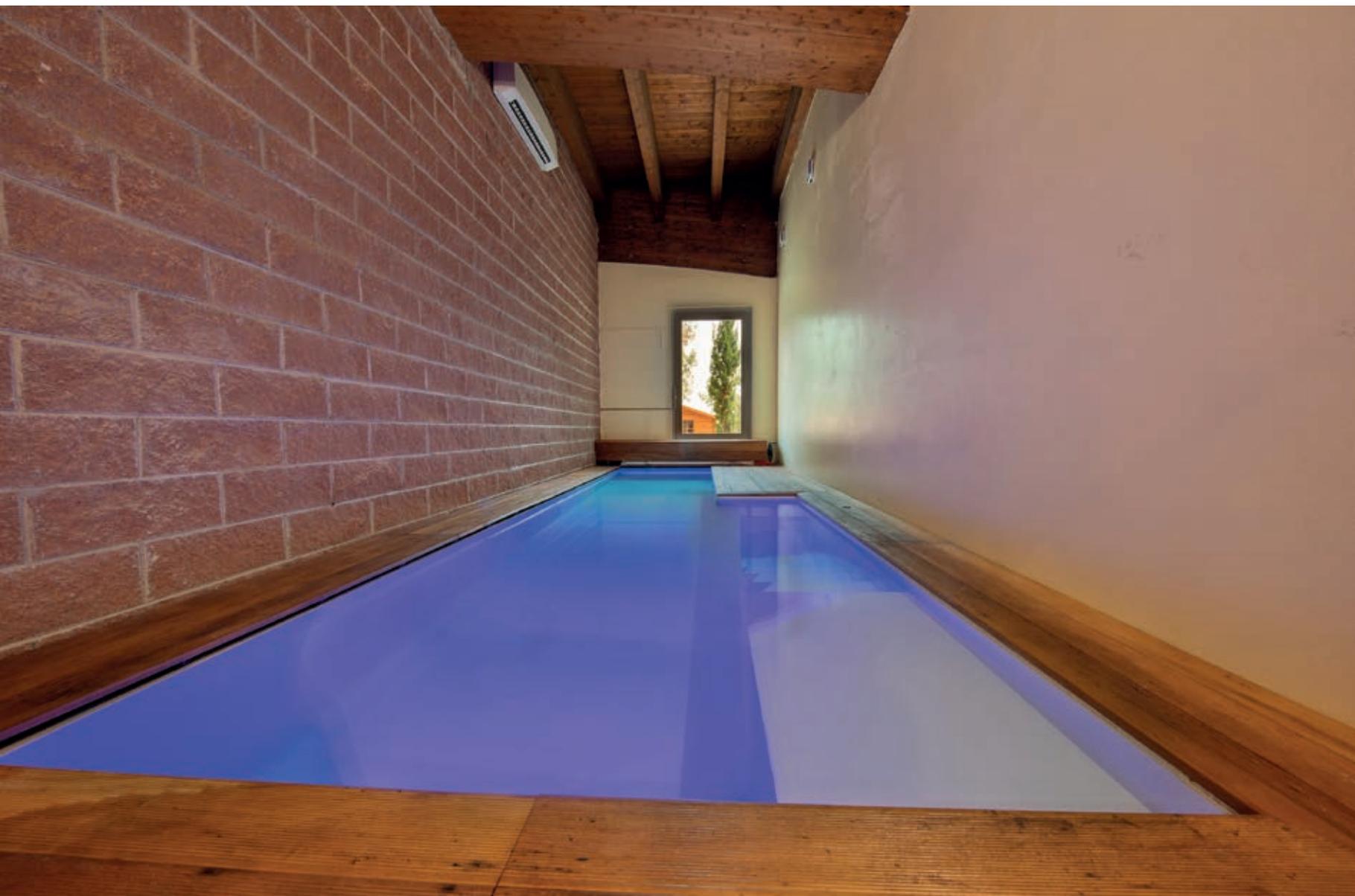
re anche il colore delle lenzuola. Un indimenticabile pausa dalla vita di tutti i giorni, dove la tipica ospitalità toscana, con tutti i suoi colori, sapori e profumi, diviene sensuale espressione di relax e appagamento, enfatizzando al massimo tutte le sfaccettature dei piaceri della vita: il famoso *lifestyle* italiano. Un modo di ricevere diverso dal solito, nel segno di una grande eleganza, dove vivere in una casa quasi magica...". Il Relais Il Terrazzo, in Costa del Castellare 20, offre la suite deluxe "del Faraone" con camera matrimoniale dotata di una suggestiva doccia con cascata emozionale – in tutte le docce si può entrare in due e ci sono anche sedute in marmo – arredata con un particolare gioco di specchi

dorati, salotto personale, gran bagno con doccia munita di giochi di luci a fibre ottiche e specchio dorato, doppia TV, aria condizionata e infine terrazzo arredato con vista sulla piazza del "Palazzo Rosso" e sul campanile della Pieve duecentesca di San Michele; la matrimoniale deluxe "di Cleopatra", arredata con un particolare gioco di specchi dorati, bagno con doccia a cascata sensoriale, un intreccio di massaggi d'acqua e luci particolari che rendono la doccia molto gradevole, soffitto a travi in legno di castagno. Sia la suite deluxe "del Faraone" che la matrimoniale deluxe "di Cleopatra" hanno a disposizione un salotto d'in-

gresso comune, la reception con grande camino e una modernissima cucina perfetta per colazioni, pranzi o cene. Infine in Costa del Castellare 14, con ingresso indipendente, la suite deluxe "dell'Oro", un loft unico, elegantissimo e dalla calda atmosfera, dotato di una grande camera matrimoniale arredata con un particolare doppio gioco di specchi dorati, bagno con doccia munita di cascata emozionale, saletta da pranzo con parete a roccia e cucina privata modernissima, con soffitto a travi in legni di castagno. Un rifugio perfetto per chi è alla ricerca di un luogo assolutamente riservato e autonomo. A pochi passi, lungo l'evocativa via del

Paradiso, al civico 6, è sito il Relais Il Pozzo, così chiamato proprio perché nell'antistante giardino resiste ancora intatto un antico pozzo per la raccolta delle acque. La struttura offre la suite deluxe "del Cavaliere Azzurro" composta da camera matrimoniale con antico letto a baldacchino in legno, soffitto a cupola e cielo stellato, arredata con un particolare gioco di specchi dorati, salotto personale, bagno con doccia a cascata emozionale, camino e soffitto a travi in legni di castagno. E la matrimoniale deluxe "della Contessa Rossa" con camera matrimoniale, arredata con un particolare gioco di specchi dorati, gran ba-

gno con doccia con cascata emozionale per tre persone, vista su uno scorcio della piazza con la chiesa dedicata dell'Arcangelo Michele. Sia la suite deluxe "del Cavaliere Azzurro", sia la matrimoniale deluxe "della Contessa Rossa" hanno a disposizione un salotto d'ingresso in comune e la reception con un'ampia e modernissima cucina perfetta per colazioni, pranzi e cene. Passando davanti al torrione in pietra dell'antico Castello, dopo aver ammirato le distese dei vigneti di Brunello, scendendo dal borgo medievale-





le, a tre minuti a piedi sarete benvenuti presso le cantine della Winery La Togata, per la particolare esperienza sensoriale della degustazione dei premiati Brunello di Montalcino. Nata molti anni fa, quando le aziende produttrici erano poche e il Brunello cominciava a essere scoperto dal mondo, La Togata nel tempo ha con-

quistato i vertici di tutte le classifiche delle principali guide e riviste enoiche di tutto il mondo. Ma molti altri sono i desideri che Jeanneth e Stephania possono realizzare. Per esempio, a completamente del tour presso la winery, si può visitare il piccolo museo della cultura contadina, per poi accomodarsi per un *light lunch* o un più formale *dinner* nella sala degustazione. E per i più romantici è possibile organizzare una cena sul sug-

gestivo terrazzo panoramico della winery, finendo la serata nelle notti d'estate ad ammirare il firmamento, nel buio più assoluto, con un moderno telescopio, in mano un calice di Brunello o una flûte di Champagne. Il pranzo o la cena privata si possono svolgere, oltre che direttamente nel salone cucina del relais, sempre presso la winery sotto le stelle, nel giardino col pozzo degli incantesimi. E ancora, scegliere tra uno cuoco del

territorio o addirittura un famoso chef stellato, decidendo il menu e i vini preferiti. Sempre presso la location della winery è possibile organizzare concerti, presentazioni di libri, feste private anche a tema, divertenti e indimenticabili addii al nubilato e al celibato, nonché matrimoni nel vigneto davanti alla villa, coi tavoli tra i filari e musica dal vivo. Per gli appassionati dei fornelli c'è la possibilità di partecipare a brevi corsi di cucina con



cucine toscane di Sant'Angelo in Colle, signore che tutti i giorni fanno per la loro famiglia la vera pasta fatta in casa, il vero cinghiale, assaporando l'emozione dei sapori d'una volta e scoprendo tanti piccoli segreti della cucina toscana. Per chi non vuole rinunciare al fitness, si possono praticare passeggiate nel verde dei prati, dei boschi e dei castagneti, anche a cavallo, noleggiare una bicicletta o una mountain bike, ap-

prendere i primi rudimenti di tiro con l'arco guidati da un autentico arciere, antica arte venatoria da sempre praticata a Montalcino. E anche essere presenti alla Brunello Crossing e alla celebre Eroica, che rievoca le vecchie corse di bici su strade bianche. Per chi ha ancora energie, poi, è possibile passare un'oretta nella modernissima *gym* della *winery* o addirittura partecipare a un'ora di scuola di ballo sudamericano con

una maestra colombiana di fama internazionale. Ultima novità del 2021, la realizzazione di un'intrigante oasi di relax all'interno dei suggestivi ambienti della cantina, dotato al primo piano di una piscina emozionale con giochi di luci e una romantica doccia idromassaggio per coppie, mentre al secondo piano una sauna finlandese in legno con alcune *chaise longue* per il relax. Un piccolo ma funzionale angolo relax con *pool* e

sauna, al quale gli ospiti dell'agriturismo Winery de Charme La Togata possono accedere. Andate a trascorrere un week end a Sant'Angelo in Colle, probabilmente uno dei borghi toscani coi tramonti più belli al mondo, che permette di godere appieno della grande sensualità del paesaggio. [latogatahotellerie.com](http://latogatahotellerie.com)

oios • terme

andrea cappelli

DA UN VULCANO  
NEL CUORE  
DELLA MAREMMA,  
IL BAGNO SANTO:  
UNA MILLENARIA  
SORGENTE DI BENESSERE  
CON UN'ACQUA  
UNICA AL MONDO

# TERME DI SATURNIA NATURAL DESTINATION



**La Maremma, selvaggia terra di frontiera, patria di Butteri e Briganti, offre panorami incontaminati di mare, pianura, montagna, dune sabbiose, paludi e selve. Gente di mare, contadini e pastori, minatori e boscaioli.**

Ogni angolo di questa terra conserva i suoi lineamenti originali, che gli abitanti hanno cercato di non alterare, assumendo una vera e propria identità culturale che ancora costituisce la sua vera forza. Il territorio maremmano, straordinariamente mutevole grazie alla sua vastità, abbraccia la costa tirrenica e le colline interne che si estendono da Massa Marittima fino a Capalbio, comprendendo la zona del Monte Argentario e le isole dell'Arcipelago grossetano, fino a Saturnia e alla zona dei Tufi di Sovana, Sorano e Pitigliano. Nel verde entroterra si erge il borgo medievale di Saturnia, protagonista di un antico mito risalente alla gloriosa età dell'oro etrusca e romana: si narra che Saturno, dio delle messi e dell'abbondanza, un giorno perse la pazienza nel vedere che

sulla terra gli uomini erano costantemente impegnati a farsi la guerra, allora prese un fulmine e lo scagliò con forza. La saetta cadde nel cratere di un vulcano, dal quale zampillò un fiume d'acqua sulfurea e calda, magica e potentissima, che si riversò per valli e pianure, avvolgendo uomini e cose, acquietando finalmente gli animi e dando benessere all'umanità. Teatro della leggenda era un luogo che i Romani, in onore appunto al dio Saturno, chiamarono Saturnia, anche se sappiamo per certo che questo centro abitato già esisteva ai tempi degli Etruschi col nome di Aurinia. Panacea per i legionari romani, che fecero delle terme luoghi di salute, ma anche di piaceri e incontri, vita sociale, amorosa e politica. Dopo la caduta dell'Impero Romano, nel Medioevo intriso di

religiosità "le acque sante" di Saturnia hanno curato i Papi e guarito da pestilenze e malattie contagiose. E in una bolla di Papa Clemente III ai Canonici di Sovana è riportato che presso il "Bagno" di Saturnia vi erano ricoveri per l'accoglienza di pellegrini che andavano verso Roma, capitale della cristianità, viandanti e bagnanti. Ma nell'Alto Medioevo le Terme di Saturnia divennero anche oggetto di feroci contese tra nobili feudatari locali, il ramo principale degli Aldobrandeschi di Santa Fiora da una parte e il ramo cadetto degli Aldobrandeschi di Sovana dall'altra. Da allora fu un avvicinarsi di contese, fino al 1454, quando furono completamente ristrutturate all'interno di un gran progetto di bonifica e rifiorirono. Le terme di Saturnia erano ancora floride sotto il Granduca di Toscana Cosimo II de' Medici e raccomandate come prodigiose per il trattamento delle malattie della pelle alle soglie del Settecento. E in un documento del naturalista Giorgio Santi (1795-1798) si riporta che i Bagni di Saturnia fossero utilizzati per la cura delle più gravi malattie cutanee, per esempio la psoriasi. Ma la vera svolta verso la modernità si ha nel 1865, quando proprietaria diventa la famiglia Ciacci, che procede alla bonifica del sito, alla razionalizzazione delle vasche e al restauro degli edifici, creando le premesse per la nascita dello stabilimento termale vero e proprio.





Col volger del secolo tocca a Gaspero Ciacci compiere un ulteriore passo nella valorizzazione delle millenarie sorgenti termali: è lui che nel 1919 costruisce il primo confortevole albergo "moderno" e fa compiere all'Università di Pisa le prime analisi chimiche scientificamente complete sulle acque. Così queste Terme hanno attraversato i secoli accrescendo la loro fama e confermando il loro fascino grazie alla preziosa fonte termale, ricca di sostanze uniche e benefiche, che continua indisturbata da tremila anni a sgorgare ininterrottamente dal cuore della terra. A tutt'oggi, quell'acqua, unica al mondo, sgorga alla temperatura costante di 37,5° attraverso centinaia di piccoli geyser e suggestivi soffi in corrispondenza di zone a elevata permeabilità verticale. A un flusso di 550 litri al secondo, queste acque garantiscono un ricambio della vasca continuo e completo ogni quattro ore (sei volte al giorno) e, grazie alla loro composizione chimica, non

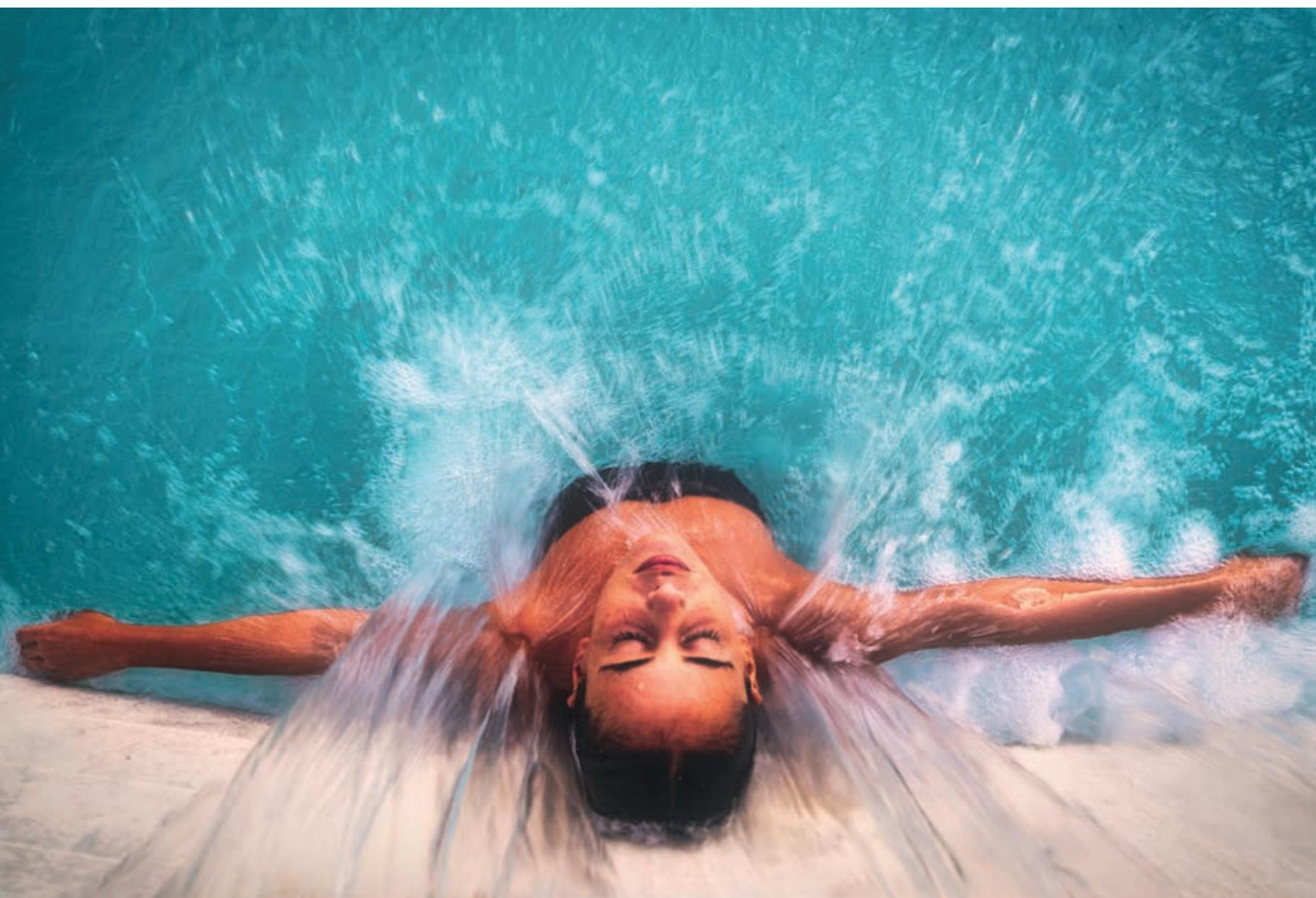
hanno bisogno di alcun trattamento purificante. L'acqua termale di Saturnia sgorga all'interno di un cratere naturale a una temperatura identica a quella del liquido amniotico e proprio il continuo flusso gli permette di mantenere intatte le caratteristiche chimico-fisiche, gli effetti biologici e terapeutici, le condizioni igienico-sanitarie. Ma prima di sgorgare, l'acqua di Saturnia fa un lunghissimo viaggio ipogeo, isolata da una copertura argillosa dallo spessore di 60 metri, seguendo la formazione di calcari cavernosi, che si snoda nella parte pedemontana della bassa Toscana: il percorso incomincia alle pendici del Monte Amiata, a poche decine di chilometri di distanza, ma l'acqua permane sottoterra, filtrando lentamente attraverso le microfessure della roccia, per circa quarant'anni, prima di emergere nella vasca sorgente. Quella di Saturnia è una vera e propria acqua minerale, intendendo con questo termine le soluzioni naturali con specifiche proprietà terapeutiche, infatti in ogni litro sono disciolti ben 2,79 grammi di sali minerali. L'acqua termale di Saturnia è sulfu-

rea (14 mg per litro d'idrogeno solforato), carbonica (462 cc per litro d'anidride carbonica libera), solfata (contiene ioni di solfato in quantità prevalente), bicarbonato-alcaina-terrosa (contiene ioni di bicarbonato, calcio e magnesio in quantità significativa), una vera e forte medicina naturale. Lo zolfo, in particolare, è un potente battericida, ma anche l'elemento chiave di molecole antiossidanti utili nella lotta a virus e batteri, ai radicali liberi e per favorire la longevità. Gli effetti benefici delle acque di Saturnia sono molteplici: l'idrogeno solforato agisce sull'apparato cardio-circolatorio, sull'apparato muscolare e scheletrico e sulle vie respiratorie, inoltre ha una forte azione *anti aging* protettiva, antiossidante e profondamente depurante sul fegato; la presenza di anidride carbonica aiuta gli apparati cardio-circolatorio e respiratorio con effetto ipotensivo, amplificazione degli atti respiratori e aumento della ventilazione polmonare. Sulla pelle l'acqua di Saturnia esercita una naturale azione curativa di *peeling* con proprietà esfolianti, detergenti, idratanti e antisettivi.

che. Inoltre, bevuta alla fonte, a digiuno e a piccole dosi, può facilitare i processi digestivi, influenzando positivamente sui problemi gastrointestinali. La temperatura ha anch'essa le sue benefiche influenze: vasodilatazione arteriosa e venosa con aumento dell'attività cardiocircolatoria, rilassamento della muscolatura e riduzione della sintomatologia osteoarticolare, nonché miglioramento dell'umore. L'acqua di Saturnia può essere utilizzata allo stato solido (sotto forma di fanghi applicati alla temperatura di 45° C), liquido (ideale anche per cure idropiniche) e gassoso (per trattamenti inalatori) e vanta proprietà terapeutiche in diversi campi della medicina: previene e cura le patologie dell'apparato respiratorio, le malattie dermatologiche e otorinolaringoiatriche, è utile per terapie di riabilitazione articolare e indicata per artrosi e osteoporosi. Mentre la balneoterapia in vasca è il sistema più semplice e antico per ri-

svegliare le potenzialità di corpo e mente, integrata dall'idrofitness, serie di percorsi acquatici movimentati da docce, getti e cascate: dal massaggio subacqueo, ottenuto in vasche con getti d'acqua direzionati sulle parti del corpo che ne hanno bisogno, all'idropinoterapia (acqua da bere), che ha un benefico effetto anche sull'apparato respiratorio che, grazie alla presenza dello zolfo, trae giovamento da vaporizzazioni e nebulizzazioni. Tra i programmi di cura termale troviamo anche la fangoterapia: applicazione, sul corpo o singole parti interessate, del fango termale, impasto di acqua termale e argilla al quale s'aggiungono, con la maturazione in 12 mesi in acqua termale sulfurea, sostanze organiche prodotte dallo sviluppo di particolari alghe. Il trattamento di fangoterapia è ideale per la cura e prevenzione delle patologie osteoarticolari, ma è anche grande protagonista della bellezza, in grado di combattere i se-

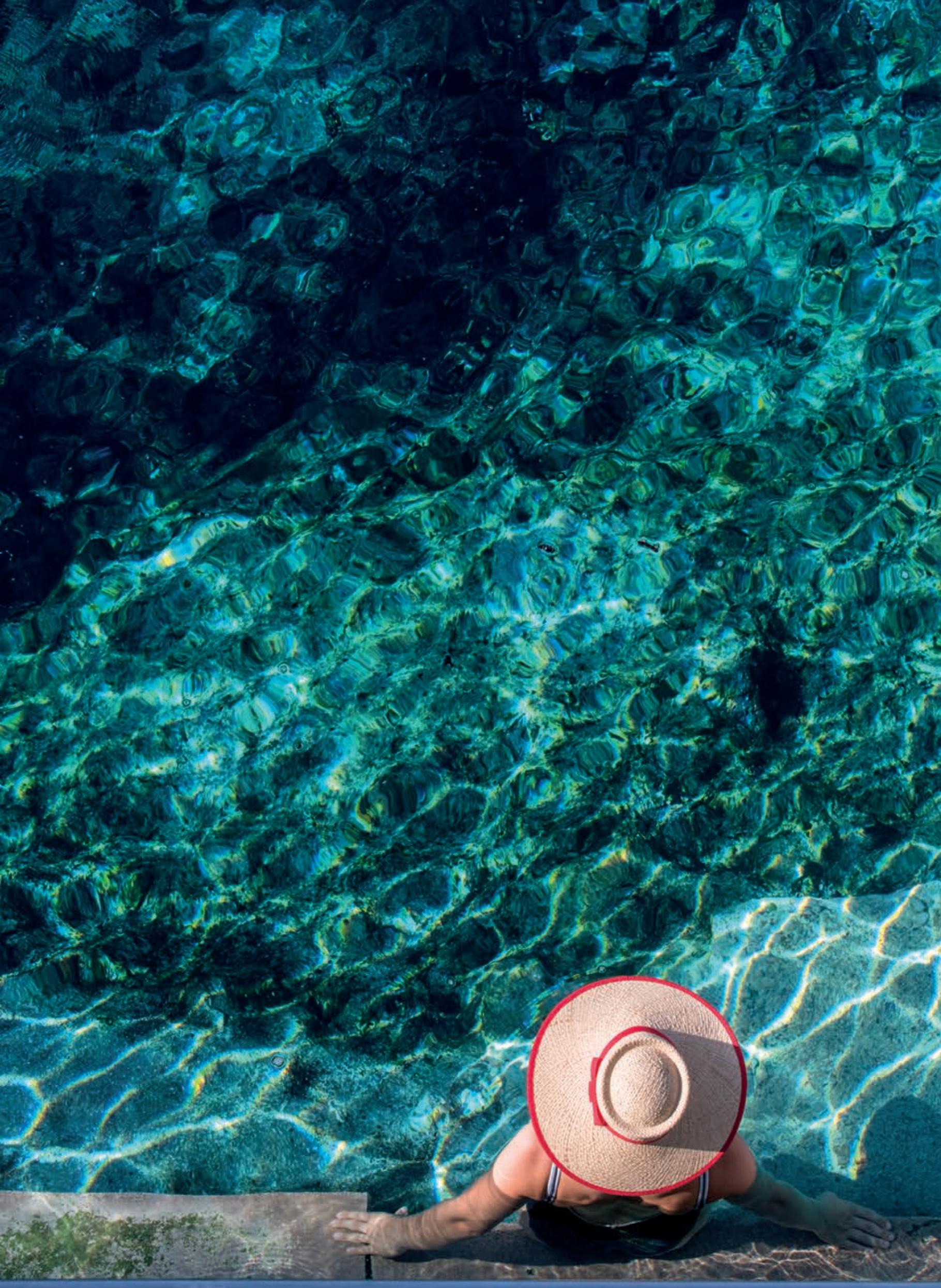
gni del tempo grazie ai suoi effetti rilassanti e detossinanti. Terme di Saturnia Natural Destination, con oltre un secolo di ospitalità alle spalle, ha visto come ospiti figure illustri, clienti affezionati, persone provenienti da ogni luogo del mondo e, oltre a un'oasi di 120 ettari delimitati e controllati, è anche uno dei più prestigiosi Golf & Wellness Resort 5 stelle del mondo, con 124 camere, di cui due grand suite e 14 suite, affiliato a The Leading Hotels of the World, Starhotels Collezione e Virtuoso. Completamente rinnovato nel 2020, l'hotel, ricavato da un'antica costruzione in travertino, dialoga in perfetta armonia con la natura, tra paesaggio esterno e architettura degli spazi, con camere e suite finemente decorate che, in un'alchimia di colori, luci ed emozioni, giocano con le tinte tenui e rilassanti del le-



gno e del travertino per un'esperienza sensoriale ancor più profonda. L'elegante edificio sembra letteralmente abbracciare la millenaria sorgente termale, che si rivela ricca di suggestioni, date dalla nebbiolina che si leva dalla superficie dell'acqua, quasi a evocare i riti ancestrali della balneazione sacra e del lavacro. Le aree comuni, dall'ingresso – col camino che diventa assoluto protagonista – fino ad arrivare alla biblioteca del Bar arricchita con arredi *lounge*, sono state ripensate completamente basandosi su un *concept design* che esalta il senso dell'arrivo, del luogo e di un'accoglienza perfetta. Tutte le camere e le suite sono state ristrutturare e arredate secondo il concetto di toscana moderna, impreziosite dall'importanza del "fatto a mano" e da finiture contemporanee – come il *pattern* riportato sui tessuti che decorano alcuni degli elementi d'arredo disegnato in esclusiva per Terme di Saturnia – e da opere e oggetti di design che ben si armonizzano al contesto e allo spirito del luogo. La scelta dei colori, la ricerca dei tessuti, degli arredi, la cura dei dettagli e la contaminazione col mondo dell'arte creano un perfetto equilibrio tra la tradizione e la bellezza autentica e architettonica del luogo per un'interpretazione moderna dell'accoglienza. I toni sono caldi, ispirati ai colori del paesaggio maremmano e alle molteplici tonalità d'azzurro che assume l'acqua della sorgente termale. Anche mangiare è un atto di benessere, infatti a Terme di Saturnia Natural Destination la persona è al centro di ogni attenzione e si lavora solo per la sua salute, che coincide con uno stato d'equilibrio psicofisico da affrontare con un approccio olistico e dunque includendo anche l'alimentazione, che deve esser gioiosa e gratificante. Così il 1919 Restaurant accoglie gli ospiti con la sua atmosfera elegante e sobria per cene all'insegna della cucina tradizionale con esaltazione massima dei sapori mediterranei. Piatti che

celebrano sia l'abbondanza di eccellenze locali che prodotti italiani superbi di terra e mare, oltre a vini che conducono alla scoperta dei migliori vitigni d'Italia, da etichette simbolo del territorio maremmano, fino ai classici toscani e alle produzioni più interessanti della penisola. Gli ospiti che desiderano pietanze leggere, ma allo stesso tempo sfiziose, possono soddisfare il loro palato scegliendo tra alcune proposte a loro dedicate, dagli ingredienti e cotture particolari, frutto di una ricerca e selezione congiunta tra gli chef. La trattoria tipica La Stellata, situata tra le colline fiabesche del Golf Club, nella calda atmosfera di un romantico casolare di campagna, nasce per offrire, non soltanto agli ospiti del resort, i sapori del territorio tradotti in una cucina semplice fatta di prodotti naturali. L'obiettivo è quello di ritrovare i classici della tradizione che affondano le loro radici nei gusti del passato contadino. Un gustoso viaggio tra pregiati tagli di carne, vini delle migliori aziende maremmane e toscane, deliziose zuppe, taglieri di salumi e formaggi, tradizionali antipasti e primi piatti. Il Bar | Drink & Food Libray è il luogo ideale per pranzi a bordo Sorgente, gustando una selezione di cocktail di frutta, estratti, centrifugati, drink e tisane durante delle pause dal dolce far niente. Un ambiente accogliente con intimi angoli di relax da vivere in tutti i momenti della giornata con una vista privilegiata sulla Sorgente, ideale per trovare ispirazioni o la pace per piacevoli letture. Presso La Cantinola è possibile scoprire i vini e i prodotti locali come l'olio, il miele e acquistare i prodotti de La Toscaneria, per portare a casa il gusto più autentico della cucina tradizionale maremmana e toscana. L'esperienza di benessere può arricchirsi di trattamenti corpo e viso, rituali di bellezza e benessere o cure termali dell'adiacente innovativa SPA & Beauty Clinic, fra le più premiate e grandi al mondo: un mix di successo fra eleganza, *comfort* ed *expertise* medica, mettendo l'ospite nelle condizioni ideali per ascoltarsi e ritrovarsi. All'arrivo un'*equipe* di me-

dici specializzati e professionisti è a disposizione per offrire consulenze personalizzate al fine di comporre programmi su misura, scegliendo tra trattamenti viso e corpo, fanghi, aspersioni di oli, massaggi tradizionali, orientali e olistici, cure termali e fisioterapiche, medicina estetica, consulenze nutrizionali e percorsi di *remise en forme* per ritrovare una forma fisica e mentale perduta. La SPA & Beauty Clinic offre inoltre cure fisioterapiche come la fisiokinesiterapia, l'idrokinesiterapia, i massaggi terapeutici e la tecarterapia. A disposizione degli ospiti anche la medicina estetica: filler, terapie iniettive, peeling, laser. I servizi specialistici includono consulenze mediche termali, dermatologiche, dietologiche, fisiatriche e naturopatiche. Per un coinvolgimento emozionale totale vi è una zona speciale, che ricrea proprio l'atmosfera delle antiche terme romane, il "Bagno Romano", ambiente elegante e suggestivo rivestito in pietra di travertino e illuminato da un luminoso lucernario. L'ambiente ospita sauna, bagno turco e docce sensoriali da scegliere assecondando il proprio stato d'animo: tonica, con luce color arancio, avvolgente, con acqua nebulizzata e rilassante con luce blu. Dalla potenza millenaria dell'acqua sorgiva di Terme di Saturnia nasce anche la linea di Cosmetica Termale con l'esclusivo Saturnia Bioplancton, ingrediente presente in tutte le formule e utilizzato durante i trattamenti SPA. Si tratta di un plancton che si forma nell'acqua termale quando questa entra in contatto con l'aria. È ricco di aminoacidi e ha straordinarie proprietà benefiche per la pelle: *anti aging*, sebo-normalizzante e super idratante. Altro fiore all'occhiello di Terme di Saturnia Natural Destination è il campo da golf, un percorso da campionato *eco-friendly* progettato dall'architetto americano Ronald Fream del noto studio californiano Golfplan, autore di molti tra i più prestigiosi campi del mondo. Il clima mite della Maremma toscana rende il campo, che s'estende per 6.316 metri su 70 ettari mossi



An aerial photograph of a golf course, showing a large, dark, irregularly shaped body of water in the foreground. The water's surface is textured with ripples and small waves. The surrounding land is green, with various shapes and patterns indicating the layout of the golf course, including fairways, greens, and possibly a clubhouse or other buildings. The overall scene is captured from a high angle, looking down on the landscape.

che assecondano la naturale conformazione del territorio con un percorso da campionato 18 buche, il luogo ideale per giocare tutto l'anno. Il campo è gestito nel rigoroso rispetto delle norme per la salvaguardia della natura locale, così ha ottenuto la prestigiosa Certificazione GEO, tra le più ambite a livello mondiale. Ondulato e scenograficamente suggestivo, ogni buca ha una propria identità e, caratteristica ben nota di tutti i campi dotati di un carattere speciale, la memorizzazione del tracciato è immediata: terminate le 18 buche, è difficile dimen-

ticare i laghetti, i ruscelli, i grandi bunker scolpiti nei *fairway*, i green mossi e ampi, le *landing area* che richiedono intelligenza e precisione circa la scelta del bastone da utilizzare in partenza. Seguendo la filosofia del resort, il campo da golf di Terme di Saturnia offre un percorso così spettacolare – è facile incontrare nelle prime ore del mattino caprioli, istrici, lepri, fagiani e tante specie d'uccelli che popolano la Maremma – e di alta qualità, divertente per ogni giocatore, da rendere la partita un'esperienza indimenticabile ed esclusiva. Grazie ai numerosi tee di partenza e alla presenza dei battitori avanzati in tutte le buche, è adatto per il golfista neofita e allo stesso

tempo particolarmente tecnico e stimolante per quello più bravo che desidera cimentarsi dalle partenze arretrate. Il campo diventa così perfetta *location* per gare *amateurs*, campionati d'alto livello e *golf clinics*. La filosofia con cui è stato concepito parte dal presupposto che il benessere deriva dal piacere del gioco: il percorso deve rivelarsi stimolante per un giocatore allenato e allo stesso tempo far divertire anche chi è meno esperto. Giocare nell'ampia valle verde di Saturnia consente viste spettacolari sulla campagna circostante, dove i colori della natura cambiano scenograficamente col passare delle stagioni, coltivata a frumento, girasole e avena, sugli



ordinati oliveti, sulle numerose macchie boschive, sugli splendidi abitati di Montemerano, Poggio Murella e in lontananza il Monte Amiata, montagna sacra olimpo del popolo etrusco. L'offerta si completa con il Parco Termale e il Club per chi vuole concedersi anche una sola giornata di benessere e relax Terme di Saturnia Natural Destination. Il Parco Termale, un percorso d'acqua termale e natura, coi suoi ben 20mila metri quadrati è il più grande d'Italia e tra i più grandi d'Europa: 5 piscine termali all'aperto, idromassaggi naturali in cascata e percorsi vascolari ad acqua calda e fredda, aree relax *indoor* e *outdoor*, una sauna finlandese con *argillarium*.

Il Bistrot con bar e patio è a disposizione degli ospiti per colazioni, aperitivi e pranzi. Ampi spazi verdi interamente dedicati al benessere dove ci si immerge nel tepore dei vapori sulfurei tra i suoni e i profumi della natura, i colori vivaci del paesaggio, è un luogo in cui concedersi una pausa rigenerante godendo dei benefici dell'acqua calda che rilassa il corpo, leviga la pelle naturalmente e rigenera la mente. Il Club è la scelta ideale per coloro che desiderano accedere illimitatamente alla Sorgente e agli esclusivi servizi del Resort oltre che al Parco Termale: un tipico casale toscano interamente dedicato al benessere con sauna, vasche idromas-

saggio riservate, aree relax *indoor* e *outdoor* e salottini con tisanerie. Interrompete almeno una volta all'anno la routine quotidiana, staccate la spina e andate a rasserenare lo spirito "passando le acque": allontanatevi da tutto e partite per un'isola felice, verso una sensazione di piacere multisensoriale. Terme di Saturnia, che a novembre 2020 ha ottenuto il riconoscimento di "Marchio Storico di Interesse Nazionale", entrando a far parte del registro speciale del Ministero dello Sviluppo Economico, possono essere quell'isola.

# IL PRISTORANTE POZZO

**Montepulciano, cittadina famosa per il vino Nobile a cui dà il nome, sorge su un colle a 600 metri sul livello del mare e da quest'altezza è facile perdersi con lo sguardo tra le verdi colline toscane, le coltivazioni di ulivi e vigneti, sullo sfondo i cipressi che scandiscono tutto il sognante paesaggio.**

**andrea cappelli**

Addirittura dalla torre del rinascimentale Palazzo Pubblico in Piazza Grande lo sguardo arriva ai Monti Sibillini, al Cimone e, quando l'aria è particolarmente limpida, fino anche al Gran Sasso in Abruzzo. Il caratteristico centro storico di Montepulciano si snoda lungo una sola strada principale, detta il Corso, che, partendo dalla parte bassa della città, sale fino a Piazza Grande. Vi si accede dalla Porta al Prato, già di Gracciano, ristrutturata dall'architetto Antonio da Sangallo il Vecchio quando costruì i bastioni della Fortezza Medicea. Proseguendo lungo il primo tratto del Corso, la via di Gracciano appunto – raffinata strada cinquecentesca sede di molti palazzi patrizi –, a circa metà si arriva in Piazza Michelozzo. Qui, dove l'ultima domenica di agosto si possono vedere i concorrenti del Bravio delle Botti coi rappresentanti delle

**NEL SUGGESTIVO CENTRO STORICO DI MONTEPULCIANO UNA GENUINA E GUSTOSA CUCINA TOSCANA, CON UN TOCCO DI CREATIVITÀ**

otto contrade poliziane che spingono le grandi botti su per il borgo, non si può non notare l'insolita Torre dell'Orologio, detta anche di Pulcinella per l'automa che veste la tipica maschera napoletana che batte le ore, in omaggio alla cultura teatrale che ha sempre permeato la città poliziana. Di fianco alla Torre dell'Orologio si può ammirare la bianca facciata della chiesa di Sant'Agostino, di cui la torre fa parte: costruita in epoca precedente rispetto alla torre (nel 1285), la chiesa fu ristrutturata dallo stesso Michelozzo (Firenze, 1396-1472) nel Cinquecento e unisce lo stile neoclassico del Rinascimento al gotico del Medioevo. E dalla scalinata antistante, divenuta nel tempo punto di ritrovo per molti residenti di Montepulciano, si gode di uno degli scorci più suggestivi di Montepulciano. Proprio in questa elegante piazza, cuore pulsante della contrada di Gracciano e contraddistinta dallo stemma col leone in campo d'oro, dove fin dal Quattrocento hanno avuto sede tutte le attività economiche trainanti della città poliziana, precisamente al civico numero 7, ha sede il nuovo ristorante Il Pozzo – il nome proviene da un pozzo artesiano di origine medievale interno al locale, dove anticamente venivano convogliate le acque meteoriche – che ha aperto le sue porte agli ospiti nel 2020. Il locale si trova al pian terreno di un imponente palazzo cinquecentesco, appartenuto, come si vede dagli stemmi, prima alla nobile famiglia Tarugi, una delle più antiche e impor-



tanti di Montepulciano, che lo cedette poi a metà Settecento a un'altra famiglia nobile, quella dei del Corto, benestanti originari di Cortona. Vincolato come bene d'interesse storico architettonico dalla Soprintendenza alle Belle Arti, il palazzo contiene interessanti dipinti di Federico Zuccari (Sant'Angelo in Vado, 1539 – Ancona, 20 luglio 1609), esponente del Manierismo. Ma i locali che oggi ospitano il ristorante Il Pozzo hanno un'antica storia di ospitalità, infatti subito dopo la Seconda Guerra Mondiale,

intorno al 1950, vi aprì il famoso Caffè Tazza d'Oro, abituale ritrovo della gente poliziana – luogo di tanti ricordi, uno dei quali è legato all'arrivo a Montepulciano del primo jukebox – e successivamente furono sede del ristorante Il Pozzo di Pulcinella. Patron del ristorante Il Pozzo è Alberto Margheriti, titolare del Gruppo Margheriti, importante realtà imprenditoriale toscana con sede a Chiusi, avente ampio respiro internazionale con una pluralità d'impresе che operano su diversi fronti: dal vivaismo, di cui è uno dei le-

ader europei, al *real estate* fino a interessi nella produzione musicale e nell'enogastronomia con ben cinque enoteche fra Pienza, Montepulciano, Siena, Cortona sotto il brand Vini di Toscana, oltre alla famosa Osteria La Porta a Monticchiello. Completamente rinnovato e con un nuovo *look* di taglio molto moderno, al ristorante Il Pozzo l'eleganza si sposa al *comfort*, il *setting* è perfetto e il *mood* senza





dubbio molto azzeccato. “Abbiamo creato, coi miei soci Michele Merola e Cristian Pepi, una squadra di professionisti nell’arte culinaria – spiega Alberto Margheriti – cercando di rendere omaggio alla qualità, in questi momenti dove i nostri valori servono più che mai. Il progetto nasce dalla passione di un gruppo unito, misto di energia giovane e saggezza veterana, che cerca di offrire sempre il massimo per poter creare momenti esperienziali all’altezza degli alti livelli che da molti anni ormai rendono onore alla cultura italiana dell’ospitalità. Tutti gli ingredienti e le materie prime sono

freschissimi e accuratamente selezionati per una proposta di cucina tradizionale toscana rivisitata, che cerca di fondere l’innovazione e la creatività coi prodotti tipici delle nostre campagne, senza comunque andare troppo fuori dalle righe. Il nostro obiettivo è creare piatti *gourmet* che trasmettano agli ospiti emozioni e che raccontino la storia millenaria delle nostre terre col valore aggiunto della cucina a vista, dov’è sempre magico vedere direttamente gli chef che preparano manualmente le varie pietanze”. Il ristorante Il Pozzo è aperto tutto l’anno e tutti i giorni sia a pranzo (dalle 12 al-

le 15) che a cena (dalle 19 alle 22) con circa 125 posti a sedere, dei quali 25 all’esterno e il resto nei locali interni, suddivisi in tre sale. Ma la sorpresa sta sottoterra... Infatti, comunicanti col locale, vi sono delle suggestive cantine a mattoni con in fondo addirittura un’antichissima tomba etrusca scavata direttamente nel tufo, ora tutte completamente restaurate e visitabili. Montepulciano ha molte cantine alto medievali scavate nelle viscere del paese che servivano per la lunga conservazione degli alimenti – vino, olio, formaggi, salumi – durante i tanti e lunghi assedi che il borgo ha dovuto



fronteggiare nel corso dei secoli. Locali che, fino ad alcuni decenni or sono, hanno davvero ospitato grandi botti di legno, che venivano montate direttamente all'interno, per l'invecchiamento del famoso vino poliziano: pare ancora di vedere i carri trainati dai buoi che dalla campagna arrivavano carichi d'uva, che veniva poi fatta entrare per bollire nei tini di fermentazione in cantina tramite appositi fori, usati anche per l'aerazione. Oggi queste vecchie cantine tornano a essere usate, perché conservano alla giusta temperatura e umidità circa 50 cantinette con una capienza di 20

bottiglie ciascuna che i clienti possono affittare per conservare i propri vini al fresco, pronti per esser consumati in abbinamento ai tanti gustosi piatti del ristorante. Oltre naturalmente a poter scegliere dall'ampia carta dei vini, curata dal sommelier Salvatore Finiello, che si avvale di un'esperienza ultradecennale nel mondo del vino. "Nelle nostre scelte privilegiamo naturalmente la Toscana, perciò spazio alle denominazioni storiche come Brunello di Montalcino, Bolgheri e Chianti Classico, con un'attenzione particolare al Vino Nobile di Montepulciano e alla giovane ma interessante Orcia

Doc. Oltre alle ultime annate rilasciate sui mercati, abbiamo tante selezioni, cru, grandi formati e diamo la possibilità di profonde verticali di grandi vini – Sassicaia, Ornellaia, Masseto, Tignanello, Solaio, Soldera – che possono andare fino ai primi anni Novanta del Novecento. Certamente diamo spazio anche alle grandi firme del vino di tutta Italia – Barolo, Barbaresco, Amarone, Etna – con una prevalenza di vini rossi, ma abbiamo un occhio di riguardo sia per i bianchi che per le bollicine, metodo classico italiane e Champagne francesi". *Alberto, com'è organizzato il locale?* "Abbiamo una brigata di cucina e uno staff di sala composto da giovani molto motivati che vogliono far emergere il locale trasmettando ai commensali tutti i sapori e gli aromi genuini del nostro territorio, sia di terra che di mare, cosa abbastanza insolita nell'entroterra toscano. Acquistiamo il meglio che i mercati agroalimentari di prossimità mettono sui banchi ogni mattina, con una bella selezione di formaggi che contempla anche degli erborinati e ci forniamo di una macelleria artigianale che, secondo le nostre esigenze, ci frolla appositamente anche per 40 giorni succose bistecche fiorentine di razza Chianina, antichi bovini di origine etrusca, autoctoni proprio della vicina Val di Chiana. Senza scordare che anche il pane e la pasta sono tutti fatti in casa da noi, mentre una particolare attenzione è riservata agli ospiti vegetariani, intolleranti, allergici e celiaci, con proposte a loro esclusivamente dedicate. Così, oltre al pane, abbiamo pici e fettuccine con sughi senza farinacee, tipo pomodoro fresco e aglione Dop, un'intrigante cheesecake e pure un goloso tiramisù. Il nostro servizio è puntuale, attento ai dettagli e ai particolari, ma valorizza anche il carattere toscano, col suo calore e la sua amichevolezza, per far sentire i nostri ospiti a loro completo agio, come fossero a mangiare in una bella casa di amici".

# L'Asinello

DI VILLA A SESTA: BRILLA IN CHIANTI  
LA STELLA DI SENIO VENTURI

**L'Asinello, piccola bomboniera del gusto, è il ristorante del senese e contraddaiolo della Tartuca Senio Venturi e della riminese Elisa Bianchini, aperto nel 2011 a Villa a Sesta, piccolo, romantico e autentico borgo nel cuore delle vigne del Chianti Classico a Castelnuovo Berardenga, a pochi chilometri da Siena.**

**andrea cappelli**  
foto **andrea di lorenzo**

Una vecchia stalla per asini caratterizzata da un arredamento caldo e ricercato, dove il *fil rouge* di tutto è una Toscana dinamica, sincera e schietta. I piatti di Senio, alle spalle una bel-

la scuola, presentano elementi della più intima memoria senese con spunti contemporanei, che portano il palato fuori dai classici schemi di un locale di tradizione, proiettandolo verso una studiata cucina d'autore. "L'Asinello è la nostra casa. Siamo arrivati a Villa a Sesta per caso dopo aver girato e lavorato in va-

ri ristoranti importanti italiani – racconta Senio – aprire qua è stata una scelta di cuore. Io e mia moglie Elisa ci siamo innamorati della struttura e abbiamo deciso – forse anche con un velo d'inconscienza – che questo sarebbe diventato il nostro mondo". L'Asinello, dedicato a viandanti intelligenti, ha l'anima tipica dei piccoli paesi di campagna in dimensione *slow*. Dove il rapporto è diretto e amichevole perché tutti si conoscono da sempre. E questo spirito si ritrova e si respira appena si varcano le porte del ristorante, arredato in stile rustico, elegante, con pezzi di modernariato e divanetti d'epoca, in una sala e una cucina amata e apprezzata dalle persone del posto, ma anche dai turisti, che possono godere pure di un rilassante spazio all'aperto nel delizioso giardino dal quale vengono le erbe aromatiche impiegate in cucina. Il me-

---

*Senio Venturi (a destra) con la sua brigata*



nu dell'Asinello varia con le stagioni e le proposte, tutte con pochissimi ingredienti ben dosati, si avvicendano in carta man mano che Senio trova la giusta quadra, che si esplica in finezza nelle preparazioni, estrema cura e precisione nei piatti, sapori distinti e non scontati. "Alcuni piatti non posso toglierli – aggiunge Senio – per rispetto ai clienti affezionati che hanno sempre frequentato il locale, anche quanto avevamo appena aperto. Ma dopo questo periodo di chiusura abbiamo sentito la necessità di introdurre anche piatti vegetariani – aggiunge Senio – che prima facevo espressi, su richiesta dei clienti. Nel menu dell'asinello oggi è invece possibile trovare un piatto vegetariano per ogni portata, tutte idee che seguono la mia impostazione di cucina e in cui le verdure giocano con le uova e i latticini. E così a piatti di carne come i ravioli di capocollo alla brace, asparagi e cipolla fermentata, si sono aggiunte le mezzelune di caprese, piselli e primosale o il cheesecake salata con cicoria all'aglio. In sala cerchiamo di fare un lavoro basato sulla grande cura, senza scendere in formalismi estremi. Vogliamo instaurare un rapporto diretto e concreto con chi si siede alla nostra tavola – precisa Elisa – chi sceglie L'Asinello deve essere libero di vivere l'esperienza senza oppressioni, come quando vai a trovare degli amici". La carta dei vini presenta più di 200 etichette con proposte del territorio, a cui negli anni Elisa ha aggiunto un'interessante varietà di referenze extra regionali e straniere. Largo spazio quindi a rossi non solo del Chianti, bianchi e bollicine, anche naturali. Nel 2019 la guida Michelin – best-seller della ristorazione con oltre 30 milioni di copie vendute annualmente – ha inserito L'Asinello fra i ristoranti stellati della Toscana, conferendogli una stella. E per cercare di radicarsi sempre più nel territorio, Senio ed Elisa hanno ideato "Dit'unto", una manifestazione dedicata allo *street food* che coinvolge tutta la popolazione di Villa a Sesta e dei borghi limitrofi nell'organizzazione di una giornata di festa in cui sono chiamati a cucinare anche vari chef stellati.





**Francesco Cacciatori - oste e sommelier di grandissima esperienza - e la moglie Sonia Visman - cuoca dalle mani d'oro - hanno festeggiato i primi trent'anni del ristorante Albergaccio, borghetto alle porte di Castellina in Chianti in via Fiorentina, da sempre riferimento enogastronomico di qualità nel Chianti Classico.**

# TRENT'ANNI DI Albergaccio

**michele dreassi**

Insieme rimangono affascinati da alcuni vecchi annessi agricoli in disuso e, nell'estate 1989, terminano i lavori di ristrutturazione per rendere accoglienti gli ambienti senza intaccarne il fascino e l'autenticità: restano le pareti in pietra, rinascono il cotto dei pavimenti e le travi a vista. Tre decenni



attraversando periodi di forti cambiamenti ed evoluzioni nella ristorazione, ma sempre nel segno dello stesso identico amore per la buona cucina e la qualità dei prodotti utilizzati. All'inizio i piatti prendono spunto da quelli della festa, del pranzo della domenica poi si orientano verso la ricerca della tradizione toscana più nobile. Negli ultimi anni la virata è verso un'attenzione ancor più forte alla materia prima e all'essenzialità. Partendo dagli ingredienti, pazientemente rintracciati presso artigiani del gusto e produttori quanto più possibile vicini e rispettosi di una certa etica del lavoro, finisce per approdare a piatti che, tramite la valorizzazione del prodotto, esaltano con personalità il territorio. In questo contesto, anche la scelta dei vini non può essere banale o basata su meri calcoli commerciali. Infatti ogni etichetta viene scelta dopo un'attenta degustazione prima dell'inserimento nella lista. Essendo nel cuore del Chianti Classico e con una cucina soprattutto di terra, prevalgono i rossi toscani, ma non man-

cano le bollicine, i bianchi, i rosé e i vini dolci, in una carta con oltre 350 etichette. Ma Francesco e Sonia, da anni ai vertici della ristorazione in Toscana, hanno anche la soddisfazione di aver saputo accompagnare la crescita delle nuove generazioni, col figlio Pietro in cucina e la figlia Laura perfetto *factotum*. Così ancor oggi la conduzione familiare e un'intensa passione per il territorio e le materie prime locali sempre fresche sono le cifre distintive del ristorante Albergaccio, un ambiente caldo e informale, ma allo stesso tempo elegante e rilassante. Una cucina che cambia e si rinnova di stagione in stagione, fuggendo da facili stereotipi, ma che ha profonde radici in Toscana, riuscendo a fonderne i sapori, i colori e i profumi. La famiglia Cacciatori ha voluto festeggiare l'evento con un pranzo in cui sono stati riproposti alcuni dei piatti simbolo creati da Sonia e le novità del figlio Pietro. Le sfoglie di pane croccante con melanzane, acciughe e pesto di pomodori secchi sono il simbolo della nuova cucina, mentre

i ravioli maremmani sono frutto dell'esperienza antica: tirati finissimi, quasi allo strappo della pasta, ripieni di ricotta di capra e spinaci saltati, conditi con parmigiano ed essenza di salvia. Il pollo che incontra le spezie e lo zenzero, servito con gazpacho di panzanella e chips di mais, è nella contemporaneità, mentre la braciola coi capperi è una coccola rievocativa della cucina del passato. In chiusura un cannolo croccante al cioccolato e sorbetto di fragola. L'evento è stato anche l'occasione per aprire alcune incredibili bottiglie del cuore di Francesco, da tempo in cantina, conservate perfettamente: I Sodi di San Nicolò 1991 del Castellare di Castellina, il Bongoverno 1990 della Tenuta Farneta, il Chianti Classico Vigneto Bellavista Riserva 1990 del Castello di Ama, il Barolo Bric del Fiasc 1989 di Paolo Scavino, il Nobile di Montepulciano Vigna Asinone 1988 del Polizano, il Brunello di Montalcino 1988 di Casanova di Neri, il Brunello di Montalcino 1988 di Siro Pacenti e il Toro Desiderio 1988 di Avignonesi.



# ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ, PASSIONE.

**Da oltre 10 anni  
al servizio dei vini di qualità.**

Dal 2009, giorno dopo giorno, certifichiamo i vini a Denominazione di Origine italiani. Le nostre metodologie costituiscono un punto di riferimento per gli operatori nazionali e internazionali, perché garantiscono la tracciabilità dei prodotti e il rispetto degli standard previsti dai Disciplinari di Produzione.

**Valoritalia. Valore aggiunto.**



VALORITALIA.IT

**Siamo in Maremma, nella straordinaria pineta che da Punta Ala arriva fino all'Uccellina. Al centro c'è Marina di Grosseto col suo porto turistico di recente ristrutturazione e oggi molto ambito per la posizione strategica davanti alle Formiche di Grosseto. A due passi dall'isola del Giglio, dall'Elba e Castiglione della Pescaia a nord, ma anche al promontorio dell'Argentario e a Giannutri a Sud.**

**giovanna focardi nicita**  
foto **lido vannucchi**

Qui si trova Gabbiano 3.0, unico ristorante con vista direttamente sul porto. 35 coperti, al chiuso davanti alle grandi finestre sul porto o all'aperto sulla terrazza sopra le barche dei diportisti. Uno stile dominato dal legno, caldo e accogliente, nonostante le linee pulite, decisamente minimaliste. Il Gabbiano 3.0 è un locale giovane, nato appena tre anni fa. È una delle iniziative del gruppo Tomi, che fa riferimento ai cugini Marco e Riccardo Tomi. Si chiama Gabbiano 3.0 perché è stato il terzo locale della proprietà. La famiglia Tomi infatti ha cominciato circa 15 anni fa col Bagno Gabbiano Azzurro e ha via via reinvestito gli utili in nuovi progetti: la pizzeria Gabbianella; il coc-

# Gabbiano 3.0

## UNA STELLA MICHELIN SUL PORTO DI MARINA DI GROSSETO



Lo chef Alessandro Rossi

ktail bar Gabbianino e appunto il ristorante Gabbiano 3.0. L'anno scorso la "guida rossa" gli ha riconosciuto una stella Michelin, riportando il celebre "macaron" nel comune di Grosseto dopo tantissimi anni. Quest'anno la guida de *L'Espresso* ha attribuito un cappello a questa novità maremmana. Alla guida c'è il giovane Alessandro Rossi di appena trent'anni. La sua cucina ha un'impronta toscana. Le passioni dello chef sono i fegatini, il maiale, i sapori dell'orto, l'extravergine e, ovviamente, è importante la presenza del pesce, data la posizione del locale e le aspettative della clientela. "La mia idea di cucina è quella di legare ciò che abbiamo di fronte a noi, ovvero il mare, con quello che abbiamo alle nostre spalle, ovvero la Maremma più verace. Un'unione, anzi un'intersezione coi sapori dell'orto. Una cucina di stile mediterraneo, senza disprezza-



re qualche tecnica francese in alcuni piatti che si prestano ad accompagnamenti più ricchi. Tuttavia, l'uso di tante erbe aromatiche e di sapori delicati si prestano proprio allo stile mediterraneo". La firma di Rossi è l'equilibrio di piatti sempre incentrati su una rotondità al palato e contrastati dalla freschezza, amara o acidula, delle erbe aromatiche e dei prodotti dell'orto. Sono due i menu degustazione, a sei e nove portate. Il primo è un menu di mare con qualche guizzo sulle carni. Ad esempio, la rana pescatrice è cotta avvolta da una rete di maiale e servita al tavolo con la propria brace, accompagnata da carciofi cotti al tegame con grasso di maiale. Alla base il pesce, poi in pratica le erbe della porchetta e la salsa périgourdine con foie gras, fegato della stessa

rana pescatrice e tartufo. Il secondo menu degustazione è un 9 portate misto. Va dalle lumache di terra come le cucinava la nonna, cotte in bianco con erbe spontanee – finocchietto, mentuccia e dragoncello – poi servite con foie gras, salvia, cocco e mais per dare una carezza esotica, a tortellini o piccione. I primi sono ripieni di fegatino alla toscana con doppio *consommé* di pollo al tè fermentato, salmoriglio di mentuccia e grasso di maiale. Merita citare anche i maccheroncini all'anguilla con cipolla bianca e rapa rossa. Il piccione invece è così proposto: il petto servito con rucola selvatica e suseine, la coscia cotta in barbecue servita con salsa barbecue, il fegatino col pan coi santi, il prosciutto di piccione. C'è poi, chiaramente, il menù alla carta.

# Alla Borsa

## DI VALEGGIO SUL MINCIO PER GUSTARE L'ARTE DEI TORTELLINI PIÙ BUONI DEL MONDO

andrea cappelli

**Nel paesaggio delle colline moreniche sorge Valeggio sul Mincio, paese del veronese che per lingua, tradizioni e memorie appartiene alla cultura lombardo-veneta. Di origine longobarda, le costruzioni più importanti risalgono al periodo medievale, quando la zona era al centro di scontri e tentativi di espansione da parte dei signori locali e della Repubblica di Venezia.**

Una famosa leggenda di questi antichi tempi narra di un valoroso cavaliere che s'innamorò di una ninfa del fiume Mincio e, per seguirla, si tuffò scomparendo con l'amata. Sulla riva, un fazzoletto di seta annodato è tutto quello che rimase del loro incontro. Da allora le donne di Valeggio ricordano quell'amore confezionando i tortellini, fatti rigorosamente a mano intrecciando delicatamente la pasta attorno al ripieno e portandoli in tavola come quotidiano gesto d'affetto. Così nei secoli Valeggio è divenuta la patria del tortellino, che qui è una vera e propria opera d'arte! Un'istituzione è il ristorante Alla Borsa, situato nel centro storico e gestito dal 1959 da Alceste Pasqua-

li col prezioso aiuto della moglie Albina Stanghellini. Prende il nome dall'antica funzione che un tempo si trovava a svolgere grazie alla sua posizione strategica: anticamente trattoria, qui solevano ritrovarsi i commercianti del luogo per parlare di affari e concludere i contratti. Attualmente la gestione del locale è nelle solide mani della figlia Nadia che, in collaborazione con un validissimo staff di cuochi e camerieri, garantisce un servizio curato, professionale, gentile e puntuale. Nelle eleganti sale interne si respira una classica atmosfera familiare indifferente al trascorrere delle mode e nella bella stagione vi è la possibilità di mangiare all'aperto nel *dehor* con vista sull'antico Castello Scaligero, realizzato a partire dal X secolo. "Il lavoro è un valore della vita – rac-

conta il patron Nadia Pasquali – infatti è straordinariamente impegnativo, ma anche commovente, alzarsi il mattino presto, accendere i fornelli, organizzare gli ingredienti, monitorare le cotture dei tagli di carne, lasciarsi trasportare dai profumi del burro, dell'alloro, della noce moscata e finalmente assaggiare il brasato, cardine del ripieno dei 'Nodi d'Amore', i nostri famosi tortellini, chiamati in dialetto 'agnolin', scrigni di sapore racchiusi ogni giorno da mani esperte in un

drappo di pasta all'uovo dorata e sottilissima come la seta". Meta imperdibile per la costanza qualitativa di una cucina che trasforma la tradizione in emozione, Alla Borsa è la roccaforte del celebre tortellino di Valeggio, dove tutti i giorni, da ormai più di sessant'anni, viene tirata una delicata sfoglia che si scioglie in bocca, avvolgendo il delizioso ripieno come fosse un foulard. Datemi retta, ogni volta che avrete nostalgia di tortellini, questa è la tappa d'obbligo.



Nadia Pasquali

**Il Giappone (日本国 – Nihon-koku o Nippon-Koku) è uno stato insulare ubicato in Asia orientale nell'Oceano Pacifico. Il Giappone è limitato a Ovest dal Mar del Giappone, a Nord dal Mare di Ochotsk, a Est dall'Oceano Pacifico settentrionale e a sud dal Mar Cinese Orientale. Le tradizioni giapponesi sono tantissime e tutte straordinariamente affascinanti, quella della loro cucina, per esempio, è una tra le più interessanti.**

**giorgio dracopulos**

La cucina "Washoku", ovvero "l'arte della cucina tradizionale giapponese" nel 2013 è stata insignita del titolo di "Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco", in riconoscimento degli straordinari "costumi socio-culinari" che si tramandano in Giappone da secoli e per essere una delle cucine più bilanciate e salutari del mondo. La



Maiko Takashima

cucina "Washoku" ha quattro caratteristiche fondamentali: stagionalità, ingredienti, equilibrio ed estetica. Oggi, nel mondo, molti hanno ormai preso una certa confidenza col Sushi, il Sake e la carne Wagyu, ma gran parte del cibo tradizionale giapponese si trova e può essere mangiato ancora solo in Giappone, in particolare nelle locande più tradizionali (Ryokan – 旅館). Ecco che, per far conoscere e facilitare l'acquisto di tutta una serie di prodotti assolutamente introvabili fino a ora, è nato il portale Gourmet Giappone, ulteriore iniziativa con soggetto il Sol Levante di quella giovane realtà imprenditoriale formatasi grazie alle idee e alla volontà di una splendida persona come Maiko Takashima e il super attivo Lorenzo Ferraboschi, ideatori di altri progetti assimilati alla cultura giapponese come la Wagyu Company, la Sake Company, la Sakeya – The House of Sake e la Sake Sommelier Association, di cui Lorenzo Ferraboschi è referente per l'Italia. Gourmet Giappone è una nuova grande "piazza mercato" on line che accoglie piccoli produttori giapponesi che desiderano avere una propria vetrina virtuale in Italia. Ognuno di loro viene raccontato e descritto, attraverso la storia, il territorio, i processi di produzione e ovviamente mette in vendita nel nuovo store i propri prodotti, molti dei quali, come già accennato, non hanno mai oltrepassato le frontiere dal Paese del Sol Levante. Gourmet Giappone: piccoli e super selezionati produttori giapponesi on line, a portata di click.

# GOURMET GIAPPONE

PICCOLI E SELEZIONATI PRODUTTORI GIAPPONESI A PORTATA DI CLICK



giorgio dracopulos

**La capitale della Spagna, Madrid, è una città bellissima, assolutamente incantevole e vitale, che adoro e dove, conoscendola molto bene, mi sento incondizionatamente a mio agio. A Madrid in Calle Amador de los Ríos, al civico 6, troviamo un ristorante assolutamente imperdibile: Saddle.**

All'inizio del 2019 un piccolo gruppo di azionisti spagnoli al 100%, appassionati di restauro ed enogastronomia, ha costituito una società, dove la ditta iKasa si distingue con una quota di maggioranza. La società per la gestione del ristorante si è da subito impegnata per il totale recupero dei locali che fino al 2012 hanno ospitato uno dei ritrovo *cult* della città: il Jockey, aperto nel 1945, è stato dei primi locali spagnoli a ottenere negli anni Settanta la prestigiosa stella della guida rossa Michelin poi mantenuta fino al 2000. Saddle significa sella: il nome scelto vuole render omaggio proprio al mitico Jockey. Dopo lunghi e impegnativi lavori di completa ristrutturazione

# RESTAURANTE SADDLE

## LA NUOVA LUMINOSA STELLA MICHELIN DELLA SPLENDIDA CAPITALE SPAGNOLA



e adeguamento alle nuove necessità, seguiti dall'architetto Diego Gronda, il semplicemente magnifico Restaurante/Bar Saddle è stato inaugurato il 28 ottobre 2019. I 1.600 metri quadrati del locale sono suddivisi su due piani, che comprendono tre grandi aree diverse per soddisfare ogni tipo d'esigenza della clientela: al piano terra la zona accoglienza, con la grande sala da pranzo e il fascinioso giardino interno arricchito da un grande e suggestivo caminetto, la zona bar col bellissimo e grande bancone; al primo piano si è voluto creare un ristorante con solo

sale riservate, che ha un suo specifico ingresso e una sua area reception. Lo spazio bar è informale ma sofisticato, qui la proposta non è esclusivamente dedicata ai *drinks*, ma offre anche la possibilità di degustare un menu specifico e più leggero e semplice, abbinabile a una vastissima scelta tra più di 200 Champagne e un'infinità di cocktail, oltre a una carta distillati con oltre 460 referenze minuziosamente ricercate con cura e passione, alcune delle quali provenienti da distillerie ormai estinte che rendono le loro bottiglie uniche ed esclusive. Uno spazio perfetto

per coprire tutte le ore della giornata. Tutto questo grazie anche alla grande professionalità del *bar director* Alberto Fernández. La carta dei vini, grazie alla favolosa cantina, conta più di 1.400 referenze selezionate con estrema attenzione da un altro gran professionista come il sommelier Israel Ramírez. Il menu del Saddle si adatta perfettamente a ogni esigenza della clientela, propone una magnifica cucina contemporanea dove predominano piatti stagionali, materie

*Israel Ramírez, Carlos García  
Mayoralas, Adolfo Santos,  
Stefano Buscema*

prime super selezionate e di grandissima qualità. La cucina di Saddle è merito dello chef Adolfo Santos García che ha un ricchissimo curriculum. Il grande chef García è impegnato, con la sua giovane brigata di cucina, in una proposta culinaria che ruota attorno a tre pilastri fondamentali: tradizione, eleganza e temporalità. Pertanto il suo menu ha radici classiche e sviluppi contemporanei e si trasforma in ogni stagione per offrire al meglio i prodotti più esclusivi disponibili. Inoltre propone un menu degustazione denominato "menu delle stagioni", un'ode autentica al gusto e alla vista, che si compone di dieci portate, otto salate e due dolci. Il servizio di sala è guidato con mano esperta e sicura dal bravissimo *maitre* Stefano Buscema e coinvolge il commensale in una "cerimonia unica = l'arte del servizio al tavolo", che comprende diverse preparazioni che la brigata di sala mette in atto con grande cura e attenta passione: l'ospite diventa l'unico protagonista, il suo comfort e il suo divertimento sono l'obiettivo finale da garantire. Alla guida di un locale importante e straordinario come Saddle non poteva che esserci un grande ed esperto professionista: il direttore generale Carlos García Mayoralas. Ecco che, grazie al modo in cui è stato realizzata la struttura e a tutti i lavoratori che si sono impegnati con gran dedizione dal

giorno dell'inaugurazione, il locale ha riscosso un meritato successo, dimostrato anche dall'arrivo di straordinari riconoscimenti, già nel 2020 come la certificazione "LEED® Gold" (primo ristorante in Spagna a ottenerla) rilasciata dallo United States Green Building Council, il "Best Award of Excellence" della rivista

americana *Wine Spectator*, nonché il "Award for Best Restaurant Cocktails" dal FIBAR. Infine la Guía Michelin España & Portugal 2021, presentata a Madrid il 14 dicembre 2020, ovviamente in *streaming* causa pandemia mondiale, ha premiato il ristorante Saddle con la prestigiosissima stella, conferman-

dolo come uno dei luoghi chiave sulla mappa dell'alta cucina spagnola e internazionale. Restaurante Saddle a Madrid, la nuova super luminosa stella Michelin 2021 della splendida capitale spagnola.



**paolo baracchino**  
**fine wine critic**  
 info@paolobaracchino.com  
 www.paolobaracchino.com

**Alcuni giorni fa mi sono sentito telefonicamente con l'amico dottor Renzo Cotarella, amministratore delegato della Marchesi Antinori, che, desideroso di farmi assaggiare dei vini prossimi all'uscita in commercio, mi ha invitato a pranzo presso la Cantinetta Antinori di Firenze.**

A tal invito il mio "sì" è stato con l'eco sia per il piacere d'incontrarlo che di assaggiare dei vini sicuramente d'alta qualità. Ci siamo incontrati alla fine del mese di gennaio e ho piacevolmente constatato che la Cantinetta è stata oggetto di un completo restyling, complice il raffinatissimo gusto di Allegra Antinori, infatti non sembra d'entrare in un ristorante ma in una casa signorile. Il responsabile della ristorazione è Matia Barciulli, mentre alla direzione del ristorante c'è il bravissimo Daniele Benci. Arrivato, vengo accompagnato da Daniele su un soppalco al piano superiore dove vedo

# ANTEPRIMA DI ASSAGGI CON RENZO COTARELLA ALLA Cantinetta Antinori DI FIRENZE

4 bottiglie di vino pronte per esser stappate. Vini in annate da me mai assaggiate. Dopo alcuni minuti arriva il dottor Cotarella, che mi chiede d'assaggiare i vini poiché avrebbe avuto piacere che gli dicessi il mio sincero, come è mia abitudine, giudizio. Renzo disponeva il seguente ordine di servizio: Brunello di Montalcino Pian delle Vigne 2016, Guado al Tasso 2018, Le Mortelle – Poggio alle Nane 2018 e Le Mortelle – Ampio 2018. Prima di procedere con la scelta dei piatti del pranzo, l'amico Luciano Ghinassi, titolare del ristorante "Buca Lapi", ci portava due piatti di ribollita. Grande è stata la mia sorpresa nel vedere, dopo dei mesi, l'amico Luciano, come grande è stata la mia sorpresa nel poter mangiare quella che per me è tra le due migliori ribollite di Firenze. Luciano, che ha il ristorante a pochi metri dalla Cantinetta Antinori, saputo dove mi sarei trovato a pranzo, ha avuto il garbo, la gentilezza e l'affetto di farmi questa duplice sorpresa. Per il prosieguo abbiamo scelto una tartare



di carne di manzo senza sapori forti per non creare problemi all'assaggio dei vini. Grande era la mia emozione nel poter assaggiare questi vini in annate nuove. Un vino che mi ha meravigliato, e non poco, in positivo è stato il Pian delle Vigne 2016. È il primo brunello della Marchesi Antinori che mi è piaciuto. Per me è la prima annata prodotta con olfatto e sapore di ciliegia non stramatura-confettura, ma con ciliegia croccante. Il Guado al Tasso 2018 mi ha colpito molto, anche se la nota del legno era più evidente rispetto alla 2017. Quest'ultima annata è stata piacevole e più pronta della 2018.

L'annata degustata è più austera e, per me, sarà più longeva. Il vino Matarocchio 2018 non uscirà perché non esce tutti gli anni, ma solo nelle annate super. Le uve destinate al Matarocchio sono state utilizzate per il Guado al Tasso. L'azienda Le Mortelle produce bei vini, "il Poggio alle Nane" è, si fa per dire, un secondo vino, mentre "Ampio" è il primo vino, prodotto a partire dall'annata 2015. Anche nel "Poggio alla Nane" si sente un pò di legno, ma si sentono anche molti altri profumi. "L'Ampio"



**PIAN DELLE VIGNE**  
**Brunello di Montalcino**  
**annata 2016**

Color rosso granato. Mix olfattivo con profumi di ciliegia ferovia dura con giusta maturazione che fa pensare alla ciliegia croccante, menta, eucalipto, lievi di prugna secca, amido della pezza del tessuto cotone, lievi di radice di rabarbaro, tizzone del legno, elicriso (liquirizia), intensi d'anice stellato con finali soffi d'amido che ricordano l'appretto (amido per stirare). Il palato è accarezzato da un corpo fine ed elegante. Ricca è la freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Vino sapido e ben equilibrato tra freschezza e alcol, quest'ultimo è impercettibile. Nel finale si sente una lievissima nota amarina. Nelle mie note ho scritto: "Bella beva, vino piacevole che più lo bevi e più lo berresti". **(93/100)**

**TENUTA GUADO AL TASSO**  
**Guado al Tasso**  
**annata 2018**

*(uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 22% Cabernet Franc e 18% Merlot)*  
 Color rosso rubino intenso-nero. Al naso emerge da subito, in modo marcato, la nota boisé di menta e cioccolata che ricorda il cioccolatino "after eight". Il mio timore era che tale nota avesse il monopolio olfattivo come capita in certi vini. Lentamente sono emersi profumi d'eucalipto, peperone verde maturo, lievi di caffè freddo, rosmarino, lievi di pepe nero, mora, cassis, tartufo nero, ambra, borotalco, dolci dell'esterno del confetto e nel finale piacevoli soffi floreali di violetta. Al palato ha un corpo medio perfetto, non è opulento. Vino ben equilibrato con gioviale freschezza e tannini dolci, setosi e completamente larghi (6/6) che non fanno minimamente sentire la massa alcolica. Lunga è la

è complesso sia all'olfatto che al gusto ed è per me un gran vino. Mentre stavamo degustando è passato a trovarci il marchese Piero Antinori, col quale ho scambiato alcune opinioni sui vini degustati. Gli ho fatto i complimenti per tutti i vini e per il cambiamento radicale del suo Brunello che in passato ha sempre avuto al naso e al gusto la ciliegia sovramatura-confettura. Per la prima volta ho sentito il loro vino con sen-

sazioni fruttate non stanche ma fresche e una beva incredibilmente piacevole. Due giorni dopo sono andato a pranzo al ristorante "Buca Lapi" e ho voluto verificare il rosso di Montalcino prodotto dall'azienda Pian delle Vigne prendendo il 2018. È un vino che mi è piaciuto molto per la nota fruttata di ciliegia fresca e non stramatura com'è avvenuto nel passato, al quale ha dato un meritato punteggio di 90/100.

sua persistenza gustativa. Vino giovane, che dovrà perdere un pò di boisé al naso, da lungo invecchiamento. Credo che, per certi aspetti, per me, sia il miglior Guado al Tasso mai fatto. **(99/100)**

**FATTORIA LE MORTELLE**  
**Poggio alle Nane**  
**annata 2018**

*(uvaggio: 80% Cabernet Franc, 10% Carmenere e 10% Cabernet Sauvignon)*

Veste rosso rubino intenso-nero. Dal bicchiere s'innalzano profumi di prugna, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, alloro, salvia, rosmarino, dolci dell'esterno del confetto, bacca di ginepro, violetta, lievi di tartufo nero, smalto di vernice e nel finale una lieve sensazione boisé di cioccolatino "after eight" (menta e cioccolata). Il corpo è medio, fine, delicato. Sapore di cioccolatino "after eight" sentito all'olfatto. Bella e piacevole è la freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé di "after eight". Bel vino, per me, il mi-

gliore di quelli fatti fino a oggi, dovrà perdere un pò la nota boisé. **(96/100)**

**FATTORIA LE MORTELLE**  
**Ampio**  
**annata 2018**

*(uvaggio: 50% Cabernet Franc, 25% Carmenere e 25% Cabernet Sauvignon)*

Manto rosso rubino intenso-nero. Al naso è un'esplosione di frutta nera, prugna, mora, mirtillo e cassis. Seguono note di buccia di pisello, ambra, borotalco, menta, eucalipto, lievi erbacee per terminare con rimandi di peperone verde maturo. Vino ben strutturato con un corpo medio plus, sapori di mora, mirtillo, cassis, menta, alloro, salvia e rosmarino. Vino ben equilibrato con bella freschezza e tannini che dominano magistralmente la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapori fruttati, mentolati e di cioccolata. Bel vino, giovanissimo, complesso che raggiungerà la perfezione una volta che assorbirà il legno. Vino da lungo invecchiamento. È il migliore tra quelli prodotti dal 2015, la prima annata. **(99/100)**

**“L’Umbria Verde” decantata da Carducci è una terra da percorrere con lentezza, ricca di leggere colline, vigneti e oliveti secolari, rilievi montuosi, borghi medievali e fitti boschi impenetrabili, non è però lambita dal mare e forse proprio questa sorta di isolamento le ha consentito di conservare un’atmosfera fortemente ascetica e mistica.**

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

È impossibile visitare queste zone senza provare forti emozioni, si sente una specie di rapporto d’elezione tra l’uomo e una natura rigogliosa e dirompente, che costringe a seguire i suoi ritmi e a coltivarla con amore e dedizione per preservarne l’equilibrio. Nel cuore dell’Umbria si erge Montefalco, borgo medievale cinto da intatte mura trecentesche e situato su un ameno colle a 473 metri s.l.m., cir-

# Trebbium 2008-2020

## IN VERTICALE

condato da vigneti e uliveti al centro delle valli del Clitunno e del Topino. Proprio per la sua posizione dominante, la città fin dal 1568 è stata definita “Ringhiera dell’Umbria”. Da qui, nelle giornate più limpide, è possibile ammirare un panorama delle verdi terre umbre che spazia sull’intera vallata che da Perugia si distende sino a Spoleto, dai versanti del Subappennino a quelli dei Monti Martani. Se il nome di Montefalco è indissolubilmente legato all’autocotono vitigno Sagrantino, che regala una delle punte di diamante dei grandi vini rossi da invecchiamento del panorama italiano, il nuovo vino di frontiera è addirittura un bianco, il Trebbiano spoletino, i cui suggestivi aromi stanno conquistando sempre più anche i palati più esigenti. Il Trebbiano spoletino, che non è un clone di Trebbiano, ma una varietà a se stante, è in realtà la più antica uva bianca del territorio: praticamente scomparsa, era tipicamente diffusa nella sua forma maritata cogli alberi, di cui ancora ne esistono diversi esempi, spesso lungo i fossi soprattutto in pianura, che sono stati preziosi per attingerne il germoplasma. Tra coloro che hanno contribuito maggiormente, fin dagli albori, alla riscoperta e valorizzazione del Trebbiano Spoletino, figura Filippo Antonelli,



L'INTRIGANTE  
TREBBIANO  
SPOLETINO  
DI FILIPPO  
ANTONELLI  
ALLA PROVA  
DEL TEMPO

patron dell'omonima cantina in località San Marco, a quattro chilometri dal centro storico di Montefalco. Già coorte agricola longobarda, San Marco de Corticellis è citata in alcuni documenti medievali come una

delle aree più vocate alla viticoltura dell'areale. La proprietà appartenne ininterrottamente al Vescovado di Spoleto dal Duecento all'Ottocento, finché nel 1883 venne comprata da Francesco Antonelli, che ri-

schì la scomunica per aver acquistato beni che appartenevano alla Chiesa, confiscati dallo Stato nel 1866. L'avvocato ne avviò una radicale trasformazione con l'ammodernamento degli impianti e delle colture e

l'impianto dei primi vigneti specializzati, tanto che, in una relazione del 1899, si parla già di vigneti con cinquemila ceppi per ettaro. Stefano e Marianna, seconda generazione alla guida dell'azienda, l'hanno amo-



revolmente conservata; Giacomo e Antonio, terza generazione al timone, al tramonto della mezzadria con la chiusura delle stalle per le vacche chianine, l'hanno ampliata e indirizzata alla produzione vitivinicola, fino al primo imbottigliamento in proprio nel 1979. A condurla dal 1986 è Filippo Antonelli, primo a non seguire le orme familiari dell'avvocatura in favore del mestiere di agricoltore. Quinta generazione di quest'antica famiglia borghese di avvocati originaria di Spoleto, poi trasferitasi a Roma per esercitare la professione, Filippo, nato nella capitale nel 1960 e laureato in Scienze Agrarie presso l'Università di Perugia, è stato presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco dal 1996 al 2006, carica per cui è stato rieletto nel 2018, e vive tra Montefalco e Roma, dove abita in un palazzo nobiliare a un passo da Piazza Farnese. I confini dell'azienda sono rimasti quasi gli stessi di quelli descritti in un documento alto medievale conservato presso l'Archivio Vescovile di Spoleto. Oggi la fattoria è un corpo unico di 192 ettari al centro della denominazione, suddiviso in vigneti (55 ettari), oliveti (10 ettari), seminativi nei fondovalle e suggestivi boschi di querce secolari, molto vocati per la raccolta dei tartufi. Le austere colline circondate da boschi nascondono nel sottosuolo terreni argillosi e profondi alcuni, ricchi di calcare e scheletro

altri, tutti con origini geologiche diverse, che conferiscono perciò ai vini sfumature intense e variegata. I vigneti, orientati a sud e ovest, sono disposti sulla sommità delle colline e allevati a cordone speronato basso e Guyot, con la fortuna di esser seguiti dal profeta del biologico Ruggero Mazzilli. E l'attenzione all'ambiente ha portato Filippo Antonelli, che è anche agronomo, a optare gradualmente per una scelta verde. Così, a partire dalla vendemmia 2012, i vini sono certificati biologici. Si vinificano solo uve di varietà tradizionali e locali di propria produzione, così da offrire un prodotto di cui si siano valutate e controllate in ogni fase caratteristiche, pregi e potenzialità. Nel suo lavoro, Antonelli è coadiuvato dall'enologo residente Massimiliano Caburazzi e dalla consulenza del *winemaker* Paolo Salvi. Con una grande storia alle spalle e una passione sconfinata per questo territorio, Filippo Antonelli ormai da anni ha intrapreso un percorso enoico verso uno stile volto alla tipicità e all'equilibrio, alla bevibilità e all'eleganza più che alla potenza, con estrazioni delicate e un uso moderato del legno. Filippo ci ha molto gentilmente invitato a partecipare a una verticale del suo Trebbiano spoletino, che ha visto in degustazione le annate 2008, 2011, 2014, 2016 e 2020. «L'abbiamo chiamato Trebbium, antica denominazione della cittadina umbra di Trevi, situata nei paraggi di Spoleto, in provincia di Perugia, una delle zone storiche di produzione, da cui

potrebbe derivare il nome – racconta Filippo Antonelli – a differenza degli altri Trebbiani, per i quali deriverebbe invece dal latino *trebula*, ossia fattoria. È un antichissimo vitigno autoctono umbro che non presenta alcuna parentela cogli altri Trebbiani presenti nel centro Italia, che ha corso seri rischi d'estinzione». *Un vitigno ancestrale...* «Il primo a parlarne, secondo le testimonianze arrivate fino a noi, è stato il poeta romano Marziale, che nel primo secolo d.C. scriveva: «Del Falerno scegli la bottiglia pulita e dello Spoletino scegli la bottiglia impolverata», testimonianza del fatto che già in antichità era considerato un vino dalla grandi capacità d'invecchiamento. Passando all'epoca medievale, nel Quattrocento si trovano altre testimonianze relative all'uso del Trebbiano, tuttavia una vera e propria identificazione avviene nell'elenco dei vitigni umbri compilato 1875 da Raffaello Antinori e Giuseppe Bellucci per la Commissione Ampelografica dell'Umbria dove viene citato fra i 22 vitigni a uve bianche presenti nel territorio perugino, ricavati dall'esame *Sopra 105 vitigni in diverse plaghe presso 8 proprietari*: il 'greco spoletino' è distinto dal Grechetto e dai Trebbiani citati come Trebbiano fiorentino, Trebbiano montanino e Trebbiano giallo e così descritto «il Trebbiano, chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino, è il vitigno più coltivato nella pianura spoletana e il preferito dagli agricoltori per le sue buone qualità». Anche Francesco Francolini, che evidenzia

come la produzione di bianco sia di gran lunga superiore rispetto al rosso, nei suoi *Bollettini Ampelografici* del 1878 lo cita e poi nel 1908 così lo descrive: «Però il vino Trebbiano spoletino è gratissimo, molto limpido, ha un profumo speciale e diviene facilmente un buon spumante naturale a tipo Champagne. E col Trebbiano appassito si fabbrica il famoso Vin Santo di Trevi, che ha acquistato una certa e meritata celebrità nella categoria dei vini liquorosi». *E cosa è poi successo poi nel Novecento?* «Purtroppo la piaga della fillossera lasciò un segno pesante nella zona della piana di Trevi. Molte colture andarono distrutte o perse e i reimpianti favorirono, almeno in parte, l'introduzione della coltivazione a filare, modificando un paesaggio che fin dal Trecento era caratterizzato da viti maritate a olmi, frassini o aceri campestri, che avevano la funzione di tutori: tra questi alberi si usavano le 'tirelle', corde tirate tra una pianta e l'altra per favorire lo sviluppo della vite, che così aveva la possibilità di esprimere la sua natura di liana rampicante con lunghi tralci carichi di grappoli, producendo decine di chili d'uva. Quest'arcaico metodo di coltivazione, tipico di un'agricoltura povera e promiscua che costringeva il contadino, per il proprio sostentamento, a sfruttare anche il terreno sottostante alla pianta di vite, era chiamato alberata e aveva il vantaggio di tene-



re l'uva in alto lontano dalla golosità degli animali, dalle nebbie e dall'umidità del suolo. Le vendemmie erano complicate e faticose, effettuate con l'aiuto di lunghe scale artigianali in legno che venivano appoggiate agli alberi. Il propagarsi della viticoltura specializzata a seguito della meccanizzazione, che ha avuto il suo avvio intorno ai primi anni Sessanta del Novecento, ha cambiato sostanzialmente il volto di quel paesaggio agricolo, con l'avanzata della coltivazioni estensive. In ordine alla nostra azienda di San Marco, nei registri di fattoria ho trovato un rendiconto della vendemmia del 1934 dove si parlava di uva rossa comune nera, come si chiamava allora, e uva Sagrantino. Poi si parla d'uva bianca comune e uva Trebbiano, che veniva anche messa ad appassire.

Non si parlava di Spoletino, ma con tutta probabilità lo era, perché dai racconti di mio nonno anche qui avevamo tanti filari di vigne maritate promiscue, quindi con tutta probabilità era Trebbiano spoletino". *Dove ha origine questa tua passione per il Trebbiano Spoletino?* "Una ventina d'anni fa, nell'ambito del rinnovato interesse verso le varietà autoctone, ho cominciato a interessarmi a questo vitigno, il cui nome Trebbiano può rivelarsi fuorviante, infatti è una sorta di suffisso utilizzato per indicare varietà molto diverse tra di loro e spesso senza nessun rapporto di parentela genetica. Allora ci siamo messi in cerca delle ultime piante in un'operazione di archeologia vitivinicola, infatti ne erano rimaste solo pochissime con viti maritate. Lo sviluppo dell'agricoltura moderna

aveva lentamente eliminato il Trebbiano spoletino dalla piana di Trevi, che purtroppo però non aveva poi trovato nuovi spazi di coltivazione in collina, da tempo immemore votata alla coltura dell'olivo". *Ma galeotta fu una cena...* "Nei primi anni Duemila eravamo al ristorante Il Panciolle di Spoleto, che scoprimmo avere una bella riserva di vecchie bottiglie di Trebbiano spoletino dei primi anni Novanta di una delle pochissime aziende che aveva continuato a imbottigliarlo. Così decidemmo di aprire il Collerisana 1994 e, a distanza di circa 10 anni dalla vendemmia, fu letteralmente una bellissima sorpresa. Ne rimanemmo addirittura folgorati! Ci rendemmo conto che stavamo bevendo uno dei grandi vini bianchi da invecchiamento d'Italia, dalla spiccata personalità e con

potenzialità evolutive incredibili. Subito decidemmo di andare a passeggiare i pochi vecchi vigneti ancora esistenti in questa valle cosiddetta spoletana che da Montefalco va verso Spoleto. E così trovammo piante molto antiche, di cento e più anni, di quella che si rivelò come l'interessantissima *coté* in bianco del Sagrantino, vitigno autoctono principe umbro a bacca rossa anch'esso dalle grandi capacità d'invecchiamento. E da allora l'interesse per questo vitigno è in crescita costante in tutta la denominazione". *E a quel punto cosa è successo?* "Innanzitutto siamo andati a scegliere del legno per impiantare le nostre vigne con queste selezioni massali,



poi abbiamo preso subito in affitto qualche vigneto maturo di Trebbiano spoletino già esistente e infine abbiamo impiantato i nostri primi ettari. La prima annata imbottigliata, ma uscita un po' per prova, è stata il 2006 come Umbria Igt. Il vero e proprio primo millesimo di Trebbiano sono state le cinquemila bottiglie di 2007 e, con la vendemmia 2014, siamo inquadrati nella Doc Spoleto. Oggi, fra vigneti in affitto e di proprietà, gestiamo sette ettari di Trebbiano spoletino, dei quali alcuni sono ancora giovani. La volontà è quella di allargare il parco vigneti dedicato a questo vitigno, perché, oltre al Trebbiano, versione classica di Trebbiano spoletino fermentato in legno, di cui

produciamo circa 30mila bottiglie, abbiamo anche l'Anteprima Tonda, che tra un po' diventerà Vigna Tonda. È una versione macerata in anfora che, vista la sua versatilità, abbiamo anche spumantizzato in versione metodo classico: prenderà il nome di Spoleto Spumante e lo vorrei dedicare al mio bisnonno, il grande agricoltore Francesco Antonelli, come tributo alla sua passione per la campagna e la viticoltura". Ci descrive il vitigno l'enologo residente Massimiano Caburazzi che, essendo in azienda dal 1998, ha vissuto tutta l'epopea del Trebbiano spoletino. "È l'unica uva che ha resistito alle condizioni climatiche umide della piana di Trevi. In genere non soffre di botrite e poco di peronospora, quindi ha un buon grado d'adattamento. Poi, negli ultimi vent'anni, la

quota dei vigneti specializzati è salita verso la collina. Agronomicamente non è un vitigno facile; come tutti i bianchi ha bisogno di un certo vigore e richiede potature lunghe per avere una buona produzione, visto che tendenzialmente non produce molto. Il grappolo è spesso con un graffio abbastanza lungo e una tipica biforcazione finale. Ha una maturazione tardiva che, anche a piena maturità fenolica, conserva sempre un'acidità piuttosto elevata e un Ph basso e la vendemmia avviene verso metà-fine ottobre". *Come nasce il Trebbiano?* "Viene vinificato in maniera classica in bianco con l'obiettivo di preservarne freschezza e longevità, così le uve appena arrivate in cantina vengono diraspate, pigiate e poi viene fatta una macerazione prefermentativa pellicolare a fred-

do, per una parte in pressa pneumatica con controllo della temperatura per non più di una notte e la restante in vasca per 3-4 giorni, lavorando un po' in riduzione. La fermentazione, con lieviti autoctoni selvaggi, avviene per il 60-70% in botti grandi di rovere austriaco usato, che donano un po' di struttura e complessità senza esser invadenti, con un apporto aromatico e di tannino molto limitato, dove rimane sulle fecce fino ad aprile con qualche *batonnage* e la restante parte in acciaio. Successivamente va in bottiglia, dove rimane da tre a sei mesi prima di esser rilasciato sui mercati. È un bianco che produciamo pensando che possa essere bevuto anche dopo 10-15 anni". Passiamo ad analizzare le 5 annate protagoniste delle verticali, partendo dal 2008: figlio di

---

Filippo Antonelli

un'annata complessivamente molto buona, si presenta di color giallo paglierino intenso tendente all'oro antico, il profilo olfattivo è delicato, con profumi agrumati e di frutta gialla matura, biancospino, note d'anice, terra e muschio. Al palato l'ingresso è morbido, rotondo, poi la beva è vivacizzata da una buona freschezza, risultando ricco, pulito, sapido ed equilibrato, con note minerali nel finale. Il millesimo 2011, bellissima vendemmia per le varietà bianche tardive, alla vista è giallo paglierino carico, brillante; al naso una traccia speziata tipo zafferano che sfuma su note terrose e vegetali di tartufo bianco con rimandi di salvia. In bocca l'equilibrio è

da manuale ed evolve intenso, burroso e strutturato, con un finale salino e saporito. È il miglior vino di questa batteria! L'annata 2014, che ha visto maturazioni molto tardive, si presenta color giallo paglierino luminoso; è elegante al naso, dove mostra profumi d'erbe aromatiche, come al sorso, con una grande acidità che definisce i tratti di una bella freschezza, con note retroolfattive agrumate e una glicerina che richiama in continuazione il sorso successivo: è stato premiato coi Tre Bicchieri dal Gambero Rosso! L'annata 2016 dona da subito una freschezza e grassezza che lasciano tradire un futuro ancora tutto da scrivere. Al naso succose sensazioni

tropicali di frutta esotica gialla matura, *in primis* banana, poi ananas, mango, infine note di lime e sfumature di pietra focaia e idrocarburo. In bocca è lungo, con una dinamica gustativa piuttosto articolata e un finale nitido e persistente ancora su ritorni fruttati. L'annata 2020 alla vista è giallo paglierino con qualche riflesso anche verde; all'olfatto ha un ampio spettro con note eteree di fiori gialli e una lieve punta agrumata, per proseguire con *nuan*ces di frutta verde, mela, litchi, pompelmo e resina. Al palato è di gran classicità, centrato su toni leggermente vegetali. Al termine della verticale possiamo dire che anche alla cieca il tratto stilistico del Trebium sarebbe

riconoscibilissimo, spesso caratterizzato da un saporito nerbo acido che lo apre a una sorprendente eleganza e lunghe prospettive evolutive. Storicamente tra i migliori di tutto il comprensorio, l'assaggio del Trebium è, pur nella variabilità delle annate, vibrante, teso e tagliente. Dona un'appagante dolcezza unita a una ricchezza in bocca difficilmente riscontrabile in un vino bianco a queste latitudini. Adatto in abbinamento a primi piatti strutturati e carni bianche come il coniglio in porchetta, questo vino molto gastronomico ve lo consiglio anche col baccalà.





# DIGIWINE

Il primo shop online B2B  
Vino e olio Principe Corsini



## RISPARMIA SPAZIO, TEMPO E DENARO

Nessun minimo d'ordine

Ordini **h24** e **7 giorni su 7**

Spedizioni rapide e sicure in tutta Italia

Listino con sconti personalizzati

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

# SASSICAIA 2018

## IL MITO CONTINUA

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

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

**I primi 50 anni del mito italiano nel mondo: Il Sassicaia. La prima annata uscita in commercio è stata la 1968, mentre l'ultima annata è la 2018.**

Seguo questo vino dell'azienda Tenuta San Guido da tanti anni e ogni vendemmia ho modo di apprezzare i tipici profumi che lo contraddistinguono, in particolare la saponetta di lavanda e l'acqua di mare, quella pulita, caratterizzata dai sentori di melone bianco nella sua parte bianca interna vicina alla buccia. Mi fa piacere ricordare che l'annata 2015 è stata perfetta per tutto, che dire poi della 2016 che aveva una marcia in più rispetto alla prima? L'annata 2017 è stata molto difficile, ma il direttore dell'azienda, Carlo Paoli, ha tagliato la produzione di circa 50mila bottiglie, riuscendo a fare, ugualmente, un gran vino. L'annata 2018 non è stata facile, tanto è vero che la produzione è stata inferiore rispetto alla normalità di circa 70mila bottiglie. Non poteva essere diversamen-

*Il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta*



te, vista la ricorrenza dei 50 anni e la qualità delle precedenti annate. Carlo Paoli ha scartato quei vini con tannini un pò asciutti e ha lasciato il cuore della produzione. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è



di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisa-

to, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere il vino degustato.

### **TENUTA SAN GUIDO** **Bolgheri Doc Sassicaia** **annata 2018**

*(Uvaggio: 85% Cabernet sauvignon e 15% Cabernet franc)*  
Veste color rosso porpora. Dal bicchiere s'innalzano vari e piacevoli profumi di prugna, mora, cassis, menta, eucalipto, lievi d'ambra e boisé, rosmarino, alloro, salvia, noce moscata. La passeggiata olfattiva prosegue con profumi intensi di saponetta di lavanda che mi ricorda la saponetta Atkinson, seguiti dall'acqua di mare, quella pulita (melone bianco e parte interna bianca della buccia d'anguria), sella di cuoio, origano e tabacco trinciato del sigaro Toscano. La

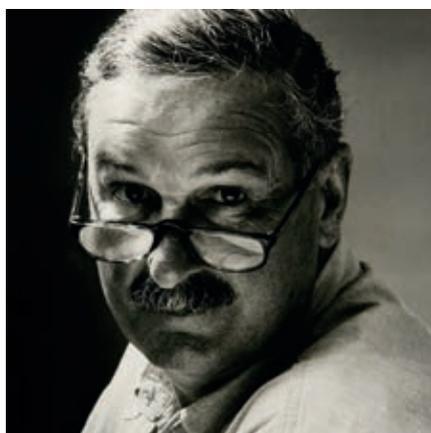
bocca è invasa da piacevoli sensazioni fruttate di prugna, cassis e mirtillo. Il corpo è medio e ricca è la sapidità. Vino ben equilibrato con la massa alcolica che viene messa completamente a tacere grazie alla freschezza, e ai tannini. Quest'ultimi sono dolci, spessi, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato, già sentito inizialmente. Ricchezza olfattiva, finezza ed eleganza caratterizzano quest'annata. Questo 2018 mi ricorda per certi aspetti il 1988. I tannini miglioreranno con la sosta in bottiglia. **(98/100)**

# Pergole Torte

LA TRADIZIONE  
DEL SANGIOVESE  
DI ALTISSIMA  
PIACEVOLEZZA

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**  
info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

**Era tempo che desideravo andare a Radda in Chianti da Martino Manetti, proprietario dell'azienda agricola "Montevertine", creata dal padre Sergio, che proveniva dal settore siderurgico, avendo creato a Poggibonsi l'importante azienda Elsasider.**



*Sergio Manetti*

Nel 1967 Sergio acquistò un podere a Radda in un momento in cui c'era l'abbandono delle campagne a causa della fine della mezzadria. L'idea di Sergio era quella di fare un vino per la famiglia e gli amici, così chiese consiglio al vicino amico Giulio Gambelli su come piantare la vigna e poi vinificare. La prima annata prodotta risale al 1971. La mano e i consigli di Giulio, l'altitudine delle vigne a 300 metri slm, i terreni, hanno fatto sì che i vini fossero da subito fini ed eleganti. Sia Giulio che Sergio non hanno mai pensato di fare tagli migliorativi. Giulio, per decidere quando vendemmiare, andava in vigna, assaggiava i chicchi d'uva, in varie parti del vigneto, sentendo la polpa, la buccia e il vinacciolo, che

doveva essere croccante e i tannini che non dovevano essere amari. Se tutto era a posto si procedeva con la vendemmia. Martino ha sempre seguito con interesse quanto facevano in azienda sia suo padre che Giulio, ribattezzato scherzosamente da Martino "l'uomo del monte": quando arrivava lui a Montevertine andava in vigna, assaggiava l'uva e dava il suo consenso alla vendemmia. Martino ricorda bene quando Giulio, dopo solo 2 giorni di fermentazione del vino, riusciva a capire come sarebbe stato quel vino. A novembre 2000, prematuramente, è venuto a mancare Sergio Manetti e Martino si è sentito fortemente responsabile nel cercare di riuscire a continuare a fare il vino voluto da suo padre. Martino ha ovviamente continuato ad avvalersi della consulenza di Giulio fino al suo decesso, avvenuto il 3 gennaio 2012. Martino

successivamente si è avvalso della consulenza del pupillo di Giulio, l'enologo Paolo Salvi, dotato, a mio avviso, di un ottimo naso. Io delle volte, preso dall'entusiasmo di sentire i suoi vini, dico a Martino che certe annate da lui prodotte sono migliori di certi vini degli anni Novanta. A tale mia affermazione Martino nega fermamente tutto ciò per rispetto a suo padre. La superficie vitata complessiva di Montevertine è di circa 18 ettari. Il vigneto "Le pergole torte", 2 ettari con esposizione Nord/Nord-est, è stato piantato nel 1968; "Montevertine", 2,5 ettari con esposizione Sud Est/Est è stato piantato nel 1982 e parzialmente reimpiantato nel 2008; Il Sodaccio", 1,5 ettari con esposizione Sud Est è stato piantato nel 1972 e successivamente reimpiantato nella sua totalità nel 2000; "il Casino", 2 ettari con esposizione Sud, è stato piantato nel 1999; "Selvole", 3,5 ettari con esposizione Sud Est e Sud, è stato piantato nel 1997; "Pian del Ciampolo", 1,5 ettari con esposizione Ovest e Nord Ovest, è stato piantato nel 2003; "La Casa", 1 ettaro con esposizione a Sud, è stato piantato in parte nel 2000 e in parte nel 2008; "Bozzo ai Colli", 2 ettari con esposizione Sud e Ovest è stato piantato nel 2000; "Villanuova", 3 ettari con esposizione a Sud, è sta-



to re-impiantato nel 2010. Il Sangiovese viene prodotto dall'azienda per il 90% dei terreni, mentre il 10% è costituito da Colorino e Canaiolo. I terreni, ricchi di minerali ferrosi e roccia d'Alberese, arrivano a un'altitudine di 450 metri slm e sono composti d'argille, sabbie, limo, galestro e calcare. I vini rossi prodotti sono il Pergole Torte, 100% Sangiovese affinato per circa 12 mesi in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in barriques Allier. Il secondo vino è il Montevervine, 90% Sangiovese, 5% Colorino e 5% Canaiolo, viene affinato per circa 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. Il terzo vino è il Pian del Ciampolo, da uve Sangiovese, Canaiolo e Colorino affinato in botti di rovere per circa 12 mesi. Fatta questa doverosa premessa, passo a narrare quanto accaduto. Giorni fa ho contattato Martino per poter fare una verticale del "Pergole Torte" dall'annata 2009 all'annata 2017. Ricordo bene la 2001, che mi era piaciuta molto, la 2003 con uve un pò mature per l'annata calda, la 2004 bell'annata, vino ben

equilibrato, la 2006 con un pò di pungenza d'alcol, la 2007 che mi era piaciuta molto per il suo equilibrio gustativo, la 2008 simile alla 2007 ma con più struttura. Ricordavo poi la 2009 e la 2010 con un pò d'effetto altalenante tra alcol e freschezza. Questa era l'occasione per risentire certe annate con assoluta attenzione. Martino, disponibile come sempre, ha organizzato questa degustazione alla quale hanno partecipato Martino stesso, Sergio Antonini, Tancredi Reimtz, nipote di Martino, l'enologo Paolo Salvi, successore di Giulio Gambelli, e io. Come sempre, prima d'iniziare una degustazione, sono carico di tensione poiché per me rappresenta sempre una forte emozione. Durante la degustazione mi chiudo in me stesso, non curante se gli altri degustatori parlano tra loro. Devo dire che ricordavo bene quanto avevo percepito gustativamente in diversi tempi quando avevo assaggiato le varie annate. Tutte le annate degustate, a eccezione, per me ovviamente, della 2012, hanno avuto

*Da sinistra: Paolo Salvi, Martino Manetti, Paolo Baracchino e Tancredi Reimtz*

all'olfatto una fantastica violetta e la 2016 anche un'esplosione di violetta al gusto. In tutte le annate il vino aveva una beva incredibile. La 2009 e la 2010 ha avuto, gustativamente, un pò d'effetto altalenante tra alcol e freschezza. La 2011 era un pò più strutturata della 2009 e 2010 ma con maggior equilibrio gustativo e i tannini un pochino asciutti. La 2012 aveva il naso un pò più austero con note di pelle lavorata e inchiostro di china e tannini non tanto larghi. La 2013 grandiosa con un intenso e lungo finale gustativo di violetta. La 2014 con un bel naso, ma tannini un pò stretti (annata non facile). La 2015 fantastica con finale gustativo di violetta. La 2016, per me la miglior annata, con tannini quasi completamente larghi e una persistenza gustativa di violetta interminabile. La 2017, a mio avviso, ha risentito della non facile annata con al gusto un pò d'acido acetico che ho sentito anche nell'annata

2014. Questo sapore è tipico del Pian del Ciampolo, a eccezione dell'annata 2015, che non l'aveva. La 2017 è ricca di freschezza e il corpo è medio sufficiente, ma non si può, per me, avvicinare alle 2016, 2015 e 2013 come invece qualche critico giornalista ha fatto. Si è trattato di una bellissima esperienza. M'ha fatto piacere fare questa degustazione con Paolo Salvi che ha

un ottimo olfatto e con Tancredi, che si occupa dell'aspetto commerciale dell'azienda. Passiamo adesso a esaminare con attenzione i vini degustati facendo la premessa sul mio modo di sentire i tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale lar-

ghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.

#### PERGOLE TORTE

##### Toscana IGT, annata 2009

Veste color rosso rubino abbastanza intenso. Naso complesso e vario, dal bicchiere s'innalzano profumi di ciliegia sotto spirito, menta, eucalipto, stoppa intrisa di vino, pepe nero, noce moscata, rosmarino, sapone alla violetta, alloro, salvia, guscio duro di mandorla, paglia, fico secco bianco, iuta, per terminare con soffi d'elriciso (liquirizia). Al palato il vino è sapido e minerale. Il corpo è medio fine. Lieve altalena gustativa tra alcol e freschezza, anche se il vino è dotato di una generosa freschezza. Sapore dolcino che ricorda la parte esterna del confetto. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino interessante e vario sotto il profilo olfattivo. Al gusto il vino non è perfettamente equilibrato. **(90/100)**

#### PERGOLE TORTE

##### Toscana IGT, annata 2010

Color rosso rubino con bordo lievemente aranciato. Al naso è un'esplosione di violetta e sapone alla violetta, a cui fanno seguito ciliegia, menta, eucalipto, nocciolina tostata, pesca rossa pelosa, pepe nero, noce moscata, pelle di camoscio, ruggine, per terminare con sentori che ricordano i pomodori pelati. Il gusto è medio fine. Vino sapido e minerale non perfettamente equilibrato con lieve effetto altalenante tra alcol e freschezza, anche se quest'ultima è piuttosto generosa e piacevole. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente sia setosi che vellutati per poi far bruciare un poco la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di violetta. A mio avviso l'alcol che si percepisce nel 2010 è lievemente superiore a quello del 2009. Vino ammaliante anche per il retrogusto di violetta. **(91/100)**

#### PERGOLE TORTE

##### Toscana IGT, annata 2011

Manto rosso rubino con fine bordo aranciato. Profumi di violetta e saponetta alla violetta ai quali fanno eco menta, eucalipto, paglia, ciliegia, noce moscata, lievi di pesca rossa pelosa, nocciolina tostata, bastoncino



duro di zucchero per terminare con un pizzico di fico bianco secco. Il corpo è medio, lievemente superiore a quello del 2009 e 2010. Vino sapido e minerale con buon equilibrio tra alcol e freschezza, più del 2009 e 2010. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(91/100)**

#### PERGOLE TORTE

##### Toscana IGT, annata 2012

Rosso rubino con fine bordo aranciato. All'olfatto s'evidenziano profumi di pelle lavorata e inchiostro di china, a cui fanno seguito note di ciliegia, menta, eucalipto, duro di menta, intensi d'origano, conserva di pomodoro, rosmarino, confettura di more per terminare con ricordi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). All'assaggio evidenzia un corpo medio leggerino e una piacevole sapidità. Inizialmente si gode una piacevole freschezza che però non riesce a eliminare il lieve effetto altalenante con l'alcol. I tannini non sono molto larghi (4/6++), dolci, inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persi-

stenza gustativa. Questa è l'unica annata della verticale nella quale non ho sentito la violetta, ma sono sicuro che col tempo verrà fuori. **(90--/100)**

#### PERGOLE TORTE

##### Toscana IGT, annata 2013

Color rosso rubino intenso. Mix olfattivo con profumi di gesso, ciliegia, paglia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), rosmarino, alloro, salvia, lampone, violetta, sapone alla violetta per terminare con pizzicotti di resina di pino. Il corpo è medio plus con sapore lievemente speziato di pepe nero. Vino sapido e minerale, ben equilibrato con la freschezza che, aiutata dai tannini, domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), setosi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa, durante la quale si gode una splendida violetta. Indiscutibilmente un bel vino. **(96/100)**

#### PERGOLE TORTE

##### Toscana IGT, annata 2014

Bel rosso rubino. Dal bicchiere emergono



profumi di pelle in fine lavorazione di concezia, lentamente poi l'olfatto percepisce un'intensa violetta e sapone di violetta seguiti da menta, intenso eucalipto, panno caldo inamidato, ciliegia, conserva di pomodoro, terra bagnata e pesca rossa pelosa. Assaggio che rivela un corpo medio sufficiente con un lieve sapore d'acido acetico e di violetta. Vino equilibrato tra alcol e freschezza, quest'ultima domina la prima. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta e ciliegia. **(90/100)**

**PERGOLE TORTE  
Toscana IGT, annata 2015**

Abito rosso rubino abbastanza intenso. L'incontro olfattivo rivela profumi di pelle di camoscio, bastoncino duro di zucchero, guscio duro di mandorla, ciliegia marasca matura, appretto (amido spray per stirare), mandorla e liquirizia. Corpo medio generoso. Vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile grazie alla freschezza e ai tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e vellutati. Lunga è la sua per-

sistenza con finale di violetta. Bel vino che col tempo, secondo me, s'esprimerà di più sotto il profilo olfattivo. In quest'annata tutti e 3 i vini prodotti sono stati molto strutturati, perfino il terzo vino, il Pian del Ciampolo, non ha avuto al gusto il tipico acido acetico che tanto piace a Martino Manetti. **(96/100)**

**PERGOLE TORTE  
Toscana IGT, annata 2016**

Color cardinalizio abbastanza intenso. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi di nocciolina tostata, appretto (amido spray per stirare), intensi di violetta, menta, eucalipto, ciliegia, canfora, rosmarino, alloro, salvia con finale che ricorda l'origano. Il corpo è medio rinforzato. Sapore di fantastica violetta che si propaga in tutta la cavità orale. Vino perfettamente equilibrato. La generosa freschezza e i tannini dominano senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, vellutati e larghi (6/6--). Lunghissima è la sua persistenza gustativa intensa con finale di ricchissima violetta. Bella beva e bella freschezza. Avrebbe raggiunto, a parer mio, il massimo del punteggio se avesse avuto tannini completamente larghi. **(99/100)**

**PERGOLE TORTE  
Toscana IGT, annata 2017**

Color rosso rubino, nel rispetto dell'annata. Profumo di violetta, sapone di violetta, menta, eucalipto, pane caldo appena sfornato, ciliegia, pepe nero, noce moscata, dolce dell'esterno del confetto per terminare con note minerali di grafite. All'assaggio il corpo è medio sufficiente, sapido e minerale. Si sente un pò d'acido acetico che accentua la freschezza. Vino equilibrato con la massa alcolica messa a tacere dalla freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi far asciugare un pò la gengiva superiore. Il sapore di sapone di violetta rimane durante tutta la sua lunga persistenza gustativa. Per il sapore di lieve acido acetico ricorda l'annata 2014 e il terzo vino dell'azienda, il Pian del Ciampolo, in tutte le annate, a eccezione della 2015. Il Pian del Ciampolo di solito ha sapore d'acido acetico in misura nettamente superiore a quanto sentito nel Pergole Torte 2014 e 2017. Questo 2017 ha tannini un pò asciutti e verdi. È bene ricordare che le annate 2017 e 2014 sono state molto difficili. **(90/100)**

# Argiano

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**  
 info@paolobaracchino.com  
 www.paolobaracchino.com

## LUOGO UNICO IN QUEL DI MONTALCINO

**L'azienda Argiano ha origini molto antiche. Fu la famiglia Pecci a costruire nel 1581 la Villa e la cantina. Ci sono stati poi, nel tempo, numerosi passaggi di proprietà di famiglie nobili senesi. Inutile dire che l'azienda è una delle più antiche di Montalcino e che nel 1967 è stata una delle 25 fondatrici del consorzio del Brunello.**

Si deve a Giacomo Tachis, padre dell'enologia italiana, che qui creò il primo Supertuscan di Montalcino, il Solengo. Nel 2012 la proprietaria Noemi Marone Cinzano ha venduto l'azienda al brasiliano André Estevens, che ha rivoluzionato completamente tutto: vigneti, personale e studio dei terreni. Nel 2013 il geologo Pedro Parra e l'agronomo Francesco Monari iniziano a studiare le micro-parcelle dei terreni aziendali. E sempre nel 2013 avviene la conversione completa a coltivazioni organiche ed ecosostenibili. Nel 2014 vengono identificati i primi 6 cru di Sangiovese. La 2015 è la prima annata di Brunello Vigna del Suolo, che già al suo esordio ha dato il meglio di sé. Nel 2016 viene costruita la nuova cantina e viene ristrutturata la cantina sotterranea. La villa viene restaurata in modo conservativo nel 2017. Il professionista che ha ristrutturato la villa e le cantine è il

giovane architetto Gastone Filippo Scheggi. Nel 2019 Argiano acquisisce il primato di prima azienda plastic-free di Montalcino. I terreni insistono nella frazione di Sant'Angelo in Colle, a sud-ovest della denominazione. Questa zona ha un clima mite rispetto alla zona nord ed estati più secche, sempre rispetto alla zona nord. Importante è anche l'influenza del mare con frequenti venti provenienti da ovest. I vigneti sono di sangiovese per 40 ettari, 7 di Cabernet Sauvignon, 4 di Merlot e 4 di Petit Verdot. Ci sono poi 10 ettari di oliveti. L'azienda si trova a un'altitudine che va dai 290 ai 315 metri slm. I suoli sono ricchi di marna e calcare. La nuova filosofia aziendale è quella di creare vini che s'identifichino perfettamente coi suoi terreni. Da qui lo studio meticoloso dei tipi di suolo e stratigrafia del terreno con identificazione di microterroirs, che sono: terroir n°1 – Poggio al Vento: ha un primo strato profondo un metro ed è composto da argilla oceanica (azzurra), compatta ma ricca di piccole fratture in estate. L'argilla mantiene l'umidità nel terreno e le sue fratture fanno sì che le radici scendano in profondità. Scendendo di 120 cm. dalla superficie si trova la marna, ricca di calcare che dà struttura e mineralità al vino; terroir n°2 – Poggio al Vento: qui c'è l'argilla oceanica che arriva a una profondità di 150 cm., abbiamo delle fratturazioni ma più nette e ciò da grande resistenza alla carenza d'acqua e ciò comporta che le radici siano più decise nell'andare ancor più in profondità, al-

la ricerca del loro sostentamento. A una profondità di 170 cm. le radici trovano una marna molto fratturata che agevolerà una maggior distribuzione delle radici che assorbiranno dosi generose di minerale; terroir n°3 – Poggio al Vento: assomiglia al n°2 però ha una minor fratturazione sia nello strato argilloso che in quello marnoso, le fratture sono più nette e ciò permette alle radici di scendere in modo forte e deciso fortificando e rendendo più longevo l'apparato radicale; terroir n°4 – Fornace: il primo strato è di 170 cm., composto da terreno argilloso e di calcare più scuro, non compatto e poroso. Tutto questo conferisce eleganza e struttura al vino. Il vigneto risale al 1965. Le radici vanno a oltre 3 metri di profondità con un vecchio portinnesto 140 Ruggeri. Il secondo strato è formato da marna calcarea ricca di minerali con radici omogenee e ben distribuite che favoriscono un perfetto assorbimento. Tutto questo fa sì che i vini siano strutturati, minerali e profumati; terroir n°5 – Fornace Nuova: il primo strato è di un nero d'argilla oceanica con sedimenti metamorfici e calcarei che lo fanno essere meno compatto con un colore più scuro. Il secondo strato arriva a 2 metri e ha strati minerali cristallizzati con fasci di radici che l'attraversano. Oltre i 2 metri c'è un terzo strato composto da marna calcarea con abbondanti fratturazioni che per-



Sopra, l'ingresso del Castello di Argiano. A fianco, da sinistra: Francesco Monari, agronomo; Roberto Caporossi, enologo interno; Paolo Baracchino e Bernardino Sani.

mettono un ottimale assorbimento radicale; terroir n°6 – Fornace Nuova: Il primo strato è profondo circa 170 cm. ed è ricco d'argille oceaniche miste a sedimenti metamorfici e calcarei. Grazie all'elevato grado di fratturazione, le radici attraversano tutto lo strato in modo omogeneo. Oltre i 2 metri c'è marna calcarea con discreta fratturazione che col passare del tempo tende ad approfondirsi. I vini normalmente sono molto eleganti. Le vinificazioni avvengono in modo separato in base al micro-terroir. I cloni di sangiovese aziendale vengono registrati e riprodotti in modo da avere un proprio biotipo. L'agricoltura è strettamente biologica e non viene utilizzato nessun fertilizzante o pesticida. La nuova concezione è quella di vedere il suolo come una vera e unica fonte viva di nutrimento con l'utilizzo e il rafforzamento dei microrganismi utili. Per fare tutto questo va attuata anche una lotta biologica agli insetti. Il riutilizzo dei sementi. La potatura, i raspi e le vinacce vanno a formare il compost. Come ho già detto, essenziale è lo studio dei microterroirs e dei vini che provengono dagli stessi, osservando i diversi profumi, struttura e gusto degli stessi. In cantina, se possibile, le fermentazioni sono spontanee e le macerazioni sono brevi e delicate. Il Sangiovese viene affinato in botti grandi. Bassi sono i dosaggi di SO<sub>2</sub> e



l'affinamento pre-imbottigliamento avviene in cemento. L'azienda vuol fare vini che s'identifichino col proprio territorio e più esattamente con l'azienda stessa. Basta con le deviazioni commerciali, dico io, che distruggono l'identità dei vini e dei territori. Basta con certi consulenti che tanto male hanno fatto al vino, creando prodotti uniformi che non identificano il territorio e le tipologie dei vini. Argiano questo l'ha capito bene. Il team dell'azienda è ben motivato nel ricercare questa concezione, Bernardino Sani CEO/enologo, persona piacevolissima e competente, ha creato un bel gruppo di giovani motivati in questo non facile progetto aziendale. L'agronomo è Francesco Monari, Roberto Caporossi è l'enologo interno, Riccardo Brogi è il direttore commerciale, mentre Alberto Antonini è l'enologo esterno che a mio avviso sta vivendo una seconda gioventù lavorativa. Alberto Antonini è ben motivato, ha capito molto bene che le aziende devono, coi loro vini, esprimere il territorio, poiché questa è la formula vincente, senza condizionamenti e compromessi. L'Italia – e Montalcino in particolare – hanno capito che la propria identità costituisce il proprio orgoglio e la propria forza. Dario Pettinelli è consulente e direttore della comunicazione dell'azienda. I vini prodotti sono il Rosso di Montalcino, il Brunello di Montalcino, il Brunello di Montalcino riserva, il Brunello di Montalcino "Vigna del Suolo", il Non Confunditur Igt Toscana (uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese)

e il Solengo Toscana Igt (uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot e Sangiovese). Fatte queste importanti premesse sull'azienda, vado a parlare della mia visita volta a conoscere la nuova filosofia aziendale e a fare una verticale di Brunello, oltre alla degustazione dei vini appena usciti in commercio. L'impressione che ho avuto è che, a differenza del passato, dove i vini magari erano più potenti, quelli ultimi invece sono fini, eleganti con una giusta struttura ma con tannini setosi e un buon equilibrio gustativo. Ho sentito vini delizia del palato con una beva aggraziata e suadente. Questo è il Sangiovese che amo con note fruttate e floreali senza ingerenza del legno, quei vini che t'invogliano a berli e riberli. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino annata 2010**

Color rosso rubino. Il bicchiere rileva profumi di ciliegia, menta, eucalipto, amido del tessuto cotone, alloro, liquirizia, salvia, rosmarino, pepe nero, noce moscata, lievi di formaggio pecorino fresco, prugna parzialmente secca per terminare con tocchi di pelle vegetale (è la pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio). Al palato si gode un'ottima e gustosa ciliegia. Il vino è sapido e ha un corpo medio fine. L'alcol e la freschezza sono un pochino altalenanti tra di loro, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore (tannini del legno?). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole ma con lieve pungenza d'alcol anche all'olfatto. **(91/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino riserva annata 2010**

Robe rosso rubino intenso-nero con lievi trame porpora. Al naso emergono subito note boisè che s'identificano anche coi profumi del cioccolato "after eight" (menta e cioccolato), seguiti da note di ciliegia, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro, pepe nero, noce moscata, pelle vegetale (pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio), prugna, per terminare con note dolci che ricordano la parte esterna del confetto. Al palato si sente un legno un pò amaro e sapori di prugna e liquirizia. Il corpo è medio plus. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, quest'ultima è ben presente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisè e di cioccolato "After eight", già sentito all'olfatto. Probabilmente ci vorrà qualche anno perché il vino assorba il legno. **(90--/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino annata 2012**

Riluce un bel rosso rubino. Naso vario e piacevole con profumi di nocciolina tostata, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, pelle di conceria a fine lavorazione, levi di fragolina di bosco, alloro, salvia, lievi di gas gpl, cuoio biondo, quello fresco per terminare con sussurri di terra bagnata. All'assaggio il vino ha una buona beva, anche se l'equilibrio gustativo è lievemente altalenante tra alcol e freschezza. Il corpo è medio e i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa. **(91/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino riserva annata 2012**

Abito rosso rubino. All'incontro olfattivo hanno risalto profumi di cassetto di medici-



ne, fungo porcino secco, menta, eucalipto, ciliegia, intensi di prugna, amido del tessuto cotone per terminare con pizzicotti di pelle vegetale (è la pelle lavorata che s'avvicina al dolce del cuoio). Al palato rivela un corpo medio sufficiente, ma fine ed elegante. Il vino è equilibrato per l'alcol perché la freschezza lo domina senza titubanze. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. **(92--/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino annata 2013**

Color rosso rubino e granato chiaro. Dal bicchiere s'innalzano profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, gas gpl, amido per stirare, violetta, guscio duro di mandorla, ciliegia, alloro, salvia, lievi di ruggine, saponetta alla lavanda Atkinson, panno caldo stirato, tartufo nero per terminare con carezze di caramella dura d'orzo. In bocca si percepisce un corpo medio, una bella pungenza succosa, ciliegia e un piacevole tartufo nero. La freschezza copre completamente la massa alcolica rendendo il vino equilibrato. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato e leggermente amaro. Per i tannini spessi mi ricorda l'annata 2006 dei vini di Montalcino. **(93/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino annata 2014**

Alla vista ha un bel rosso granato chiaro. Miscela olfattiva con profumi della parte esterna del confetto, pelle di conceria in fine lavorazione, menta, eucalipto, prugna, ciliegia con nel finale pizzichi di pepe nero e noce moscata. All'incontro gustativo si percepisce un corpo medio e una nota lievemente acerba, dovuta all'annata difficile. Il vino ha un buon equilibrio gustativo con la massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi, inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(90--/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino annata 2015**

Veste rosso granato chiaro. Dal bicchiere s'innalzano piacevoli profumi fruttati di ciliegia e pesca rossa pelosa e floreali di lavanda, che mi ricorda la saponetta Atkinson. Il percorso olfattivo prosegue con note d'appretto (amido per stirare), eucalipto e sella di cuoio. All'assaggio rivela un corpo medio e da subito è piacevole, fine ed elegante con sapore fruttato di ciliegia. Vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile grazie alla freschezza e ai tannini che la dominano, che sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole. **(94+/100)**



**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino "Vigna del Suolo" annata 2015**

Manto rosso rubino, chiaro. Profumi vari e piacevoli di ciliegia, menta, eucalipto, pesca rossa pelosa, lievi di caucciù, saponetta alla lavanda Atkinson per terminare con ricordi speziati di pepe nero e noce moscata. La beva è molto piacevole e il corpo, abbastanza delicato, accarezza tutta la cavità orale. Vino ben equilibrato grazie a freschezza e tannini che non fanno sentire, neppur minimamente, la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia. Nelle mie note ho scritto: "Gli manca un pò di struttura, ma ha una bella beva". **(95/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino annata 2016**

Dal bicchiere traspare un delicato rosso rubino. Profumi intensi d'appretto (amido spray) su un panno caldo e ciliegia. Seguono soffi di nocciolina tostata, menta, eucalipto, zucchero filato, lievi accenni di legno per terminare con ricordi speziati di pepe nero e noce moscata. Al palato ha un corpo medio, sapore di ciliegia e un perfetto equilibrio gustativo con massa alcolica impercettibile. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), fini, eleganti, inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Vino piacevole. **(95/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino "Vigna del Suolo" annata 2016**

Rosso rubino trasparente. Dal bicchiere si dirigono verso l'alto intensi e piacevoli profumi di nocciolina tostata e saponetta alla lavanda, che a me ricorda la saponetta Atkinson, seguita da pelle vegetale (è la pelle che s'avvicina al dolce del cuoio), menta, eucalipto, pepe nero, intensi di noce moscata per terminare con sussurri di conserva di pomodoro. Al gusto sfoggia una bella struttura ed è sapido e minerale con sapore di ciliegia. Vino perfettamente equilibrato con asse freschezza e tannini che domina, senza indugi, la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, eleganti, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Bel vino che, per me, non raggiunge il massimo del punteggio per la non completa larghezza dei tannini che dovranno nel tempo diventare meno spessi e più setosi. Grande vino! **(98/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO**

**Brunello di Montalcino, annata 1980**

Rosso mattone con bordo aranciato. Dallo scrigno olfattivo s'innalzano profumi di fungo porcino secco, terra bagnata, pepe nero, sella di cuoio invecchiato, intensi di ruggine, carruba, menta, eucalipto, pecorino semi fresco, tabacco trinciato del sigaro toscano per terminare, a bicchiere vuoto, con sentori di bacca di ginepro. Al palato si sente il sapore del fungo porcino secco,

già sentito all'olfatto. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo con freschezza e tannini in evidenza sulla massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, setosi e abbastanza larghi (5/6--). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di zabaione, caramella alla liquirizia e menta. La nota di fungo porcino secco denota la fase discendente del vino, che però continua a essere interessante sia olfattivamente che gustativamente. **(92++/100)**

**FATTORIA DI ARGIANO "Solengo"**

**Toscana IGT annata 2018**

*(uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Petit Verdot, 20% Merlot e 5% Syrah)*

Manto rosso rubino e porpora. Naso accattivante con profumi intensi di prugna fresca strizzata, mirtillo, cassis seguiti da pelle lavorata, pepe nero, noce moscata per terminare con carezze di chicchi piccoli di liquirizia. Sorso piacevole che evidenzia un corpo medio più e un perfetto equilibrio gustativo, grazie a freschezza e tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6-) e vellutati. Sapore un pò boisé e di prugna strizzata che permane durante la sua lunga persistenza aromatica intensa. Bel vino, interessante e piacevole, che necessita di perdere un pò il legno e di far snellire un po' i tannini. Al momento della degustazione il vino non era ancora uscito in commercio, necessitando di ulteriore sosta in bottiglia e per questo la valutazione ha una forbice minima e massima. **(97-99/100)**

# MAISON PERRIER-JOUËT

## LA CUVÉE BELLE EPOQUE ANNATA 2013

**paolo baracchino**  
**fine wine critic**  
info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

**Bottiglia unica, decorata con anemoni bianchi, opera del 1902 del maestro dell'Art Nouveau Emile Gallé. La prima Cuvée Belle Epoque risale all'annata 1964.**



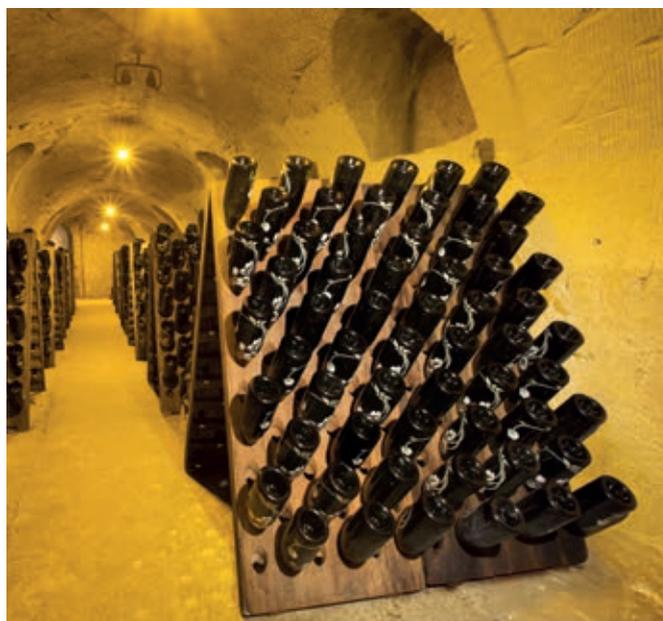
Questo Champagne si caratterizza per bollicine fini ed eleganti, per varietà dei profumi, tra cui quelli floreali bianchi e la delicatezza della sua struttura. Questo è quello che è sempre stato, ma con l'annata 2013 qualcosa sembra esser cam-

*La chef de cave Séverine Frerson*

biato, forse limitatamente a quest'annata? Il Belle Epoque è composto da uve Pinot noir provenienti da Verzy e Mailly. Lo Chardonnay è dei villaggi di Cramant e Avize, le uve Pinot Noir di Verzy e Mailly-Champagne e le uve Pinot Meunier sono di Dizy. Quest'annata è il frutto della collaborazione

tra i due chef de cave Hervé Deschamps e Séverine Frerson – che si è occupata in particolare del degorgement –, durante il periodo del programmato passaggio di consegne. Quest'annata ha meravigliato un pò tutti, essendo abituati con la Belle Epoque a Champagnes fini, delicati, in-

dirizzati più sull'elegante che sulla potenza. Un esempio sono le piacevolissime 2008 e 2012 e, se vogliamo, anche la 2011, quest'ultima ricca di maggior freschezza ma con minor struttura rispetto alle prime due suddette annate. Passo a scrivere le mie note di degustazione.





**MAISON PERRIET JOUËT  
BELLE EPOQUE  
annata 2013**

*(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot noir e 5% Pinot meunier)*

Dal calice risplende giallo oro chiaro e le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Olfatto straripante e vario di profumi d'intensa pietra focaia, scorza di cedro, iodio, salsedine, pera coscia matura, menta, lieviti di zenzero, caucciù, fiori di tiglio, buccia di banana verde, buccia di mela rossa, pepe rosa, pepe bianco. Il percorso olfattivo prosegue con note di caramella dura di lampone, vaniglia, intense di grafite, cuoio biondo per terminare con soffi di gesso. Al palato è sapido e minerale e le bollicine sono fini e piacevoli. Sapori

che ricordano un intenso succo di pera, limone e pompelmo giallo. Il corpo è ben presente e lo è nettamente superiore rispetto alle annate 2008, 2011 e 2012. La freschezza domina, senza ripensamenti, la massa alcolica, rendendo il vino perfettamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di banana matura. Sulla gengiva superiore ho sentito un pò il sapore della buccia di banana verde. La freschezza è lunghissima e la nota minerale è più presente che in altre annate. Riguardo alla maggior struttura questa può dipendere dal fatto che l'annata 2013 è stata tendenzialmente più calda con uve più mature al momento della vendemmia.

**(98/100)**

La chef de cave Séverine Frerson, relativamente alla 2013, si è espressa nel modo seguente: "Associo Perrier Jouët Belle Époque a orchidee bianche, che sono anche il mio fiore preferito. Per me questa cuvée ha la stessa combinazione di grazia ed eleganza, delicatezza e vivacità, insieme alla solida struttura di un'orchidea bianca".

Sono perfettamente d'accordo con quest'ultimo giudizio espresso dalla Chef de Cave Séverine Frerson in merito all'annata 2013.



# È possibile il ritorno al franco di piede?

BILANCIO E PROSPETTIVE DI 150 ANNI DI INNESTO DELLA VINIFERA SULLE AMERICANE.



DOVE VA LA VITICOLTURA  
di **mario fregoni**

*Presidente onorario OIV*

**Il francese Planchon scoprì la fillossera nel 1868 e fu inviato in missione in America del Nord per studiare la resistenza delle specie americane e la lotta attraverso l'innesto. Si formarono 2 schiere d'intellettuali: gli americanisti favorevoli all'innesto e gli integralisti che volevano conservare l'identità della Vitis Vinifera con la lotta chimica (iniezioni di solfuro di carbonio al terreno). Prevalse la linea dell'innesto e da un secolo e mezzo nessuno ha più posto in discussione questa lotta biologica che ha salvato la viticoltura europea.**

Abbiamo pensato d'avviare un esame del dossier fillossera alla luce delle nuove conoscenze scientifiche e dei risultati della viticoltura post-fillosserica, al fine di porre il difficile traguardo del ritorno al franco di piede, cioè alla Vinifera autoradicata.

## **LA VITICOLTURA PRE E POST-FILLOSSERICA**

Quando giunse la fillossera in Europa la viticoltura mondiale era estesa su 10 milioni di ettari, oggi discesi a 7,5 milioni. Sempre all'arrivo della fillossera l'Italia possedeva quasi 4 milioni di ettari, attualmente ridotti a 650mila, tutti in coltura pura. La fillossera,

le altre malattie e l'emigrazione della manodopera hanno distrutto un vasto patrimonio europeo e in particolare la viticoltura etrusca, promiscua, allevata ad alberata su tutori vivi, diffusa in Italia e Portogallo nella zona dei Vinhos verdes, colà diffusa dai Romani. I vigneti di allora duravano secoli e raramente venivano rinnovati, ma le fallanze si risarcivano con talee e propaggini. La densità di piantagione della viticoltura pura raggiunse i 50mila ceppi a ettaro in Champagne, in quanto la conduzione era tutta manuale. La quantità di produzione a ceppo era ridotta ma in compenso la qualità era eccelsa perché proveniente da viti aventi molto legno vecchio, necessario per l'accumulo dei fotosintetati. L'Italia, con una superficie enorme, produceva circa 30-35

milioni di ettolitri annui di vino, contro i 45-48 attuali. La viticoltura post-fillosserica ha rovesciato i caratteri predetti e ha altresì sperperato il capitale della biodiversità varietale, passata da oltre 20mila vitigni a un centinaio di varietà propagate, uniformando le caratteristiche organolettiche dei vini. A livello di territorio la viticoltura di





montagna e di collina è discesa nella pianura irrigua, mentre la vite franca di piede non è mai stata irrigata. Un carattere fondamentale perduto è la longevità dei vigneti, che da secoli attualmente godono una vita di 15-25 anni, causa il Mal dell'Esca, la Flavescenza Dorata e le virosi diffuse dai portinnesti americani tramite l'innesto. Tipico è l'esempio della *Vitis rupestris*, ottimo portinnesto ma abbandonato perché infetto da virosi che si trasmettono con l'innesto. Unitamente alla diminuzione dell'età dei vigneti viene introdotta una causa sottaciuta ossia la disaffinità genetica e il conseguente rigetto nel trapianto d'organo, che è sostanzialmente l'innesto *Vinifera/americana*. È infatti associato che la *Vitis Rotundifolia* e la *V. Berlandieri* sono 2 specie americane incompati-

bili all'innesto con la *Vinifera*. Gli ibridi portinnesti aventi la *Berlandieri* come genitore hanno spesso un'affinità ridotta. In vivaio l'SO4, il 110R, il 41B e il 140Ru hanno una resa in vivaio minore anche del 30-40% rispetto ad altri portinnesti. Ciò significa che il rigetto si manifesta precocemente, ma poi continua con l'avanzare dell'età, come nel caso del deperimento della *Syrah* su 99 e 110R e altri portinnesti. Chiaramente la combinazione d'innesto varietà/portinnesto può modificare il risultato, specialmente il metodo d'innesto (omega, doppio spacco inglese, scudetto), la sanità e lo stato idrico del legno di propagazione. Il rigetto si verifica al contatto fra le 2 zone cambiali, che non sono più in grado di produrre i vasi legnosi e cribrosi, addetti alla doppia circolazione della

linfa nella pianta. Inoltre verso gli 8-10 anni compare l'effetto delle tulle dei vasi, che rallentano e poi bloccano il flusso linfatico e provocano una specie d'infarto durante l'estate, in carenza idrica. L'apparato radicale non riesce a pompare la linfa grezza verso le foglie e poi muore per mancanza del nutrimento che dovrebbe provenire dalla chioma. L'innesto non ha modificato l'identità genetica e ampelografica dei 2 bionti, che rimangono uguali in tutto il ciclo vitale, ma tuttavia ha alterato la fisiologia del nuovo individuo, in quanto radici e chioma appartengono a 2 specie con ritmi diversi. La vite possiede 2 cervelli: negli apici radicali (il più grande) e negli apici dei germogli e nei vinaccioli. Quello radicale domina il cervello della chioma in diversi modi. Per fare un esempio, la vite americana è più vigorosa della *Vinifera* per cui il vigore e la produzione a ceppo nella vite innestata è superiore, ma la qualità è inferiore a quella della *Vinifera* franca di piede. Fortunatamente nella barriera dell'innesto il tessuto di saldatura che si forma a livello dei 2 cambi e in particolare quello della *Vinifera*, impedisce il passaggio dalle radici ai grappoli di alcuni composti indesiderati delle specie americane. La riduzione della durata dei vigneti introduce anche un rilevante aspetto economico nella viticoltura, in quanto il rinnovo dei vigneti costa circa 30mila euro/ettaro e anche più, mentre gli anni su cui spalmare le spese d'impianto diminuiscono. Inoltre i primi 3 anni di vita del vigneto sono considerati improduttivi e i grappoli qualitativamente non idonei alla produzione delle denominazioni d'origine di prestigio. Per tutti i motivi sopra menzionati la viticoltura franca di piede è un obiettivo da conservare e coesiste con quella innestata in molti Paesi, tra i quali si citano esempi importanti in Cina, Cile, Australia, Nuova Zelanda, nord-est europeo (con le basse temperature invernali che uccidono la fillossera) e nelle sabbie antifillosseriche, come in Sardegna, dove la fillossera non riesce a riprodursi.

### **LA VIA GENETICA AL FRANCO DI PIEDE**

La genetica in 150 anni ha fatto progressi inimmaginabili dall'avvento della fillossera e ora può mettere in programma la selezione di una *Vinifera* resistente agli attacchi radicali e fogliari della fillossera, purché conservi la qualità dei vini. Col genoma editing, a esempio, si può trasferire un tratto di DNA (CRISPR) da una specie americana resistente alla fillossera nel genoma della *Vinifera*. I geni della resistenza si possono reperire in alcune specie americane, quali la *Rotundifolia* (immune agli attacchi fillosserici), la *Riparia*, la *Rupestis*, la *Cordifolia* e la *Lincedumii*. Tuttavia quest'operazione dovrebbe essere compiuta su tutte le varietà coltivate. Una *Vinifera* resistente potrebbe essere usata come portinnesto, per la sua affinità all'innesto, ma non si adatterebbe a tutte le situazioni pedoclimatiche e parassitarie della viticoltura. Analogamente la trasformazione suddetta applicata ai portinnesti dovrebbe trasferire il DNA dell'affinità della *Vinifera* ai portinnesti più importanti, circa una ventina, in confronto alle centinaia di varietà della *Vinifera*. Ripartire dal seme della *Vinifera* significa perdere le varietà autoctone frutto di millenni di selezione e ritornare alla *Silvestris*. Queste sono molto affini all'innesto con la *Vinifera*, loro figlia, ma non resistenti alla fillossera. Esistono *Silvestris* anche millenarie nei boschi (Urzulei, Sardegna) franche di piede, ma in condizioni pedologiche particolari, in riva ai torrenti, in terreni sciolti e lontane dai vigneti innestati o dai campi madri di portinnesti o dagli ibridi produttori recenti a base di *Vinifera* x americane x asiatiche, non resistenti alla fillossera radice e nemmeno a quella fogliare. Comunque l'apporto della genetica al ritorno della vite franca di piede sarebbe quello duraturo, anche se costoso, lungo e per nulla scontato, perché involve resistenze complesse che non devono essere disgiunte dal carattere della qualità, che non deve mai essere inferiore a quello della *Vinifera*.

### **IL SUPPORTO DELLA BIOLOGIA AL FRANCO DI PIEDE**

Consiste nell'individuare insetti predatori o funghi o batteri antagonisti della fillossera, linea sinora mai perseguita ma che meriterebbe attenzione.

### **LA CHIMICA COME SUPPORTO AL FRANCO DI PIEDE**

La lotta alla fillossera iniziò in Francia con iniezioni al terreno, in prossimità delle radici, a base di solfuro di carbonio. La farmacopea moderna dovrebbe individuare composti innocui all'ambiente e autodegradabili, di natura organica, per trattare le radici e le foglie infestate dalla fillossera. L'ideale sarebbe un composto con trasporto bipolare ossia dalle radici alle foglie e viceversa. Nell'orticoltura sono ammessi nematocidi biodegradabili, granulari e liquidi che dovrebbero essere sperimentati come insetticidi contro la fillossera.

### **L'APPORTO IDRICO AL FRANCO DI PIEDE**

Nella Camargue, alle foci del Rodano, in terreni argillosi non permeabili, la fillossera viene ancora combattuta allagando i vigneti durante l'inverno, in quanto la fillossera radice non ama l'asfissia. Nella Napa Valley sino a pochi anni fa si combatteva la fillossera radice dei vigneti del fondo valle con l'irrigazione per sommersione del terreno vitato con alcune irrigazioni primaverili-estive. Nel passaggio all'irrigazione a goccia, solo nel sottofila, la fillossera si è riprodotta nell'interfilare e ha distrutto le radici del portinnesto A x RG1, mai usato in Europa per la resistenza insufficiente alle infestazioni radicali. In zone tropicali lo scrivente ha constatato che l'irrigazione per sommersione combatte le nodosità fillosseriche delle radici. A Maracaibo (Venezuela) le uve da tavola di *Vinifera* franche di piede producono 3 volte all'anno, ma sono irrigate per sommersione frequentemente e con parecchi metri cubi ettaro d'acqua, per cui la fillossera non fa danni sen-



sibili. Considerato l'effetto negativo delle irrigazioni in eccesso sulla qualità del vino, l'irrigazione antifillosserica, possibile per le uve da tavola, dovrebbe essere sperimentata dotando il vigneto di tubazioni per l'irrigazione e la fertirrigazione al fine d'irrigare il vigneto molte volte nel periodo invernale, cercando d'allagare il terreno anche nell'interfilare, oltre che durante l'estate in casi di stress idrici.

### **LA DENSITÀ DI PIANTAGIONE E IL FRANCO DI PIEDE**

Sino a quale densità d'impianto il vigneto è economicamente sostenibile? La conduzione di vigneti fitti pone anche seri problemi di meccanizzazione. Partendo con un impianto a elevata densità, franco di piede di *Vinifera*, si possono meglio sopportare le mortalità che diventano sempre più frequenti dopo i 10 anni di vita. Si può fare l'ipotesi di piantare 13-22 mila ceppi per ettaro, sostituendo le fallanze con talee radi-



cate, meglio se con barbatelloni di 2 anni, con fusto all'altezza del primo filo. L'allevamento dovrebbe essere a spalliera con sestri gestibili con piccoli trattori interlinea oggi presenti sul mercato, prevedendo larghezze dei filari da 1,50 a 1,80 m. e distanza tra i ceppi da 0,3 a 0,5 metri. I maggiori problemi da affrontare nella conduzione sarebbero quelli della gestione del sottofila, che andrebbero condotti con tecniche non meccaniche che si stanno facendo avanti come il diserbo termico a schiuma calda o prodotti biocompatibili come l'acido pelargonico. Dopo i 15-20 anni bisognerebbe calcolare il reddito del vigneto in relazione al numero dei ceppi effettivamente produttivi. Con questi vigneti andrebbero sperimentate nuove forme d'allevamento adatte alla forte densità e alla concorrenza fra i ceppi, quali l'alberello monocaule o bicaule, in prova da molti anni a Case Basse di Montalcino, e il ventaglio a spalliera introdotto

in Kazakistan, con la testa di salice raso terra, senza fusto, collettore di malattie e tillosi da rigetto e causa di deperimento della pianta. Con la sostituzione delle fallanze si prolunga la vita del vigneto e si evita di spiantare ceppi con molto legno vecchio, fornitori d'uve di qualità.

### **CONCLUSIONI**

Lo scopo delle presenti riflessioni e ipotesi è quello di rivedere la soluzione dell'innesto della Vinifera su piede americano, nell'intento di programmare ricerche sugli impianti privi di portinnesti. A questo traguardo non si giunge senza una strategia e una visione progettuale a lunga distanza. La viticoltura franca di piede può sembrare un'elucubrazione cerebrale utopica, ma vi sono valori da salvare che si ritrovano solo nella Vinifera e nelle sue varietà, che rappresentano un patrimonio culturale dell'umanità. L'innesto ha cambiato profondamente la vite e la vita dei vigneti per

cui occuparsi dell'avvenire viticolo è un dovere e una responsabilità che deve salvaguardare il lavoro di milioni di persone che ruotano attorno al vino. Rispolverare il franco di piede significa avere coraggio, in quanto l'innesto è da tempo affermato, ma non sottovalutiamo le ragioni dell'esistenza di molti vigneti non innestati in tante parti del globo. Dall'esame delle proposte espresse in precedenza potrebbe nascere un progetto di ricerca nazionale o internazionale, pubblico e privato, che dovrebbe includere prioritariamente la qualità e sostenibilità economica della viticoltura con e senza innesto. Di certo assistere inermi alla decadenza della viticoltura innestata non rivela lungimiranza. Curare una pandemia come quella fillosserica con mezzi antiquati significa non avere fiducia nella scienza.

# SI FA PRESTO a dire Sangiovese

## IL MONDO DEI MICORGANISMI PARTE SECONDA



THE WINE WATCHER  
di paolo e jacopo vagaggini

**La fermentazione malolattica, dunque, è l'unica trasformazione batterica positiva nei vini o comunque quella ricercata. Qualsiasi altro attacco batterico a ogni componente del vino è dannoso e gli stessi batteri della fermentazione malolattica spesso sono pericolosi quando deviano in degradazioni anomale, anch' esse con produzione d'acido acetico.**

La fermentazione malolattica è il processo che trasforma l'acido malico, nome che richiama un frutto con acidità spiccata e spesso dura, in acido lattico, nomen omen del morbido latte. Durante la trasformazione l'acido malico, che ha 2 gruppi carbossilici, acidi organici - COOH, ne perde uno per decarbossilazione formando acido lattico + COO (CO<sub>2</sub> = anidride carbonica) libera. Da qui il nome di fermentazione, dato che l'anidride carbonica forma bollicine molto piccole che collabiscono formando grandi bolle che fuoriescono dal vino. La differenza sonora fra la fermentazione alcoolica e la malolattica è nota ai cantinieri, dato che la prima è un brontolio più o meno forte ma costante, mentre nella seconda le bolle che si formano sono distanziate di alcuni minuti e la scarica è rumorosa. I batteri lattici sono soprattutto cocchi, di forma sferica che si uniscono in gruppi di 2 o più elementi (streptococchi in catene, stafilococchi in ammassi irregolari) e bacilli, a forma di bastoncini; i

loro generi sono Leuconostoc, Pediococcus, Lactobacillus. Lo studio intorno a questi micorganismi è molto ampio, a partire dalla loro classificazione in omolattici ed eterolattici, valutando tutte le potenzialità e pericolosità, ma esula da questo breve trattato. Quello che interessa è che l'attacco agli zuccheri produce sempre acidità volatile. In annate in cui la maturazione è particolarmente favorevole, la concentrazione degli zuccheri è tale che spesso alla fine della fermentazione ne rimangono residui non fermentati; questi, abbinati a un pH piuttosto elevato, favoriscono attacchi batterici che producono quantità anche elevate d'acido acetico. Come tutti gli esseri viventi, anche i batteri lattici privilegiano la forma d'energia più facile da utilizzare ovvero i glucidi quando sono presenti in buona quantità. D'altronde la fermentazione malolattica non è fonte d'energia per i batteri lattici e questo si evince dal fatto che è una reazione endoergonica ovvero richiede calore per procedere e non esoer-

gonica, come i processi in cui si produce energia da accumulare e calore. Alcuni batteri lattici possono attaccare l'acido tartarico portando i vini verso la malattia del girato, nella quale il vino diventa di color grigio e insipido, altri fermentano la glicerina con amaro sgradevole. Per realizzarsi queste gravi alterazioni il pH deve essere su valori quasi impossibili ovvero vicini o superiori a 4. La difesa del vino in questi casi è sempre la pulizia e le corrette tecniche di conservazione, l'acidificazione, oltre a un alleato importante quale l'anidride solforosa. Come si pone il Sangiovese ver-





so questi microrganismi aggressivi e dannosi? Sfrutta le sue difese naturali dovute alla notevole struttura acida e la capacità degli agricoltori che lo conoscono e lo amano. D'altronde man mano che il pH si abbassa, molti tipi di batteri sono inibiti e può esser attaccato un numero sempre minore di costituenti del vino; la fermentazione malolattica diventa in tal modo molto più pura. Anche la scelta dei recipienti d'affinamento per questo vitigno, quali le botti grandi con portella per l'ispezione e la sanificazione, migliorano le condizioni di protezione per una buona igiene. Per concludere questo breve incontro coi microrganismi del vino, spostiamo la nostra attenzione su un terribile fungo monocellulare, capace di svilupparsi in condizioni estreme. Il *Brettanomyces bruxellensis* è diventato l'incubo dei produttori di vini di qualità e fra di loro i produttori di Sangiovese sono fra i più preoccupati. Per capire qual'è il motivo si deve pensare ai caratteri organolettici di questo grande vitigno che non ha ter-

peni coprenti con profumi forti e marcanti, tipo Cabernet sauvignon o Merlot; di conseguenza gli odori difettosi degli Etilfenoli prodotti da questo microrganismo ostile sono devastanti. Il *Brettanomyces* è un lievito la cui forma sporigena è denominata *Dekkera*. È l'agente eziologico del difetto mentre gli Etilfenoli sono i composti odorosi sgradevoli che produce. Questo vale per i vini, mentre è un importante lievito per le birre, addirittura quelle belghe sono prodotte esclusivamente da questo lievito; il sapore amaro e l'odore di sudore di cavallo di queste bevande vengono da questo lievito. Le principali sostanze odorose sgradevoli create dal *Brettanomyces* nei vini sono: etilgualcol con odore d'affumicato, spezie; etilfenolo con odore di cerotto, medicinale, aia, stalla, sudore di cavallo. Queste sostanze sono prodotte dalla trasformazione degli acidi idrossicinnamici, para-cumarico e ferulico, contenuti naturalmente nei vini soprattutto rossi e per questo i vini bianchi sono meno sensibili al proble-

ma. Il *Brettanomyces* per svilupparsi ha capacità d'utilizzare le quantità minime di zuccheri dei vini considerati secchi, data la sua resistenza dovuta anche a una doppia elica di DNA; può addirittura utilizzare il cellobiosio, un disaccaride generato dalla tostatura del legno delle botti. La diffusione crescente di questo lievito è dovuta ancora una volta all'aumento di pH generalizzato e a un nostro maggior rispetto verso i vini, che ha portato a minori chiarifiche e filtrazioni, quindi con meno impoverimento ma anche minor eliminazione di agenti negativi. La prevenzione è affidata alla sanificazione della cantine e dei recipienti, oltre al corretto uso dell'anidride solforosa; nel caso di infezione, da qualche anno è ammesso l'utilizzo del Chitosano, un composto innocuo d'origine fungina che ha forte azione inibente sulla *Dekkera*. Ancora una volta la buona struttura acida del Sangiovese con pH contenuti attribuisce a questo gran vitigno una discreta protezione naturale, ma non sufficiente.

# La natura del vino



DE GUSTIBUS DISPUTANDO  
di zeffiro ciuffoletti

**In tempi di dittatura del salutismo perfetto, il vino può essere assimilato all'alcool e quindi considerato nocivo per la salute degli esseri umani. Così si applicherà alla bottiglia un bel bollino rosso per avvertire del pericolo, come già si fa in Inghilterra e presto nei paesi dell'Unione Europea.**

Fin dall'antichità, invece, il vino era considerato una bevanda divina e addirittura nel Medioevo un tonico per la salute. Il "vin pretto" era ritenuto nel Medioevo, in una città come Firenze, un vero e proprio medicamento da somministrare ai malati negli ospedali. Persino per un severo filosofo come Aristotele il vino poteva essere salutare, ma solo se allungato con acqua. Oggi si sta tornando a questa moda, dimenticando che il vino "acquato" o "acquatello", fatto con le vinacce ripassate con l'acqua, era la vera bevanda dei contadini, che lo usavano come bevanda ma anche come nutrimento, quando ancora si lavorava nei campi al freddo e al caldo. Oggi, sempre oggi, il vino

può essere considerato un oggetto di investimento, come un quadro o un'opera d'arte. Una bottiglia di Ansonica dell'isola del Giglio prodotta dall'azienda "Perseo & Medusa" è stata valutata in un'asta a Shanghai qualcosa come 330mila euro. Il più grande collezionista di vini al mondo, Michael-Jack Chasseuil, vanta un patrimonio di grandi vini valutato intorno ai 60 milioni di dollari. E per visitare il suo prezioso caveau, ma per noi cantina, si paga 600 dollari a persona. Per vedere e non per bere. Sembrerebbe che oggi il vino venga considerato tutto, meno che una magnifica bevanda da gustare in compagnia, magari a giuste dosi e con ottimi abbinamenti al cibo. A noi, però, innamo-



rati dell'Arte, il vino offre lo spunto per riflettere sulla forza dei miti e la genialità dei grandi artisti del passato. Avete presente il Bacco di Michelangelo conservato al Museo del Bargello. Ora che si potrà ritornare a vivere, sempre al Bargello di Firenze, potrete osservare il Bacco di Jacopo Sansovino e alla Galleria Palatina il Bacco di Baccio Bandinelli. Sempre al Bargello, anche il Bacco del Giambologna. Insomma il vino è anche arte e che arte! Poi, guardando i paesaggi collinari con le viti e i grappoli sotto il sole, vi accorgete che la natura del vino è anche il lavoro umano nei campi e nelle cantine. Il vino è tutto, non solo alcool e il bollino rosso passerà sempre in seconda linea.



# Il sogno del mio rientro



SPAZIO LIBERO  
di pasquale di lena

**Il mio rientro – dopo quasi quarant’anni vissuti in quella terra magica che è la Toscana, in gran parte a Firenze e il resto a Siena – nella terra di passaggio, snodo tra centro e sud Italia, il Molise, là dove sono nato e mi sono formato, ha significato una riappropriazione delle proprie radici e soprattutto la piena espressione della mia natura di sognatore.**

Una natura fortemente alimentata dalla bellezza e dalla ricchezza d’arte, storia, cultura della terra d’adozione, proprio nel tempo in cui condividevo con altri giovani come me il sogno di un mondo nuovo, migliore. Assieme alla possibilità datemi dai tanti e diversi impegni politico-sindacali e di lavoro che mi hanno permesso di girare in lungo e in largo la Toscana, da me sempre più amata, e incontrare donne e uomini che hanno avuto la bontà e il pregio di condividere con me le loro storie di lotte e conquiste, i loro sogni, le loro speranze. In pratica di vivere un sogno lungo, davvero bello. E, poi, la possibilità, grazie all’Ente Mostra Vini – Enoteca Italiana di Siena, di girare il mondo e raccontare, con una bottiglia in una mano e un bicchiere sempre pieno di un grande vino italiano nell’altra, le origini di quel vino, il territorio e i caratteri di bontà e diversità che sapeva esprimere, soprattutto se riconosciuto Doc o Docg, cioè testimone del proprio territorio. Il racconto di una vigna e di un vino, ma anche di

un mondo e dei suoi protagonisti, che diventa sogno per chi ascolta e, come tale, interesse, voglia di averlo e berlo. La capacità di comunicare è, al pari di una corretta strategia di marketing e buone pubbliche relazioni, fondamentale per conquistare il consumatore e far vivere a un prodotto il successo che merita sul mercato. L’opportunità di girare il mondo ha appagato la mia curiosità e, con essa, rafforzato il piacere del sogno riservato al mio Molise, la terra che racconta l’ospitalità e la speranza, sempre vive nel cuore e nella mente dei suoi abitanti. Dopo aver goduto della bontà dei grandi vini italiani, toscani in particolare, e dopo aver conosciuto la passione, la tenacia e l’amore dei tanti bravi viticoltori, era legittimo il sogno di dare anche al Molise un testimone principe del suo territorio, il vino rosso (tinto) più conosciuto e, fino agli anni Sessanta, il più diffuso, soprattutto nel cuore della regione, la Tintilia, il vino al femminile, come la Barbera del Piemonte. Un sogno trasmesso a più soggetti e fatto

proprio, prima di tutti, da un mio caro compagno dell’Istituto Agrario, bravissimo agronomo, che è andato alla ricerca degli ultimi ceppi rimasti; da un insegnante dell’Università del Molise, da pochi anni costituita; dall’allora presidente dell’Ente Regionale di Sviluppo Agricolo, che ha promosso le prime sperimentazioni e poi dall’Assessore all’Agricoltura e dall’Unione delle Camere di Commercio, che hanno indetto la pubblica audizione che ha portato alla nascita, dopo “Biferno” e “Pentro o Pentro di Isernia”, della terza doc, “Molise o del Molise”. Una nuova doc, che apre alla tipolo-





gia del vino Tintilia come una delle 17 elencate nel disciplinare di produzione di questa nuova denominazione d'origine, riconosciuta nel 1998. Una tipologia che nel 2011, grazie al rinnovato successo, soprattutto fuori dal Molise, ottiene il riconoscimento doc "Tintilia del Molise". Il sogno e la voglia di raccontare il "Piacere Molise" e di farlo con un gran disegnatore e comunicatore come Ro Marcenaro, che ha trasformato la "Farfalla Molise", colorata coi colori dell'arcobaleno, in un bellissimo logo. Sempre con l'aiuto di Marcenaro il sogno dedicato all'olivo, l'albero ancor più sacro nel Molise con le sue 19 varietà autoctone, la sua lunga storia, le sue numerose tradizioni. Dei 4 sogni – le "Città dell'olio", il "Parco dell'olivo di Venafro", la "Università dell'olivo e dell'olio del Mediterraneo", e la "Olivoteca d'Italia – Parco della biodiversità olivicola" – solo i primi due vengono realizzati. Il primo con la costituzione, nel dicembre del 1994, dell'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio" nella patria dell'olivo "Genti-

le", la mia Larino. Una realtà oggi forte di 375 comuni associati con la sua sede operativa a Monteriggioni in provincia di Siena. Il secondo, il "Parco storico regionale dell'olivo di Venafro" è, a distanza di oltre vent'anni dalla sua costituzione, il solo Parco tutto dedicato all'olivo e alla storia affascinante del suo olio, oggi noto con il nome "aurino". In tema di parchi, il sogno di un "Parco agricolo", la possibilità di trasformare la più grande azienda agricola operante in Molise in un parco vissuto coi suoi 100 e più ettari di vigneto, 18 ettari d'oliveto, la grande stalla di bovini della razza "Bruna Alpina" e le piccole stalle degli ovini, suini e asini destinate al recupero delle razze in via d'estinzione, i seminativi, gli ortaggi e, soprattutto, i 7 laghi e i tanti viali, tutti da alberare. Il grande sogno che la pratica diffusa del pregiudizio mi ha cancellato. E poi altri sogni ancora, come quello di un Molise tutto bio e quello di un "ponte ideale" che permetta di render possibile e permanentemente l'incontro tra piccolo e grande

Molise, quello che è sparso in ogni angolo del mondo. In pratica il sogno di un Molise laboratorio al servizio dell'Italia, grazie alla possibilità di avere di tutto un po'. Una stupenda campagna, alternata da foreste, boschi, prati pascoli, che la colorano di verde, un verde particolare, bagnata da un mare che, col suo pescato, gli orti non lontani e gli oli delicati, rendono ricchi di sapori e profumi i piatti di una cucina marinara che trova nel "brodetto alla termolese" l'espressione più alta. Un Molise laboratorio a disposizione di un Paese, l'Italia, che oggi, prim'ancora che di denaro, ha bisogno più che mai di sogni per esser riconosciuto, tutto e non solo in parte, "patrimonio immateriale dell'umanità". Il Paese della ricca biodiversità, dei mille e mille territori segnati da campanili e e rappresentati da testimoni particolari, quali oli, vini, formaggi, frutta, ortaggi, che, col pescato dei suoi mari, raccontano la bontà e il benessere di uno stile di vita, la "Dieta Mediterranea", la più desiderata al mondo.

# UNA QUESTIONE CHE FA “ACQUA DA TUTTE LE PARTI”... MA NON FA VINO!



VINO LEX  
di danilo tonon  
e andrea kordi

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

**Ebbene sì! Nelle ultime settimane sembrerebbe esser trapelata una proposta, nata in seno all'Unione Europea, concernente la possibilità o il dovere per i produttori di vino di diminuire il grado alcolico dei vini con l'aiuto dell'acqua! Si tratta di una notizia che sembrerebbe non avere, al momento, particolare concretezza, trattandosi di un "working paper" che consentirebbe ai produttori ovvero obbligherebbe a diminuire il grado alcolico dei vini diluendoli con acqua: pratica, al momento, non consentita.**

Le prime reazioni sono state particolarmente dure. Tra le prime dichiarazioni risuonanti rientra, sicuramente, quella dell'Associazione Coldiretti, che non ha girato molto intorno alla problematicità, affermando che si tratterebbe di: "Un inganno legalizzato per i consumatori che si potrebbero trovare a pagare l'acqua come il vino". Il tenore delle reazioni davanti a un'una sola paventata ipotesi risultano questi, non ci immaginiamo cosa potrebbe

accadere laddove diventi qualcosa di più concreto. Del resto, si tratta di una "minaccia" particolarmente incidente nel mondo del vino e sul nostro amato Made in Italy. L'ipotesi, infatti, andrebbe a coinvolgere qualsiasi tipologia di vino anche, in particolare, i vini a denominazione d'origine (Doc, Docg) con la conseguenza che laddove i produttori adottassero questa pratica si potrebbe, lecitamente, snaturare il gusto del vino nonché distruggere





tutto il lavoro, il sacrificio e l'impegno di anni e anni per l'ottenimento di un prodotto d'eccellenza da parte dei nostri produttori. Va precisato, in ogni caso, come la dealcolazione sia una pratica consentita già dal 2009 (per i soli vini generici) nella misura massima del 20%, ma per motivi legati esclusivamente ai cambiamenti climatici che hanno portato a concentrazioni sempre più elevate d'alcool. Il nostro Paese, al momento, non consente a tale

tipologia di produttori di denominare il proprio prodotto come vino. Diversamente, infatti, si raggiungerebbe il paradosso di chiamare vino un prodotto di cui sono state del tutto, o quasi del tutto, compromesse le caratteristiche di naturalità per via di un trattamento del tutto invasivo. Quello che ci si chiede è sicuramente se tutto svanisca in un bicchiere d'acqua ovvero se questo working paper (molto meno di una proposta) diventi un qualcosa

di più concreto... Staremo a vedere cosa partorirà il legislatore europeo o se tutto si disperderà in un bicchier d'acqua... Nel mentre per prudenza sarà opportuno rispolverare la storica canzone popolare romanesca "La società dei magnaccioni" che recita puntualmente "Se l'oste ar vino ci ha messo l'acqua, e noi je dimo, e noi je famo, c'hai messo l'acqua nun te pagamo, ma però"... potrebbe tornare utile!

# Ripartire

COME? SARÀ TUTTO COME PRIMA?  
QUANTO STA CAMBIANDO  
IL NOSTRO MONDO...

WINE COMMUNICATION  
di **riccardo gabriele**

**Il mondo, o quanto meno buona parte, in questi giorni sta provando a ripartire e con esso anche il settore del nostro amato vino. Timidamente, ma forse neppure tanto, stiamo vivendo alcune manifestazioni e degustazioni in presenza.**

Un ritorno, quindi, a modalità che raccontano una storia recente, alla quale eravamo abituati prima della pandemia. Mentre stiamo scrivendo, infatti, si è da poco conclusa "Opera Wine" a Verona. Aziende, buyer internazionali, giornalisti, amanti del vino, si sono trovati – in un ambiente accogliente e sotto tutti i dettami di sicurezza che le normative impongono in questi momenti – per, prima di tutto, Ri-trovarsi. Vorrei, quindi, soffermarmi sul valore della socialità come un plus per il nostro mondo. Nella scorsa rubrica, ho elencato e individuato alcune modalità di lavoro che ci permettessero di poter usufruire delle tecnologie e del "nuovo" concetto digitale per by-passare difficoltà di momenti in presenza. Ritengo, con coerenza, l'alta validità di questi strumenti, ma non posso nascondere che l'empatia de visu è un fattore che non può esser messo in secondo piano. L'uomo è un animale socievole (lo si sostiene dalla filosofia greca) e necessita del rapporto umano. Questo è un valore aggiunto unico, essenziale. Come fare, dunque? Dobbiamo unire, quando possibile, momenti in presenza a momenti digitali, realizzando un mix tra entrambi. Non escludere i vantaggi del digitale (risparmio di tempi, economicità, praticità, ad esempio), ma



accompagnare il tutto con incontri reali. Non vi dimenticate, infatti, che la comunicazione è un insieme che racchiude il verbale e il non verbale. La sinergia tra questi due aspetti non racconta solo quello che c'è nel bicchiere del vino, ma offre qualcosa in più di voi e del vostro rapporto col prodotto di cui state parlando. In maniera volontaria, spesso, ma involontaria (anche), siete voi stessi una chiave di lettura per i vostri vini. Alla domanda iniziale, quindi, rispondo con l'integrazione tra gli aspetti digitali con quelli reali. Questa la chiave di lettura che trovo

coerente col prossimo futuro della comunicazione di prodotto, specie del vino. Un qualcosa che non ha equivalenti. Per suggerimenti, non esitate a scrivermi a [rg@pr-vino.it](mailto:rg@pr-vino.it).





GRAND CRU



**BRUT**  
GRAND CUVÉ



**DOSAGE ZERO**  
GRAND CUVÉ



**GRANDE ROSÉ**  
GRAND CUVÉ



**MILLÉSIME**  
GRAND CUVÉ



BRAVO

BUONO

BELLO

*In una parola: BRUNELLO!*



CONSORZIOBRUNELLODIMONTALCINO.IT

**“Ci lascia uno dei rappresentanti delle famiglie di coltivatori diretti che, insieme alle grandi aziende, ha costruito il Consorzio e la denominazione – commenta il presidente del Consorzio del vino Brunello di Montalcino, Fabrizio Bindocci – una persona semplice e generosa, che lavorava senza mai cercare le luci del palcoscenico, attaccata al territorio e alle sue radici, che insieme alla sua famiglia si è sempre impegnata per lo sviluppo del Brunello. La sua scomparsa lascia un grande vuoto tra i produttori di Montalcino”.**

# Addio ad Alfo Bartolommei,

**andrea cappelli**

Il nucleo originario della famiglia Bartolommei abitava il podere Marzolo nel comune di Cinigiano in provincia di Grosseto, situato dopo il ponte sull'Orcia verso Paganico, ma già nel 1911 si stabilisce nel comune di Montalcino, come mezzadri della tenuta Villa Santa Restituta. I successivi anni vedono lo spostamento della famiglia da un podere

all'altro della tenuta per arrivare nel 1952 a Caprili, sempre in conduzione mezzadrile. Fu poi nel 1965 che Alfo, nato il 18 novembre 1936, decise d'acquistare la proprietà dai signori Castelli-Martinozzi e nello stesso anno d'impiantare il primo vigneto, denominato ancor oggi "Madre", da cui si ricavano i cloni per le piante messe a dimora nei nuovi vigneti dell'azienda. Fu tra i primi a credere nel-

le potenzialità del Brunello e di un territorio che a quel tempo era ben lontano da come lo conosciamo oggi. Col fondamentale supporto della moglie Anna Maria Manfredini, scomparsa nel 2020, nei decenni diede vita a una delle cantine più apprezzate del Brunello nel versante del 'continente Montalcino' che guarda l'Alta Maremma, oggi gestita dai 3 figli Manuele, Paolo e Paola, e dal nipote Giacomo, figlio di Manuele e vicepresidente del Consorzio del Vino Brunello di Montalcino. Un amore incondizio-

re attraverso un mutuo ventennale a basso interesse della piccola proprietà contadina. Allora non avevamo neppure il vino per il consumo di famiglia, addirittura dovevamo acquistarlo, così con mio padre Alberto e mia madre Settimia subito decidemmo di impiantare un vigneto di seimila metri in coltura specializzata, quattromila metri di Sangiovese con un po' di Canaiolo e duemila metri di Malvasia e Trebbiano. Nel 1971

## PIONIERE DEL BRUNELLO E FONDATORE DELLA STORICA CANTINA CAPRILI

nato per il proprio territorio, quello di Alfo: un esempio arrivò nel 2014 quando donò 8 olivi all'amministrazione comunale di Montalcino per rievocare l'immagine storica della trecentesca Fortezza, testimone di valorose battaglie e detentrica delle pagine più belle della storia locale. Questo il racconto della sua vita, raccolto in un'intervista di alcuni anni fa: "Il 16 gennaio 1952 ci trasferiamo al podere Caprili, portando tutto il bestiame e continuando nelle lavorazioni d'aratura e semina. Verso la metà degli anni Cinquanta iniziò nelle campagne l'evoluzione dei mezzi meccanici e subito mi resi conto che bisognava star dietro ai tempi, così, nei periodi di minor lavoro nel podere, andavo a imparare a guidare questi trattori. Nel 1965 comprammo il podere

ho iniziato le pratiche per l'iscrizione all'albo dei vigneti del Brunello di Montalcino e nel 1972 sono diventato socio del Consorzio. In quegli anni abbiamo restaurato il podere e impiantato altri vigneti a Brunello, così nel 1978 avevamo 3 ettari in produzione. Vedendo che da parte dei mercati c'era richiesta di vini imbottigliati, abbiamo tolto il bestiame e trasformato la stalla in cantina per l'invecchiamento, acquistando botti di rovere di Slavonia da 40 ettolitri. Nel 1979 siamo usciti col nostro primo Rosso di Montalcino, allora denominato 'dai vigneti di Brunello' e nel 1983 col primo Brunello annata 1978, solo 5.000 bottiglie, allora eravamo solo in 15 aziende".





anno X, n. 33 gennaio-giugno 2021

**direttore responsabile**

Andrea Cappelli  
cappellipress@libero.it

**capo redattore**

Alessandro Ercolani

**direttore artistico**

Paolo Rubei

**in redazione**

Cornelia Miron

**hanno collaborato**

Paolo Baracchino – Alessia Bruchi  
Zeffiro Ciuffoletti – Pasquale Di Lena  
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi  
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita  
Rebecca Fortunati – Mario Fregoni  
Riccardo Gabriele – Piera Genta  
Andrea Kordi – Melissa Sinibaldi  
Danilo Tonon – Jacopo e Paolo Vagaggini

**fotografia**

Bruno Bruchi

**stampa**

Il Torchio, Siena

**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**

Massimo Piccin di Podere Sapaio  
con il cantautore Enrico Nigiotti





Beatesca

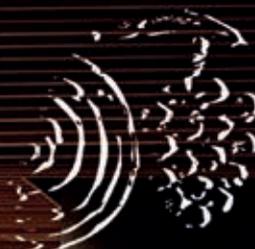
Beatesca

UNA STORIA DI FAMIGLIA



[www.beatesca.com](http://www.beatesca.com)





# Colle Massari



tre bicchieri



97 POINTS



tre bicchieri



95 POINTS



www.collemassari.it

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00

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