



INOS

034

VIVERE DIVINO





*Finalmente
Natale...*

FINALLY, BRUNELLO!

CONSORZIOBRUNELLODIMONTALCINO.IT



QUI C'È ANCHE UN GRANDE MOVIMENTO POLITICO.



Nelle Terre di Pisa tutto è bellezza, dal politico di Simone Martini al murales di Keith Haring. Vieni a scoprire i palazzi, le chiese, le torri, le piazze, custodi di un patrimonio di opere uniche e meravigliose. Scopri Territori in cui i Musei sono i paladini, e custodiscono per i visitatori i gioielli dell'umanità di ogni epoca.

Ti proponiamo una vacanza che è un capolavoro ancora da scoprire. Le Terre di Pisa, dove l'accoglienza è eccellente e il turismo è un'esperienza indimenticabile. Dove suggestivi scenari naturali incorniciano l'arte del passato e le meraviglie dei borghi medievali, circondando di vera bellezza antiche tradizioni.

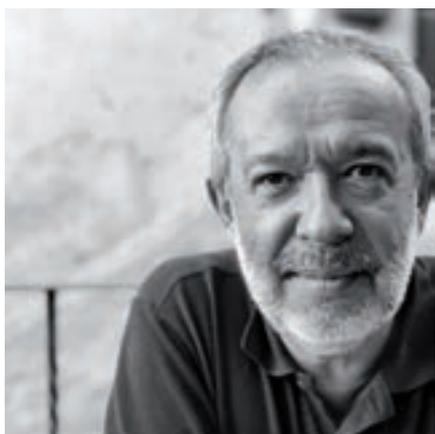
La DOC più bella del mondo

La Denominazione d'Origine Controllata "Orcia" nasce il 14 febbraio 2000 e attualmente sono circa 40 i produttori associati. La zona di produzione si trova tra quella del Brunello di Montalcino e del Nobile di Montepulciano, alcuni dei territori toscani più vocati per la produzione di grandi vini rossi. 12 sono i comuni compresi nella doc: Buonconvento, Castiglione d'Orcia, Pienza, Radicofani, San Quirico d'Orcia e Trequanda; inoltre, parte dei comuni di Abbadia San Salvatore, Chianciano Terme, Montalcino, San Casciano dei Bagni, Sarteano e Torrita di Siena. I vini principali sono l'Orcia e Orcia Sangiovese, nel primo va una percentuale minima del 60% di Sangiovese più altri vitigni autorizzati dalla Regione Toscana ma non aromatici, il secondo, Sangiovese minimo 90% e fino a un massimo del 10% uve di antiche varietà autoctone quali Canaiolo nero, Colorino, Ciliegiolo, Foglia tonda, Pugnitello e Malvasia nera. Di entrambe esiste la versione riserva che affina per un periodo non inferiore a 24 mesi (almeno 12 in legno) per il primo, 30 per il secondo (almeno 24 in legno). Completano la doc il rosato, il bianco e il vinsanto, che qui ha una storia millenaria. Dal 2004 il paesaggio della Val d'Orcia è "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" Unesco: proprio il caso di dire che da noi le vigne sono paesaggio e il vino è territorio. Salute!

Bruno Bruchi







*“Là dove non vi è oscurità, – né notte né giorno,
- né Essere, né Nonessere, – là vi è il Propizio, solo,
- assoluto ed eterno; – là vi è il glorioso splendore
- di quella Luce dalla quale in principio – sgorgò antica saggezza”.*

(Svetsāsvatara Upanisad, IV, 18,
traduzione dal sanscrito di Raimon Panikkar)

Tra le pieghe di questo antico Veda proveniente da quell'India che somigliava alla Grecia di Pericle, si avverte lo spazio illusorio in cui tutto si annulla, il procedere verso la luce o la tenebra. Simile a una porta che si apre verso l'inatteso o ciò che a ogni ciclo ci stupisce sempre, nonostante il cerchio o il labirinto che è

la vita. Nella distinzione tra il destino già scritto e il caos che lo muove.

A dicembre, mentre fermenta il mosto nella penombra delle cantine e il vino novello è appena sortito dalle botti, il nostro mondo si arresta nel gelo della brina, barricandosi nelle abitazioni riscaldate in cui si consumano i vini delle stagioni passate. Come ogni anno il miracolo del solstizio trasforma in luce l'ultima oscurità e si compie così il mutamento che rinvigorisce la linfa della tradizione; si brinda al passato, inneggianti il futuro. Per un attimo infinito il tempo della notte si fonde con quello del giorno, e il pranzo fluisce nel desinare vespertino, in libagioni simboliche in cui ha luogo la distinzione tra vigilia propiziatoria e festa liberatoria.

In questo tempo di rivoluzioni astrali e segreti tramandati in silenzio, s'invera l'idea del Natale, della nascita ai bordi del precipizio tra l'essere e il non essere più. S'incontrano anime millenarie e la storia conserva soltanto il segno della metamorfosi luminosa e onirica; del desiderio, dell'illusione, dell'incubo, della fantasia, della speranza, degli auspici, dell'immaginazione, delle opportunità... della luce che supera di nuovo l'oscuro. Occorre qualche giorno affinché il tutto si assesti e torni a muoversi nel futuro e che dunque: possa nascere a nuova vita!

Arriva, in questo viatico incantato, il Natale degli spiriti virtuosi, nella cui anima profonda s'incarna Oriente e Occidente, come nei doni dei Magi, come nel pane spezzato tra le dita nella liturgia cristiana, come nel vino che è il sangue di-vino e scorre e fa scorrere la vita. Nell'intervallo di buio/luce le clessidre s'inzeppano e gli orologi tirano un sospiro. Questa notte di preghiera e misteri accoglie al mondo dei vivi Gesù di Nazareth e Síva. Gesù è la colonna in cui si trasferisce l'Antico Testamento che si fa Vangelo, uomo e dio insieme, figlio del Dio biblico, creatore d'ogni cosa in sette giorni, della torre di Babele e dell'arca di salvezza.

Síva, il benevolo androgino e principio creatore, è il dio vedico indù, mutevole, signore degli animali (Paśupati), espressione di potenze demoniache (Rudra dai cento nomi), il distruttore, ma anche il salvatore, toro rituale. Nascono dallo stesso respiro che apre l'inverno, nel giorno della festa più celebrata, religiosa, iniziatica, magica. Che nei convivi augurali ci siano i cibi più buoni, che scorran i vini migliori e s'incontri per un istante ancora il dio dell'ebbrezza, per il tempo necessario affinché l'anima possa riconciliarsi col corpo provato dalle fatiche dell'esistere. In questi giorni di feste reiterate, si attende con impazienza che scendano fiocchi di neve accompagnati da un vento lieve, mentre intorno la tempesta sferza le fronde e fa cantare le nuvole gonfie. Ecco, è il momento propizio per aprire una grande bottiglia, giusta per l'occasione. E che il fluido scaturito dalle vigne che decorano i nostri colli, accompagni la necessaria serenità che occorre e che deve essere.

L'editore

Campania STORIES



46

58

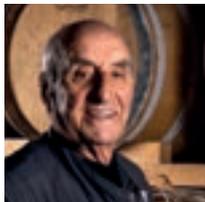


I VINI ESTREMI

DI
Andrea Ferraioli
e Marisa Cuomo

IL VINO DI Michele Alois DNA DAL GUSTO ANTICO

66



San
Salvatore 1988

76



84



TENUTA
Cobellis

I GRANDI VINI DEL CILENTO
E LA CUCINA CONTEMPORANEA
DI AQUADULCIS

98



CANTINA RICCIO
L'IRPINIA
CHE NON TI ASPETTI!

116



Un abito d'oro
di Sassalloro
PER I TRENT'ANNI

Il Paradiso
dei Conigli

126





Uccelliera di Andrea Cortonesi 134



Oltre il Brunello LA REALTÀ ENOLOGIA DELLA FATTORIA DI CAMIGLIANO 142

La Togata 148



I Vignaioli di Radda 168



CANTINA PRODUTTORI
DI VALDOBBIADENE

VAL D'OCA 174



Londra Palace 200



E ANCORA...

Perrier-Jouët e il design	8	I 50 anni del mito Sassicaia	110
Terlaner Rarity 2008	15	Tenuta Poggio degli Ulivi	156
Manetti confermato alla guida del Chianti Classico	16	Poggio il Castellare	162
Enoteca Pinchiorri experience	18	Passato, presente e futuro in un'unica bottiglia	164
4 medaglie d'oro per Lantieri	22	Querceto di Castellina	166
Chianti Classico Card	24	GM, il buon caffè del Gruppo Margheriti	182
Trebbiano di Capezzana in verticale	26	Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve"	186
Giulio Magnani, pioniere della lotta alla fillossera	30	Il Consorzio Vita Salernum Vites	188
Donne Fittipaldi al nuovo Cibrò	32	Ma voi vendete vino o biciclette?	191
Antonio Matani, Della conservazione dei Vini	34	Graziana Grassini si dedica alla consulenza	192
VIII Granfondo del Gallo Nero	36	Divinea: il partner tecnologico che aiuta le cantine	196
Salcheto, la cantina sostenibile di Montepulciano	38	La campagna olivicola 2021 secondo Franci	198
I numeri di Valoritalia	39	Castello Bonaria, fascino, natura, enogastronomia	206
Amira: seria preparazione professionale dei maîtres	42	Mad. Japanese Dining Room	209
Il Principe di Napoli ad Agerola	54	Maison Boulard-Bauquaire, la Cuvée Mélanie	211
La famiglia Lenza e l'agricoltura salernitana	94	Isola delle Falcole	213
I "Fili d'Erba" di Torrevento	104	Il Solatio del Castello di Albola in verticale	216
Il Conte Villa Prandone	106	La storica azienda Castello di Bolgheri	222
Cantina di Santadi	108	Rubriche	226

Perrier-Jouët E IL DESIGN

AL SALONE INTERNAZIONALE
DEL MOBILE 2021 LEO DAMIANI
COMMENTA IL GRANDE MOMENTO
DEL BRAND CHAMPAGNE

Il Salone Internazionale del Mobile nasce a Milano nel 1961 per promuovere le esportazioni italiane di mobili e dei loro complementi. Dopo 2 edizioni saltate è tornato, dal 5 al 10 settembre, a Fiera Milano Rho, con un nuovo format e un curatore d'eccezione: l'architetto Stefano Boeri, per l'edizione speciale che celebrerà i 60 anni di una manifestazione leader nel mondo.

andrea cappelli

Così la città di Milano è tornata protagonista sulla scena internazionale del progetto e della cultura con la prima grande mostra del design a riaprire i battenti. La scenografia, grazie a una maglia espositiva fluida e dinamica, è stata pensata



per valorizzare le novità e le creazioni messe a catalogo negli ultimi 18 mesi dalle aziende. Il visitatore ha potuto così navigare liberamente all'interno di una gran biblioteca del design, un enorme archivio, nazionale e internazionale, della creatività. Inaugurato dal presidente della Repubblica Sergio Mattarella, che ha fatto sentire la vicinanza delle istituzioni, il "supersalone" 2021, laboratorio di sperimentazione e contaminazione, luogo d'incontro e nuove opportunità, ha visto la partecipazione di

425 brand espositori con migliaia di prodotti, di cui il 16% esteri, confermando la sua profonda identità di forum d'alto livello per gli addetti ai lavori. Un palcoscenico che da sempre coniuga business e cultura, facendo la storia del design e dell'arredo di ieri, oggi e domani, che quest'anno ha ospitato 60mila visitatori provenienti da 113 Paesi, mentre ben 1.800 sono stati i giornalisti accreditati da tutto il mondo. In questa speciale edizione della "Milano Design Week 2021", che unisce gli eventi del

Fuorisalone in tutta Milano a quelli del "Salone del Mobile" presso la Fiera di Rho, vi è stato un concentrato di eventi che hanno mescolato il food e il design con collaborazioni fra grandi nomi. Con avveniristiche installazioni studiate da giovani, famosi e promettenti designer, celebrare alcuni dei vini che hanno fatto la storia è divenuta un'esperienza immersiva, fra degustazioni emozionali, mobili iconici e locali futuristici, che ha fatto viaggiare con la mente tra i vigneti e in cantina col solo "potere"

*Leo Damiani con lo chef
Antonello Colonna e il designer
Andrea Mancuso*

delle emozioni, proiettando nel futuro le esperienze enogastronomiche. E anche l'iconica Maison di Champagne Perrier-Jouët, realtà riconosciuta in tutto il mondo per la finezza e l'eleganza delle sue cuvée, distribuita in Italia da Marchesi Antinori, è stata tra i protagonisti di una delle manifestazioni principe sul palcoscenico milanese. Immaginate il sagrato e il chiostro della Chiesa di

San Marco completamente immersi nel verde. È stato questo il suggestivo risultato dell'evento dOT (design Outdoor Taste), attraverso cui grandi marchi del design da esterno hanno reso unico un ambiente già bellissimo. Tema dominante il viaggio, un vero e proprio itinerario tra mare, montagna e terrazze urbane. In questo contesto, suggestiva presenza l'originale installazione *Meta-*

morphosis di Andrea Mancuso – Analogia Project, il designer italiano che, attraverso pratiche multidisciplinari, si serve del design come mezzo per reinterpretare la realtà e creare connessioni emotive con lo spettatore, col quale interagisce facendogli cogliere sia gli aspetti più conosciuti che quelli inaspettati. L'opera, commissionata dalla Maison Perrier-Jouët e già presentato al Miami Art Ba-

La lounge di Perrier Jouët sul sagrato della chiesa di San Marco

sel, mette in relazione i vigneti con le sue cantine e i suoi Champagne per un nuovo e artistico rituale di degustazione, stimolando la curiosità dello spettatore nei confronti del mondo dello Champagne, mentre assaggia le più celebri bollicine al mondo. Il progetto si ispira alla Maison Belle Epoque d'Épernay, dove





l'atmosfera eterea e silenziosa delle cantine incontra i colori vibranti e la luce dei vigneti. Così la forma di ciascuno degli elementi di ceramica che compongono l'installazione ricorda le bottiglie che riposano nelle cantine, mentre la tavolozza dei colori evoca l'immagine dei vigneti di Perrier-Jouët nel periodo della vendemmia. Realtà dallo spirito familiare fondata nel 1811 dall'unione di Pierre-Nicolas Perrier e Rose-Adélaïde Jouët, la Maison è sempre stata profondamente influenzata dall'amore dei suoi fondatori per la natura e l'arte. Così, fin dalla nascita, ha sostenuto una sua distintiva visione del mondo ispirata dallo spirito libero dei suoi fondatori e dal movimento dell'Art Nouveau, capisaldi dell'approccio originale allo

Champagne e dell'osservazione della natura in modo non convenzionale, che danno forma a tutto ciò che la Maison crea. A iniziare 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, Perrier-Jouët ha sempre 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 oggi Andrea Mancuso. Perrier-Jouët non è solo una delle Maison di Champagne più storiche, ma anche una delle più caratteristiche, riconosciuta per i suoi Champagnes flo-

reali e complessi, che rivelano la vera essenza delle uve Chardonnay, oltre che una lunga tradizione d'artigianalità, un'expertise senza eguali, ottenuta grazie al lavoro di soli 8 chef de caves sin dalla sua fondazione. Infatti nell'ottobre 2020 Séverine Frerson è diventata l'ottava chef de caves – e la prima donna a ricoprire questo ruolo – in oltre 200 anni di storia della Maison. “Quest'anno ad accompagnare il brindisi con le migliori bollicine Perrier-Jouët abbiamo avuto davvero uno special guest – ci racconta Leo Damiani, direttore Bollicine Marchesi Antinori Tenuta Montenisa & Champagne Perrier-Jouët Italia – lo chef stellato di fama internazionale Antonello Colonna, che nel tardo pomeriggio di giovedì 9 settembre ha deliziato i nostri illustri ospiti, alti conoscitori e collezionisti di grandi vini, accompagnan-

doli con le sue opere culinarie in un sorprendente iter gastronomico all'insegna della creatività, del senso della collettività e del piacere”. Cuoco, imprenditore, collezionista, ristoratore, albergatore, filosofo, poeta, inventore, rivoluzionario, “anarchico ai fornelli”, personaggio tv. Sono solo alcune delle definizioni usate da giornalisti, critici gastronomici o semplici appassionati di cucina per descrivere Antonello Colonna. Nato nel 1956 a Roma, nel 1985 intraprende la professione di ristoratore a Labico, assumendo il comando dell'attività di famiglia, una locanda per viaggiatori, che prenderà il nome “Antonello Colonna”. Ma la sua attività di ristoratore non si concentra solamente in Italia, infatti nel 1987 apre a New York il ristorante ebraico-romano “Albero d'oro” poi ribattezzato “Vabene”. Nell'ottobre



del 2007 invece inaugura il ristorante "Open Colonna" all'ultimo piano del palazzo delle Esposizioni a Roma. E nell'aprile 2012 nel parco naturale di Labico ha lanciato l'"Antonello Colonna Resort & Spa", al cui interno si trova il ristorante gourmet "Antonello Colonna Labico". Leo, ci descrivi questa bellissima serata? "Innanzitutto chef Colonna ha contribuito in prima persona alla realizzazione della lounge, un ambiente sul sagrato della chiesa di San Marco nel cuore di Brera che ricordasse il più possibile la casa, intesa come luogo del cuore, della familiarità e della condivisione. È stata un'esperienza elegante, travolgente, euforica e unica nel suo genere, dove a trionfare è stata la bellezza in ogni sua forma, alla quale naturalmente ha presenziato anche il designer Andrea Mancuso. I nostri 80 importanti ospiti hanno





potuto assaggiare un intrigante menù composto da ben 10 portate realizzato con passione da chef Colonna: panzanella di pane raffermo e torpedino di Fondi, porchetta tonnè, baccalà in coppa, vellutata di patate e bottarga di muggine, insalata di pollo e cips di pane, amatriciana, cacio & pepe, tortelli di melanzane e basilico, tartare di manzo, cacciatore di pollo e per finire in dolcezza maritozzi con la panna". *Globalmente, come sono andati questi 6 giorni di presenza a Milano?* "È stato un anno particolare perchè ha segnato la ripresa delle attività e delle fiere, seppur in modo parziale, anche il Salone del Mobile, che normalmente viene organizzato nel mese d'apri-

La chef de cave Séverine Frerson

le, è stato traslato di 5 mesi a settembre. L'esposizione era molto ridotta rispetto alle edizioni pre-pandemia anche perché comunque è mancato abbastanza il pubblico straniero, ma abbiamo notato che i visitatori, seppur in numero inferiore, erano realmente interessati, sono mancati i curiosi e questo è stato accolto in maniera molto positiva dagli espositori. Naturalmente noi, occupandoci di Champagne, siamo più legati alla parte del Fuori Salone, non abbiamo interessi nel mobile inteso come tale. La nostra lounge ha funzionato dal 5 al 10 settembre e devo dire che la risposta del pubblico è stata estremamente positiva perché in realtà c'era molta gente in giro. La cosa interessante era la possibilità di bere tutta la gamma degli Champagnes Perrier-Jouët, a

partire dal Gran Brut fino ad arrivare fino alla Belle Époque, il tutto accompagnato da una piccola proposta fatta di salumi di qualità e finger food firmati Antonello Colonna". *Leo, abbiamo sentito di una situazione diciamo complicata che si sta delineando per quanto riguarda la disponibilità dello Champagne...* "È chiaramente riscontrabile da chiunque che stiamo vivendo un momento di gran difficoltà di presenza sul mercato dello Champagne in generale, semplicemente ci sono molte meno bottiglie. Tutto ciò è frutto di una perdita di produzione importante del 30% nella vendemmia 2017 e di un altro 30% nella vendemmia 2021. Se gli effetti della diminuita produzione del 2017 si sono sentiti l'anno scorso, ma sono stati un pò assorbiti dal problema

covid che ha diminuito le richieste, della mazzata del 2021 se ne sentiranno gli effetti nel 2022, 2023 e 2024, così i produttori di Champagne si stanno molto preoccupando di quello che potrebbe succedere nel prossimo futuro. In termini assoluti, se vogliamo parlare di numeri, su 300-350 milioni di bottiglie di Champagne che vengono mediamente prodotte ogni anno, quasi 2/3 vengono assorbite dal mercato interno della Francia e il resto quelle che vanno in esportazione: teoricamente per due vendemmie è completamente sparito il 30% dello Champagne, pari all'intera quota export nel mondo! Mentre fino a qualche anno fa, quando ancora non c'erano i problemi legati al cambiamento climatico, ogni 10 anni c'erano in media una o massimo



due vendemmie che potevano riscontrare questi problemi, negli ultimi quattro anni ce ne sono state già due, cioè il 50% e, se seguissero questa logica – e spero proprio che non sarà così – cinque brutte vendemmie in 10 anni farebbero andare completamente in crisi quest'importante comparto dell'economia francese e tutto ciò crea allarmismo tra i produttori. Inevitabilmente, una delle leve in mano alle aziende è il prezzo, quindi alla fine ci saranno sicuramente dei rincarichi sostanziali e già da adesso il mercato ha cominciato a muoversi in questa direzione. E ciò vuol dire cominciare a dare anche delle indicazioni di posizionamento più in alto dello Champagne che per forza di cose farà uscire dal consumo alcune categorie di clienti, magari a favore di

altre che però numericamente sono inferiori e quindi andranno a generare minori volumi d'acquisto e tutto ciò quindi potrebbe andare un po' a bilanciare la situazione. Certo è che in questo momento i produttori stanno operando non solo dei tagli effetto dei problemi che ci sono stati in vendemmia, ma secondo me stanno facendo dei tagli anche preventivi, cioè cercano di creare un po' di scorte in modo tale che, se anche il prossimo anno dovesse essere un'annata infelice per la Champagne, vi sia comunque abbastanza prodotto per mantenere continuità sul mercato". *Come si sta muovendo, all'interno di questa situazione, Perrier-Jouët?* "La Maison vive nel contesto della Champagne e non ne è certo al di fuori, quindi ha subito un taglio importante

nella produzione che fa naturalmente diminuire le disponibilità. E tutto questo si rifletterà anche sui singoli mercati, come per esempio si sta riflettendo sull'Italia, infatti ci hanno già comunicato che ci sarà un grosso taglio di prodotto disponibile, più o meno il 30%, il che ci mette naturalmente in gravi difficoltà soprattutto nei confronti di quella clientela, che è più del 50%, che lavora nell'ultimo semestre dell'anno, il momento in cui si vende circa il 50-55% della regalistica, quindi si acuirà ancor di più questa mancanza perché proprio quando c'è più richiesta, c'è anche meno prodotto. La strategia che abbiamo implementato per far fronte a queste problematiche, in un'ottica di revisione della distribuzione, andrà a tutelare i clienti che ci sono stati fedeli con continuità negli

anni, certo ci piacerebbe prendere un nuovo cliente ma purtroppo al momento non abbiamo disponibilità di prodotto. Oltre a favorire tutti quei locali che, per affinità di posizionamento, ci sono più vicini, intendo strutture alberghiere di lusso e l'alta ristorazione, che è il mondo in cui si muove lo Champagne". *Cosa ci dici in ordine all'aumento prezzi?* "Ci sono già stati e ce ne saranno altri, sarà un processo che durerà almeno un paio d'anni e potrebbe far lievitare i prezzi complessivamente dal 15 al 20%. Il mio personale consiglio è quello di comprare Champagne il prima possibile e metterlo in cantina, sia in un'ottica di piacere personale, ma anche d'investimento".



Argiano Dimore

dimore@argiano.net • Tel: +39 0577 839143
Argiano Srl Società Agricola
S. Angelo in Colle • 53024 Montalcino (SI)

www.argianodimore.it

UN VINO CHE NON SI DIMENTICA

TERLANER RARITY 2008

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Qualche mese fa ho degustato, dal vivo, con commenti in via telematica, alcuni vini dell'azienda Terlan, tra cui il vino Terlaner Rarity annata 2008.

È stato amore a prima vista, il vino aveva una beva e una piacevolezza unica. L'azienda produttrice si trova in Alto Adige, a Terlano. È un'azienda che conosco da molti anni e so bene che riesce a produrre vini di una longevità incredibile. Alcuni anni fa ho fatto una degustazione con piatti ai quali erano abbinati sia vini bianchi degli anni Cinquanta, Sessanta, Settanta e Ottanta, che vini rossi dell'azienda Selvapiana (Chianti Rufina) con le stesse annate dei bianchi. Che gioia, vini incredibili! Ritorniamo al Rarity 2008, poiché la penna potrebbe continuare a scrivere all'infinito. Di questo vino, composto per il 60% da uve Pinot Bianco, il 30% Chardonnay e il 10% Sauvignon Blanc, sono state prodotte solamente 3.340 bottiglie. La resa è 40 hl/ha, le vigne sono esposte a sud-ovest con una pendenza del 30-50% a un'altitudine di 550-600

metri slm. La vendemmia e le selezioni sono manuali. La pigiatura avviene delicatamente a grappolo intero e la sfeccatura per sedimentazione naturale. La fermentazione avviene in modo lento in cisterne d'acciaio. La fermentazione malolattica e l'affinamento durano 12 mesi sui lieviti fini, in botte di legno grandi. L'affinamento prosegue per altri 11 anni sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio. La gradazione alcolica è 13,5%, il residuo zuccherino 0,6 g/l e l'acidità totale 5,9 g/l. Il vino è stato imbottigliato il 18/08/20, è stato messo in commercio dopo pochi mesi e nel giro di 20 giorni è diventato introvabile. Veniamo alle note di degustazione.

TERLAN. TERLANER RARITY annata 2008

Veste giallo oro con lievi riflessi grigi e verdi. Lo scrigno olfattivo si apre a vari e piacevoli profumi che ricordano le erbe secche di montagna, camomilla, pietra focaia, lievi di pepe bianco, radici terrose, sapone di Marsiglia, lievi d'albicocca matura e secca. Il percorso olfattivo prosegue con note di vernice a olio, lievi di lavanda, gambo di ciclamino spezzato, per terminare con sussurri di frutta esotica, mango e papaia. Al palato rivela corpo medio, sapidità e copiosa mineralità. Vino ben equilibrato con ricca freschezza che, accompagnata a mineralità e sapidità, domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale minerale e agrumato di limone. Vino giovane, ma da subito di gran piacevolezza. Finito di bere il giorno dopo, l'ho trovato ancor più grande. Questo vino per me rappresenta la vera tradizione dell'azienda Terlan. **98/100**



Un pò distante per la piacevolezza, in questo momento per me, è il vino "Primo Terlaner I" Grande Cuvée 2018. Uvaggio: 65% Pinot bianco, 32% Chardonnay e 3% Sauvignon Blanc. Si tratta di un vino ricco, ma, per me, non è pronto, al momento, ne è piacevole come il Rarity. In questo vino, che costa il doppio del Rarity e viene prodotto solo nelle annate migliori, a mio avviso si sente molto la presenza del legno. Questa presenza si percepisce di più il giorno successivo dell'apertura della bottiglia con note boisé e menta più in eviden-

za. Questo vino non è di potenza, ma d'eleganza. **93/100**

Questa tipologia di vino, per l'utilizzo "generoso" del legno, si può assimilare a certi vini francesi che sono riccamente legnosi. Io preferisco che un vino sia ben bevibile e piacevole da subito e non che si debbano attendere 10-15 anni per poter godere della sua piacevolezza. La tradizione di quest'importante cantina è quella di fare vini piacevoli da subito e duraturi nei decenni. Il Rarity 2008 lo colloco nella tradizione di questa cantina.

M Giovanni Manetti

CONFERMATO ALLA GUIDA DEL CONSORZIO VINO CHIANTI CLASSICO

Giovanni Manetti, classe 1963, chiantigiano doc, è stato confermato presidente del Consorzio Vino Chianti Classico per il secondo mandato, dalla durata triennale. La nomina è avvenuta da parte del consiglio di amministrazione che ha deciso, all'unanimità, di affidare nuovamente al proprietario di Fontodi, nota azienda chiantigiana di Panzano, il delicato compito di condurre il Consorzio in un periodo molto particolare e inedito, come quello attuale.

alessandro ercolani
foto **bruno bruchi**

La passione per il mondo del vino di Giovanni Manetti, che ama definirsi viticoltore-artigiano, lo ha portato a viverne molteplici aspetti, da tecnico, da imprenditore e da partecipante attivo alla vita della denominazione, come membro del consiglio d'amministrazione del Consorzio dal 1992, in veste di vice presidente dal 2012 e infine di presidente dal 2018. Al suo curriculum prestigioso si è aggiunta recentemente una nuova importante nomina, quella a Cavaliere del Lavoro, uno dei più alti riconoscimenti della Repubblica Italiana per contributi alle attività produttive che danno lustro al Paese. Questa esperienza varia e matura ha accolto il pieno consenso delle differenti categorie, rappresentate nel consiglio d'amministrazione del Consorzio (viticoltori, vinificatori, imbottigliatori), le quali hanno ribadito la loro fiducia nell'approccio strategico promosso da Manetti, basato sull'ulteriore valorizzazione della denominazione Vino Chianti Classico, attraverso una continua ricerca della qualità del prodotto, fatta di autenticità e

territorialità, migliorandone il posizionamento e l'immagine sui mercati nazionale e internazionale. "Sono stato chiamato a rinnovare la disponibilità a guidare questo prestigioso Consorzio e sono molto contento della fiducia che tutta la compagine sociale nuovamente mi accorda – *ha commentato Giovanni Manetti* – accetto quindi volentieri questo impegno e, con rinnovato entusiasmo, spero di poter guidare il Consorzio e le nostre aziende socie fuori dal periodo dell'emergenza sanitaria. I tre anni che mi aspettano saranno impegnativi e mi auguro di poter continuare con successo la strada intrapresa nel mio primo mandato, contribuendo al consolidamento e alla valorizzazione ulteriore di una delle eccellenze del mondo vitivinicolo italiano e internazionale. Vorrei fare, infine, un ringraziamento speciale ai consiglieri che mi hanno affiancato nei primi tre anni della mia presidenza, ma anche a tutti i viticoltori chiantigiani. È grazie a loro, infatti, se siamo riusciti ad affrontare la tempesta del Covid-19 senza particolari

conseguenze per la nostra denominazione. E le ragioni di questo sono principalmente tre: l'attenzione alla qualità, a tutti i livelli, che non è mai mancata nelle aziende del Chianti Classico; la velocità di reazione ovvero l'aver saputo adeguarsi al mercato, anche con la tempestiva apertura di nuovi canali di vendita e l'utilizzo di nuove modalità di comunicazione; e infine la capacità di coesione. Una coesione che è, ribadisco, uno dei punti di forza del nostro Consorzio e della nostra denominazione: uniti si vince!". Il Consorzio negli ultimi anni ha sempre più acquisito consapevolezza del legame indissolubile che esiste fra un prodotto d'eccellenza e il suo territorio di produzione. Nel programma del prossimo triennio, avranno infatti un ruolo prioritario l'avanzamento dell'iter per la candidatura Unesco del Chianti Classico come paesaggio culturale, il proseguimento delle attività del "Distretto Rurale del Chianti", d'intesa coi Comuni del territorio, l'avvio di un nuovo progetto di ricerca agronomica sul territorio, anche per poter me-

glio fronteggiare, nel corso del tempo, i cambiamenti climatici e infine la continuazione del lavoro sul progetto "Unità Geografiche Aggiuntive", recentemente approvato dall'assemblea dei Soci, come strumento di amplificazione del binomio vino-territorio con l'obiettivo d'aumentare ulteriormente la qualità in termini d'identità e territorialità. Insieme a Giovanni Manetti, alla guida del Consorzio, sono stati confermati come vice presidenti Francesco Colpizzi e Sergio Zingarelli. Il nuovo consiglio d'amministrazione è così composto: Laura Bianchi – Castello di Monsanto, Luigi Cappelini – Castello di Verrazzano, Sebastiano Capponi – Villa Calcinaia, Alessandra Casini Bindi Sergardi – Bindi Sergardi, Duccio Corsini – Principe Corsini – Villa Le Corti, Renzo Cotarella – Antinori, Simone François – Castello di Querceto, Giovanni Manetti – Fontodi, Tommaso Marrocchesi Marzi – Bibbiano, Nicolò Mascheroni Stianti – Castello di Volpaia, Filippo Mazzei – Marchesi Mazzei, Alessandro Palombo – Luiano, Giovanni Poggiali – Felsina, Enrico Pozzesi – Rodano, Davide Profeti – San Felice, Francesco Ricasoli – Barone Ricasoli (viticoltori); Andrea Cecchi – Cecchi, Sandro Sartor – Ruffino, Sergio Zingarelli – Rocca delle Macie (imbottigliatori); Francesco Colpizzi – Castelli del Grevespa, Malcolm Leanza – Cantina Colline del Chianti (vinificatori).



Enoteca Pinchiorri

EXPERIENCE

paolo baracchino

fine wine critic

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

Quando mai un ristorante con 3 stelle Michelin ha permesso ai comuni mortali di poter andare a cena a un prezzo, tutto compreso, di 200 euro? Io non ne ho notizia. Giorgio Pinchiorri, in barba alla crisi economica dovuta al Covid, nel suo ristorante di Firenze ha permesso a chiunque di poter fare una cena principesca in un ristorante curato in ogni particolare con cibo d'altissimo livello, servizio ineccepibile e vini francesi di Borgogna, diversi a seconda della serata.

Sono state fatte plurime serate dedicate a diversi produttori. Ho partecipato a tre serate, perché ero curioso di risentire certi vini. La mia prima serata è stata quella dedicata a J.J. Confuron, la seconda quella dei vini di Denis Mortet, mentre la terza quella dei vini di Rossignol Trapet. In ogni serata inizialmente viene servito uno Champagne e poi tre

vini dell'azienda, accompagnati a tre piatti della fantastica cucina dell'Enoteca. Alla prima serata, dedicata a tre vini del domaine J.J. Confuron, sono andato insieme agli amici Sauro Rafanelli ed Ernesto Mazza. Al nostro arrivo all'Enoteca ci è venuto incontro Giorgio Pinchiorri, persona di carisma, sempre gioviale, carico d'ottimismo, sostenuto dalla volontà di fare. Uomo d'energia inesauribile, che è riuscito a creare una cantina tra le più importanti del mondo. Io, da lui, e di ciò gliene sono grato, ho imparato tanto. Veniamo ai vini della serata del Domaine J.J. Confuron, azienda che si trova nella Côte de Nuits, a Premeaux-Prissey. I proprietari del domaine sono Alain Meunier e Sophie Confuron. Il Domaine è stato creato da Jean Confuron e Anne Marie Bouchard nel 1926. Dal loro matrimonio nasce Jean Jacques che sposa André Noellat di Vosne, che porta in dote vigne eccezionali di Nuits-Saint Georges, Clos Vougeot e Romanée Saint Vivant. Il Domaine negli anni Settanta e Ottanta è rimasto un pò nell'ombra e solo nel 1988 riprende vigore: Sophie, figlia di Jean Jacques, ritorna a Premeaux rivoluzionando completamente la coltivazione della vigna, usando solo prodotti naturali e rispettando al massimo i suoli e le tipicità delle vigne. Addirittura dal 2003 una vigna sita a Chambolle Musigny viene coltivata solo con l'aiuto del cavallo e non con mezzi meccanici per evitare il compattamento dei suoli. I vini acquisiscono un'elegante succosità ricca d'aromi di frutta fresca. I vini vanno letteralmente a ruba poiché questo nuovo stile, più che naturale, incontra il gusto degli appassionati. Alain, marito di Sophie, crea una nuova operazione quale *Negociant*, acquista uve che vinifica e affina sotto il nome Fery-Meunier. Torniamo adesso alla serata. Accompagnati al tavolo, ci viene servito lo Champagne Louis Roederer Philippe Starck

annata 2012 che a me personalmente, a differenza di Sauro che l'ha gradito, non mi ha entusiasmato molto a causa del finale gustativo un pò amarino. In contemporanea allo Champagne ci vengono servite alcune piacevoli *amuse bouche*. Il vino Nuits Saint Geroges Aux Boudots annata 2018 è stato abbinato a "chioccioline vignaiole cotte in tegame, zucchine in scapece, pomodori acerbi e levistico, cocco e lime". Piatto ben strutturato, come pure il vino, ottimo accostamento nel quale il piatto e il vino hanno espresso la propria personalità ed entrambi si sono fusi tra loro. Il secondo piatto è stato: "maialino di razza mora romagnola allo spiedo, puré d'aglio in agrodolce, millefoglie di patate del Mugello croccante e cipollotti", abbinato al Vosne Romanée Beaux Monts annata 2018. Piatto piacevole, meno strutturato del precedente, come pure il vino. Perfetto connubio di piacevolezza. Il terzo piatto è stato: "tortelli di salama, crema allo zafferano, pesto di pistacchio e camomilla". Piatto associato a un vino da grande entusiasmo e piacevolezza, il Clos Vougeot annata 2018. Vino fine ed elegante con un corpo delicato che si è ben coniugato con questo piatto. Sia il piatto che il vino hanno la propria



Da sinistra: Paolo Baracchino, Annie Feolde e Sara Baracchino

personalità che lentamente si fonde, creando sapori, frutto di questa sublime fusione. Questo secondo me è stato il top dell'abbinamento. A seguire con dei dolcetti ci è stato servito lo Chateau d'Yquem annata 2010. In conclusione, in Francia sarebbe impensabile andare in un ristorante con 3 stelle Michelin e avere tutto quanto sopra a un modesto prezzo, qual'è stato quello pagato, rispetto a quanto ricevuto. È sicuro che l'Enoteca Pinchiorri con queste cene non guadagni niente. Lo spirito generoso di Giorgio e Annie Feolde è unico. Veniamo a esaminare i vini degustati e bevuti, premettendo che, 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.

**DOMAINE J.J. CONFURON
NUITS SAINT GEORGES AUX BOUDOTS
1° CRU, ANNATA 2018**

La vigna confina con Vosne Romanée. Il vino ha preso la struttura di Nuits e la finezza ed eleganza del Vosne. Veste color rosso porpora. Dal bicchiere s'innalzano profumi di cuoio biondo, lampone, menta, eucalipto, legno nuovo, ciliegia marasca nera, alloro e rosmarino, salvia e conserva di pomodoro. Al palato s'evidenzia una bella struttura che, insieme al sapore di lampone, riempie tutta la cavità orale. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini che sono setosi rotondi, abbastanza larghi (5/6) aiutano la freschezza nel dominio della massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lampone e un lieve amaro dovuto probabilmente al boisé. Vino giovane, che nel futuro dovrebbe perdere questa nota boisé. **(93/100)**



**DOMAINE J.J. CONFURON
VOSNE ROMANÉE LES BEAUX MONTS
1° CRU, ANNATA 2018**

La vigna si trova a 325 metri slm. Questo cru nasce nel 1482. I suoli sono formati da strati silicei che si mischiano col calcare. Color porpora e rubino abbastanza intensi. Al naso si sente, inizialmente, in modo intenso, la polvere di legno, lampone, menta, eucalipto, ambra e una presenza importante di violetta. In bocca si sente un corpo medio. Vino con spalla acida e tannini che dominano, in maniera decisa, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. A mio giudizio il vino, in questo momento, risente della presenza del legno, presenza che in futuro dovrà perdere sia al naso che al gusto. **(94/100)**



**DOMAINE J.J. CONFURON
CLOS VOUGEOT GRAND CRU
ANNATA 2018**

La produzione di questa denominazione risale all'anno 1112. Il terreno alterna calcare ad argilla fino al materiale detritico della sovrastante Combe d'Orveaux. Manto rosso rubino e porpora intensi. Piacevoli profumi di lampone, menta, eucalipto, cenere del camino, spremuta di ciliegia matura, grafite, liquirizia con nel finale sussurri di pomodoro. Al palato ha corpo medio sufficiente, fine ed elegante con sapori fruttati di prugna, lampone e ciliegia spremute. Vino ben equilibrato infatti la massa alcolica è completamente dominata dalla freschezza e dai tannini, che sono dolci, abbastanza larghi e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con sapore iniziale di lieve boisé e poi di travolgente violetta che ha il sopravvento. **(97/100)**

**CHATEAU D'YQUEM
ANNATA 2010**

Color giallo oro. Olfattivamente ha profumi di zucchero filato, camomilla, lievi di miele, zafferano e menta. Al gusto è sapido con sapore di burro e zafferano (ricorda il risotto allo zafferano). Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo con la freschezza e la sapidità che non fanno sentire minimamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di zafferano. Durante l'en primeur di Bordeaux non ricordo di aver sentito tutto questo zafferano, evidentemente nell'invecchiare questo profumo è venuto fuori maggiormente. Sentire in un Sauternes tanto zafferano non è indice di tanta qualità e longevità. **(93/100)**



Terminata questa piacevolissima cena, Sauro e io siamo andati nella saletta fumo a goderci un buon caffè. Nel salottino abbiamo fatto la conoscenza del signor Maurice Von Greenfields, che ha scritto un libro sui ristoranti del mondo con 3 stelle Michelin. Nel libro narra la storia dei 286 ristoranti trisstellati visitati dal 1933 al 2020. Dopo tale piacevole incontro abbiamo salutato Giorgio, Alessandro Tomberli e tutto il gentilissimo e affettuoso personale. Che bella esperienza! La seconda serata alla quale ho partecipato, non con amici, ma con mia moglie Sara, è stata quella dedicata al Domaine Denis Mortet. Ero curioso di risentire i vini di questo Domaine perché ricordavo un pò di presenza del legno, a eccezione delle annate 2008 e 2009 nelle quali ha lavorato un'enologa che ha utilizzato meno legno. Il Domaine fu creato da Charles Mortet nel lontano 1956 quando aveva solo un ettaro di vigna e non imbottigliava il vino. Fu Denis nel 1978, insieme alla moglie Laurence, a incominciare a imbottigliare

il vino, ad aumentare i terreni vitati e a dare il proprio nome al Domaine. Denis non si dimostrava contento dei risultati raggiunti e dei riconoscimenti ottenuti perché lui amava i vini fini ed eleganti, mentre i suoi vini risultavano materici e strutturati. Due icone della Borgogna ispiravano Denis nel fare il vino: Henri Jayez e Madameme Lolo Bize Leroy. Purtroppo nel 2006, a soli 51 anni, Denis compie un gesto inaspettato e non riesce a raggiungere il traguardo che si era prefissato. Il Domaine è rimasto nelle redini del figlio Armand, che sta utilizzando meno legno del padre rendendo i vini più fini ed eleganti. I tre vini proposti sono stati: Gevrey Chambertin Mes Cinq Terroirs annata 2018 abbinato a "fettine di vacca vecchia con ravanelli e fichi", Gevrey Chambertin Premier Cru annata 2018, servito con "pollo delle Murge, indivia al limone e miele, crema di cipolla bruciata", infine il Gevrey Chambertin premier Cru Lavaux St. Jacques annata 2018 è stato accoppiato a "sugo di capocollo di



mora romagnola, uovo alla senape e dischi di pasta al cacao amaro". Tutti gli abbinamenti sono stati perfetti e tutti i sapori si sono fusi tra loro esaltando sia il sapore del piatto che quello del vino. Inizialmente con delle mise en bouche ci è stato servito lo Champagne Bollinger PN 16 VZ Pinot noir. Color giallo paglierino con riflessi oro e bollicine abbastanza fini e numerose. Naso fatto di profumi di mela renetta matura, lievi d'acetone, menta, buccia di banana verde e note boisé. Al palato la bollicina è abbastanza presente. Vino sapido e minerale. Il corpo è inizialmente medio ma poi tende ad assottigliarsi, lasciando spazio alla sapidità e alla freschezza che lo supportano nella sua persistenza. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. (90/100). Segue la descrizione dei vini della serata.

DENIS MORTET GEVREY CHAMBERTIN MES CINQ TERROIRS ANNATA 2018

Appare rosso rubino con trame porpora. L'esordio olfattivo rivela una nota evidente di boisé, seguita da profumi di menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, ciliegia, lampone, rosmarino, alloro, salvia, cioccolatino after eight (cioccolata amara e menta intensa) per terminare con soffi di liquirizia. Al palato ha corpo medio e alcol e freschezza un pò altalenanti. I tannini sono setosi e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza con finale boisé. Ho sentito bruciare un pochino la gola e nel finale si sente un pò l'amarognolo del legno. Questo vino nel tempo dovrà equilibrarsi di più e perdere un pò di boisé. Il mio punteggio è un pò anche nell'ottica futura di miglioramento. (90--/100)

DENIS MORTET GEVREY CRU PREMIER CRU, ANNATA 2018.

Color rosso rubino con riflessi porpora. Al naso si sente un pò di legno ma meno del vino precedente, seguito da menta, eucalipto, ciliegia, lampone, cono del gelato sfuso, inchiostro di china, rosmarino, alloro, salvia saponetta alla lavanda per terminare con ricordi di pelle vegetale (è la pelle che si avvicina al dolce del cuoio). Al palato ha corpo medio, fine, delicato, sapido con sapore un pò boisé e di lampone, vino con effetto un pò altalenante tra alcol e freschezza. Si sente lievemente bruciare la parte centrale della lingua e la gola. I tannini sono setosi e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé. Anche questo vino, con la sosta in bottiglia, dovrà equilibrarsi e perdere un pò di legno. La mia valutazione è un pò nell'ottica futura. (91/100)



DENIS MORTET GEVREY CHAMBERTIN 1° CRU LAVAUX ST JACQUES ANNATA 2018

Veste rosso rubino con riflessi porpora. Dal bicchiere s'innalzano profumi di lavanda, menta, eucalipto, intensi di ciliegia croccante, lampone, rosmarino, alloro, salvia, lievi di pepe nero, dolci della parte esterna del confetto per terminare con sussurri boisé. Al gusto ha corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza con finale un pò boisé. (92/100).



Dopo aver consumato dell'ottimo formaggio italiano siamo andati con Annie Feolde, che ci è venuta a trovare al tavolo, nel salotto del fumo e dei distillati dove ho fumato un piccolo ma piacevole sigaro Partagas n. 4, accompagnato al Whisky Macallan 1974, 25 anni. Un finale eccezionale, in particolare per la piacevole compagnia di Annie. La terza serata è stata due settimane dopo, quella dedicata, sempre alla Borgogna, al Domaine Rossignol Trapet. Si tratta di un Domaine formato da due famiglie, i Rossignol, viticoltori di Volnay dal Cinquecento e i Trapet, nativi di Gevrey Chambertin dal Settecento. Il Domaine si forma nel 1989, quando la madre di Nicolas e David Rossignol eredita la metà delle vigne della famiglia Trapet. L'altra metà rimane al cugino Jean Louis Trapet. La proprietà conta 14 ettari di vigne, che si trovano per lo più a Gevrey e in piccola parte a Beaune. La produzione annuale totale è di circa 60mila bottiglie. Il Domaine comprende tre parcelle nei vigneti Grand Cru di Chapelle Chambertin, Latricières Chambertin e il mitico Chambertin, tutti acquistati nel 2001. Tra i premier Cru del comune ci sono: Cherbandes, Combottes, Corbeaux e le piccolissime parcelle quali Clos Prieur e Petite Chapelle. Il Domaine nel 2005 ha ottenuto la certificazione d'agricoltura biodinamica. Mi sono recato a questo invitante appuntamento con mia moglie Sara, armato del mio Mole-skine, pronto a scrivere le mie note di degustazione. Con le *mise en bouche* ci è stato servito lo Champagne Bollinger B13 annata 2013, uvaggio 100% Pinot noir, composto per il 92% da Grands Crus e per l'8% da Premiers Crus.



BOLLINGER B13 ANNATA 2013.

Giallo oro con bollicine abbastanza fini e numerose. Profumi di mela renetta un pò matura, iodio, sapone di Marsiglia, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), lievi boisés per terminare con sussurri agrumati di limone. Al palato le bollicine sono fini, gradevoli accompagnate da un'intensissima sapidità che prende tutta la cavità orale. Sapori di minerale, mela renetta e limone. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sapido e agrumato di limone. **(93/100)**

Degli Champagnes serviti nelle tre serate questo è quello che mi è piaciuto di più. Veniamo ai piatti e ai vini serviti, col "budino di funghi porcini, alloro, tartufo nero e caramello di cipolla" è stato servito lo Gevrey Chambertin premier cru Petite Chapelle 2018. A seguire "tagliatelle al burro di rucola con sardine alla brace e croccante di maiale" è stato abbinato allo Chapelle Chambertin Grand Cru 2018. Infine con la "faraona disossata e glassata alle olive, cavolfiore al burro d'arancio" è stato versato lo Chambertin Grand Cru 2018. Seguono le mie note di degustazione:

DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET GEVREY CHAMBERTIN, PREMIER CRU, PETITE CHAPELLE, ANNATA 2018.

Dal bicchiere traspare rosso rubino con fine bordo porpora chiaro. All'olfatto si percepiscono profumi di boisés, ciliegia, lampone, menta, eucalipto, lievi di pepe nero, episperma (è il dolce della seconda pelle del marrone bollito), quest'ultima è una nota boisés, lavanda e grafite. All'assaggio è delicato, giovane con corpo medio. Sapore d'episperma (nota boisés). L'equilibrio è un pò altalenante tra alcol e freschezza. La sosta in bottiglia lo aiuterà a equilibrarsi. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(91/100)**



DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET CHAPELLE CHAMBERTIN, GRAND CRU, ANNATA 2018

Rosso rubino con largo bordo porpora chiaro. Dal bicchiere s'elevano profumi di pepe nero, noce moscata, dolce dell'esterno del confetto, boisés (più in particolare l'episperma), cipria, sapone di Marsiglia, lavanda, lampone e fumé. Il corpo è medio ed elegante. Sapore d'episperma. Il vino ha una bell'acidità, tale da renderlo equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono fini, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale boisés (episperma). **(93/100)**



DOMAINE ROSSIGNOL-TRAPET CHAMBERTIN GRAND CRU, ANNATA 2018

Bel rosso rubino con bordo porpora chiaro. Lo scrigno olfattivo nell'aprirsi diffonde un intenso profumo di liquirizia, seguito da menta, lampone, lievi di pepe nero e noce moscata per terminare con sospiri d'eucalipto. Al palato sfoggia un corpo medio, fine con l'eleganza tipica dello Chambertin. Sapori di lampone, ciliegia ed episperma. Alcol e freschezza sono in sintonia tra loro. I tannini sono larghi (6/6), dolci, inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con fantastico finale di violetta. **(94/100)**

Trovo che i vini di questo Domaine abbiano un pò d'invadenza del legno sia al naso che al gusto, nonostante possiedano finezza ed eleganza. Sono pronto a ripartire con altre "Experience" che l'Enoteca Pinchiorri saprà proporci.

4 MEDAGLIE D'ORO PER Lantieri

AL PRESTIGIOSO
THE CHAMPAGNE & SPARKLING
WINE WORLD
CHAMPIONSHIP 2021

alessia bruchi

Anche quest'anno, straordinaria affermazione per la Cantina Lantieri di Capriolo, che ha conquistato ben quattro medaglie d'oro al The Champagne & Sparkling Wine World Championship 2021 (CSWWC), principale concorso internazionale riservato ai vini mossi, ideato da Tom Stevenson, il più autorevole esperto mondiale di Champagne and Sparkling Wines.

Ad aggiudicarsi l'oro sono stati Lantieri Franciacorta Brut, Lantieri Franciacorta Extra Brut, Lantieri Franciacorta Satèn, Lantieri Franciacorta Brut Arcadia 2017. Oltre ai quattro ori, Lantieri ha conquistato anche due argenti coi Franciacorta Nature e Satèn Magnum. Un risultato che pone la storica azienda franciacortina di Fabio Lantieri fra le primissime al mondo. Per il terzo anno consecutivo Cantina Lantieri è quindi sul podio del "mondiale delle bollicine", dato che nel 2019 il suo Franciacorta Cuvée Brut NV Magnum era stato proclamato World Champion nella categoria Classic Brut Non-Vintage Blend e l'anno scorso i suoi Franciacorta erano stati premiati con quattro medaglie d'oro e due d'argento. CSWWC, il concorso fra spumanti più competitivo al mondo, ha visto in liz-





za oltre 1.000 iscritti da una trentina di paesi. Complessivamente sono state assegnate a 19 Paesi un totale di 129 medaglie d'oro e 268 d'argento. L'Italia ha conquistato la vetta della classifica, trionfando con 58 medaglie d'oro e 129 d'argento, seguita dalla Francia. "Siamo molto felici e orgogliosi di questi riconoscimenti, dal momento che i nostri Franciacorta erano a confronto coi migliori Champagne e Sparkling del mondo – commenta Fabio Lantieri de Paratico – il fatto poi che per il terzo anno consecutivo siamo stati premiati per varie tipologie di Franciacorta, è un importantissimo riconoscimento per la nostra cantina nel suo complesso e conferma che la strada che stiamo seguendo, volta alla ricerca dell'assoluta qualità (in tutti i passaggi, dalla vigna alla cantina), ha dato i risultati sperati". I Lantieri de Paratico, nobile e antica famiglia bresciana, hanno radici franciacortine che risalgono a più di mille anni or sono. Nell'XI secolo fecero erigere a Paratico un imponente castello, dove la storia narra sia stato ospitato durante il suo esilio Dante Alighieri che, ispirato dal paesaggio, avrebbe qui scritto



alcuni versi della Cantica 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: erano allora apprezzati fornitori dei Gonzaga, Signori di Mantova, e delle corti di Ferrara e Milano, col "Rubino di Corte Franca", antesignano dei vini

attuali. La Cantina Lantieri ha oggi sede nel centro storico del borgo medioevale di Capriolo. I 21 ettari di vigneto si estendono in parte intorno alla sede aziendale e in parte alle pendici del Monte Alto. La produzione è dedicata principalmente a tutta la gamma dei Franciacorta, (di cui vengono prodotte 160mila bottiglie), a cui si affiancano pregiati Curtefranca (20mila bottiglie).

Nasce in collaborazione con la Firenze Card e il Comune di Firenze e si fonda sullo stesso principio ispiratore: come la Firenze Card è un invito e uno strumento utile per facilitare l'accesso ai capolavori artistici del capoluogo toscano, la Card del Gallo Nero intende guidare il turista alla scoperta di uno degli elementi fondamentali della storia e della cultura della nostra regione: il vino Chianti Classico e il suo territorio di produzione, coi suoi tesori.

“Promuovere il Chianti e le cantine del Consorzio Vino Chianti Classico – sottolinea l'assessora al turismo del Comune di Firenze Cecilia Del Re – rappresenta un'occasione importante per valorizza-

Chianti Classico

CARD

PER MOMENTI UNICI NEL TERRITORIO DEL GALLO NERO

giada sanchini

re l'enoturismo e in particolare una nuova forma di turismo esperienziale outdoor idonea a aiutare la ripartenza dei flussi in questo momento storico. La nuova Chianti Classico Card potrà inoltre sostenere un comparto agricolo strategico per l'economia del nostro territorio e per il nostro paesaggio; la città di Firenze è dunque pronta a fare la propria parte, insieme ai comuni dell'ambito turistico fiorentino e a quelli del Chianti, per dare alla Card la visibilità che merita attraverso i propri canali di promozione turistica fisici e digitali. Valorizzare un territorio più ampio risponde agli obiettivi che ci siamo posti nell'ottica di un miglior governo dei flussi e una narrazione allargata dell'area metropolitana, che dalla città d'arte porterà poi a immergersi nelle colline più belle al mondo”. La Chianti Classico Card è una sorta di lasciapassare nel mondo del Gallo Nero: acquistandola il turista e l'appassionato potranno scegliere infatti fra oltre 200 indimenticabili esperienze e vivere momenti unici, potendo scegliere fra le offerte delle oltre 100 aziende viticole e olivicole del territorio che hanno aderito al progetto, degustando i prodotti a marchio Gallo Nero e visitando i tesori artistici e archi-

tettonici che si trovano tra le stupende colline tra Firenze e Siena. In sostanza, dentro una piccola card è racchiuso, come in uno scrigno prezioso, tutto il mondo del Gallo Nero da scoprire e godere nelle sue molteplici sfaccettature: cultura, storia, arte ed enogastronomia d'altissima qualità. “Sebbene l'economia del turismo in generale sia stata duramente colpita dalla pandemia di Coronavirus, – afferma Carlotta Gori, direttore del Consorzio Vino Chianti Classico – già nel 2020 i mesi estivi avevano visto una buona ripresa del flusso turistico nella zona di produzione del vino Chianti Classico, che è stata scelta come meta di vacanza soprattutto da ospiti locali e italiani. Poter passare alcuni giorni di relax, sport o approfondimento culturale, da soli, in coppia o in famiglia, in luoghi aperti, nel verde, senza il pericolo d'assembramenti e godendo della bellezza di un paesaggio unico al mondo, di un altissimo patrimonio storico-culturale e dei piaceri offerti dall'enogastrono-

mia locale, sono solo alcune delle motivazioni per chi ha deciso di scegliere la terra del Gallo Nero. Con la Chianti Classico Card, il Consorzio intende supportare il rilancio del territorio come meta turistica d'eccellenza, mettendo a disposizione del viaggiatore uno strumento in grado d'offrire una guida sintetica alle bellezze e al patrimonio artistico del comprensorio e un pacchetto d'esperienze davvero uniche, a un prezzo preferenziale”.

“Lavorando sul rafforzamento della rete istituzionale, della collaborazione tra i comuni fiorentini e senesi, abbracciati dai territori del Chianti Classico – dichiara il sindaco Roberto Ciappi, coordinatore dell'Ambito Turistico Chianti – operiamo a sostegno delle nostre comunità e del tessuto economico che necessita di risposte concrete soprattutto in questo momento storico così complesso, segnato dagli effetti negativi della pandemia. La sfida è cooperare, attivare sinergie e mettere a sistema tutte le risorse che qualifi-

cano e internazionalizzano il brand Chianti. Vogliamo fare la differenza integrando le tante anime del Chianti, intrecciando professionalità dell'accoglienza, strumenti innovativi e tecnologici della cultura digitale, qualità del buon vivere". La Chianti Classico Card funziona a punti o meglio a "Galli Neri".

Al momento dell'acquisto, il turista può scegliere diverse tipologie di Card e ognuna delle 214 esperienze proposte dalla card avrà un valore da 1 a 3 "Galli Neri". Una volta acquistata nei luoghi preposti, sul portale card.chianticlassico.com o sulla App "Chianti Classico Card", l'utente dovrà solo attivarla

inserendo nell'App un codice specifico che gli verrà trasmesso via mail dopo l'acquisto online o che troverà sul retro della Card. Fatto questo, potrà dare inizio al suo viaggio, prenotando le sue esperienze preferite nel territorio del Gallo Nero. E per chi vuol vivere i momenti unici della Chianti Classico Card, ma

non ha un mezzo con cui raggiungere il territorio del Gallo Nero, il Consorzio ha stretto una partnership con TiMove, il car sharing green che porterà i wine-lovers nel Chianti Classico su veicoli a impatto zero.



Trebbiano DI CAPEZZANA IN VERTICALE

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

Diversi anni fa pensare di fare un vino con uvaggio 100% Trebbiano era considerata pura follia. Un uvaggio bianco, il Trebbiano, che, nel pensiero di taluni, doveva contribuire solo a fare il Vinsanto, anche se nella tradizione veniva utilizzato anche come assemblaggio nei vini rossi. Il Trebbiano, vitigno bianco un pò grossolano e rozzo, come poteva esser piacevole?

Ricordo che l'idea di fare questo vino era partita da Beatrice Contini Bonacossi e che il primo Trebbiano in purezza uscì con l'annata 2000: ricordo che ero al Vinitaly e andai allo stand dell'azienda Capezzana e Beatrice, orgogliosa, mi fece assaggiare il vino che a me non dispiacque assolutamente, anzi lo trovai particolare. In quegli anni organizzavo dei seminari di degustazione ed ebbi a commentare il vino insieme a illustri enologi i quali ricordo che sorridevano divertiti all'idea che qualcuno avesse pensato di fare un vino Trebbiano in purezza. Io ho sempre incoraggiato Beatrice ad andare avanti nel suo progetto e il tempo le ha re-

Da sinistra: l'enologo Franco Bernabei, Benedetta Contini Bonacossi e l'agronomo Andrea Beconcini



so onore al merito. Il vino, fino all'annata 2011 compresa, è stato fatto dal precedente enologo, mentre dall'annata 2013 c'è la mano dell'attuale enologo Franco Bernabei, che ha interpretato in modo diverso e più attuale come dovrebbe essere un Trebbiano contemporaneo. Le annate oggetto della degustazione sono state le seguenti: 2001, 2004, 2005, 2007 e 2011, fatte dal precedente enologo, che definirei fase 1; le annate 2013, 2015, 2017, 2018 e 2020 sono state fatte dal dottor Franco Bernabei, che definirei fase 2. I vini della fase 1, a eccezione dell'annata 2007 – e spiegherò il perché – sono caratterizzati da colori giallo ambrato più o meno concentrato e profumi piuttosto evoluti di banana matura, giuggiola matura e zabaione. L'annata 2007 si è diversificata, perché l'azienda ha utilizzato il tappo a vite (stelvin) e non il sughero. Incredibile ma vero, non sono emersi profumi di frutta matura, ma profumi di nocciolina tostata, bacca di ginepro e floreali. È evidente che

questo tappo non ha fatto evolvere il vino, come invece ha fatto il sughero. La fase 2 invece ha fatto emergere anche altri profumi, quali quelli speziati, minerali e di pera. Nel 2013 però ho sentito al naso anche un lieve zabaione, come pure nel 2018, mentre nel 2017 ho sentito anche un pò di banana matura. Quello che diversifica ulteriormente le 2 fasi è l'aspetto gustativo, cioè l'equilibrio tra alcool e freschezza, che ho trovato in tutte le annate della verticale relativamente alla seconda fase, a eccezione dell'annata 2015. Un aspetto positivo in generale è che ho trovato in tutte le annate una discreta sapidità. Un'ulteriore differenza che ho trovato tra la prima fase e la seconda è che nella prima, in genere, i vini erano più sulla potenza che sulla finezza ed eleganza, come lo sono invece quelli della fase 2. La verticale è stata molto interessante poiché ha permesso a tutti di avere un'idea sul vitigno e sulla sua evoluzione nel tempo. Tra i degustatori c'è chi ha preferito i vini della fase 1 e



chi invece quelli della fase 2. Io personalmente ho apprezzato tutte e due le fasi, anche se normalmente preferisco i vini gustativamente equilibrati rispetto a quelli che non lo sono. Sembra che attualmente ci siano alcune aziende in Toscana che stiano producendo il Trebbiano in purezza. Le caratteristiche del vino che ho trovato in questa verticale sono la sapidità più o meno spiccata, ma sempre presente e la nota, al gusto, della mandorla, che ricorda nel finale il Vinsanto. Potrei scrivere ancora molto, ma mi fermo per lasciar spazio alla descrizione della giornata. Alla degustazione erano presenti circa una ventina di giornalisti; l'enologo Franco Bernabei; Beatrice, Filippo, Gaddo, Serena e Benedetta Contini Bonacossi e l'agronomo Andrea Beconcini. Sono state analizzate tutte le annate oggetto della verticale e ogni degustatore ha dato il proprio contributo personale. Per inciso l'annata della verticale che a me personalmente è piaciuta di più di ogni altra è stata la 2020, nella

quale al gusto ho sentito esser la più sapida di tutte e molto agrumata con lunghissimo futuro avanti a sé. Alla fine della degustazione è seguito un aperitivo e un piacevole pranzo durante il quale sono stati abbinati ai piatti il Villa di Capezzana Carmignano Docg 2018 che al naso, tra gli altri profumi, aveva la ciliegia, la violetta e una lieve nota verde, mentre al gusto aveva una buona struttura e un tannino abbastanza vivo (89/100). A seguire un altro piatto è stato abbinato al Trefiano Carmignano Docg riserva 2017 (in anteprima): naso speziato, mentolato e fruttato di ciliegia, al gusto sicuramente superiore con sapori di ciliegia, prugna e mirtillo (92/100). Insieme alla costina di maiale è stato abbinato il vino Ugo Contini Bonacossi Igt Toscana 2016, che aveva una bellissima beva dal sapore di prugna (92/100). In contemporanea ci è stato servito anche il Ghiaie della Furba Igt 2017 che ho trovato piacevolissimo con naso di ciliegia marasca nera e tabacco trinciato toscano, al gusto

un finale interminabile e intenso di violetta (93/100). Col gelato al Vinsanto di Capezzana ci è stato servito il Vinsanto di Carmignano Doc Riserva 2013, una poesia gustativa, che mi ha ricordato in parte l'annata 2000 per la pastosità e in parte la 2001 per la scorrevolezza. La 2013 ha un pò del 2000 e un pò del 2001. Pastoso e rotondo al gusto, ma in maniera meno evidente rispetto alla 2000. Sapore di mandorla, miele e zabaione (98/100). Bellissima giornata e bellissima esperienza, considerando che questa è stata la prima verticale, mai fatta, del vino Trebbiano. A mio avviso questa storica azienda per diversi anni non ha avuto la luce che si meritava e adesso, giustamente, sta ricevendo importanti riconoscimenti non solo dai giornalisti, ma anche dai consumatori non solo per il Vinsanto, ma anche per gli altri vini prodotti.

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2001

Veste giallo ambrato. Olfatto caratterizzato dal profumo di banana matura, che ricorda anche l'interno del cioccolatino banana "Perugina", seguito da note di pepe bianco, frutta tropicale di mango e papaya, giuggiola matura, dolci della parte esterna del confetto per terminare con ricordi di carruba. Al palato ha corpo medio plus ed è generosamente sapido. Equilibrio gustativo un pò altalenante tra alcol e freschezza. Brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pasta di mandorla. **(89/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2004

Veste giallo ambrato più chiaro del 2001. Al naso evoca profumi intensi di nocciolina tostata, minerale, cognac, seguiti da rimandi di castagna bollita con finocchio selvatico, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), pepe bianco, menta, lievi di eucalipto, caramella dura al lampone e stoppa imbevuta di vino. Assaggio riccamente sapido e minerale. Il corpo è medio e il vino ha un equilibrio un pò altalenante tra alcol e freschezza. Si sente asciugare e bruciare un pò la gengiva superiore e la gola. Lunga è la sua persistenza gustativa. Questo 2004 mi sembra un pò meno equilibrato del 2001. **(88/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2005

Giallo ambrato intenso, più di tutti gli altri vini della verticale. Dal bicchiere s'innalzano intensi profumi di zabaione e cognac, seguiti dalla menta, miele, pepe bianco, banana matura, burro fuso. Al palato è intensamente sapido (più di tutti i vini della verticale), minerale e con corpo medio plus. Vino dotato di bella freschezza che supera la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mandorla, miele e cognac. Nel finale si sente asciugare un pochino la gengiva superiore. **(90/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2007

Il colore è giallo ambrato chiaro. Profumi intensi di nocciolina tostata e bacca di ginepro. Il percorso olfattivo prosegue con toni di menta, eucalipto, pepe bianco e floreali. All'assaggio rivela un corpo medio abbastanza delicato. Sapore di bacca di ginepro. Vino con discreto equilibrio gustativo tra al-

col e freschezza, anche se brucia un pochino la gengiva superiore. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di nocciolina tostata. A questa bottiglia in quest'annata è stato messo non il tappo di sughero ma quello a vite (stelvin), infatti il vino non si è evoluto come nelle altre annate della fase 1 e i profumi sono stati diversi. **(90/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI
BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2011

Giallo ambrato abbastanza intenso. Dal bicchiere s'innalzano profumi di zabaione, giuggiola matura, cachi, menta, eucalipto, confettura d'arancia, banana matura, vaniglia, mela cotta in forno, lemongrassa per terminare con sussurri di zucchero filato. All'assaggio rivela un corpo medio sufficiente e si sente un pò di alcol che ricorda il cognac. Vino abbastanza equilibrato. Abbastanza lunga, per il corpo, la sua persistenza gustativa che poi diventa lunga, grazie alla sua freschezza. **(89/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2013

Veste giallo paglierino intenso con riflessi oro, mix olfattivo con profumi di pietra focaia, menta, eucalipto, pepe bianco, intensi di nocciolina tostata, zabaione, iodio e pera kaiser. Al gusto è intensamente sapido e minerale. Il corpo è medio e il vino è equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone, pompelmo giallo, sapone di Marsiglia e pepe bianco. **(91/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2015

Manto giallo oro chiaro. Naso inizialmente timido con profumi di Alchermes, menta ed eucalipto. Prosegue il percorso olfattivo con note di pera kaiser, zucchero filato, lievi di smalto di vernice per terminare con ricordi di panno caldo inamidato. All'assaggio si sente una certa maturità e intensa sapidità e mineralità. Il corpo è medio, piuttosto delicato e il vino è abbastanza equilibrato tra alcol e freschezza, anche se si sente asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di nocciolina tostata e limone. **(89/100)**



**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2017

Color giallo paglierino con riflessi oro. Naso con profumi di banana matura, stoppa intrisa di vino, menta, eucalipto, ruggine, camomilla, sapone di Marsiglia per terminare con ricordi dolci d'episperma (seconda pelle del marrone bollito). In bocca rivela un corpo medio sufficiente ed è sapido con sapore di pera kaiser. Vino equilibrato con la freschezza, che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Al naso si sente un pò più la presenza di legno nuovo, che non è invasivo. **(90/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI
BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2018

Veste giallo paglierino con riflessi oro. L'incontro olfattivo evidenzia profumi di sapone di Marsiglia, menta, eucalipto, pepe bianco, lievi di zabaione, stoppa intrisa di vino, fiori bianchi, camomilla, pera kaiser per terminare con sensazioni di burro fuso. La cavità orale s'appaga delle sensazioni di sapidità e mineralità e di un sapore che ricorda il Cognac. Il corpo è medio e il vino è fine ed elegante. Vino ben equilibrato con la freschezza che non fa minimamente sentire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di mandorla, limone, miele e mallo di noce. **(91/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSÌ
TREBBIANO**

annata 2020

Dal bicchiere traspare un bellissimo giallo paglierino (è il più chiaro di tutta la verticale). Naso vario con numerosi profumi dai quali emergono cuoio biondo, pietra focaia, intensi di pepe bianco, menta, eucalipto, acqua di rose, amido di cotone, biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Il lungo percorso olfattivo prosegue con note di pera kaiser, zucchero filato, lievi di sedano fresco e duro di menta (bastoncino di zucchero e menta). Al palato si rimane colpiti dalla sua copiosa sapidità, accompagnata alla mineralità. Il corpo è medio e il vino esprime finezza ed eleganza. La freschezza domina, senza indugi, la massa alcolica, rendendo il vino perfettamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agrumato di scorza di cedro e limone. Vino giovane, per me il migliore mai fatto. **(93/100)**

ChiantiBanca

persone, **t**erritori, **v**alore



BANCA ADERENTE AL
**Gruppo
Bancario
Cooperativo
Iccrea**

PROTAGONISTA AL PALAGIO DI PESCIA Giulio Magnani, PIONIERE ITALIANO DELLA LOTTA ALLA FILLOSSERA

**Sabato 9 ottobre a
Pescia, nell'antica,
vasta sala del
Palagio, si è parlato
di viticoltura e di
fillossera in occasione
della presentazione
del volume della
professoressa
Vincenza Papini "Il
pioniere italiano della
lotta alla fillossera.**

cornelia miron

Giulio Magnani e la viticoltura a Montecarlo", ultima fatica di un'autrice che ha dedicato altri saggi a noti personaggi legati alla Valdinievole (come Sismondi, Forti, Giusti, Galeotti) e per 15 anni ha diretto una attiva sezione dell'Istituto Storico Lucchese, quella di Storia e Storie al femminile. Questa sua ultima ricerca ha portato a connotare Giulio Magnani, personaggio finora considerato "minore" nella nota famiglia Magnani di Pescia, come un eccezionale protagonista del rinnovamento della viticoltura della Valdinievole e della lotta alla fillossera, la terribile "peste" delle viti che ai primi del Novecento colpì tanti vigneti in tutta Europa. Egli, infatti, entrò ancora giovanissimo in possesso, per eredità del padre Lorenzo, di una vasta fattoria di Montecarlo che i Magnani avevano acquistato dai Capponi

e si dedicò da subito a rinnovare la viticoltura dell'epoca, innovando la tipologia d'impianti e introducendo vitigni francesi anche rari, come lo Sirah che in provincia di Lucca solo lui coltivava e di cui Salvatore Mondini, nella sua indagine sui Vitigni stanieri da vino coltivati in Italia, riporta una analisi specifica datata 1879. Ma poiché all'epoca la fillossera era già esplosa in Francia e cominciava a presentarsi in singole zone dell'Italia, fu anche tra i primissimi in Europa a ideare e sperimentare, in anticipo sui tempi, la tecnica dell'innesto delle viti europee su "piede americano", ancor oggi universalmente praticata. Un vero benemerito, finora poco noto anche per la morte precoce, ma che permette ora d'affiancare l'Italia ai noti studiosi della Scuola Agricola di Montpellier, come autorevolmente attestato anche dal contributo del professor Mario Fregoni nella prefazione e postfazione al libro stesso. A Pescia, dopo i saluti istituzionali, ne hanno parlato anche, insieme alla autrice, Paolo Corbini, direttore della Associazione Città del Vino; il professor Rossano Pazzagli, storico della Università del Molise. Giovanni Brachetti Montorselli, erede di terza generazione di Giulio Magnani, impossibilitato per motivi di salute a partecipare ha inviato questo contributo: "In tempi in cui un virus si sviluppa e colpisce l'intera popolazione mondiale praticamente in qualche giorno, diventa quasi una forma di rilassamento mentale ricordare che la fillossera ci ha messo quasi 400 anni per arrivare in Europa. Fu il "progresso" a inventare il motore a vapore, che ridusse drasticamente i tempi di navigazione dei primi piroscafi fra l'America e l'Europa permettendo alla fillossera di viag-



giare al caldo e arrivare in Europa in perfetta forma. E da quando avvenne il primo attacco nel 1868 in Francia, questo fastidioso e invasivo insetto non si è rilassato un attimo, distruggendo in 5 lustri migliaia d'ettari di vigneto e preparando, purtroppo, il campo a una nuova viticoltura, quella che conosciamo oggi, dove una vite dura mediamente 20/25 anni, rispetto a durate ultracentenarie prefillosseriche, dove a fronte di quasi 20mila varietà di vitigni siamo passati o poco più di 100. In Francia il primo che capì come abordar il problema della fillossera fu Planchon e per questo è ricordato universalmente, ma noi adesso sappiamo, anche e soprattutto grazie al prezioso libro della professoressa, che la persona che ha avuto la stessa intuizione, praticamente in parallelo (considerando che i primi segnali della fillossera in Italia si sono avuti nel 1879) è stato Giulio Magnani, personaggio particola-

re, che sempre volle rimanere nascosto alla storia: da vivo ci riuscì, da morto, per fortuna, non ce l'ha fatta, grazie alle preziose e tenaci ricerche della professoressa Papini. Il Magnani veniva da una famiglia agiata all'apice della sua affermazione economica e sociale, ma di lui si conosce ben poco e quel poco non spiega il grande amore per la terra e la sua fervida intelligenza che lo portò a guardare oltre, a 'fiutare' quello che in

si in secondo piano rispetto all'intuizione principe del Magnani, quella appunto relativa alla fillossera e al modo di debellarla utilizzando apparati radicali americani e innestandovi sopra viti europee (visto che in America la fillossera e la vite convivono). Se il lavoro di Giulio Magnani non è stato conosciuto e comparato con quello francese lo si deve solo al suo carattere chiuso e introverso, che lo portò ad andare avanti

sa ricerca della professoressa Papini ha potuto inserire con orgoglio nella lotta alla fillossera Giulio Magnani. Da parte mia ho il piacere e l'onore di essere e di sentirmi familiare di Giulio grazie anche a un personaggio di cui si parla nel libro, mia nonna Emilia Paola Magnani in Marchi che portò avanti per molti anni con gran successo la fattoria Magnani rilevata dai cugini Amerighi, ribattezzata Marchi-Magnani di Montecarlo, ottenendo premi in vari concorsi enologici e creando quello che venne chiamato 'Lo Chablis di Montecarlo'. Le cantine utilizzate furono quelle ricavate nella Dogana del Granducato acquistata nel 1872, nei pressi della villa 'Il Cardino', dove tutt'ora abitiamo. La mia famiglia, insieme ai cugini Amerighi, siamo stati ben felici di mettere a disposizione della professoressa Vincenza Papini tutto il materiale possibile, storico e fotografico, per far conoscere al meglio un personaggio talmente schivo che solo grazie alla sorella Clelia ebbe una lapide in cui lo si descriveva, appunto, come 'uomo di rara modestia... nelle discipline agricole espertissimo, la coltura della vite condusse a perfezione, non ancora fra noi conosciuta'. E Siamo orgogliosi che la storia prosegua". Il pubblico presente si è molto appassionato alla storia di questo sperimentatore solitario e "prevegente", morto assai prima che la fillossera arrivasse anche in Valdinievole, ma lasciando vitigni autoctoni innestati su Riparia che seppero resistere, circa trent'anni dopo, al flagello che si abbatté anche sui vigneti di Montecarlo. La ricostruzione fu poi attivata da tutti i viticoltori con la tecnica dell'innesto e i vini prodotti da Emilia Paola Magnani, etichettati appunto come Marchi-Magnani, poterono raggiungere notevole notorietà, ottenendo anche molti pubblici riconoscimenti nel corso degli anni Trenta del Novecento. Varie copie del libro, edito dal Comune di Montecarlo e dalla Associazione Città del Vino, sono state al termine dell'evento distribuite tra tutti gli intervenuti. Un omaggio generoso ed estremamente apprezzato.



Francia personaggi come Planchon e Viala stavano teorizzando praticamente negli stessi anni. Una delle cose sicure che sappiamo di Giulio è la sua passione per la caccia e non posso che fare a questo punto un parallelo con un altro grande Giulio, quel Gambelli, che mi insegnò, quando fui assunto nel 1968 dal Consorzio Vino Chianti Classico, a degustare i vini, divenuto poi mio grande amico, anche lui appassionato cacciatore, che grazie al suo palato ha contribuito non poco alla qualità del vino Chianti Classico Gallo Nero e di altri vini della Toscana. Il presidente del Consorzio allora era Bettino Ricasoli tris-nipote del 'barone di ferro', così ricordare lo scritto del Ciancaglini mi è sembrato doveroso. Nel 1906, Luigi Ciancaglini dedicò uno scritto a Giulio Magnani, paragonandolo sul piano enologico direttamente a Luigi Ricasoli e alla sua valorizzazione del vino Chianti. Ma tutto questo passa qua-

da solo e quindi nemmeno a immaginare di confrontarsi col gran lavoro d'equipe che si stava sviluppando in Francia. Giulio, sin dal 1880/1881, aveva iniziato a seminare e a trapiantare viti americane, il che vuol dire che aveva cominciato a interessarsi alla fillossera attorno al 1875. Come dice benissimo il professor Mario Fregoni nella sua postfazione, se Viala nel 1887 in Francia arrivò a indicare l'innesto di Vitis vinifera su vite americana come unico modo per difendersi dalla fillossera, Magnani aveva consigliato la stessa pratica nel 1885. E se si considera inoltre che la fillossera arrivò prima in Francia (1868) che in Italia, l'intuizione e i successivi lavori del Magnani assumono un valore ancor più marcato e comunque dimostrano che anche in Italia si stava lavorando, e bene, per combattere quel terribile flagello. Il professor Fregoni, autorità massima nel campo della viticoltura, grazie alla meticolosa



Donne Fittipaldi AL NUOVO Cibrèò

giorgio dracopulos

DELL'HOTEL HELVETIA & BRISTOL DI FIRENZE

Giovedì 11 novembre nell'accogliente, lussuosa e fascinosa atmosfera del "Bristol Winter Garden" dell'Helvetia & Bristol di Firenze (gruppo alberghiero italiano Starhotels), insieme alle preparazioni del nuovo "Cibrèò" di Giulio Picchi, ho avuto il piacere di degustare in ottima compagnia gli interessanti vini di una straordinaria azienda tutta al femminile: "Donne Fittipaldi".

Dalla riapertura di questa primavera 2021, dopo i lavori d'ampliamento, la ristorazione dell'Helvetia & Bristol ha un'importante novità: l'arrivo di una nuova società guidata dal bravo Giulio Picchi, figlio del mitico e famoso chef Fabio, che ha iniziato la collaborazione con l'hotel aprendo il "Ci-

*Maria Fittipladi Menarini
con le figlie e Giorgio Restelli*

brèo Caffè” con ingresso da via dei Pescioni al civico 8r e ai primi di novembre anche il bellissimo “Cibrèo Ristorante” con ingresso da via dei Vecchietti al civico 5. Executive chef è il talentuoso Oscar Severini, che da alcuni anni lavora con la famiglia Picchi. La storia dell’azienda “Donne Fittipaldi” ha inizio nel 2004, quando la famiglia Fittipaldi Menarini decise d’acquistare dei terreni sulla costa toscana in provincia di Livorno nel comune di Castagneto Carducci, più precisamente nella frazione di Bolgheri. “Donne Fittipaldi” è un’azienda tutta al femminile: alla guida c’è la gentilissima e affascinante Maria Fittipaldi Menarini e con lei collaborano le meravigliose, sotto tutti gli aspetti, figlie Carlotta, Giulia,

Serena e Valentina. Il vino è vita, storia, cultura, scienza, filosofia e arte: proprio il connubio con l’arte unisce e consolida la passione di tutte le Donne Fittipaldi che, fin dagli inizi, si sono legate a una stretta collaborazione con l’artista e amico Giorgio Restelli (in arte Giores) per la realizzazione di tutte le loro intriganti etichette. L’azienda “Donne Fittipaldi” ha sede nella “Tenuta la Pineta” sulla Via Bolgherese al civico 197 e si estende su 46 ettari nel cuore della “denominazione Bolgheri”. Dieci ettari sono di vigne, ma ci sono già progetti di un’ulteriore espansione, poi c’è l’oliveta con oltre 1.200 piante da cui viene prodotto il loro ottimo olio extravergine d’oliva. I vini in produzione di “Donne Fittipaldi” sono: “Bolgheri

Rosso Superiore doc”, “Bolgheri Rosso doc”, “Toscana Rosso igt Malaroja Malbec”, “Toscana Bianco igt Lady F Orpicchio”, “5 – Toscana igt Rosato Frizzante Ancestrale”. Circa 60mila le bottiglie annue commercializzate. Lo staff tecnico è costituito dal bravo agronomo Stefano Bartolomei e dall’esperto enologo Emiliano Falsini. Ai numerosi giornalisti presenti al “Bristol Winter Garden” è stato servito un gustoso menu in abbinamento a tutti i vini dell’azienda “Donne Fittipaldi” nelle ultime annate commercializzate con l’aggiunta del nuovo “Bolgheri Rosso doc Magnetic 2019” prodotto con solo uve raccolte manualmente di Cabernet Franc provenienti dalla particella più vecchia dell’azienda, la “Vigna del

Bruciato”, niente barriques per l’invecchiamento di 12 mesi ma uso di anfore in cocciopesto. Il “Magnetic 2019” è vino appunto “magnetico” già dal color rosso rubino tendente al granato, al naso dona sentori di frutti neri, erbe e spezie, in bocca è fresco, rotondo, gradevole e persistente. “Magnetica” è anche l’etichetta, disegnata in questo caso da Giulia Fittipaldi Menarini, che ha riprodotto il “magnetico occhio della madre”. Il riuscitissimo incontro con l’azienda “Donne Fittipaldi” è stato perfettamente organizzato dal quel gran maestro della comunicazione che è Gianni Mercatali, coadiuvato dal suo validissimo staff.



ANTONIO MATANI . Della conservazione dei Vini (1765)

Se la storia del vino è millenaria, la sua “scienza” è certamente più recente, a esempio con l’indagine chimica che ne valuta la qualità. E se una battuta ricorrente del film *Stanno tutti bene* (Giuseppe Tornatore 1990) è “Il vino si fa pure con l’uva ed è il migliore”, che riprende una storiella popolare di lunga data, la “filosofia” in essa contenuta dovrebbe far riflettere su cosa fosse il vino in tempi non molto lontani dai nostri e magari in qualche realtà anche oggi.

piera genta

Il vino che circolava per il consumo locale nella Toscana del Settecento, magari nelle zone attorno a Firenze, era sì fatto con l’uva, ma aveva al suo interno molte altre sostanze che con questa bevanda poco avevano e avrebbero a che fare, anzi, quel vino oggi sarebbe certamente imbevibile! E in effetti ecco cosa si poteva trovarci: “il Rame, il Zolfo, e l’Alabastro polverizzato, ed inoltre l’Allume, l’Asbesto, l’Amido, i gusci delle Uova, la Pece, il Gesso, l’Arena, la Calce, il Litargirio, l’Argilla, e l’Acqua marina e finalmente la ragia di Pino, la Canfora, l’Elleboro, l’Olio, il Fieno Greco, la Galla, il Finocchio, i Pistacchi, e le Ciriège acerbe con altre somiglianti mate-

rie” come ci dice un attento e modernissimo medico pistoiese, Antonio Matani, nel suo scritto dedicato alla qualità del vino pubblicato in origine nel 1765: *Della conservazione dei vini*. Antonio Matani (Pistoia 1730-1779), pur scontando come si vede una vita breve anche per il suo tempo, fu medico di fama europea, docente all’Università di Pisa e alla Scuola Medica dell’Ospedale del Ceppo nella sua città natale, attento ricercatore, autore di trattati di cardiologia tradotti, ristampati e studiati sino alla metà dell’Ottocento e fu infine filosofo e naturalista curioso e appassionato. Il suo lavoro sulla conservazione del vino (Antonio Matani, “Il vino, un composto d’umore e di luce”. *Della conservazione dei Vini* (1765), a cura di Simone Fagioli, prefazione di Zeffiro Ciuffoletti, nota conclusiva di Giulia Bartaloz-

zi, Arcidosso, Effigi, 2021), pubblicato originariamente in una rivista veneziana, è di grande interesse e soprattutto modernità perché si interroga quasi per la prima volta sulla qualità di un prodotto di largo consumo e in tal senso anche sofisticato, non solo per motivi di conservazione (da sempre storicamente l’aggiunta al vino a esempio di resine in Grecia ne aumentava la durata), ma anche per vera e propria truffa. Matani, come medico e fisiologo, sapeva bene che la qualità del cibo se scarsa può incidere negativamente sulla salute: la medicina del Settecento approfondisce e discute di prevenzione, sul rapporto tra cibo e salute, sulla necessità di proporre tutti cibi sani e ben prepara-

ti. Il nostro medico scrive anche sul pane, sulla sua qualità, cibo anche questo soggetto a sofisticazioni, e ne scrive, altro aspetto significativo, sulla scia di un dibattito che investe in quel momento tutta l’Europa. In questo senso il lavoro di Matani si muove su 2 registri differenti, che possono essere facilmente identificati con una lettura del tutto contemporanea del saggio. Il primo è dato dagli aspetti propriamente medici e fisiologici: il Settecento è il secolo d’oro della fisiologia. Si studiano a fondo i meccanismi di funzionamento degli organi, singolarmente e nei loro rapporti, si valuta come gli alimenti agiscano, quali siano i migliori, i più adatti. In questo senso il vino, che è da intendersi come alimento, è analizzato nelle sue qualità organolettiche e nelle sue contaminazioni e sofisticazioni, deleterie per la salute. “Quantunque l’umana industria nello spazio grande di tempo trascorso dal vivere di Noè dopo la cessazione dell’uni-





versale diluvio fino a' di nostri abbia fatto ogni sforzo per rendere più perfetta e sicura la maniera di fare i Vini, non si sono però trovati ancora tutti i metodi opportuni per procurare in ogni specie una durevole, e vantaggiosa conservazione. Io so bene che fino dai tempi più remoti della rispettabile antichità si sono adoperate diverse materie tanto vegetabili che minerali, con molte altre naturali sostanze frammischiate diversamente fra loro per ottenere l'intento, che si bramava; ma non ostante ogni continua e premurosa osservazione non si è ancora conseguito tutto quello, che

si è incessantemente cercato." (p. 25). Il secondo si lega a un aspetto in apparenza meno scientifico ma di gran valore: quello della felicità. Antonio Matani, come la maggior parte dei medici del suo tempo, aveva compiuto studi di filosofia: non gli erano ignote le riflessioni che si andavano sviluppando sull'onda dell'Illuminismo sul ruolo centrale dell'uomo nella società e appunto sul suo benessere generale, definibile proprio con "felicità". Si può affermare che la felicità sia uno di quei concetti che in qualche modo tutti abbiamo abbastanza chiari ma che di fatto è impossibile da definire e soprattutto misurare. Misurarlo vorrebbe dire porlo in relazione con al-

tre variabili della vita umana per una "descrizione" generale e "scientifica" della società, operazione non sempre possibile, men che meno nel Settecento. Da un punto di vista della storia del pensiero, la felicità è un tema che s'indirizza più alla filosofia che a esempio alla medicina, in una visione di lungo respiro che dalla Grecia classica arriva sino a noi, e che si dipana poi, come descrizione, all'arte, alla letteratura, alla poesia, alla musica e così via. In linea generale poi dalla felicità deriva un altro aspetto, che è proprio quello del benessere, che nella società è l'insieme delle singole felicità, un aspetto questo che può esser meglio generalizzato e anche compreso e concretamente guidato. Allo stesso tempo è evidente come la felicità sia un momento, un vissuto del tutto personale, che s'addensa in attimi o azioni che possono anche essere, per altri, per un osservatore esterno, il contrario di questa o più in generale indifferenti. Ma appunto è la scienza che, attorno alla metà del Settecento, inizia a riflettere, discutendo anche di nuovi diritti, su quello che la collettività necessita, proprio di benessere collettivo. E qui il cibo e la sua qualità non potevano mancare. Matani parla nel suo scritto di "umana felicità", su come appunto le sofisticazioni vadano contro di essa e il saggio introduttivo di Simone Fagioli, dal titolo proprio di Per servire all'umana felicità, riflette su questi passaggi, su come nel Settecento, anche in Toscana, a esempio con le riforme religiose e sociali del granduca Pietro Leopoldo e del vescovo di Pistoia e Pra-

to Scipione de' Ricci, si vada, non senza ostacoli, nella direzione di una maggior attenzione verso nuovi bisogni, come la cura del cibo. Cibi sani comportano meno malattie, hanno quindi un'azione preventiva, un tema al quale Matani era molto attento, avendo esperienze di medico "in corsia" a Firenze, Pistoia, Pisa. Zeffiro Ciuffoletti, docente all'Università di Firenze, inquadra lo scritto di Matani in una più ampia riflessione sul vino, su come nella Toscana del Settecento s'inizi a valorizzare questo prodotto. Nel 1716 il granduca Cosimo III Medici emanò gli editti per la tutela dei vini di 4 territori toscani: il Chianti, il Carmignano, il Pomino e il Valdarno Superiore, nella direzione di una loro commercializzazione più ampia, ma questo significava in primo luogo che la qualità del prodotto non dovesse passare in secondo piano, così come tutte le tutele contro le frodi, che Matani ben analizza. Giulia Bartalozzi, raffinata giornalista enogastronomica e buongustaia, ci parla infine della qualità del vino oggi con le denominazioni IGT, DOC e DOCG che tutelano il consumatore sotto tutti i punti di vista, non ultimo quello del piacere. La frase utilizzata come massima del libro, "Il vino, un composto d'umore e di luce", è citata da Matani che la riprende da Galileo Galilei, il fondatore nel Seicento della scienza moderna, in un intreccio positivo di rimandi che ci mostrano le molteplici sfaccettature del vino, non solo bevanda e business, ma anche filosofia di vita.

GRANFONDO DEL GALLO NERO

TORNA LA GARA NEL TERRITORIO DEL CHIANTI CLASSICO IN TEMPO DI VENDEMMIA

L'ultima edizione si era corsa nel 2019. Ma la gran voglia di tanti appassionati di tornare a pedalare su alcune delle strade più belle d'Italia con vista sulle colline del Chianti Classico e il progredire della campagna vaccinale ha spinto gli organizzatori a sciogliere le riserve per l'organizzazione dell'VIII Granfondo del Gallo Nero, tenutasi domenica 19 settembre scorso con partenza e arrivo a Radda in Chianti.

giovanna focardi nicita

L'edizione 2021 si è corsa su un unico percorso di circa 100 chilometri, con un dislivello di 1.500 metri, tra paesaggi mozzafiato dipinti da vigne, boschi e colline, nel periodo più rappresentativo per il Gallo Nero che dà il nome a questa Granfondo, quello della vendemmia. La Granfondo del

Gallo Nero, che ha impiegato sul percorso circa 150 addetti per presidiare incroci, punti critici, l'assistenza e cambio gomme, è stata organizzata dalla "Chianti Classico Company" in collaborazione con la "Società Ciclistica Polisportiva AICS Firenze" e la "Ciclistica Grevigiana". Gold Part-

ner dell'evento sono stati anche quest'anno "Wiliier Triestina", la casa veneta che con entusiasmo ha confermato, per il quinto anno, il suo coinvolgimento nella gara chiantigiana, e "ChiantiBanca" partner fin dalla prima edizione. Al fianco dell'organizzazione del Gallo Nero, l'impre-



scindibile supporto del Comune di Radda in Chianti, oltre a quello di NaturaSi, Sportful, Sei Toscana, Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano e Consorzio Olio DOP Chianti Classico. La realizzazione della Granfondo del Gallo Nero è stata resa inoltre possibile anche dalla collaborazione di alcune delle migliori energie locali che fanno capo all'associazione del territorio, come: la Misericordia di Radda in Chianti, l'Associazione Culturale Pro Loco di San Donato in Poggio, La Racchetta Onlus e la Podistica Valdipesa di San Casciano. Un'emozione travolgente che ha richiamato partecipanti da fuori regione e stranieri dal Belgio,

dalla Germania, dall'Olanda, dalla Danimarca. Infatti ben 800 sono stati gli iscritti al Gallo Nero Bike Day, gara che concorreva al calendario del Prestigio di Cicloturismo, rivista leader di settore e organizzatrice di uno dei più importanti circuiti del calendario internazionale delle Gran Fondo. In griglia, insieme al presidente del Consorzio Vino Chianti Classico, Giovanni Manetti, il campione olimpionico Jury Chechi, Oro olimpico e 5 volte campione del mondo, da anni appassionato di ciclismo, che ha augurato a tutti i partecipanti di vivere una giornata di divertimento sui pedali: "Conosco le zone e con un po' di ritmo questo è un percorso in-

teressante, bello, piacevole e faticoso, perché la bicicletta è anche fatica", ha dichiarato il campione, che indossava per l'occasione i colori del Chianti Classico. Presente anche l'ex professionista Daniele Bennati, in veste di appassionato dopo una carriera in sella che gli ha portato addirittura 50 vittorie in grandi competizioni, come Tour de France, Vuelta e Giro d'Italia. Al posto dell'ormai famoso ristoro di fine gara col tradizionale ragù di Radda in Chianti in abbinamento a calici di Gallo Nero, quest'anno è stato offerto ai ciclisti un pranzo al sacco e tutti gli ingredienti per il pasta party perfetto da organizzare a casa: la pasta

bio di NaturaSi, una confezione di sugo della manifestazione e una bottiglia di Chianti Classico. Il trofeo della gara, per i primi assoluti del maschile e del femminile – Luca Chiesa, Rossano Mauti, Davide Lombardo, Annalisa Prato, Luisa Isonni, Federica Baldassatici – è stata un'opera realizzata dall'artista chiantigiano Francesco Bruni, che riassume in ferro e legno i fondamentali della Granfondo: le colline coperte da vigne e il Gallo Nero, racchiusi dai raggi di una ruota di bicicletta, come un sole che sorge.



Si è conclusa con una gran festa la decima vendemmia di Salcheto, la cantina energeticamente autonoma più longeva d'Europa.

michele dreassi

Alla presenza di oltre 100 ospiti, tra cui i più importanti stakeholder che hanno creduto da sempre nel progetto o che hanno collaborato negli anni alla sua piena realizzazione e i lavoratori dell'azienda vitivinicola con le proprie famiglie, si è svolta una giornata celebrativa dell'ambiente e della sostenibilità sociale, due punti cardine che fanno di Salcheto un'azienda fiore all'occhiello in Toscana e nel mondo. Emozionato Michele Manelli, presidente e fondatore dell'azienda vitivinicola Salcheto, ha dichiarato: "Sono incredibilmente orgoglioso di tutta la stima che l'intera filiera sembra trasmetterci in questo momento, ma ancor di più di poterlo festeggiare con tutti i lavoratori e i collaboratori che hanno reso possibile quest'avventura. Abbiamo centrato gli obiettivi dell'allora Agenda 2020 e non era scontato, ora ricominciamo a guardare avanti ai prossimi traguardi". La cantina Salcheto conduce 58 ettari di vigneti tra Montepulciano e Chiusi e produce annualmente circa 400mila bottiglie. L'azienda coltiva secondo il metodo biologico certificato EU e produce principalmente Vino Nobile da Sangiovese d'altissima qualità, oltre a essere un pioniere nella vinificazione di solo uva, quindi senza alcuna aggiunta, nemmeno di solfiti. Realizza un bilancio di sostenibilità annuale seguendo lo standard Equalitas, che affronta la sostenibilità secondo i tre pil-

SALCHETO

LA CANTINA SOSTENIBILE DI MONTEPULCIANO COMPIE DIECI ANNI MA NON LI DIMOSTRA

stri sociale, ambientale ed economico, report verificato da parte terza e pubblicato annualmente nel rispetto delle regole che l'azienda stessa si è data per statuto quale Società Benefit. In 10 anni sono stati risparmiati 1,1 milioni di kWh e oltre 2,3 milioni di kg di emissioni di CO2 evitate, l'equivalente di una piantumazione ex novo di circa 3.300 alberi durante il loro ciclo di vita. Dal 2010 al 2020 per ogni bottiglia di vino da 0,75, Salcheto ha ridotto del 40% i kg, di CO2 emessi, mettendo anche a disposizione di tutti gli appassionati di vino un calcolatore in grado di stimarli fino al luogo di consumo in ogni angolo del mondo. Numeri che assumono un valore ancor più significativo se rapportati, come modello, ai 7 miliardi di bottiglie della filiera nazionale del vino: sarebbe come avere oltre 5 milioni di alberi all'anno in più al lavoro per contrastare i cambiamenti climatici. Gli indicatori ambientali di biodiversità che l'azienda monitora, conformi allo standard Equalitas indicano poi la sua capacità di essere un volano per la vita nell'aria, nel suolo e nell'acqua, che di fatto gestisce nei propri campi. E i dati sono più che incoraggianti, con una ricchezza di biodiversità fino a quattro volte superiore ai migliori benchmark e in grado di dimostrare che si può fare agricoltura specializzata senza compromessi con l'ambiente. L'azienda Salcheto è stata la prima in Europa a con-

tabilizzare tutte le emissioni di gas serra dovute alla produzione, imbottigliamento e commercializzazione di una bottiglia di vino. Oggi la Carbon Footprint è certificata ISO 14067 su alcuni prodotti e l'incidenza più alta è attribuibile alle attività legate alla campagna, dopo aver intrapreso significativi miglioramenti anche sul packaging, oltre che in cantina. Oltre a essersi infatti certificata FSC e PEFC per l'uso di soli materiali legnosi sostenibili, adotta una bottiglia in vetro ultraleggera e ha avviato un piano di conversione di parte dei propri prodotti nel bag in box. "Oltre alla salvaguardia dell'ambiente, i temi sociali e del lavoro sono per noi fondamentali. Abbiamo messo a disposizione di tutti i lavoratori un Piano Welfare sulla base delle esigenze indagate presso la popolazione aziendale con budget interamente finanziato dall'azienda stessa. Il nostro impegno guarda in tutte le direzioni, dall'organizzazione fino ai rapporti con le comunità locali e globali, un modello che ci siamo prefissati per statuto come Società Benefit" ha commentato Manelli. Da anni infatti l'azienda ha contribuito alla crescita della propria comunità locale attraverso una serie di donazioni finanziarie, di prodotti e partecipazioni dirette ad attività associative, ma partecipa anche pro-bono a reti e progetti di ricerca e sviluppo di carattere internazionale.



VALORITALIA 2 MILIARDI DI BOTTIGLIE CERTIFICATE NEL 2020

Quasi 2 miliardi le bottiglie di vino certificate da Valoritalia nel 2020 con un aumento complessivo dell'imbottigliato dell'1%. Sfiutati gli 8 miliardi di valore per le denominazioni gestite dall'ente, grazie al lavoro di 100mila operatori inseriti nel sistema di controllo.

andrea capelli

È quanto emerge dal Rapporto Annuale della società italiana leader nella certificazione dei vini a denominazione che conferma la buona tenuta del prodotto imbottigliato complessivo nell'anno della grande pandemia, in crescita dell'1% rispetto al 2019. L'ente certifica il 43% della totalità delle denominazioni d'origine nazionali, il 57% della produzione interna, pari a oltre 19 milioni d'ettolitri. "Sono numeri che testimoniano la bontà del lavoro svolto per far fronte a una crisi senza precedenti – commenta il pre-

sidente di Valoritalia, Francesco Liantonio – pur nelle oggettive difficoltà di questi mesi legate all'imperversare del Covid-19 non abbiamo mai cessato le nostre attività di controllo e certificazione. Un risultato positivo, agevolato dalla tempestività con la quale le Istituzioni hanno affrontato l'emergenza e sostenuto dalla capacità di enti come i nostri e dall'operato dei player dell'intero mondo produttivo di mantenere saldo il timone, pur di fronte a una tempesta di portata mondiale". Solo nel 2020 le posizioni gestite dall'ente sono state oltre 124 mila, quasi 11 mila le visite

ispettive, delle quali il 68% in campo e il 32% in cantina; hanno superato quota 1 miliardo i contrassegni distribuiti, 229 le denominazioni gestite, 5mila le tipologie di vino con 729.601 movimenti di prodotto registrati e tracciati. Nelle stime di Valoritalia, le prime 10 denominazioni coprono il 72% del valore complessivo dell'imbottigliato di tutte le 229 denominazioni certificate. Il fulcro di questo sistema è formato dalle principali denominazioni del Nord Est, a cominciare dal Prosecco Doc (per un valore di 2.152 milioni di euro), Delle Venezie doc (817 milioni) e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg (553 milioni). Un lavoro capillare, precisa il direttore Giuseppe Liberatore "che ha contribuito a tenere in linea di galleggiamen-

*Francesco Liantonio
Giuseppe Liberatore*



to il settore in uno dei periodi più complessi della storia recente. Nell'insieme la viticoltura nazionale ha reagito bene al lockdown, pur nelle difficoltà dettate dalle restrizioni sui movimenti e dalla lunghissima chiusura dei canali Horeca, anche a livello internazionale. L'andamento dell'imbottigliato, secondo il Report di Valoritania, aggiornato a settembre 2021, è in decisa crescita: a partire da giugno 2020, in corrispondenza della progressiva riapertura dei canali commerciali, Va-

loritalia ha registrato un deciso balzo in avanti dell'imbottigliato, aumentato in poco più di un anno di oltre il 13%. E le proiezioni sulle tendenze del 2021, assolutamente positive, non fanno che confermare la validità della strada intrapresa". Assieme all'Annual Report 2020 di Valoritania è stato diffuso anche il Rapporto Osservatorio Nomisma-Valoritania sul valore delle certificazioni nel percepito di produttori e consumatori, dal quale sono emersi molti dati davvero interessanti. Uno studio che ha visto coinvolte oltre 100 imprese vitivinicole e 1000 consu-

matori di vino tra i 18 e i 65 anni in 2 diversi step d'indagine, realizzati a distanza di un anno l'uno dall'altro (a settembre 2020 e 2021). I vini biologici, sostenibili e a basso contenuto alcolico saranno quelli che guideranno i trend di mercato del prossimo futuro e, per intercettare queste opportunità, il ruolo delle certificazioni diventa sempre più importante. Nell'acquisto di un vino, infatti, se il 64% dei consumatori tiene d'occhio soprattutto la Denominazione d'Origine e l'Indicazione Geografica, un buon 20% controlla la presenza del marchio bio o di so-

stenibilità con una crescita dal 4% del 2020 al 5% del 2021 dei consumatori interessati ad acquistare in particolare un vino a marchio bio o sostenibile, così come l'attenzione alla gradazione alcolica è cresciuta dal 9 al 12%. E, nell'arco di un anno, è cresciuto anche del 6% il panel di consumatori che riconosce il valore aggiunto delle certificazioni sul vino (dal 61 al 67% per la certificazione bio e dal 55 al 57% per la certificazione sostenibile). Del resto la pandemia ha accresciuto la sensibilità del consumatore verso il carrello "green", tanto che il 61% degli ita-



liani nel 2021 ritiene importante che i prodotti alimentari che acquista siano sostenibili contro il 55% nel 2020 (+2 milioni) e il 57% nel 2021 ritiene importante la presenza del marchio bio contro il 55% del 2020 (+600mila). “Il concetto di sostenibilità, declinato nelle sue diverse accezioni, offre importanti impulsi alle trasformazioni dei mercati e alle richieste degli stessi – ha commentato Riccardo Ricci Curbastro, presidente Equalitas – e definisce scenari in costante evoluzione. Questo sia dal lato della domanda che sul fronte dell’offerta. Il caso Equali-

tas, il cui standard in pochi anni ha ottenuto concreti riconoscimenti da parte dei principali organismi internazionali e dei più importanti monopoli del Nord Europa, ne è un felice esempio. La direzione è segnata e fa piacere vedere come grandi imprese vitivinicole italiane ci seguano in questo percorso sul quale siamo stati tra i primi a muoverci”. “Origine, sostenibilità e attenzione alla salute rappresentano le tre direttrici principali nella scelta di consumo degli italiani in questo ‘new normal’ che coinvolgono necessariamente anche il vino – ha dichiarato

Denis Pantini, responsabile agroalimentare & Wine Monitor di Nomisma – le imprese vitivinicole hanno compreso benissimo l’orientamento ‘green’ dei consumatori, tanto che il 90% si dice d’accordo sul fatto che nei prossimi due anni i consumatori mostreranno un crescente interesse per i vini biologici e sostenibili”. Dal rapporto Nomisma è anche emerso come la sostenibilità sia già un driver delle strategie aziendali: 9 aziende su 10 hanno infatti intenzione di adottare almeno una nuova certificazione entro i prossimi due anni. Il 15% delle aziende ha già una certificazione di sostenibilità Equalitas o Viva, mentre il 27% sta progettando delle iniziative su questo tema, il 24% ha in corso un progetto di certificazione di sostenibilità e il 27% ha già in atto delle concrete iniziative su questo tema. E tutto questo – come rileva l’indagine Nomisma – non solo perché avere una produzione di vini certificati sostenibili ha il vantaggio semplicemente di essere più “green” (47%) ma anche perché si valorizza economicamente il prodotto, accrescendo la marginalità e ricavi (22%). Le aziende vitivinicole italiane prevedono inoltre per il 2022 un buon aumento delle vendite di vini bio e sostenibili, con una previsione, rispettivamente per le due tipologie, di vendite in aumento (tra il 2% e il 10%) del 41% sul mercato nazionale e 43% all’estero e del 38% (Italia) e 42% estero. Tutto questo mentre bio e sostenibile potrebbero un giorno confluire sotto un unico marchio, un percorso che ritengono

possibile sia Liantonio che Ricci Curbastro, ma “con molta cautela”, sottolinea Liantonio. Si intravede invece all’orizzonte la possibilità di arrivare a un marchio unico di certificazione in Italia, atteso da tempo, e Valoritalia continua a impegnarsi su quello: “Non è un percorso facile – sottolinea il presidente Liantonio – perché gli interessi sono tanti e svariati, ma il consumatore vuole riconoscere in una sola sigla un percorso etico, morale e responsabile d’impresa e dunque con l’aiuto delle istituzioni ci arriveremo. I tempi per arrivare al traguardo? Qualche mese, se non qualche anno, l’importante è lavorare ed è quello che stiamo appunto facendo”.

A chiudere i lavori Filippo Gallinella, presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, che, nel sottolineare l’attenzione con la quale il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali segue il percorso legato alla sostenibilità, ha ribadito che mai come ora l’Italia del vino deve esser pronta a soddisfare le richieste del mercato interno e di quelli internazionali. “La sfida – ha detto Gallinella – è ora quella d’ottenere il giusto compenso per gli sforzi che le aziende compiono nella ricerca costante della qualità sostenibile. Del resto nel mondo c’è da molti anni voglia di made in Italy e adesso c’è una straordinaria voglia di made in Italy sostenibile. Sta a noi continuare a giocare nel migliore dei modi questa partita!”.



Amira

V EDIZIONE DELL'EVENTO
 “LE DONNE NELL'ARTE DEL FLAMBÉ”
 SULL'ISOLA DI GRADO

GARANZIA DI SERIA PREPARAZIONE,
 PROFESSIONALE E MORALE DEI MAÎTRES

L'Amira (associazione maîtres italiani ristoranti e alberghi) nasce nel lontano 1955 presso lo storico ristorante Savini di Milano, ubicato in Galleria su idea del mitico commendator Guido Ferniani, che ne era direttore di sala, al fine di sostenere la cultura dell'accoglienza e dell'ospitalità, da sempre vere risorse turistiche.

melissa sinibaldi

Oggi Amira, associazione nazionale di categoria a carattere esclusivamente professionale, riunisce i maîtres italiani e d'origine italiana o di nazione membra dell'Uimh (Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie) e conta su un'organizzazione di 50 sezioni su scala nazionale, a seconda dell'importanza turistica della zona, oltre a diverse rappresentanze estere (Shanghai, Ungheria e Canada), che raggruppano circa cinquemila soci, cifra non elevatissima, data la severità dei requisiti richiesti ai nuovi associati. Il suo fine è la salvaguardia della professionalità e il motto dell'associazione è: “La cortesia non costa niente e rende molto!”. Distintivo dell'Amira è il “farfallino d'oro”, unico emblema che distingue un maître professionista. Men-

tre una speciale selezione di ristoranti che seguono un protocollo distinguendosi per classe e serietà professionale con severi requisiti quali la presenza di un maître in sala, la ricezione, il servizio, il menù, la carta dei vini, è riunita nella catena dei locali del “Cravattino d'Oro”, che raggruppa aziende piccole, medie e grandi, ma tutte dirette da un socio Amira. Nell'isola di Grado (Go) si è tenuta, dall'8 all'11 novembre, la 65° Assemblea Internazionale Amira per il rinnovo delle cariche, che ha ottenuto una vastissima presenza partecipativa da parte di tutte le sezioni dello Stivale, importante momento di rincontrarsi per i tanti iscritti e iscritte al sodalizio dei maîtres. Valerio Beltrami, Gran Maestro della Ristorazione, originario di Domodossola, resta presidente ed è stato riconfermato anche il verbanese Claudio Recchia, responsabile della ristorazione all'Hotel Relais & Chate-



aux Villa Principe Leopoldo di Lugano, come Cancelliere dei Gran Maestri della Ristorazione. Nel corso delle quattro giornate si sono dibattute le problematiche del settore e si è in particolare discusso sul come affrontare la ripresa, studiando tutte le azioni possibili per una riconquista dell'attività pre Covid, ovviamente con le necessarie nuove vedute e impegni al fine di ridare all'Amira in campo nazionale quello splendore che ha sempre dimostrato di avere coi suoi artefici dell'accoglienza e ospitalità. Tra le sue varie attività culturali, Amira si prefigge di raggiungere anche l'obiettivo della valorizzazione professionale del maître donna, sempre più inserita nel contesto della ricezione turistica, alberghiera e

della ristorazione, stimolandone l'interesse e promuovendone l'immagine. E tra gli impegni dei maîtres c'è anche quello d'esibirsi sul tavolo alla “lampada”, speciale fornello per flambare le pietanze davanti ai commensali in sala con speciali preparazioni. Così, contestualmente all'assemblea Internazionale, patrocinata dalla Regione Friuli Venezia Giulia, si è tenuta la V edizione dell'evento “Le donne nell'arte del flambé”, ideata dal vice presidente nazionale Giacomo Rubini, maître della struttura ospitante l'evento e apprezzata molto dal presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella, a cui hanno partecipato 11 squadre, divise in due categorie, professionisti e scuola. Quella che si è tenuta presso la



Grand Salle del Grand Hotel Astoria, situato nel centro storico di Grado, a pochi metri dalla spiaggia, rappresenta la finale nazionale, a cui accedono le più brave concorrenti in rappresentanza delle regioni italiane. Così, già esser riuscite a partecipare alla prestigiosa manifestazione, riferimento per le studentesse di scuole alberghiere arrivate da tutt'Italia, dalla Sicilia al Piemonte, è un riconoscimento importante che consacra un percorso didattico di notevole spessore, per loro è indubbiamente una vittoria, avendo già l'onore di aver superato le selezioni preparatorie. Così durante la manifestazione gradese è andata in scena una vera e propria competizione tra le migliori donne maître presenti nel panora-

ma nazionale ed europeo con la gara suddivisa fra maître professioniste e giovani allieve di istituti alberghieri e della ristorazione o giovane amirine, individuando nel maître un ruolo insostituibile nell'arte dell'ospitalità con evidenti ricadute nel campo della collocazione lavorativa in Italia e all'estero. Le concorrenti di quello che ormai viene considerato un vero e proprio campionato italiano di cucina alla fiamma riservato esclusivamente alle donne sono state valutate da una qualificata giuria di professioniste specializzate nei vari settori in base a parametri qualitativi. Ogni singola squadra era composta da tre componenti che si sono cimentate nella performance: un'operatrice alla lampada (fornello a gas con

relativa padella), un'altra col compito di presentare l'abbinamento del piatto con un vino del territorio con analisi organolettica e la terza ha eseguito e presentato una composizione di frutta, eseguendone il trancio con coltello e posate di servizio, con 25 minuti di tempo per ogni squadra. Ogni anno viene scelto un tema, quest'anno protagoniste le carni rosse, il filetto di manzo e di vitello. Grande la partecipazione con un sempre maggior numero di squadre, sia italiane che estere – quest'anno sono arrivate 200 maître da tutta Italia e oltre – ma importanti sono soprattutto le sue finalità, a partire dalla volontà di valorizzare l'alto livello di professionalità che le donne hanno raggiunto in un contesto che si è aperto al

mondo femminile da relativamente pochi anni. Tutto questo per donare al comparto turistico-alberghiero "nuove e fresche" professionalità culturalmente idonee, al passo coi tempi e rafforzare sempre più l'immagine della donna maître quale professionista preparata, sinonimo di signorilità, che, nel corso degli anni e in particolare negli esercizi di gran tradizione alberghiera, ha scandito i tempi dell'eleganza. Importante la rappresentanza toscana, terra di un'arte culinaria antica che si tramanda da secoli e di paesaggi da sogno, con l'Istituto

La consegna del "cravattino d'oro" al ristorante Dal Falco di Pienza: da sinistra Raffaele Porceddu, maître dell'hotel Adler di Bagno Vignoni, Silvana Franci e Cesare Lo Verde.



Alberghiero “Pellegrino Artusi” di Chianciano Terme, che da più di sessant’anni è attivo nella formazione professionale di ragazzi e ragazze che hanno la voglia e la passione d’intraprendere una strada che permetta loro d’arrivare a essere professionisti della ristorazione o nel settore turistico-alberghiero. Barbara Braccagni, Costanza Stella e Malina Elena Vintu, tre studentesse del quinto anno dell’indirizzo Sala/Vendita, seguite dal professor Roncolini, seppur alla loro prima esperienza a Grado, si sono piazzate addirittura seconde con un bellissimo piatto dal titolo “filet-

to ai profumi d’autunno”, cioè un filetto di chianina bagnato alla grappa Nonino con polvere di porcini, gelatina di champignon, fiori di rosmarino e caviale di melograno, abbinato all’intrigante Vino Orcia doc “Il Tocco”: una prova che ha unito eleganza, passione, cura dei dettagli e soprattutto competenza nel destreggiare la fiamma. Per quanto riguarda la sezione professionisti, la Toscana è stata degnamente rappresentata da Silvana Franci, scesa in campo per la delegazione Chianciano Terme (Siena), guidata dal fiduciario Gaetano De Martino, patron del noto ristorante “Il Mestolo” di Siena, insignito quest’anno dell’ambito titolo di Gran Maestro della

Ristorazione con la collaborazione del tesoriere Adriano Guerri, maitre d’hotel e sommelier professionista, insignito del titolo di Cavaliere di Santa Marta. In collaborazione con le colleghe Aziza Zraik e Kenza Heddahmani, Silvana si è distinta all’evento di Grado, conquistando addirittura il secondo posto con un piatto molto complesso e originale: “Si trattava di un Tournedos di chianina alle tre maniere, stile Rossini, una pietanza gustosa, ricercata e sopraffina, firmata da uno dei più grandi operatori della storia della musica, Gioacchino Rossini appunto, che era anche un grande appassionato di cucina. La leggenda narra infatti che fu Rossini a suggerire questa

ricetta allo chef del Café Anglais di Parigi. Si tratta un filetto di carne di razza chianina, antica vacca autoctona della Val di Chiana, in Toscana da oltre duemila anni, essendo l’animale da lavoro preferito dal popolo etrusco. I due medaglioni sono stati rosolati in padella con una scaloppa di foie gras, anmelle di vitello di latte sfumate al Vin Santo Occhio di Pernice con sopra una confettura di fichi, che richiama il metodo che ai tempi dei romani veniva utilizzato per governare le oche, una salsa con sugo di cottura e jus ristretto di Sangiovese, infine una bella grattata di profumatissimo tartufo bianco delle Crete Senesi. Una ricetta prelibata proprio per la

La delegazione Amira di Chianciano Terme a Grado.



ricchezza degli ingredienti utilizzati, con un abbinamento irresistibile al Brunello di Montalcino riserva Il Quercione 2013. Silvana Franci, è la solare patron e maître dello storico ristorante “Dal Falco” di Pienza, al centro della Val d’Orcia, dal 2004 Patrimonio Mondiale dell’Umanità Unesco, locale naturalmente targato “Cravattino d’Oro”: “Questa distinzione rappresenta per la nostra attività il riconoscimento e un ulteriore stimolo per tutti gli sforzi che stiamo portando avanti cercando di proporre ai nostri clienti un prodotto composto da materie prime a kilometro zero, prettamente locali. Quando si parla di tradizioni gastronomiche, vini e terre

coltivate c’è una parola chiave che è alla base del successo del made in Tuscany: genuinità. E insieme a essa la capacità di coniugare le tradizioni, gli antichi saperi, la cultura materiale tramandata di generazione in generazione”. *Silvana, come sei divenuta un maître professionista?* “Non esiste e non potrà mai esistere una scuola perché il titolo di maître, parola che vuol dire maestro, ciascuno se lo procura con tanti anni d’esperienza sul campo. Il maître deve essere maestro di bon ton, di gastronomia, di enologia, cose che si imparano con tanti anni di carriera, non può esserci uno che ti dice si fa così”. *Oggi è importante la figura del maître*

per la ristorazione? “Assolutamente, i primi 30 secondi quando il cliente entra sono del maître che ti accoglie. A chiunque di noi, quando varca la soglia di un locale, fa piacere sentirsi dire buongiorno, buonasera e poi essere accudito a dovere”. *Come è cambiato negli anni il mestiere di maître?* “Le profonde trasformazioni che hanno caratterizzato la società hanno determinato cambiamenti nei gusti, nelle propensioni all’acquisto e nella mentalità delle persone, ciò comporta anche l’esigenza d’aggiornare le pratiche e le figure professionali, dotandole di nuovi saperi, maggiori competenze e consapevolezza, così vecchie definizioni e antichi

concetti risultano superati nei fatti, non più corrispondenti alla realtà della vita quotidiana. Un esempio è proprio fornito dal ruolo del maître, personaggio dotato di forte carisma e ideale trait d’union tra cliente, struttura ospitante e territorio. Figura professionale che, grazie all’elevato livello tecnico-specialistico, trova la sua meritata collocazione in esercizi d’elevato standard qualitativo in cui siano garantiti raffinatezza e perfetto servizio d’accoglienza”.

In alto la città di Grado vista dalla piscina del Grand Hotel Astoria; in basso a sinistra il presidente Amira Valerio Beltrami, a destra le studentesse Barbara Braccagni, Costanza Stella e Malina Elena Vintu.

Campania STORIES

LE NUOVE
ANNATE DEI VINI
DELLA REGIONE
AL CENTRO
DELL'EDIZIONE
2021

andrea cappelli
foto bruno bruchi



A panel discussion is taking place on a stage at dusk. The stage is set with several armchairs and small tables. A large audience is seated in the foreground, facing the stage. The background features a metal scaffolding structure and a scenic view of a hillside under a sunset sky. The text is overlaid in the center of the image.

Tra mito e leggenda, la Campania è stata consacrata a Bacco come nessun' altra terra. La storia dell'enologia tra queste colline, questi monti vulcanici e a tratti dolomitici, in queste caldere, in mezzo a questo mare, inizia con l'arrivo degli antichi greci nelle terre che più tardi prenderanno il nome di Magna Grecia, tanto che la maggioranza delle uve oggi considerate autoctone di questa regione sono d'origine greca.

AGEROLA
SUI SENTIERI DEGLI DEI
Festival dell'Alta Costiera Amalfitana

AGEROLA
SUI SENTIERI DEGLI DEI
Festival dell'Alta Costiera Amalfitana

AGEROLA
SUI SENTIERI DEGLI DEI
Festival dell'Alta Costiera Amalfitana



Campania Stories

ventiventuno

La vite infatti dimora qui dai tempi dei primi insediamenti ellenici di Ischia e Cuma dell'VIII secolo a.C. E si racconta che anche gli antichi romani, che la definirono Campania Felix, avessero una particolare predilezione per i suoi vini, noti nell'antichità come i "vini degli imperatori", tanto erano considerati alla corte di Roma. In epoca romana Pompei assunse un'importanza enologica molto elevata non solo per la considerevole quantità di osterie che qui si trovavano – e nelle quali il Falerno, allora considerato il più pregiato dei vini al mondo, non mancava mai –, ma soprattutto per essere il principale centro commerciale vinicolo della Campania. A testimonianza di quanto il nettare di Bacco

fosse centrale nell'economia e nella società del tempo vi sono gli affreschi delle antiche ville degli scavi di Pompei ed Ercolano e i depositi d'anfore, che illustrano come il vino venisse già allora conservato in cantine e finanche etichettato, offrendo prova tangibile della secolare tradizione del "culto del vino" in Campania. Mentre dai porti di Pozzuoli e Sinuesa partivano decine di migliaia d'ettolitri di vino che raggiungevano i paesi di tutto il Mediterraneo e la Gallia. Così la Vitis Hellenica, il Vinum Album Phalanginum e la Vitis Apiana, citati da Virgilio, Plinio, Cicerone e Marziale, sono gli antenati di Greco, Falanghina e Fiano. Poi dal Medioevo in avanti dal porto di Napoli le bottiglie più pregiate prendevano il largo verso le corti di regni lontani, dove il buon vino non doveva mai mancare sulle tavole dell'aristocrazia. La storia enoica bimillenaria della Campania è oggi racchiusa in una ricca biodiversità ampelografica che si riflette in un prezioso patrimonio di vitigni autoctoni, tanto che in molte zone del territorio ancor oggi si trovano viti

Da sinistra: Roberto Di Meo, presidente Assoenologi Campania, Maurizio Petracca, vice presidente Commissione Agricoltura Regione Campania, Andrea Ferraioli, presidente Consorzio Vita Salernum Vites, Libero Rillo, presidente Consorzio Sannio, Luca Mascolo, Sindaco di Agerola, Nicola Caputo, assessore all'Agricoltura Regione Campania, Cesare Avenia, presidente del Consorzio di tutela dei vini della provincia di Caserta – Vitica



Campania Stories

PRESENTAZIONE
DELLE NUOVE
ANNATE DEI
VINI CAMPANI

#iobevocampano

MIRIADE
di Portiere





prephylloxera con ceppi plurisecolari a piede franco di gran valore storico, spesso utilizzate per creare nuovi impianti da selezione massale, in modo da perpetuare i biotipi più antichi. In Campania si contano ancora oltre 100 vitigni autoctoni, numero che non ha pari in nessun'altra area viticola del mondo. E l'originalità dei vini regionali, dai profili aromatici fortemente riconoscibili, si deve proprio alla ponderata scelta da parte degli attori del territorio di proteggere e incentivare, nel corso del tempo, i vitigni locali e le antiche tradizioni di coltivazione e vinificazione. Nello scorso ventennio infatti, mentre tutte le regioni vitivinicole del mondo con-

centravano la propria attenzione sui vitigni "internazionali", la Campania ha scoraggiato, e in alcuni casi vietato, l'impianto di vigne con vitigni alloctoni, puntando invece sulle varietà indigene. Attualmente in Campania vengono prodotti circa 1,37 milioni di ettolitri di vino, pari al 2,53% del totale nazionale. I 26mila ettari della superficie vitata corrispondono a circa il 4% del totale nazionale, di cui i vini dop coprono una quota del 18,5%, gli Igp dell'8,6% e il resto sono classificati come Vino da Tavola. Dieci sono le Igp (nove sub-regionali e una regionale), che corrispondono alle tipologie classificate con "indicazione geografica tipica", secondo la tradizionale piramide dei vini di qualità italiani: Campania, Beneventano, Catalane-

sca del Monte Somma, Colli di Salerno, Dugenta, Epomeo, Paestum, Pompeiano, Roccamonfina, Terre del Volturno. Diciannove le dop (denominazione d'origine protetta), divise tra quattro Docg e 15 Doc, vale a dire Aglianico del Taburno (Docg), Aversa, Campi Flegrei, Capri, Casavecchia di Pontelatone, Castel San Lorenzo, Cilento, Costa d'Amalfi, Falanghina del Sannio, Falerio del Massico, Fiano di Avellino (Docg), Galluccio, Greco di Tufo (Docg), Irpinia, Ischia, Penisola Sorrentina, Sannio, Taurasi (Docg), Vesuvio. Il 46% della produzione è rappresentato da vini bianchi e il 54% da rossi e rosati. Tra i vitigni bianchi dominano Fiano, Greco e Falanghina, mentre tra i rossi i due vitigni più coltivati sono il Piediroso e l'Aglianico, ma

anche grazie alla presenza di suoli di ceneri e sabbie vulcaniche, che hanno sbarrato la strada alla diffusione della fillossera, si sono conservate rare varietà locali come Biancolella, Ginestra, Fenile, Ripoli, Pepella, Forastera, Pallagrello bianco, Asprinio, Catalanesca, Caprettone, Coda di volpe, Tintore, Pallagrello nero, Sciascinoso e Casavecchia. Le cantine imbottigliatrici sono circa 450 e il valore economico complessivo del settore del vino campano è stimato in circa 72 milioni di euro. La posizione geografica della Campania, tra il cuore del mar Mediterraneo e i rilievi dell'Appennino, la presenza di un arcipelago di piccole isole e di un vasto sistema vulcanico, donano al territorio sfaccettature che si rispecchiano in una

Uno scorcio degli scavi di Pompei



produzione di vini di gran ricchezza. La Campania è un complesso mosaico di diverse aree: lungo la costa si trovano le zone della Penisola Sorrentina, della Costiera Amalfitana e dei Campi Flegrei; nel primo entroterra l'areale vulcanico del Vesuvio e del Monte Somma, i Colli Picentini, i Colli Salernitani, il casertano e il Cilento; verso l'interno il territorio cambia volto con le zone del Sannio e dell'Irpinia, situate a ridosso delle prime catene montuose. La viticoltura campana è complessa e variegata anche da un punto di vista pedoclimatico e dei suoli. In prossimità del litorale, il clima è tipicamente mediterraneo, temperato dalla costante presenza delle brezze marine, che risalgono fino a lambire la prima fascia collinare dell'entroterra; nel Sannio

– e soprattutto nelle zone più montuose dell'Irpinia – il clima è prettamente continentale con notevoli escursioni termiche tra le giornate soleggiate e le notti fredde. Anche da un punto di vista della composizione dei terreni, la regione offre una notevole eterogeneità; si passa dalle formazioni di dolomie calcaree della Costiera Amalfitana, spesso coperte da strati di ceneri e lapilli, ai suoli vulcanici del complesso del Vesuvio e del Monte Somma, dei Campi Flegrei e dell'antico vulcano spento di Roccamonfina, al flysch del Cilento, fino ai territori dai suoli più complessi del Sannio e dell'Irpinia, prevalentemente costituiti da una matrice argillo-calcareo con presenza d'elementi d'origine vulcanica. Per toccare con mano tut-

to questo, da anni è divenuta fondamentale, per la stampa specializzata nazionale e internazionale, "Campania Stories", ormai consueto appuntamento per la presentazione in anteprima delle nuove annate delle denominazioni dei vini campani. E nel tempo la crescita del progetto firmato "Miriade & Partners" è stata esponenziale per locations, varietà e numero delle aziende provenienti dai vari territori campani. "Campania Stories" edizione 2021, realizzata in collaborazione con Ais Campania, col sostegno della Regione Campania, con la media partnership di Luciano Pignataro Wine Blog, la collaborazione del Consorzio Vita Salernum Vites e la partnership di Assoenologi Campania e Distretto Turistico Costa d'Amalfi, ha visto protago-

niste ben 88 cantine, decisamente rappresentative dei principali vini campani: per la provincia d'Avellino Amaranò, Antico Castello, Barbot Stefania, Boccella Rosa, Borgodangelo, Canonico&Santoli, Cantina del Barone, Cantine Dell'Angelo, Cantine di Marzo, Colli di Lapio, Contrade di Taurasi, De Beaumont, De' Gaeta, Delite, Di Meo, Di Prisco, Donnachiarà, Feudi di San Gregorio, Ferrara Benito, I Capitanì, Il Cancelliere, I Favati, Le Otto Terre, Molettieri Salvatore, Nativ, Passo delle Tortore, Perillo, Petilia, Petra Marzia, Pietracupa, Rocca del Principe, Sanpaolo, Sertura, Tenuta Cavalier Pepe, Tenuta del Meriggio, Tenuta Ma-

Una suggestiva vista dell'isola di Capri

Un momento della degustazione al Campus "principe di Napoli"

dre, Tenuta Sarno 1860, Tenuta Scuotto, Traerte, Vesevo, Vigne Guadagno, Villa Raiano; per la provincia di Benevento Cantina Sociale di Solopaca, Cantine Tora, Fattoria La Rivolta, Fontanavecchia, La Fortezza, La Guardiense, Monserrato, Mustilli, Ocone, Terre Stregate; per la provincia di Caserta Alois, Galardi, Il Casolare Divino, Masseria Piccirillo, Porto di Mola, Sclavia, Vestini Campagnano, Villa Matilde; per la provincia di Napoli Agnanum, Astroni, Bosco de' Medici, Cantine del Mare, Carputo, Casa Setaro, Contrada Salandra, La Sibilla, Martusciello Salvatore, Portolano Mario, Sorrentino; per la pro-

vincia di Salerno Alessandria, Casebianche, Cicalese Rossella, Cuomo Marisa, Lunarossa, Maffini Luigi, Montevetrano, Polito Viticoltori, Sammarco Ettore, San Salvatore 1988, Tempa di Zoè, Tenuta Macellaro, Tenuta San Francesco, Villa Lupara, Viticoltori De Conciliis, Viticoltori Lenza, Vuolo Mila. Un programma ricchissimo quello dei cinque giorni, dal 30 agosto al 4 settembre scorsi, che ha visto la stampa riunita sul territorio campano alla scoperta non solo delle nuove annate dei vini prodotti nelle principali denominazioni, ma anche direttamente dei vari territori della regione. Quest'anno a ospitare la rassegna una location d'eccellenza come il Campus "Principe di Napoli" di Agerola – da "ager", termi-

ne latino che significa campo – a circa 700 metri slm con intorno le alte cime dei Monti Lattari, porta ideale e terrazza panoramica della Costiera Amalfitana, dichiarata dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità per l'indiscussa bellezza e unicità del suo paesaggio antropico. Lo splendido belvedere a strapiombo sul mare da solo vale il viaggio fino al Campus, un paesaggio mozzafiato che spazia dalla Costa Cilentana alla Costa Amalfitana fino in lontananza a Capri coi suoi famosi faraglioni. La location scelta è riuscita così a comunicare, ai tanti ospiti e giornalisti intervenuti, che la Campania è un caso unico al mondo perché in aree di pochissimi chilometri quadrati possono trovarsi raggruppate tante

eccellenze: mare, montagna, natura, storia, cultura, bellezza, enogastronomia. Suggestivo campo base di "Campania Stories" 2021, l'imponente struttura, ex colonia montana, è stata ristrutturata e adibita in parte a campus, in parte ad attrezzata e contemporanea scuola formativa d'alta cucina con direttore scientifico il gran maestro Heinz Beck, executive chef del ristorante tre Stelle Michelin "La Pergola" di Roma, in parte a ospitalità e corsi universitari in Scienze Turistiche ed Economiche per la formazione di figure professionali nel campo dell'enogastronomia etica e del turismo del futuro. Un contesto perfetto per la quiete e il silenzio necessari alla concentrazione dei degustatori che si sono immersi nel mondo del vi-



no campano con le degustazioni tecniche, rigorosamente alla cieca, degli oltre ben 300 campioni presentati. “Campania Stories” ha preso il via lunedì 30 agosto dal parco archeologico di Pompei, Patrimonio Mondiale dell’Umanità Unesco, con la visita riservata alla stampa per poi proseguire nel tardo pomeriggio presso il Campus dove si è tenuto il benvenuto alla stampa e alle aziende partecipanti, a cui hanno partecipato il sindaco di Agerola Luca Mascolo, Generoso De Luca, amministratore del Campus “Principe di Napoli”, Nicoletta Gargiulo, presidente dell’Ais Campania, il giornalista Luciano Pignataro, Roberto Di Meo, presidente dell’Assoenologi Campania, Maurizio Petracca, vice presi-

dente della commissione agricoltura regione Campania e Nicola Caputo, assessore all’agricoltura della Regione Campania. Il 31 agosto, prima giornata di degustazione dedicata a spumanti e bianchi, ha dimostrato che l’asticella della qualità media si posiziona sempre più in alto con alcune bottiglie d’eccellenza che consolidano la loro posizione tra i bianchi più pregiati d’Italia e non solo, tanto che alcune etichette sfidano pure il tempo con un conclamato potenziale d’invecchiamento. Dopo il testing mattutino si è tenuto un interessante percorso degustazione curato personalmente da chef Beck poi i giornalisti si sono spostati sul Vesuvio per un wine trekking con le guide vulcaniche ed eno-agronomi-

che. L’1 settembre si è tenuto, sempre nella mattina, il tasting dei vini rossi, a conclusione del quale la Campania si è dimostrata ancora una volta una regione capace di stupire attraverso il suo caleidoscopio d’espressioni e identità varietali e territoriali. A seguire la visita nei Campi Flegrei, un territorio vero e proprio museo a cielo aperto con visite alle vigne, arricchite dalle testimonianze viticole e dai racconti dei vignaioli. Il 2 settembre i giornalisti sono stati nel Sannio per un’iniziativa a Torrecuso coi banchi d’assaggio delle aziende partecipanti e una simpatica degustazione in vigna poi nel pomeriggio tappa in Irpinia per visite in cantina, infine la giornata si chiude presso il ristorante “Marennà” con un’iniziati-

va con tutte le cantine partecipanti della provincia di Avellino. Il 3 settembre è stata la giornata dedicata alle visite presso le cantine di Salerno e Caserta e il 4 settembre ultima giornata all’isola di Capri con un’escursione esclusiva. In conclusione gli areali campani si confermano in crescita su tutta la linea, ma con una netta trazione bianchista. Campania Stories, durante la quale la stampa ha potuto fare il pieno di bellezze artistiche e paesaggistiche, nonché di bontà enogastronomiche, con la perfetta organizzazione della “Miriade & Partners”, anno dopo anno riscuote sempre più successo.

Vigne, sullo sfondo il Vesuvio





di **Il Principe** Napoli

AD LAGEROLA

andrea cappelli
foto bruno bruchi

L'intervento di ristrutturazione, avvenuto in circa tre anni d'intenso lavoro, dell'ex Colonia Montana "Principe di Napoli", che dal 1938 si erge su un belvedere a picco sulla costa di Amalfi, è una storia di successo.

DA EX COLONIA MONTANA A CAMPUS UNIVERSITARIO D'ALTA FORMAZIONE NEL CAMPO DELL'ENOGASTRONOMIA E DEL TURISMO



Grazie all'uso dei fondi regionali ed europei, l'amministrazione comunale di Agerola, detta "La Svizzera della Campania", ha realizzato un progetto che ha permesso di recuperare un immobile d'interesse storico-artistico abbandonato, restituendolo alla comunità e dandogli nuova vita, puntando sulla vocazione del territorio per l'accoglienza, la gastronomia tipica e la valorizzazione dei prodotti caratteristici. Il Campus Principe di Napoli, che sorge nella frazione San Lazzaro, è così divenuto un Campus universitario d'alta formazione nel campo dell'enogastronomia e del turismo, unica struttura del genere del Meridione, che vuol affiancarsi alle altre prestigiose scuole gastronomiche italiane – Pollenzo, Alma, Università dei Sapori – per iniziare a colmare un ritardo nell'offerta formativa di cui il sud dell'Italia soffre da sempre, rappresentando anche una straordinaria prospettiva di sviluppo in campo occupazionale e di valorizzazione del territorio. Tre gli ambienti principali del piano terra: la hall, la sala ricevimenti e la sala polivalente. Al primo piano sono situate sei aule didattiche ipertecnologiche dove ogni studente ha una propria postazione attrezzata: l'aula agorà, destinata a lezioni di natura teorica; due aule training affiancate; un'aula degustazione e lavaggio; un'aula sommelier e un'aula pasticceria. Il secondo e terzo piano sono destinati all'accoglienza, ospitan-

L'amministratore del campus Generoso De Luca con il direttore scientifico, lo chef Heinz Beck

do 36 camere doppie e tre suite per un totale di circa 80 posti letto. Completano il tutto una cucina industriale al piano seminterrato, un anfiteatro all'aperto e 23mila metri quadri di parco pubblico. Quello offerto dal Campus tramite l'Università Privata Pegaso è un percorso d'alta formazione che sviluppa eccellenti competenze, oggi sempre più necessarie alle esigenze dei professionisti del food e della ristorazione attraverso un legame sempre più forte tra la conoscenza e la lavorazione delle materie prime, la sfera creativa e le conoscenze di carattere economico, organizzativo e manageriale per migliorare i processi interni e per una maggior efficienza gestionale. Alla direzione scientifica lo chef stellato Heinz Beck, ormai in vetta alla cucina mondiale da due decenni: "Amo molto venire ad Agerola, dove c'è una gran biodiversità con la quale si ottengono prodotti unici come la mozzarella fior di latte, il provolone del Monaco, il pomodoro del piennolo, le erbe aromatiche, che sono davvero fantastiche perché beneficiano della brezza marina. Credo molto nei giovani e non si possono lasciare allo sbaraglio, pensando che solo l'esperienza pratica possa colmare tanti vuoti di preparazione. Purtroppo nelle scuole alberghiere non si fa molto approfondimento e certe materie proprio non si affrontano o in taluni casi solo marginalmente, per questo diventa importante attingere nozioni in una struttura vocata, nata per aiutare a diventare professionisti. Da che mondo è



mondo, le competenze sono sempre state premiate e finalmente i giovani l'hanno capito perché frequentano i nostri corsi con tanto entusiasmo. Il futuro è tutto nelle loro mani, ma da professionisti". *Che ruolo vuol rivestire il Campus nel mondo dell'ospitalità e della ristorazione?* "Dal 2019 siamo una grande opportunità per le nuove leve che vogliono affrontare le sfide del domani, che imporranno un'apertura mentale tale da crescere veloci, come veloce cambia il mercato. Questa è una scuola d'approfondimento e competenza, un polo di formazione e ricerca scientifica che fornirà la preparazione per nuove figure con conoscenze e competenze trans-disciplinari, fornendo una visione a 360° del lavoro, dove non c'è solo cucina o sala, ma anche conoscenza del food cost e del management. Il Campus è una realtà molto organizzata, tan-

gibile e importante, con caratteristiche internazionali in termini di preparazione. L'offerta formativa propone tre corsi di laurea – Gastronomia, Ospitalità e Territorio, Scienze Turistiche, Scienze Economiche –, dei corsi professionalizzanti di 'alta cucina' e dei corsi amatoriali. Tutti i corsi professionali sono a numero chiuso: 40 studenti per i corsi di laurea, 20 per quelli di cucina e prevedono al termine uno stage in un ristorante stellato. Numerosi gli sbocchi professionali, non solo futuri chef, ma esperti, consulenti, agenti, persino comunicatori della gastronomia intesa come insieme di conoscenze basate anche su nozioni di storia, antropologia, scienza, ecologia del cibo, economia, politica, diritto alimentare. Tra le materie si trovano infatti scienze matematiche, statistiche e chimiche, scienze del territorio e della memoria, scien-



ze della biodiversità, scienze delle produzioni e delle tecnologie alimentari. Ma anche scienze storiche, filosofiche e linguistiche, scienze artistiche, della comunicazione, delle pubbliche relazioni e del design, scienze mediche e della nutrizione che sfociano nel mondo delle allergie alimentari, nonché del biologico e del vegano, legando strettamente il cibo alla salute. I ragazzi escono da qui con tutte le nozioni necessarie per operare in ambito ristorativo e i primi 16 che si sono diplomati già lavorano”. *In pratica come funziona il vostro programma di studi?* “Da noi si studia integrando la parte pratica, manuale, con nuove tecniche di preparazione, tirando fuori anche la parte creativa di ogni allievo e poi, cosa non secondaria, si insegna a creare valori sul posto di lavoro e a saper gestire concretamente un ristorante. Comunque una parte

importante a livello formativo la svolge la cucina che è indirizzata alla ‘cucina vera’, al saper fare. Si studia, ma si fa anche tanta pratica e l’esame finale per il conseguimento del diploma d’Alta Formazione verte al 50% sulla pratica e al 50% sulla teoria: entrambe le prove devono essere superate al termine del percorso di studio. Non è solo importante la parte storica della cucina o l’aspetto amministrativo, ma è fondamentale essere preparati su tutto, quando poi si decidesse di fare il gran passo investendo in un ristorante”. *Chi sono i docenti che insegnano ai ragazzi?* “Sono professionisti che ho selezionato io stesso. Per intenderci, a esempio, per la materia Hccp e allergeni c’è un medico a spiegare le normative, il protocollo e tutto ciò che c’è da sapere. Così per tutte le discipline: per le materie della cucina ho tanti chef di ri-

storanti stellati a insegnare. Poi c’è la parte accademica con un corpo docente i cui membri sono ‘numeri uno’ nelle varie materie trattate”. *Progetti futuri del Campus?* “Sono in atto sinergie con scuole di formazione all’estero per gemellaggi. Stiamo inoltre facendo ricerca sulle materie prime, sulla dieta modulare, sulla nutrizione, su cibo/salute. Stiamo realizzando anche alte competenze per la sala, per il servizio e la mise en place”. Ma ecco il commento dell’amministratore Generoso De Luca: “La presenza di un direttore scientifico di prim’ordine come chef Beck, con la sua figura di respiro internazionale, è fondamentale per il funzionamento del progetto Campus che deve guardare naturalmente oltre il mercato italiano, tanto che addirittura abbiamo già stampato brochure in cinese”. *Che ruolo ha chef Beck nei confronti*

degli alunni? “Li assiste e li guida anche personalmente divenendo per tutti gli allievi un vero e proprio riferimento durante il percorso di formazione e poi un mentore nella vita professionale di questi ragazzi, coi quali si crea un rapporto, un collegamento che molto spesso va avanti anche dopo la scuola”. *A quanti alunni contemporaneamente potete erogare i corsi?* “Le postazioni fisiche sono 80, mentre in struttura ne possiamo alloggiare al massimo 38, ma Agerola offre ben 1.500 posti letto. Sicuramente le sinergie che si sono create in questo luogo sono un *unicum* per per gli allievi che vogliono investire in formazione nell’ambiente giusto, lavorando fianco a fianco coi migliori per garantirsi un posto da protagonisti nella ristorazione del futuro”.

I VINI ESTREMI DI Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo FIGLI DELL'AGRICOLTURA EROICA IN COSTIERA AMALFITANA

La vite ha radici antiche in Costa d'Amalfi, forse riconducibili alla Roma imperiale o a epoca addirittura più remota e anche nel Medioevo la viticoltura costituì una fonte di ricchezza, tanto che gli invasori longobardi, per avere la meglio sulle popolazioni locali, non esitarono a distruggere i vigneti, esempio che venne ripreso anche da Carlo d'Angiò, che bruciò le campagne per indurre gli amalfitani a imbarcarsi sulle sue navi.



andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Nell'antichità sempre la mancanza di terreni disponibili suggerì l'impianto su sostegni vivi (di solito mandorli, noci o nespoli), ai quali legare lunghe pertiche, cosicché l'uva crescesse e ma-

turasse insieme ad altri frutti in una sorta di vigneto-frutteto. Successivamente ancora la natura rocciosa del territorio, geograficamente impervio e la sua estensione per lo più in altezza, portò a preferire la coltivazione su pergolato, una sorta di griglia costituita da un incrocio di pali intorno ai quali, a due metri dal suolo, trovano spazio i germogli. Divisi per spessore e altezza, privati della corteccia, allineati su più file come soldati in parata, i pali di

castagno sono il primo avamposto di quella geometria d'ingegnosi pergolati che dall'alto d'Agerola degradano verso Furore in una specie d'architettura aerea, abbracciata dal blu del mare e del cielo. Un sistema dagli incerti confini tra il vigneto e l'orto che offriva due vantaggi: sfruttare il terreno sottostante la vigna per altre coltivazioni e mantenerlo fresco durante i periodi di gran calura, evitando così il rischio di stress idrico per la vite. Ma il





problema di sempre è stato quello di reperire la terra in un territorio che, dall'alto dei Monti Lattari, precipita letteralmente a mare con pareti rocciose massicce e compatte, chiuse in anfratti e forre di gran suggestione, ma decisamente impraticabili. Come disse qualcuno "l'abitante della costiera Amalfitana è un contadino e un pescatore per riuscire a sopravvivere". Qui la millenaria tenacia ha aggredito la roccia dolomitica fino a dentellarla in una serie di stretti terrazzamenti retti da muretti a secco, le cosiddette "macere", costruite pietra su pietra senza malta: un magistero di civiltà contadina che trova riscontro solo in due altre realtà italiane, la Valtellina e le Cinque Terre. Le prime notizie sulle macere si hanno a partire dal 600 d.C. e alcuni di quei primitivi muri non sono ancora crollati e non vi cresce l'erba, al contrario di quelli moderni, infatti ancor oggi la tecnica costruttiva rimane sconosciuta. Costruiti i terrazzamenti, c'è

stato da portare lassù la terra a spalla, una fatica immane che ha mobilitato nel tempo l'intera comunità. Larghi in media non più di cinque metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregolare imposto dall'anarchia della roccia, ospitando in media quattro filari. Minuscoli fazzoletti di terra dove da tempi immemori si pratica un'agricoltura eroica, figlia della laboriosità dell'uomo che, di generazione in generazione, da sempre si passa il testimone di una salda filosofia di gestione integrata del territorio. Terre emerse dal mare nell'era Mesozoica dopo lo scontro delle faglie tettoniche africana ed europea, infatti qui il Mediterraneo ha gli abissi più profondi, che si trovano fra la Costiera Amalfitana e Capri, arrivando a ben 3.400 metri di profondità. E va aggiunto che la natura vulcanica del terreno – le eruzioni del Vesuvio hanno diffuso a lungo raggio una spessa coltre di microrganismi – ha impedito l'attacco della fillossera e quindi permesso la conservazione delle viti su piede franco, senza alcun tipo d'innesto. Di qui la sopravvivenza di piante anche ultracentenarie di viti-

gni autoctoni strettamente connessi non solo al terroir, ma alle tradizioni e oggi considerati fra i più preziosi per l'enologia campana. La Costa d'Amalfi, da Vietri a Positano, con la sua particolare configurazione, gode di una straordinaria scenografia e felici condizioni microclimatiche: lambisce il mare con un'andatura da merletto antico e svetta verso il cielo con le cime dei monti, dove la strada s'avvita in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Far vino qui ha sempre significato raggiungere un sapiente dosaggio fra le uve allevate con una composizione che non aveva regole fisse, affidata alla sapienza del vignaiolo e alla sua antica confidenza nel gestire il processo di vinificazione, tutto nel segno dell'empiria, regolato solo dalle notti di luna e dalla fiducia nel proprio istinto. La millenaria continuità di queste viti fino ai giorni nostri ha avuto finalmente la propria consacrazione conquistando la Doc nel 1995, sotto la denominazione "Costa d'Amalfi" con le tre sottozone di Furore, Ravello e Tramonti, le aree più tradizionalmente vocate. Ma Furore diso-



rienta, chi arriva per la prima volta chiede sempre «Il paese dov'è?»: è sparso, come un pugno di coriandoli, lungo pergolati e limoneti che scendono fino al fiordo, baia romantica dove fu girato il film *Amore* di Roberto Rossellini. Il territorio comunale è costituito da strette valli che scendono verticali, potrebbe sembrare un'infinita scalinata che parte dal mare fino a raggiungere la sommità del borgo a 650 metri slm. Anche le viti qui hanno imparato che tutto il suolo della Costiera bisogna conquistarlo palmo a palmo con pazienza e tenacia, così, nate nella roccia, crescono a parete per sdraiarsi poi sulla terra. Proprio a Furore, dove «lo spazio è spesso pura utopia», si trovano le cantine Marisa Cuomo con una suggestiva storia alle spalle: è il 1980 quando Andrea Ferraioli, poco più che ventenne, discendente di un'antica famiglia di vinificatori locali, cresciuto tra il profumo del mosto coltivando il sogno di custodire le viti striscianti sui dirupi a picco sul mare, decide di rilevare la Vini Gran Furor Divina Costiera, marchio risalente addirittura al 1942, e nel 1982 ne fa il proprio

regalo di nozze a Marisa, bellezza italo-bosniaca con alle spalle una storia familiare degna d'un romanzo – sette sorelle (lei è la quinta) e sei fratelli – oggi volto e anima della cantina. Quell'anno per Andrea e Marisa segnò l'inizio di un'avventura complicata ma affascinante: produrre vini in luoghi d'incomparabili bellezze naturali, ma estremi sotto il profilo vitivinicolo. Per circa quarant'anni, dal 1942 al 1980, il Gran Furor Divina Costiera era stato vinificato alla buona con un'etichetta dove campeggiava un bel grappolo dorato e la denominazione a caratteri vagamente Liberty, prodotto sicuramente genuino ma destinato a cercare il suo mercato altrove perché a Furore non c'era famiglia che non facesse vino. Marisa, donna di polso e gran lavoratrice, col fondamentale supporto del dinamico e vulcanico Andrea, si tuffa nell'impresa, dando vita a una cantina d'avanzata tecnologia per vinificare al meglio, diventando in tempi brevissimi una delle più conosciute produttrici del centro-sud. La prima etichetta è del 1983, inizi difficili, ma carattere e determinazione non man-

cavano, comunque era tempo di metter da parte empirismi e diletantismi, puntando alla qualità senza indugi per affermarsi e competere sul mercato. La partenza fu affidata alla riqualificazione del vigneto prima e della cantina poi: un'opera paziente, quasi fideistica, condotta con gran oculatezza e consapevolezza di dover coniugare le esigenze di salvaguardia del prezioso patrimonio ereditato ai bisogni d'ammodernamento imposti dalle continue evoluzioni della tecnica vitienologica. A far crescere conoscenza e organizzazione interviene l'esperienza del professor Luigi Moio, ordinario di Enologia presso l'Università Federico II di Napoli, detto in Campania «lo poeta enologo», considerato uno dei grandi maestri dell'enologia italiana. Così il prestigio dell'azienda cresce negli anni, scandito però sempre dal quotidiano lavoro in vigna, portato avanti con la consapevolezza contadina che solo «chi lavora, aspetta premio». Si forma



un terzetto imbattibile, perfettamente integrato e capace di dare anno dopo anno un forte scossone alle classifiche dei vini più premiati, vale a dire due vignaioli con l'orgoglio di far vini che abbiano una sicura identità e siano espressione del territorio e il guru dell'enologia meridionale, che, dall'alto della sua scienza e di una capacità creativa che ha pochi riscontri, ha firmato il successo dei migliori vitigni autoctoni del Sud. Il sogno di custodire le viti nella roccia – i bianchi Coda di volpe, Biancazita, Biancatenera, Ripoli, Fenile, Ginestra, San Nicola, Peppella e i rossi Per'e palummo, Piediroso, Aglianico, Serpentario e Tintore – approfondirne la conoscenza e ottenerne vini dalla sempre più elevata qualità, diventa realtà. “La novità è che qualche anno fa la cooperativa agricola Vigne Spericolate si è evoluta in Azienda Agricola Marisa Cuomo, costola della cantina che ha assorbito le vigne in dotazione alla cooperativa –



racconta Andrea Ferraioli – quindi, oltre ai nostri 3,5 ettari di vigne di proprietà, abbiamo 28 contratti d'affitto per un totale di 18 ettari vitati, di cui 14 in produzione, inoltre ci avvaliamo di 62 conferitori, proprietari d'appezzamenti multi parcellizzati, molti dei quali pensionati coi quali negli anni si è instaurato un rapporto sinergico, che vanno a sommare una superficie complessiva di 22 ettari, di cui 17 in produzione. Così il parco vigneti è di 43,5 ettari, di cui 34,5 in produzione, con un'età media delle viti di oltre settant'anni, e insiste in 10 dei 13 comuni della Costiera con un'eccezionale esposizione al sole e all'azione iodica del mare". Al fascino del territorio va aggiunta la misteriosa cantina, scavata insinuandosi nella nuda roccia madre della montagna per avere perennemente e naturalmente la freschezza e il grado d'umidità ideale per l'affinamento dei vini, che qui in Costiera hanno una complessità immensa. Un

totale di circa 200mila bottiglie divise in 9 etichette cariche di storia e suggestioni, dai classici Furore Bianco (45mila bottiglie da Falanghina e Biancolella) e Furore Rosso (20mila bottiglie di un blend paritetico di Per 'e Palummo e Aglianico), di cui viene fatta anche la versione Riserva in novemila pezzi che passa 12 mesi in barriques nuove di rovere francese, alle 12mila bottiglie di Ravello Bianco e alle 9.500 di Ravello Rosso Riserva (Piedirosso 70% e Aglianico 30%) d'indiscussa personalità. Inoltre vengono commercializzate sotto la doc Costa d'Amalfi 42mila bottiglie di rosso, 24mila di rosato e 24mila di bianco, vini dai profumi freschi, morbidi e ben equilibrati. Vino icona dell'azienda il complesso, fine, elegante, solare e pluripremiato Fiorduva, originale espressione del terroir, oggi prodotto in 19mila bottiglie, bianco simbolo della vitivinicoltura di montagna. Le uve surmature da sole viti prefillossera a piede franco –

le più giovani hanno almeno 50 anni, le più vecchie superano i 130 anni d'età – di Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40% vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo una pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidamento statico a freddo, fermenta alla temperatura di 12°C per circa tre mesi in barriques di rovere, dove sosta poi per altri sei mesi per concludere l'affinamento per quasi un anno in bottiglia. Raro impasto di sfumature cromatiche che vanno dal giallo dorato carico con riflessi oro al verdolino, al naso la menta e il miele si sposano con la buccia d'arancia in un susseguirsi di fiori di ginestra e sussurri di frutta esotica su uno sfondo aromatico di macchia mediterranea con erbe aromatiche in bell'evvidenza. Al palato è denso e caratteriz-

zato da un'importante persistenza d'albicocca secca, uva passa e canditi, mentre il lungo finale è pervaso da salinità marina e minerale roccioso. Infrigante anche l'etichetta, anch'essa legata alla storia e alla cultura del territorio, rifacendosi al vedutismo napoletano, diretto discendente della famosa Scuola di Posillipo, che diede vita a una vasta schiera di disegnatori e pittori di strada. Costoro, utilizzando semplici fogli di carta e stemperando i colori con la chiara d'uovo, realizzavano le *gouaches* con le vedute di Napoli e dintorni. Il vino a Furore ha tradizioni antiche, ma che si sarebbero certamente perdute se la caparbia volontà di Marisa e Andrea non le avesse recuperate: si trattava anche di passare da un prodotto per uso domestico e per una ristretta circolazione nell'ambito della Costiera a un vino capace d'imporsi a livello nazionale e oltre. Marisa, col riserbo schivo che la distingue, omette di raccontare la fatica e il sacrificio profusi per raggiungere una qualità in grado d'affermarsi e competere sul mercato internazionale, ma c'è Andrea, dalla loquacità tipicamente partenopea, a parlare dell'enorme impegno che ancor oggi affrontano: "L'idea d'intraprendere questo percorso nacque proprio nelle notti subito dopo il matrimonio, quando capii che mia moglie era una donna forte e dolce allo stesso tempo con la quale potevo costruire un importante e sinergico rapporto lavorativo – racconta Ferraioli – comunque fare agricoltura in questa terra è stato molto difficile, per una donna poi lo è stato ancor di più, coi preconcetti che quarant'anni fa ancora aleggiavano del nostro Sud. Altro elemento che comprometteva il lancio di un'azienda agricola era il sistema economico incentrato più sul turismo che sull'agricoltura, infatti il mercato del vino era ancora molto involuto. Fin da quando ero piccolino sono abituato ad alzarmi da letto, affacciarmi alla finestra e

guardare in profondità dove cielo e mare si confondono e solo il profondo sentimento verso la terra natia mi ha permesso di trovare sempre le forze per andare avanti. Quello che abbiamo fatto era sicuramente più facile e agevole farlo altrove, ma farlo qui ci ha dato una soddisfazione impagabile". Infatti ora bisogna parlare del problema vero di queste zone, ovvero la difficoltà di trovare vigneti o spazi vitabili. Qui infatti molti sono gelosi della propria terra, magari abbandonata ma ereditata nel tempo dalla famiglia e di conseguenza difficile da veder passare nelle mani di qualcun altro. A questo problema Andrea Ferraioli è riuscito a trovare una corretta soluzione, riuscendo a collaborare cogli agricoltori del luogo che da soli non riuscirebbero a gestire le proprie vigne e di cui la Cantina Marisa Cuomo si prende cura in ogni passo della filiera. Un ruolo non semplice, ma fortemente voluto proprio per mantenere viva la tradizione vinicola locale e non perderne l'alto valore storico. Credo che gran parte del merito derivi dalla capacità di Andrea di non arrendersi mai: coinvolgere i vignaioli della zona è uno dei più grandi risultati che in questo luogo si possano raggiungere. Così, attraverso il recupero dei vigneti e la manutenzione dei terreni, non si arriva solo a produrre vino, ma si rispetta il valore culturale del terroir, considerando che la vite negli ultimi decenni rischiava di scomparire proprio a causa della difficile situazione. "Il segreto del nostro successo sono state alcune azioni inconsuete dal punto di vista imprenditoriale, *in primis* l'aver adottato un sistema agricolo incentrato sul contadino artigiano che si stava esaurendo". Un'economia a filiera corta, basata sull'etica della dedizione al lavoro e una filosofia di gestione integrata che ha permesso un recupero paesaggistico, restaurando antichi ceppi che hanno resistito tantissimi anni alla siccità e al degrado. "Sono un tipo molto aperto al sociale e negli anni ho investito molto sul territorio, sostenendo chiunque avesse un pezzetto di terreno, anche improduttivo, magari rega-

lando pali di castagno affinché il paesaggio fosse conservato. I vigneti – conclude Andrea – devono esser visti anche come un arredo paesaggistico, le nostre pergole, tutte lavorate solo con la zappa, hanno una funzione estetica di valorizzazione del territorio anche in termini turistici. Seppur bisogna dire che il dilagare del turismo in Costiera ha creato problemi all'agricoltura drenando manodopera e causando l'abbandono della terra. Noi abbiamo creato le condizioni per un'inversione di tendenza, infatti c'è un forte ritorno all'agricoltura e per questo siamo stati decantati come costruttori di paesaggi, ma l'abbandono è dietro l'angolo, noi cerchiamo d'andare oltre ogni limite perché non prenda il sopravvento. Il vigneto medio è di circa 2.500 metri quadrati, dal punto di vista gestionale è molto dispersivo, e il vantaggio che diamo ai contadini, oltre a pagare maggiormente l'uva rispetto alle media di mercato, è quello di ridurre a zero la burocrazia, pensiamo noi a tutto per loro conto. Certo ho dovuto smantellare diffidenze e gelosie ataviche tipiche della gente del Sud, ma da qualche anno finalmente non trovo più difficoltà ad avere vigne in affitto. Siamo al presidio della filiera vitivinicola ormai da tanti anni e solo sostenendo i tanti produttori di questo territorio svantaggiato, con rese bassissime e meccanizzazione zero, si creano le condizioni per un'economia reale e si può pensare al futuro. Abbiamo dato l'opportunità di ritornare a coltivare a tanti proprietari dell'entroterra, così il nostro operato ha condizionato in maniera positiva il territorio, spingendolo verso la qualità e l'identità". *La vostra cantina è pure capofila del Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata...* "Da un paio d'anni siamo stati certificati e sulle nostre etichette è apposto il famoso bollino con l'ape, simbolo della lotta integrata, che ritengo per noi più confacente dal punto di vista tecnico". *Siete anche azienda capofila del progetto VI.B.RI.S. – Vini bianchi a ridotto contenuto di solfiti, longevi e di elevata qualità sensoria-*



le... “Abbiamo sostenuto da subito con entusiasmo questo progetto sperimentale, col supporto del Dipartimento di Agraria dell’Università Federico II di Napoli, che consiste nel portare a termine due microvinificazioni su ognuno dei quattro vitigni storici della Costiera (Fenile, Ripolo, Ginestra e Pepella), una con solfiti e una senza solfiti con l’obiettivo di ottenere vini bianchi d’alta qualità da invecchiamento riducendo quasi a zero i solfiti”. *Ma la gran novità è la costruzione della nuova cantina...* “Stiamo lavorando da alcuni anni nel comune di Agerola dove per la prossima vendemmia 2022 avremo finalmente a disposizione superfici consone a recepire la quantità d’uva che potenzialmente potremmo avere la possibilità di lavorare. Immersa in due ettari terreni di proprietà all’interno di un bosco di castagno ceduo e da frutto, che con un salto verticale scende direttamente al Fiordo di Furore, questa cantina, coi suoi 2.700 metri quadrati fra interrato, piano ammezzato e piano terra, sarà la nostra nuova base logistico operativa. Questa struttura è una mia follia imprenditoriale perché nella vita ci deve essere un po’ di pazzia, io ho iniziato a esser considerato matto quando per il matrimonio decisi di donare l’azienda a mia moglie Marisa, una cosa che nella Campania di quarant’anni fa

non era proprio concepibile, invece fu un’idea visionaria e vincente, sono stato un antesignano della parità di genere. Nel 2022 festeggeremo i 40 anni di matrimonio e i 40 anni dell’azienda Marisa Cuomo e tutto dovrebbe coincidere con l’inaugurazione della cantina a giugno 2022”. *Perché ti definisci l’Ulisse dei tempi moderni?* “Odisseo arrivò nell’isola delle Sirene, che nella leggenda era davanti alle nostre coste e, per non cedere alle loro lusinghe, si fece legare all’albero maestro della nave e fece tappare le orecchie a chi remava, così anch’io non mi sono fatto mai ammaliare dalle sirene, che sono le mode facili dei vitigni internazionali e del miglior vino a tutti i costi. La qualità è sempre soggettiva e frutto di un’interpretazione sensoriale, il miglior vino non esiste, mentre è importante trovare nel bicchiere le espressioni del territorio, così da non poterlo confondere con altri vini nazionali o internazionali. Sul tema avuto sempre le idee chiare, sono un conservatore per eccellenza perché questi sono i dettami dei miei nonni. Ci sono tantissimi grandi vini e un vino diventa grande per la sua unicità e noi abbiamo unicità sia a livello geomorfologico che di sistemi d’allevamento”. In questa bella storia di vino possiamo proprio dire che galeotto fu l’amore fra Andrea, che ha quasi

una febbre di vita, e quella gran donna di Marisa, cementato poi dai figli Dorotea e Raffaele – per i genitori “il raccolto più bello di 40 anni di vita e di vino” – che portano entrambi il nome dei nonni e, ormai grandi, sono anch’essi già attivi in cantina e coinvolti nella valorizzazione del territorio, oltre ad aver entrambe già assicurato alle cantine Marisa Cuomo la continuità della terza generazione coi 5 nipoti Alice, Lavinia, Pierluigi (figli di Dora), Andrea e Marisa (figli di Raffaele). Una bella famiglia di convinti vignaioli che con un’opera paziente mantengono saldo il ruolo fondamentale di ‘custodi’ del paesaggio, portando solo a termine il lavoro della natura. Come disse Luigi Veronelli alla fine degli anni Novanta: “Marisa e Andrea producono un vino appassionato, che sa di roccia e di mare, ne ho camminate le vigne e ne ho assaggiato ancora, un capolavoro di magici equilibri”. Per chi ama la Costiera – lingua di roccia calcarea protesa sul mar Tirreno, sfondo di una delle più belle scenografie naturali al mondo, non a caso dichiarata Patrimonio Mondiale dell’Umanità dall’Unesco – questi vini sono pure emozioni!



Storia e leggenda s'incontrano nella lunga genealogia della famiglia Alois. Ben documentate sono le radici di questa millenaria famiglia che discende dal longobardo Aldelgisio, uomo insigne e sagace, che visse nella seconda metà del secolo IX.

andrea cappelli
foto **mauro fermariello**

IL VINO DI
Michele Alois
DNA DAL GUSTO ANTICO



D'origine francese, la famiglia si divide nel tempo in due rami e due direzioni: Spagna e Caserta, dove giunge nel Quattrocento, vivendo poi "more nobilium" e godendo del titolo comitale in Capua, Caserta e Napoli. Numerosi documenti attestano questa discendenza e mostrano come gli Àdelgisi,



mutando e rimutando la forma del loro cognome, si siano chiamati de Aloisio o de Loysio e in ultimo de Aloys o Alois. Quest'antichissima famiglia, nel dispiegarsi dei lustri, è sempre riuscita a produrre una serie d'uomini che hanno reso illustre il suo nome nei pubblici impieghi, nelle professioni liberali, nell'abito ecclesiastico e nel servizio militare. Era così in vista in Campania che instaurò legami matrimoniali con potenti casate del regno, come quella dei Caracciolo, infatti Giovan Francesco Alois era nato da Aloisio e Ippolita Caracciolo nel 1510 circa. E anch'egli sposò una nobile donna Caracciolo, tal Isabel-la, da cui ebbe 5 figli: Ippolita, Beatrice, Luigi, Orazio e Giovan Battista. Giovan Francesco, noto letterato napoletano,

ebbe maestri molto in vista e si legò in amicizia a numerosi umanisti del tempo. E all'interno degli ambienti umanistici napoletani, Giovan Francesco Alois assunse l'appellativo di "Il Caserta", dalla provincia nella quale la famiglia, ricca e nobile, possedeva grandi estensioni di terre. Morì il 4 marzo 1564, condannato a morte dalla commissione dell'Inquisizione per le sue idee riformiste e gli fu concesso il privilegio, da tutti invocato ma raramente concesso, e solo perché era di rango nobile, di esser decapitato e poi bruciato per evitare le pene del rogo, al quale venivano condannati i comuni eretici. Alla sua esecuzione seguì un periodo, per quanto breve, di meditazione e organizzazione di una sommossa rivolta contro il commissario dell'Inquisizione e i suoi aiutanti a Napoli. Nella parte alta del borgo di Pie-

il fondatore Michele Alois



dimonte di Casolla è sito l'avitto palazzo di famiglia, la cui struttura a corte rurale riprende a pieno gli stilemi delle corti palatine diffuse nel Quattrocento e al cui interno è ancora visibile un affresco raffigurante la Madonna con Bambino tra i santi Sebastiano e Rocco, ma maggiormente gli Alois dimoravano nel loro palazzo di città a Napoli presso la chiesa di San Nicola a don Pietro, su un arco detto Supportico dei Caserta. Ma gli Alois sono anche una grande dinastia imprenditoriale, che ha visto come capostipite dell'arte familiare di produrre stoffe al telaio l'avo Francesco. Dal censimento effettuato nel 1863 dalla Casa Reale piemontese con lo scopo d'effettuare una ricognizione sull'industria del Regno, si evince infatti che già all'epoca l'azienda degli Alois aveva cinque telai e cinque dipendenti. Molto probabilmente Francesco Alois si era messo in scia alle linee

Massimo Alois presenta il terreno del cru Morrone

imprenditoriali dettate dalla precedente dinastia regnante in Napoli che alle porte di Caserta aveva creato un "Real Sito, una Colonia d'Artisti stabilita nel 1789 dall'augusto Ferdinando IV per promuovere fra noi la manifattura della seta, emulando in così nobile impegno il famoso Ferdinando I d'Aragona, il quale molto si adoperò ad introdurre nel regno di Napoli questa sorta di lavoro", scriveva Ferdinando Patturelli nel 1826. Ne nacque quello che ancor oggi è lo splendido complesso monumentale del Belvedere di San Leucio, a pochi chilometri dalla Reggia di Caserta, il parco magnifico a modello di Versailles, figlio del sogno utopico di re Ferdinando di dar vita a una città ideale, una comunità autonoma (chiamata appunto Ferdinandopoli), popolata da giovani del luogo mandati in Francia ad apprendere l'arte della tessitura per poi lavorare negli stabilimenti reali, così da eguagliare e superare la bellezza dei tessuti di seta prodotti a Lione: lampassi,

taffetà, damaschi, liseré divennero poco a poco la nuova pietra di paragone della tessitura serica europea. Fu poi Raffaele, primogenito di Francesco, a fondare una vera e propria azienda commerciale, che Giovanni e Antonio a loro volta ricevettero in eredità e ampliarono progressivamente. Con questa tradizione nelle vene, Michele Alois, penultimo dei 6 figli di Giovanni, piccolissimo, veniva accudito dalle lavoranti – nel palazzo costruito dal nonno abitava con la famiglia al secondo piano e al terzo c'erano i laboratori dell'ordito – che lo appoggiavano in piedi al centro di un macchinario a pedali, molto simile a una giostra e, quando infine era stanco di zampettare al ritmo dei telai «che suonavano come un'orchestra», lo adagiavano «sulle matasse di seta». A 13 anni s'iscrive a ragioneria perché il padre intende introdurlo presto nell'amministrazione dell'azienda, dove era entrato già prima di ottenere il diploma. L'azienda, che nel 1961 aveva tappez-



zato Palazzo Reale a Torino, riproducendo nei minimi particolari i disegni ottocenteschi che fasciano le pareti («E ho ancora negli occhi la stanza di Carlo Alberto, un fondo nero con ramage rosso e verde, un tessuto meraviglioso»), era così conosciuta da esser frequentata dalla nobiltà londinese come dalle ambasciate mediorientali, avendo clienti «come Paola di Liegi, che venne apposta dal Belgio per scegliere uno chantung di 200 metri per arredare la sua casa». E gli splendidi tessuti di San Leucio di casa Alois oggi arredano alcune tra le più famose residenze storiche e di prestigio del mondo, dal Palazzo del Quirinale al Cremlino, dalla Casa Bianca al Vaticano, da Montecitorio al Louvre.



Poi, assecondando un'antica passione sopita, che col tempo s'era fatta imperiosa, i cui prodromi risalgono al Dopoguerra, negli anni Novanta arriva per Michele Alois il momento di passare il testimone della seteria ai figli e dedicare il tempo all'amore per la campagna, tracciando nuovi orizzonti imprenditoriali nel mondo del vino, sempre ponendo come *fil rouge* della sua vita imprenditoriale alti standard qualitativi. Una stimolante sfida in un settore per lui assolutamente nuovo ma in forte espansione, quello enologico, che oltretutto in quegli anni alle Pendici dei Monti Trebulani, uno dei sette Antipennini campani, a nord di Caserta, iniziava a riscattare dall'oblio antichi vitigni autoctoni tipici del casertano

che si stavano perdendo nel tempo e con essi il terroir viticulturale. Così Michele nel 1992, fattivamente coadiuvato dal dinamico figlio Massimo, sdoppia la bisecolare attività della dinastia: "invecchiavo, ho pensato a qualcosa da fare quando sarei andato in pensione. Ho smesso d'occuparmi della seta perché 45 anni d'attività tessile, stando seduto dietro alla scrivania, è un po' dura. Insieme alla passione per la caccia, avevo questo piacere della natura – l'ho preso da mio padre Giovanni che, ogni giorno mandato da Dio, divideva la giornata lavorativa tra la mattina in ufficio al setificio e il pomeriggio nei campi e nella vigna – e da setaiolo mi son fatto vignaiolo. Ma tutto ha avuto inizio dal vitigno Ca-

savecchia, un'antica uva dell'Alto Casertano". E qui serve una digressione storica. Fino a qualche anno fa, scrutando i terreni attorno al piccolo comune di Pontelatone, neanche duemila abitanti nell'entroterra campano, si sarebbero viste solo piante di mele, ciliegie e tabacco, vigneti zero o quasi. Eppure già Plinio Il Vecchio citava queste come terre vocate alla vitivinicoltura, specie per il succitato Casavecchia, gloria locale a lungo dimenticata dopo esser stata decimata dalla fillossera. E sull'antico vitigno Casavecchia regna un intrigante alone di mistero, fatta eccezione per la leggenda tramandata dai contadini che fanno risalire la riscoperta, tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del secolo scorso, in

un vecchio rudere romano "a casa vecchia", nel Comune di Pontelatone, di un ceppo di circa un metro di diametro, probabilmente sopravvissuto alle tremende epidemie ottocentesche d'oidio e fillossera. Da questa leggenda trae origine il nome Casavecchia perché chi, all'epoca, voleva bere quel vino lo indicava come il "vino di quella casa vecchia". Sono state avanzate alcune ipotesi secondo le quali deriverebbe dal vino Trebulanum, decantato appunto da Plinio nell'opera *Naturalis Historia*, prodotto da vitigni ubicati sulle colline che circondavano l'antica città sannitica di Trebula Balliensis, territorio attualmente



comprendente Pontelatone, Castel di Sasso, Liberi e Formicola. Nello scoprirsi vitivinicoltrice, questa famiglia d'antiche tradizioni si è giustamente collegata ancora una volta alla storia, nel solco della riscoperta culturale dei vitigni autoctoni del territorio: i Borbone ebbero un'autentica passione per il vino, tanto che Carlo di Borbone realizzò a metà Settecento la sperimentale Vigna del Ventaglio, la cui produzione nei primi decenni dell'Ottocento s'aggravava intorno agli 80 barili di vino, posta a sud est dell'attuale Monte San Leucio, tra il Belvedere e San Silvestro, ancor oggi parzialmente visibile, in cui i vari vitigni erano disposti in modo da trovare le migliori soluzioni di produzio-

*La vigna del cru Trebulam,
in Trebulanum*

ne e resa vinicola. Così la descrive il cavalier Sancio nel 1826: "La natura, l'indole e la posizione declive del terreno rendevano questo sito opportunissimo per una vigna. Fu essa stabilita presso a 50 anni indietro sulle diverse proprietà che s'acquistarono dalla famiglia Panaro. La disposizione di questa vigna è singolare, come scorgesi dalla tavola messa nel volume delle piante. Forma essa un semicerchio, diviso in 10 raggi, ed è tanto somigliante a un ventaglio, che ne ha preso e ritenuto il nome. Ciascun raggio, che parte dal centro, ov'è il piccolo cancello d'ingresso, contiene viti d'uve di diversa specie, contrassegnate con lapidi di travertino. Le viti sono basse all'uso italiano e il loro numero giunge a diecimila. Non v'è in questa vigna alcun albero, né vi si

esercita altro genere di coltivazione, che quello indicato per le vigne, cioè tre zappature, ingrasso di favucce e altro. Nella sommità di questa vigna, a pochi passi fuori il recinto della medesima, nel sito il più alto, vedesi un vasto pagliaio con de' sedili contornato da piante, costruito nell'anno 1828 per luogo di fermata delle Reali Persone". La riscossa di questi territori campani, nel segno della loro grande storia enoica – la produzione vinicola è un'antichissima tradizione risalente addirittura alla prima colonizzazione greca (VIII secolo a.C.), è così targata Alois. "Negli anni Novanta mio padre Michele – *spiega Massimo* – con estrema lungimiranza decide di partecipare al programma di ricerca degli antichi ceppi pre-filossera coltivati dai Romani e poi dai

Borbone nella Reale Vigna del Ventaglio, che furono poi messi a dimora in un piccolo fazzoletto di terra di mezz'ettaro dove impiantammo un primo vigneto sperimentale con solo 9 filari con 9 vitigni autoctoni, da cui tutto è cominciato. Era una sorta di recupero filologico dove operavamo micro vinificazioni, all'inizio pensato solo per il consumo familiare. In seguito, visti gli ottimi risultati, piantammo i primi otto ettari di vigne e costruimmo la cantina con la bottaia interrata alle pendici dei Monti Trebulani, in uno splendido altopiano circondato da un anfiteatro naturale di colline, non lontano dal vulcano spento di Roccamonfina e dal Massiccio del Matese, che risente delle positive ricadute climatiche in particolare per l'elevata escursione termica e la



buona ventilazione, elementi ottimali nel periodo della maturazione delle uve. Passiamo così a una produzione vera e propria, sempre rispettosa delle singole caratteristiche dei vitigni, dando origine a un'azienda che oggi produce 120mila bottiglie, oggi esportate per il 70% in Usa, Germania, Regno Unito e Giappone, oltre a servire il mercato canadese, cinese, olandese, danese, polacco, senza dimenticare i buoni risultati ottenuti nella distribuzione del prodotto nella costiera amalfitana e sorrentina e al centro di Napoli nelle carte dei vini dei migliori ristoranti campani". La fattoria, immersa tra il verde dei lussureggianti vigneti e un boschetto di macchia mediterranea, ha come cuore un'antica casa rurale borbonica dei primi dell'Ottocento,

prima cadente e poi ristrutturata con cura nel 2004, trasformata in elegante relais, ma che funge anche da sala ristorazione. Oggi la famiglia possiede un parco vigneti di oltre 20 ettari, raggruppati in 3 diversi appezzamenti che si trovano in località Audelino, a Morrone della Monica e nelle terre del Cesone a Pontelatone. Seguendo un'impostazione classica, quelle prodotte da Michele Alois sono etichette che nascono in omaggio alle proprie terre. "In ogni cosa ci vuole passione. E la vigna per me è amore, quanto la seta era semplice necessità. A 60 e più anni mi son rimesso in gioco: per fare un buon vino ci vuole uva buona e per fare una uva buona non bisogna perderla d'occhio: così io ogni giorno non manco mai dalla vigna. E, se pure ho eccellenti collaboratori, sono presente ovunque. Mi piace la vite quando germoglia, e germoglio pure io con queste creature. Mi piace l'aratura e la vendemmia, mentre il diradamento equivale a un pugno

sul cuore perché devo togliere i grappoli di troppo e lasciarli marcire, un'operazione dolorosa, ma solo così l'uva rimasta prende il massimo dalla terra. Feci il primo raccolto nel 1996, volevo produrre un vino di famiglia da distribuire tra parenti e dipendenti, riprendendo l'abitudine che mio padre aveva introdotto in guerra. Nel '99 imbottigliai i primi 200 'pezzi' e oggi mi ritrovo un'azienda ben avviata, una cantina all'avanguardia e una foresteria per la degustazione" commenta Michele, alto, di corporatura asciutta, la faccia come plasmata nella terra, grande amante dell'aria pura e dei profumi della campagna, dove spesso si ferma a meditare. Tutto viene studiato nei minimi particolari: l'allevamento delle viti è tradizionale, ma a supporto c'è anche la tecnologia che, grazie all'impiego di centraline e stazioni meteorologiche, consente di conoscere il momento migliore per intervenire nei vigneti. Le piante sono allevate con estrema dedizione a

spalliera bassa con potatura a guyot e una densità di 5.200 piante per ettaro e massimo è il rispetto per ambiente, natura ed ecosistema. Così, seguendo norme agronomiche rigide e rigorose, si arrivano a vendemmiare uve schiette, pregiate e ricche in ogni loro componente organolettica. Grappoli che in cantina sono vinificati rispettando ogni minima sfumatura naturale, esaltando tutto ciò che la stagione e il territorio son stati in grado d'esprimere nelle uve. Il salto di qualità per gli Alois è arrivato all'inizio degli anni Duemila e oggi le loro bottiglie conquistano onori su onori. Ultimamente l'azienda ha concluso una delicata fase di razionalizzazione e messa a punto delle vigne d'altura, concentrandosi principalmente sul consolidamento qualitativo della gamma di vini prodotti, nell'assoluto rispetto delle varietà autoctone dell'Alta Campania. L'azienda attual-



mente si avvale di due giovani enologi casertani, Alessandro Fiorillo e Giovanni Piccirillo, formati presso la Facoltà d'Enologia di Avellino e specializzati, quest'ultimo, presso l'Institut des Sciences de la Vigne e du Vin de Bordeaux con esperienze lavorative in Francia e Canada, che proietteranno i Vini Alois verso nuovi e più ambiziosi traguardi. Così ogni calice riesce a raccontare la storia di profondi e inscindibili legami territoriali, che si esprimono attraverso la coltivazione di cinque vitigni tradizionali: Casavecchia, Aglianico, Pallagrello Nero, Falanghina, e Pallagrello Bianco. Dai quattro rossi – Casavecchia Riserva Trebulanum, Aglianico Campole, Palagrello Nero Cunto, Settimo, blend d'uve Casavecchia e Palagrello Nero – che s'impongono per vigore e gran struttura, ai due bianchi tesi e vibranti – Pallagrello Bianco Caiati e Falanghina Caulino – le etichette di

Michele Alois rispondono con una gamma completa alle esigenze dei mercati. Di questi, tre sono i cru aziendali che si collocano nella fascia alta del mercato: provenienti da vigne selezionate, che sono stati oggetto di sperimentazione per più di 10 anni, sono stati messi in bottiglia per la prima volta solo quest'anno nelle versioni Trebulanum Doc Riserva 2017, Morrone 2018 e Murella 2018, che uscirà nel 2022, essendo al momento ancora in affinamento in bottiglia. Il cru Trebulanum Doc riserva è un 100% uve Casavecchia di Pontelatone, dalla terra dove si coltiva, visto che già Plinio decantava la zona Trebula, provenienti dalla vigna selezionata di Audelino, che insiste su terreno vulcanico a 138 metri slm. Grazie al progresso della mappatura genetica dei vitigni, si è stabilito che il Casavecchia non è il clone di nessun altro vitigno. Considerata la coincidenza della sua area di produzione con l'antica località di Trebula Baliniensis, il Casavecchia

odierno potrebbe essere il discendente del vino bevuto dai soldati romani. Di quest'idea è anche la famiglia Alois che ha dato al suo vino, lo stesso nome del nettare romano, dandogli un senso evocativo ancestrale e bucolico. Il caparbio vitigno Casavecchia, che prospera nella terra vulcanica così tipica di tante parti della Campania, è molto vigoroso, cioè lignifica con grossa esuberanza, pur producendo poco a causa di un aborto floreale ancora oggetto di studio da parte di diverse facoltà di viticoltura italiane, si parla di meno di 40 quintali per ettaro contro i 50-70 d'altri vitigni, ma dona caratteristiche uniche in termini colore, antociani, aromaticità, maturità fenolica, tannini e acidità, confermando la memoria degli anziani viticoltori che racconta d'eccellenti peculiarità adatte alla produzione di vini eleganti e longevi. L'uva Casavecchia viene vendemmiata all'inizio d'ottobre e, dopo la pigiatura, lasciata fermentare e macerare sulle bucce per 10 giorni con



numerosi rimontaggi in botti di legno italiano da 80 ettolitri per passare poi 24 mesi in botti di legno italiano da 25 ettolitri, dove svolge anche la malolattica e infine 24 mesi in bottiglia per l'affinamento. Vino di carattere e molto affascinante, si presenta rosso scuro impenetrabile con una marcata unghia violacea; al naso esprime un bouquet di gran ricchezza olfattiva con note prima floreali e poi fruttate rosse e nere di sottobosco, prugna e amarena matura si uniscono in armonia alle parti speziate come il pe-



pe nero con nuances di liquirizia, goudron, fumé e sentori balsamici per finire con humus, incenso, foglie secche, carrube, funghi essiccati, bacche di ginepro, chiodi di garofano, maggiorana. Al palato è caldo, esuberante, strutturato, opulento, corposo, ricco in estratto con un tannino molto equilibrato, ma intenso. Va sicuramente abbinato a selvaggina in arrosto, carni rosse alla brace e formaggi stagionati. La denominazione Pallagrello deriva dal dialettale *'u pallarell*, ovvero piccola palla, riferito

all'acino minuto e rotondo. Originario delle colline caiatine, se ne hanno numerose risultanze storiche, riconducibili secondo alcuni addirittura alla Pilleolata romana. Famosissimo sino a tutto l'Ottocento, se ne traeva uno dei vini favoriti dai Barbone, che gli riservarono un posto nella Vigna del Ventaglio. Era così tenuto in conto dalla famiglia reale che veniva offerto come regalo di pregio ai propri ospiti e lo includevano, col nome di Piedimonte Rosso, tra i vini presenti nei menu e nelle carte dei vini per le grandi occa-

sioni, accanto ai più titolati vini francesi. È un vitigno vigoroso con una resa per ettaro di circa 70-80 quintali, il cui grappolo si contraddistingue soprattutto per la forma più corta con acini piccoli d'elevato livello zuccherino e un'acidità totale contenuta. Il cru Murella Terre del Volturno Igt è un Palagrello Nero in purezza che proviene dalle vigne selezionate a Morrone della Monica - Casalicchio a 350 metri s.l.m. su colline calcaree ai piedi del monte Friento, che fa parte dei Monti Trebulani. Vendemmiato nella pri-

ma decade d'ottobre, la fermentazione alcolica avviene in botti di legno italiano con macerazione sulle bucce per 10 giorni, mentre la malolattica si svolge in botti di legno italiano da 25 ettolitri, dove permane per 12 mesi per finire con un affinamento in vetro di 12 mesi. Un rosso dal color rubino brillante, al naso nuances di ciliegia e mora su un sottofondo di piacevole terrosità per un sorso minerale con un finale lungo e deci-



so. Il Morrone Terre del Volturmo Igt è un Pallagrello Bianco in purezza da un vigneto di circa due ettari con viti di 15 anni d'età che insiste su suoli di natura calcarea a Morrone della Monica – Casalicchio in Pontelatone a 350 metri s.l.m. con esposizione est-ovest sulle colline ai piedi del monte Friento, che fa parte dei Monti Trebulani. La vendemmia avviene a inizio settembre e la fermentazione alcolica per 2/3 in acciaio inox alla temperatura di 13-14° per un mese e 1/3 sulle fecce fini in legno per nove mesi, per concludere viene affinato in bottiglia per 12 mesi. Giallo paglia luminoso, l'olfatto è ricco e nitido di ginestra, albicocca, cedro, mela cotogna, salvia e menta, il sorso è fresco, molto ampio e articolato tra toni tostati e speziati su un fondo agrumato con la componente acida in evidenza che lo rende ben bilanciato, dinamico e lungo. Della gamma dei rossi fa parte anche il Cam-

pole, Aglianico in purezza da una vigna di quattro ettari ad Audelino: vitigno di buona vigoria e produttività, è originario della Magna Grecia e deve il suo nome alla volgarizzazione del termine greco *Ellenikon* in Hellenico, Hellanico sino ad arrivare ad Aglianico. Il grappolo, di media grandezza e abbastanza compatto, presenta acini con buccia molto resistente dal color blu intenso e ricca di pruina. Vendemmiato nella prima decade d'ottobre, la fermentazione alcolica avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 16 mesi con numerosi rimontaggi, mentre la fermentazione malolattica si svolge totalmente in botti di legno italiano da 80 ettolitri per finire con un affinamento in vetro di 8 mesi. All'analisi visiva si presenta di un luminoso color rosso rubino più o meno intenso o granato vivace. Al naso emergono prima note eteree poi marcati sentori di frutta nera, ribes, confettura di prugna e liquirizia e poi sentori profondamente speziati, infine cenere, in bocca è succulento, sapido ed equili-

brato con un buon livello d'acidità totale. Il millesimo 2004 del Campole è stato servito dal presidente della Repubblica Italiana Giorgio Napolitano in versione magnum durante molto i banchetti al Quirinale. Sempre tra i vini provenienti da uve a bacca nera, è il Cunto Terre del Volturmo Igt, omaggio al *Cunto de li cunti* di Giambattista Basile, raccolta di novelle napoletane che ha formato la tradizione narrativa locale: è una versione monovitigno di Palagrello nero, le cui uve provengono da un vigneto di 1,5 ettari a Casalicchio che insiste su suoli di natura calcarea, vendemmiato nella prima decade d'ottobre. La fermentazione alcolica avviene in botti di legno italiano da 80 ettolitri con macerazione sulle bucce per 10 giorni con numerosi rimontaggi, mentre la malolattica si svolge totalmente in botti di legno italiano da 25 ettolitri, dove permane per 12 mesi per finire con un affinamento in vetro di 12 mesi. Un rosso dalla luminosità scintillante, che vanta un corredo olfattivo che aleggia dal viti-

gno al territorio con sentori di ciliegia, mora, amarena poi viola, geranio e ginepro che sfociano nel terroso, lasciando spazio a una beva rotonda, succosa, interessante e mai scontata con sapori minerali sul finale lungo e costante. Questo vino è perfetto per accompagnare risotti di terra, in particolare ai funghi, carni rosse arrosto e carni bianche salsate. A chiudere la carrellata dei rossi il Settimo, Terre del Volturmo Igt, blend d'uve Casavecchia e Palagrello nero da un vigneto di quattro ettari ad Audelino che vengono vendemmiate nella prima decade d'ottobre. La fermentazione alcolica avviene in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni e anche la malolattica si svolge in acciaio per finire con un affinamento in vetro di sei mesi. Dal color rosso rubino chiaro, al naso è molto pulito con una bella ciliegia fresca che si sposa a sensazioni speziate con tannini di buona e fresca intensità sul lungo finale di una beva stimolante. Per quanto riguarda i vitigni bianchi abbiamo anche la Falanghina, il cui nome ha origine dal latino *phalange*, cioè legata al palo, le cui tracce per la prima volta furono individuate circa due secoli fa, nel 1825, è un vitigno che appartiene con assoluta esclusività alla Campania. Il Caulino, Falanghina 100%, proviene da un vigneto di quattro ettari nella zona di Audelino che viene vendemmiato a fine settembre. La fermentazione alcolica avviene sulle fecce fini a 14° per 30 giorni e la malolattica in acciaio a una temperatura di 1-14° per poi essere rilasciato sui mercati dopo tre mesi di bottiglia: di color giallo paglie-

rino più o meno intenso e carico con riflessi verdognoli, all'olfatto è delicato e piacevole con note floreali di fiori bianchi e poi fruttate di mela verde appena tagliata, pera, susina, pesca gialla e agrumi maturi, come cedro e limone. Al palato è di una freschezza minerale coinvolgente, morbido, minerale e persistente con una vivace acidità. Vino dal carattere semplice ma vivace, è molto versatile in cucina, infatti s'accompagna egregiamente a piatti vegetariani, zuppe coi funghi, carni bianche, formaggi a pasta morbida come la mozzarella di bufala e piatti tipici della cucina di mare: dal crudo dei frutti di mare, ai molluschi e crostacei, pasta o riso con sugo di pesce, calamari in umido, pesce alla griglia o fritto. Per chiudere la carrellata dei vini ecco il Caiati, un Pallagrello Bianco in purezza – il grappolo è facilmente riconoscibile per la forma minuta e compatta con l'acino



sferico e dal caratteristico puntino nero sottostante – da uve di una vigna di due ettari in zona Audelino a 138 metri slm, che vengono vendemmiate a inizio settembre. La fermentazione alcolica avviene in acciaio inox alla temperatura di 13-14° per 30 giorni, mentre l'affinamento avviene per il 50% in vasca d'acciaio

inox e per il 50% in legno fino al mese di giugno per poi essere rilasciato sui mercati dopo tre mesi di bottiglia: color giallo paglierino brillante impreziosito da un riflesso dorato, al naso propone profumi di fiori gialli e zagara poi frutta fresca con una dominanza di note di mela smith, pera abate, ananas e melone, mandorla bianca, cera d'api, finocchietto selvatico, zenzero candito, nespola e nocciola tostata su sfondo vegetale; al gusto è sapido, equilibrato, di buona persistenza aromatica con lungo finale di pompelmo e albicocca secca. Il Pallagrello bianco dell'Alta Campania è attualmente parte di un progetto d'analisi dei precursori aromatici da parte di ben sette facoltà d'Enologia italiane, i cui risultati saranno pubblicati fra due anni. Il Caiati è stato servito da Sua Maestà il re Juan Carlos presso la sua residenza estiva a Palma de Maiorca e al Palazzo della Zarzuela a Madrid, residenza privata del re di Spagna a Madrid. Attualmente nell'Alta Campania operano una ventina di produttori che

vinificano prodotti d'alta qualità, i cui vigneti insistono nell'area nord dei Monti Trebulani, dei quali il Monte Maggiore arriva a un'altezza di 1.070 metri slm e nella cui vallata di trova l'azienda Alois, fino a sud est sulle colline Caiatine che guardano il Taburno. L'avventura nel mondo del vino di Michele Alois, che dagli avi spagnoli ha preso i gesti magniloquenti e l'aspetto dell'*hidalgo* gentile, dall'innesto delle prime preziose marze trent'anni fa, è stata una scommessa vinta, che coincide con l'orgoglio della propria terra. Una viticoltura antica, dimenticata, recuperata, premiata: una bella storia di made in Italy nel segno del terroir Campania! Passione, amore e soprattutto tradizione sono la forza trainante di quest'azienda nel mondo, i cui vini, nati dalla pazienza di chi sa aspettare affinché il tempo dia ragione alla tenacia e alla veracità, sono fonte di profondo orgoglio.



San Salvatore 1988

andrea cappelli

PEPPINO PAGANO E IL SUO PROGETTO
AGRICOLO ECO SOSTENIBILE NEL SEGNO
DELLA MEMORIA AGRICOLA COLLETTIVA

Ci sono luoghi identitari nei quali il tempo rallenta e la vita ha un sapore diverso, in cui ogni limite diventa orizzonte, il passato futuro e la tradizione modernità, come il Parco Nazionale del Cilento, dove i profumi del mirto, del finocchietto e dell'origano regnano sovrani. Luoghi predisposti a esser coltivati, un Mezzogiorno poco conosciuto, ma che possiede grandi risorse, dove la terra viene considerata lo spazio nel quale una comunità ha costruito nel tempo un antico sapere collettivo fondato su un delicato sistema d'interazione tra persone e ambiente.

Una terra ricca di storie e tradizioni, mai toccata dall'agricoltura intensiva. Proprio nel cuore di questo Parco nasce, all'ombra dei templi di Paestum, che sono lì a tenderti la mano per accompagnarti alle origini della civiltà, dalla mente arguta e dal cuore sincero di Giuseppe Pagano, l'azienda agricola San Salvatore 1988, che insiste negli stes-

si luoghi dove i Greci duemila anni fa cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono i vitigni Aglianico, Fiano e Greco. Riannodando i fili della memoria, la cantina è il concretizzarsi della storia di un ritorno che viene da lontano, infatti il padre Salvatore – il nome dell'azienda è naturalmente un omaggio alla sua memoria – era uno dei più importanti produttori di vino campani del Dopoguerra, come già da tradizione dei suoi antenati almeno dal 1880,

ma i cambiamenti di mercato e la ricerca di produzioni a costi sempre più contenuti lo costrinsero a passare la mano. La famiglia Pagano iniziò allora una nuova attività nel mondo dell'accoglienza, che ha dato i suoi frutti e oggi Peppino – così lo chiamano tutti – è proprietario d'eccellenti alberghi nella costa di Paestum, la città dei templi, e finalmente ha potuto coronare il suo sogno di tornare all'agricoltura, fondando un'azienda di seria e rigorosa filosofia biologica certificata, che si rifà anche ad alcuni principi della biodinamica. “Nel 1989 acquisisco il boutique hotel Esplanade e nel 2001 inauguro una struttura di lusso, il Savoy Beach Hotel, che all'interno ospita il rinomato ristorante gourmet I tre olivi, dove proponiamo il meglio della gastronomia mediterranea, utilizzando solo l'eccellenza delle materie prime. E dal 2017 queste due strutture sono affiancate dal Lido Beach Club '93, piccolo resort direttamente sulla spiaggia. Quella dell'albergo è un'attività che mi ha dato molte gratificazioni ed ero a pieno impegnato nella gestione di questo bu-

siness quando, nel 2003, durante una visita alle cantine Ruffino in Chianti, rimasi molto colpito dalle colline disegnate dai geometrici filari e dalle suggestive cantine: dentro di me nacque un sentimento di profonda nostalgia, un groppo in gola, all'improvviso tornò alla luce quel ragazzino che ogni giorno al mattino prima d'andare a scuola e la sera dopo il carosello andava in cantina a smuovere nei tini il mosto dei nostri tre ettari di vigneti sulle pendici del Vesuvio a Boscoreale, paesino vicino a Pompei, antica terra dei Romani, dove sono nato”. Albergatore di successo, per Peppino tornare al vino è stato come riabbracciare un amore ancestrale, infatti sentendolo parlare si capisce che nelle sue vene scorre davvero una passione autentica, che fa da volano a una capacità imprenditoriale fuori dal comune: “In una settimana decisi che sarei tornato al vino, stavolta non più comprando uva, com'era costretto a fare mio padre, ma impiantando vigne per avere il controllo totale sulle uve, in modo da poter avere una materia prima di prim'ordine per fare grandissimi vini. Così, preso dalle opportunità che una tenuta agricola può offrire, non solo negli affari ma anche per la qualità della vita,

Peppino Pagano ritratto nel parco archeologico di Paestum accanto al Tempio di Nettuno



I vigneti di Stio nel Parco Nazionale del Cilento

inizio a cercare terreni idonei e poi non potevo accettare che nel Cilento, dove in passato erano stati prodotti vini straordinari in modo naturale, stessimo fermi al palo in campo vitivinicolo... Non vorrei si dimenticasse che, prima della Seconda Guerra Mondiale, i vini cilentani, senza conservanti e nessun tipo di chimica, erano tra i pochissimi a reggere il trasporto oltre l'equatore, fino in Brasile, cioè erano navigabili, poi negli anni Cinquanta arrivò la fillossera e

distrusse tutte le vigne. E non furono reimpiantate perché i proprietari – i nobil signori che abitavano nei palazzi gentilizi di Napoli – che davano i loro enormi feudi in mano ai mezzadri, non ebbero alcun interesse a investire per fare nuove vigne e i contadini certo non ne avevano le possibilità economiche... Infine il colpo di grazie fu lo spostamento massiccio della manodopera verso il nord Italia, nel miraggio del posto fisso alla Fiat, un vero e proprio esodo che causò praticamente la sparizione della vitivinicoltura". La San Salvatore 1988, posta in luoghi di sug-

gestiva bellezza, oggi conta su 165 ettari dislocati nel Parco Nazionale del Cilento con 42 ettari a vigneto tutti in produzione. La prima acquisizione del 2004 è a Stio, paese con meno di mille residenti a quasi 700 metri d'altezza, in una situazione estrema nell'incontaminato entroterra, una sorta di paradiso con vallate verdi e una luce incredibile, pochissime costruzioni e boschi a perdita d'occhio. 75 ettari complessivi, di cui 15 di vigneto – piantati nel 2007 a un'altitudine che rappresenta una sfida, ma che dona uve pregiate e aromatiche con esposizione sud-sud

ovest su suoli calcareo argillosi pieni di scheletro –, sette di oliveto con 350 piante antiche almeno 200 anni, 35 di seminativi-ortivi, 20 di bosco ceduo, tre di frutteto con 950 alberi di frutta antica, in modo da mantenere l'equilibrio naturale del terroir. Sfida nella sfida, qui Peppino ha impiantato 1,5 ettari a Pinot Nero, uva molto delicata ma che ha bisogno d'esser coltivata piuttosto in alto e di inverni freddi. La seconda acquisizione del 2007 a Capaccio in località Cannito, a un'altitudine di 180 metri slm, 25 ettari, di cui 14 di vigneto in un unico appezzamento, la vigna più



grande di tutto il Cilento, con un'esposizione ideale a sud-sud ovest in direzione del mare, distante solo 7-8 chilometri in linea d'aria. Qui gli impianti si trovano in posizione da "manuale della grande vigna" con una vista mozzafiato – alle spalle il Monte Calpazio che protegge dalle intemperie, di fronte il mare con l'isola di Capri sullo sfondo – alimentandosi da un terreno argilloso e calcareo ricco di minerali, un misto di roccia e scheletro marino che d'inverno riesce ad accumulare tutta l'acqua possibile, rilasciando poi la giusta l'umidità d'estate, mitigando la calura e il conse-



guente stress idrico delle viti: vigne pedemontane con un'importante presenza di macchia mediterranea, immerse in un microclima unico, giusto sotto la montagna, alta 750 metri a strapiombo, ergo l'escursione termica giorno-notte è costante, garanzia di grandi profumi ed estrema freschezza, insolita per i vini del sud Italia, ma non meno importante è l'influenza del mare, capace con le sue brezze di donare un'intrigante sapidità. Non solo, nelle terre del vulcanico Peppino pascolano anche 750 bufale e, come omaggio a queste terre, di cui sono uno dei simboli, è stato scelto proprio il bufalo come logo. "Ho visto un bufalo tra le vigne e ho bevuto vino, ho visto un bufalo tra le vigne e lui ha visto me" è la frase che campeggia su tutte le etichette, un progetto grafico di rottura curato da Mario Cavallaro: "L'idea originale del nostro marchio parte da un bufalo stilizzato, attin-

gendo idee dai millenari vasi rinvenuti, come se l'avesse disegnato gli antichi Greci, riuscitissimo gioco d'assonanze e rimandi". Pur essendo un'azienda giovane – la prima vendemmia è del 2009 – la filosofia produttiva della San Salvatore, per scelta etica e storicamente coerente, è molto legata alla tradizione contadina cilentana, rispettandone i tempi, le tradizioni, le abitudini, le ritualità e i metodi, infatti tutte le colture vengono condotte come una volta. I vini sono da sempre curati da un professionista di grandissima esperienza come Riccardo Cotarella, ormai molto preso dalla Campania, dove lavora da più trent'anni con risultati straordinari, dedicandosi alla ricerca sui vitigni locali autoctoni. La San Salvatore dal 2010 ha una cantina moderna, dotata di tutte le ultime tecnologie e del tratto contemporaneo dell'architetto Sabrina Masala: 1.600 metri quadrati in pianta e 300 di soppalco, dove si

trovano gli uffici e un punto ristoro, con una suggestiva vista della cantina dall'alto, per far vivere ai visitatori un'esperienza totalizzante, allietata dai manicaretti delle donne cilentane. La San Salvatore, in scia al profondo rispetto che Peppino Pagano nutre per l'ambiente, ha ottenuto da alcuni anni la certificazione biologica e nelle proprie coltivazioni adotta esclusivamente processi organici che si rifanno anche ad alcuni principi della biodinamica con la preziosa consulenza di Carlo Noro e Michele Lorenzetti, considerati punti di riferimento dell'approccio agronomico naturale: "Vennero a vedere i terreni, li supervisionarono – racconta Peppino, patròn illuminato – e mi dissero che erano fortunatamente ben preservati e sufficientemente vitali per poter pensare a un approccio

*Il parco vigneti di Capaccio
con alle spalle il monte Calpazio*

agronomico tutto naturale”. L'impatto ambientale è ridotto al minimo, così per le scatole viene utilizzata solo carta riciclata e sul tetto della cantina sono installati pannelli fotovoltaici a servizio di due impianti, uno da 97 kw e l'altro da 62 kw, che la rendono pressoché autonoma a livello energetico, riducendo di 6.800 Kg/annui le emissioni di Co2 nell'atmosfera. Tra bianchi, rossi, rosati e bollicine attualmente sono circa 450mila le bottiglie prodotte – e ognuna

delle 14 referenze ha un nome di paesi della zona, omaggio al territorio, dove le rose, belle e profumate, fioriscono due volte l'anno, come ci ricordano Virgilio, Ovidio e Properzio. Unico nome diverso, l'Aglianico in purezza più ambizioso, dedicato a Gillo Dorfles, uno dei padri dell'estetica italiana, pittore, scrittore e filosofo, nonché veterano delle vacanze a Paestum, amante dei vini del territorio e grande amico di Pagano. Omaggio a Gillo Dorfles, circa 7.000 bottiglie per annata numerate, proviene da uve selezionate di gran pregio per un rosso

morbido e dal tannino levigato che viene affinato per 24 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio e ulteriori 12 mesi in bottiglia, le cui etichette sono realizzate, vendemmia dopo vendemmia, coi 16 disegni che il maestro ha voluto omaggiare alla San Salvatore: “Gli chiesi se aveva piacere a conoscere e visitare la vigna – *ci racconta Peppino* – approvò con piacere e, quando arrivammo tra i filari, all'imbrunire, lui si emozionò, riaffioravano forti alla mente i ricordi della sua gioventù passata tra le vigne”. Nato a Trieste il 12 aprile 1910, la lunga vita di

una delle menti più brillanti del panorama culturale italiano ha visto la fine a Milano il 2 marzo 2018, poche settimane prima di raggiungere il suo compleanno numero 108. *Da sempre sei attento a un'agricoltura ecocompatibile...* “Ho sviluppato un forte interesse verso il concetto di sano e naturale, che cerco di seguire sempre anche nella mia attività di ristoratore, perché so bene che «siamo quel che mangiamo». Sono convinto che tutto parte dalla cura della terra e che la pianta non può che esser specchio fedele del suolo che gli dà vita. Ho sviluppato un ostracismo com-



pleto verso la chimica e abbiamo iniziato a utilizzare anche l'ozono, un gas naturale che non lascia alcun tipo di residuo sulle colture e in grado di distruggere in pochi secondi i microrganismi con cui viene a contatto, consentendo una riduzione del 50% di zolfo e rame. Tutto qui è fatto in casa, anche il letame necessario per i preparati biodinamici è ottenuto attraverso un ciclo integrato di recupero completo delle lettiere delle nostre bufale, che, coi loro zoccoli, amalgamano naturalmente paglia e letame e ci permettono d'ottenere un concime bio altamente nu-



tritivo. Un'altra pratica culturale facile e naturale che utilizziamo è il sovescio, che consiste nel coltivare determinate piante destinate poi a essere interrate al momento del loro massimo sviluppo. Insieme alla massa vegetale, nel terreno andranno interrati preziosi elementi nutritivi in grado d'aumentare la fertilità del suolo". *Ma la cantina dal 2015 si è allargata...* "Abbiamo aggiunto una parte indipendente dov'è stato spostato l'imbottigliamento, il magazzino e lo stoccaggio negli in-

terriati al buio e con temperatura consona alla perfetta maturazione dei vini, mentre nel primo corpo di cantina è rimasta la bottaia, dove vi sono sempre circa 600 ettolitri di vini in affinamento in legno, sia botti grandi da 35 ettolitri della tradizione locale che barriques francesi per dare quel tocco di gusto deciso e moderno a vini che devono anche esser presenti anche sui mercati internazionali". *Ma anche il settore zootecnico è molto importante per te...* "Devi sapere che ho iniziato a pro-

durre prima latte che vino, infatti le bufale ci hanno consentito da subito di poter sostenere la vigna quando non produceva ancora. Piano piano andremo a lavorare in proprio tutto il nostro latte, molto genuino e proteico, sia come profumata Mozzarella di Bufala Campana Dop sia come cremoso yogurt fresco che, avendo una scadenza di 35 giorni, possiamo proporre sia al mer-

Ritratto di una delle 750 bufale con la sua profumatissima mozzarella

cato nazionale che a quello internazionale. Ma tutto parte dall'origine, così per avere prodotti eccezionali ci vuole un grande latte, salubre e di gran livello qualitativo, per questo ci prendiamo molta cura del benessere degli animali che hanno ampio spazio per muoversi e non sono in competizione per il cibo. Così, per una corretta alimentazione

delle nostre 750 bufale, direttamente dai nostri campi produciamo fieno, paglia, mais, erba mista, mentre dall'esterno ci approvvigioniamo di sfarinati di grano e sfarinato di cereali, cioè avena, orzo e farro. Inoltre ogni bufala giornalmente ha a disposizione 300 grammi di semi di lino, che sono piccole preziose perle di salute avendo un alto contenuto di minerali (in particolare fosforo, rame, magnesio e manganese), proteine (20%), lipidi (40%), oltre ad

acidi grassi polinsaturi, capostipiti degli Omega 3 e Omega 6. E se sul tetto della stalla abbiamo un impianto fotovoltaico da 90 kw, coi reflui della bufale alimentiamo un impianto da biogas che produce ben 249 kw all'ora, parliamo in un anno di circa due milioni di kw, infatti anche per il settore zootecnico siamo energeticamente autonomi". Ma la tua vena imprenditoriale non si ferma proprio, qualche anno fa hai aperto "La Dispensa"...

"Fortunatamente ho avuto la possibilità d'acquistare una proprietà di 5 ettari con un casolare sulla strada di grande comunicazione che collega l'autostrada di Battipaglia col Cilento, così abbiamo ristrutturato l'immobile ricostruendo il tetto col legno di castagno del Cilento e le tegole, come usava tanti anni fa, lasciando la muratura esterna com'era. Ero sicuro che sarebbe stato gradito ai nostri clienti un negozio dove poter acquistare tutti i pro-



dotti della filiera corta dell'azienda agricola San Salvatore, che rappresenta un bel paniere cilentano, e non mi sono sbagliato... Ma La Dispensa, dove accanto c'è pure un orto di un ettaro dove produciamo le verdure e i legumi direttamente a chilometro zero, è anche un luogo dedicato ad assaporare la nostra terra. Per completare l'offerta, abbiamo in cucina un gruppo di massaie cilentane tutte over 60, mamme e nonne amorevoli dalle mani esperte, cu-



stodi di antiche ricette, impegnate a preparare i piatti della tradizione contadina. E tutti i giorni tirano la pasta fresca in casa, che facciamo col grano duro Senatore Cappelli che coltiviamo in 3-4 ettari a Stio. Con l'ampliamento degli spazi esterni, attualmente abbiamo la possibilità di ben 700 coperti all'aperto nella bella stagione e 55 all'interno per il periodo invernale. Ma voglio anche ricordare che pure in Dispensa, sempre in scia al concetto di sostenibilità ambientale, stiamo azzerando l'uso della plastica. Ultima novità il progetto di una struttura enogastronomica di ristorazione alle porte di Paestum con vista sui templi che sarà pronta fra un paio d'anni". *Giuseppe Pagano, oltre che agricoltore convinto, è anche amante della qualità della vita...* "Nel mio sangue scorre forte la volontà di fare una viticoltura ecocompatibile completamente green, da cui scaturiscano prodotti etici e con grande attenzione alla salute del consumatore. Noi cilentani siamo molto fieri sia dell'am-

biente naturale, che conserviamo gelosamente considerandolo un gran valore aggiunto, sia dei prodotti agroalimentari, grandi ambasciatori della nostra terra che possono aiutarci a innescare un importante flusso di turismo enogastronomico. Sono un amante del bello e del buono, due concetti reciproci e inscindibili che hanno un forte legame già nella Grecia classica, che trova la sua espressione suprema nell'ideale della kalokagathía, la condizione propria di ciò che sa di potersi dimostrare, nello stesso tempo, bello e buono. Concetto che i nostri antichi progenitori greci hanno dimostrato per esempio coi templi di Paestum, sicuramente fra i più belli del mondo, ma anche buoni, nel senso che sono ancora in piedi dopo ben 2.500 anni!". *Quello che ammiriamo da sempre in te è un mix esplosivo d'energia, curiosità e chiarezza d'idee...* "Il ruolo dell'imprenditore è sempre determinante per il Paese e il proprio territorio, pensa che quando mi sono buttato nel mondo del vino avevo già cinquant'an-

ni, tante iniziative da curare e avrei potuto anche scegliere di comprarmi una bella barca... Invece ho preferito investire nell'agroalimentare di qualità perché penso che sia il futuro del made in Italy, avendo un sempre maggior appeal nei mercati internazionali e anche per dimostrare ai giovani che qualcosa si può fare, che devono credere nella propria terra, di cui i nostri prodotti d'eccellenza sono ambasciatori nel mondo intero. Ma la cosa che mi dà più soddisfazione è poter continuare qualcosa di quello che facevano entrambi i miei genitori, la tradizione del vino sul Vesuvio del ramo paterno e l'allevamento delle bufale a Paestum da quello materno". San Salvatore non è solo un'azienda seria e organizzata, ma anche un laboratorio a cielo aperto, un progetto di sviluppo agricolo rigorosamente biologico in cui si dà valore a una produzione consapevole e alla memoria agricola collettiva.

"La dispensa" di San Salvatore, dove cucinano le massaie cilentane

TENUTA Cobellis

I GRANDI VINI DEL CILENTO E LA CUCINA CONTEMPORANEA DI AQUADULCIS

Il Cilento, terra dal carattere mitico e misterioso, che si affaccia sulla costa tirrenica a sud di Napoli, tra il Golfo di Salerno e il Golfo di Policastro, da millenni ha ispirato poeti e cantori, tanto che molti dei miti greci e romani sono stati ambientati sulle sue coste: narra l'Odissea che di fronte a Punta Licosa ci fosse l'isola delle Sirene – creature che, secondo Omero, irradiavano un canto che faceva impazzire i marinai di passaggio, portandoli a schiantarsi con le imbarcazioni sugli scogli, dove Ulisse si fece legare all'albero di maestra per ascoltare quell'irresistibile, ma ingannevole melodia.

Regione storico-naturale inclusa interamente nella provincia di Salerno, è un'area montuosa nella zona meridionale della Campania dalle grandi tradizioni agricole, di cui buona parte del territorio rientra nel Parco Nazionale del Cilento, secondo parco in Italia per dimensioni, istituito nel 1991: comprendendo un'area protetta di quasi 200mila ettari, ha lo scopo di tutelarne il ricco patrimo-

nio naturalistico, costituito da circa 1.800 specie diverse di piante autoctone spontanee, nonché da una ricca fauna che annovera addirittura il lupo appenninico, che percorre svelto le praterie d'altitudine e l'aquila reale, che volteggia ancora sulle cime delle rupi montane. Paesaggio culturale di straordinario valore, è stata infine dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco nel 1998. L'antica stirpe dei Cobellis di Angellara di Vallo della Lucania, paese immerso in uno storico pae-

andrea cappelli

saggio antropico ricco di una natura ancora incontaminata fra i monti e il mare, che nel corso degli ultimi decenni si è particolarmente distinta nella professione dell'arte medica, ha mantenuto anche un forte attaccamento alle tradizioni agricole del Cilento, che da sempre hanno animato i propri discendenti. "La nostra famiglia si è insediata in questo territorio intorno al Quattrocento e i suoi esponenti sono sempre stati medici, avvocati o membri del clero – ci racconta il dottor Massimo Cobellis – i nostri avi, di famiglia borghese e con importanti proprietà terriere, non hanno mai tralasciato l'attenzione e la cura per la terra, mostrando sempre gran sensibilità al mondo contadino, sostenendone sempre le istanze e i bisogni. Il Cilento è da secoli una terra molto vocata all'agricoltura, specialmente all'olivicoltura e alla vitivinicoltura, vi insistevano infatti vigneti di grandi estensioni con produzioni enormi di vino, che nel Dopoguerra veniva esportato anche in America, dando un grande slancio all'economia di questi territori. Negli anni Sessanta, i contadini, come in tutta Italia, intesero immaginare che il

boom economico dovesse filtrare anche attraverso un progressivo abbandono della terra, alla ricerca di altre condizioni di vita e diversi impegni lavorativi. Le attività agricole subirono quindi un forte rallentamento per decenni, tanto che trent'anni fa la produzione vinicola era quasi azzerata. Tra i pionieri della riscoperta del valore culturale, oltre che economico del mondo agricolo cilentano, negli anni Ottanta fu sicuramente mio padre Francesco Cobellis, affermato chirurgo, che, nell'epoca in cui l'unico investimento sensato sembrava essere il mattone, andò controcorrente, investendo tutti i suoi risparmi in ambito agricolo. Acquistò nel 1970 la tenuta I Russi, con 70 ettari tra ulivi abbandonati e rigogliosa macchia mediterranea; così, nonostante gli impegni professionali associati alla responsabilità della clinica fondata nel 1948 da suo padre Luigi, impiegò molte energie nel far dissodare terreni incolti fino ad impiantare, intorno al 1975, 12 ettari di nuovi vigneti. Per la scelta dei vitigni e dell'esposizione più opportuna s'avvalse di tecnici esperti, che valutarono molto favorevolmente non solo la natura del terreno, che risultò molto vocato all'attività vitivinicola, ma soprattutto la particolare esposizione alla luce solare, oltre al microclima che beneficiava dell'influsso dell'aria di mare, che dista solo 3-4 chilometri in linea d'aria". Negli anni la tenuta Cobellis ha subito un note-

Il dottor Massimo Cobellis



Vigna Le Starze

vole sviluppo, fino agli attuali 400 ettari che insistono nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, tra i più grandi parchi nazionali d'Italia. La proprietà oggi si divide in cinque sottotenute: Russi, Ogliastriello, Prevetelupo, Starze e Ruine. Russi è la proprietà storica, che ha dato vita e corpo al progetto di una moderna azienda, da cui prende il nome il cru d'Aglianico Vigna dei Russi: un susseguirsi di dolci prospettive collinari a 200 metri slm con vigneti, ulivi secolari e un "muro" di fichi d'india che contrasta il blu del mare sullo sfondo.

Quello stesso mare che un tempo vide nascere la scuola filosofica eleatica, la scuola di pensiero presocratica attiva a Elea (l'attuale Velia), che col poema *Perí Physeose (Sulla Natura)* di Parmenide, interrogandosi sul senso dell'essere o non essere, diede inizio alla storia del pensiero filosofico occidentale. La tenuta Prevetelupo accoglie invece vacche, pecore, capre, ben 500 bufale – è in itinere un importante progetto di riqualificazione delle stalle legato alla possibilità di cogliere tutte le opportunità della transizione ecologica –, dolci animali dal manto nero come la pece e le corna aguzze, un frantoio con lavorazione delle olive a freddo e un impianto di

biogas che trasforma in energia elettrica i reflui zootecnici, rendoli peraltro un ottimo ammendante per i terreni. Coltivazioni stagionali, tra cui erba medica, foraggio e mais, s'alternano tra Prevetelupo e Ogliastriello, soddisfacendo l'intero fabbisogno degli animali. Gli splendidi uliveti, circa 35mila piante, molte delle quali secolari, tra le cultivar Pisciotthane, Frantoiiane e Leccine, s'estendono invece tra Starze e Ruine. "Ulivi, sempre ulivi! In mezzo solo ulivi, come pecore a frotta" scriveva Giuseppe Ungaretti negli *Annali Cilentani* e aveva ragione, infatti l'olivicoltura qui ha radici antiche: già nel IV secolo a.C. i Focesi introdussero la varietà Pisciotta-

na, resistente ai venti salmastri e ai terreni argillosi del Cilento. Dopodiché la presenza dei monaci greci basiliani ha rafforzato questa coltura, disegnando i terrazzamenti e l'irregimentazione delle acque con strutture realizzate in pietra, ben visibili sul territorio. Si tratta di antichi manufatti che a tutt'oggi contribuiscono ad assicurare la qualità dell'olio extravergine, più volte elogiata dallo storico nutrizionista americano Ancel Keys, che proprio in questa terra visse gran parte della sua vita, dando seguito agli studi che lo condussero alla formulazione dell'ormai famosissima dieta mediterranea, dichiarata dall'Unesco "Patrimonio Culturale Immateriale





dell'Umanità" nel novembre 2010. La Tenuta Cobellis produce nel proprio frantoio aziendale mediamente 500 quintali all'anno di Rùine, olio extravergine d'oliva Cilento Dop – il dottor Massimo Cobellis è tra l'altro presidente del Consorzio per la Tutela della dop Cilento – la cui alta qualità e le sue straordinarie caratteristiche si devono essenzialmente all'incontaminata natura del luogo: ricchissimo di antiossidanti, dovuti alla perfetta integrazione degli ulivi con l'ambiente collinare del parco, conserva sia i caldi sapori solari che gli intensi profumi della incredibile biodiversità locale. Dopo una frangitura a freddo eseguita con le più moderne tecniche d'estrazione, si presenta color giallo paglierino con buona vivacità e intensità, al palato rivela un gusto tenue e

delicato d'oliva fresca e dolce con piacevoli note appena percettibili d'amaro piccante. Il suo gusto e il suo profumo si esaltano nella cucina fredda e s'intensificano gradevolmente a caldo nelle zuppe, soprattutto a base di legumi. A vigneto sono oggi coltivati 20 ettari su terreni franco argillosi, per l'80% vitigni autoctoni allevati sia con sistema a guyot che a cordone speronato basso, divisi in due corpi, 12 ettari presso la tenuta Russi con Aglianico, Fiano, Sangiovese e un po' di Barbera e i rimanenti otto ettari presso la Tenuta Starze con Coda di volpe, Aglianico e Fiano cilentano. Attualmente la cantina è immersa in un piccolo uliveto, così sono le stesse piante secolari a mantenere quella giusta temperatura necessaria a preservare il lavoro che la natura e l'uomo hanno pri-

ma fatto e poi racchiuso in bottiglia, ma vi è già un progetto per realizzare una nuova cantina in mezzo ai vigneti in una magica location vista mare, dove si possono godere tramonti mozzafiato. "Abbiamo iniziato a imbottigliare da circa 15 anni; mio padre non iniziò mai l'attività d'imbottigliamento, infatti le uve venivano vendute tutte localmente perché erano già molto apprezzate per la loro qualità – *continua il dottor Massimo Cobellis, amministratore dell'azienda agricola, oltre che delle strutture sanitarie di famiglia* – e con la consulenza dell'enologo toscano Lorenzo Scotti abbiamo iniziato la ristrutturazione dei vigneti, l'ammmodernamento della cantina e infine il primo imbottigliamento col nostro brand nel 2006. Oggi produciamo 60mila bottiglie col fior fiore

delle nostre uve, che raggiungono un perfetto grado di maturazione, con un potenziale futuro di 150-180mila. L'obiettivo è lasciare ai nostri figli un'azienda di grande qualità, i cui prodotti dovranno essere riconosciuti e apprezzati sempre per le loro specificità, frutto di una filiera produttiva sana e davvero tracciabile". Vitigno principe l'autoctono Aglianico Cilentano, per il quale molteplici sono le teorie sulle origini: alcuni accreditano quella che sia stato portato qui dai Greci (Aglianico=Ellenico), altri sostengono che provenga da incroci ripetuti nei secoli fra una pianta madre e alcuni vitigni locali tipici dell'areale dove viene allevato. Quello che accredita

Uno degli oliveti con piante centenarie di cultivar Pisciotana in località Pischilli

quest'ultima opinione è il fatto che sia coltivato in un'unica fascia, il 41° parallelo, che attraversa tutte le zone vulcaniche del Sud Italia, escluse le isole, e comprende una parte di Campania, Basilicata, Molise e Puglia. La varietà è sempre la stessa, ma cambia totalmente le proprie

peculiarità al variare del territorio, del clima e dell'esposizione, tanto da raggiungere espressività completamente diverse. L'Aglianico ha la capacità d'interpretare magnificamente questi luoghi, fra i più antichi d'Italia, così differenti fra loro, che sono stati e restano la sua terra d'elezione. Questo vitigno predilige zone molto soleggiate, luminose e ventose con una forte escursione termica,

come quella che si verifica in alcune particolari zone del Cilento. Inoltre l'Aglianico ha la particolarità d'essere l'ultimo vitigno che viene vendemmiato al Sud. Per quanto riguarda i vini, partiamo dai bianchi col Coda di Volpe Eleanico, che già nel nome vuol evocare la provenienza ellenica del territorio cilentano: color giallo paglierino intenso e brillante, al naso dona suggestioni fruttate di mela

cotogna, ananas, banana e pesca gialla, a cui s'accordano sussurri di ginestra e note minerali. Gusto sapido, fresco, secco, armonico e voluttuoso. Da preferire su sauté di vongole, impastata di cozze, crostacei e latticini. L'altro bianco, franco e netto, è il Cilento Fiano Dop Crai, una vendemmia tardiva per la quale protagonisti della maturazione sono l'acciaio per sei mesi e poi il vetro. Cromati-



smo segnato da un giallo paglierino carico e lucente con sfumature verdoline, l'impatto olfattivo esprime un bouquet nitido, lineare e territoriale che rimarca i canonici profumi fruttati, floreali e vegetali del territorio cilentano: si appalesano pregnanze odorose d'agrumi, pesca e pera, segnate anche da qualche incursione fruttata tipicamente tropicale e poi ginestra e biancospino con un finale d'ebe

mediterranea. Il sorso è acido, denso, succoso e reattivo con nuances salmastre. Gusto morbido, suadente e ritmato. Da abbinare a piatti di mare, carni bianche e formaggi giovani. Terzo bianco il Greco Paestum Igp Thumos, parola d'origine greca che significa emozione, pathos, desiderio, riportando il pensiero alla grande tradizione classica della Magna Grecia. Si tratta di una delle poche etichette di Greco in purezza di tutto il Cilento, che matura per sei mesi in vasche d'acciaio e poi affina in bottiglia. Color giallo paglierino splendente, all'esame organolettico si presenta con connotazioni odorose di frutta matura e fiori bianchi su note vegetali. In bocca entra lineare e composito, conquistando il palato per avvolgenza e soavità. Nella gamma non poteva mancare un rosè, il floreale Rosato Paestum Igt Piscrai, da uve Sangiovese e Barbera, che lo rendono di facile beva per i suoi sensori di frutta rossa matura. Veniamo ora ai rossi col ben strutturato Paestum Igp Piscriddi, blend d'Aglianico, Barbera e Sangiovese. Lavorazione in contenitori d'acciaio per 10 mesi e affinamento in vetro. Color porpora, eclettici i profumi che salgono al naso, evidenziando un'impronta fruttata, sfumature floreali di violetta e respiri sapidi. Bocca fresca, morbida e strutturata con una bella tannicità. Molto abbinabile ai primi della tradizione come fusilli, lasagne e pasta al forno. Una curiosità per i non cilentani, il significato dei nomi dei vini è una nota

di colore locale, infatti in dialetto 'crai' sta per domani, 'piscrai' per dopodomani e 'piscriddi' per dopo dopodomani. E veniamo ora al cru, l'Aglianico Cilento Dop Vigna dei Russi, lungo e potente vino di punta dell'agricola Cobellis, che prende il nome dalla proprietà storica di famiglia, premiata nel 2013 alla tredicesima edizione di "Radici del Sud", grande manifestazione dedicata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni del Mezzogiorno, come miglior Aglianico del Sud Italia, un vero e proprio trionfo per la Tenuta Cobellis! Lunga maturazione e affinamento per complessivi tre anni in acciaio e barriques di rovere francese per questo 100% Aglianico, vitigno principe del terroir. È certamente un vino rosso simbolo di tutto il mondo del vino cilentano, insieme a pochi altri sul territorio. Veste rosso rubino tendente al granato, il naso è coinvolgente con prorompenti profumi di frutta rossa come ciliegie e prugne, insieme a quelli del sottobosco, mirtillo e ribes. Calibrate le nuances speziate di noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano. Pregevoli gli umori odorosi di goudron. In bocca un sorso caldo, etereo, corposo, ma che poi sa regalare anche sensazioni gustative fresche, supportate da un tannino austero e fine. Gran bel finale, lungo e persistente. Da bere con secondi di carne come l'agnello al forno, il cinghiale in umido o formaggi molto stagionati. Infine la Riserva del cru Vigna dei Russi, le cui uve vengono prima diraspate, pigiate

e poi messe a macerare per 21 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate. Prima di esser messo in vendita, a questa lavorazione segue un passaggio di 18 mesi in barriques di rovere francese nuovo, quindi altri 3-4 mesi in vasche d'acciaio e ancora sei mesi in bottiglia. Si presenta color rosso rubino molto concentrato, quasi impenetrabile. Al naso esprime complesse note floreali e di frutta matura con sfumature balsamiche di vaniglia e tostatura. Al palato si sente una trama fittissima, molto potente e morbida che prepara a un lungo e piacevolissimo finale. E non possiamo scordarci i due passiti dolci, uno in bianco di Fiano e l'altro in rosso di Aglianico, che sui formaggi piccanti sono qualcosa d'eccezionale! Con Massimo Cobellis finalmente la grande tradizione produttiva del Cilento torna a far parlare di sé, segnando l'inizio di una rivoluzione vitivinicola per la zona più a sud della regione Campania. Da questo substrato storico culturale, nasce anche il progetto del ristorante gourmet Aquadulcis – in latino "acqua dolce", chiamato così per via del torrente che lo costeggia. Il locale, ospitato all'interno di un frantoio ad acqua rimasto per secoli abbandonato, ha aperto i battenti ad aprile 2017 in pieno entroterra cilentano, precisamente in contrada Tenda nel borgo medievale di Massa di Vallo della Lucania, che conta ormai po-





chissimi abitanti ma una campagna incontaminata con materie prime eccezionali. Siamo alle falde del Gelbison, monte sacro del Cilento, uno dei più alti della Campania coi suoi 1.705 metri slm, in un silenzio rotto solo dal ruscello. Un luogo antico e affascinante che Massimo Cobellis ha voluto far rivivere come completamento delle attività agroalimentari di famiglia e come motore di promozione, affidando il progetto di recupero alle sapienti conoscenze e all'indiscusso

gusto per il bello dell'architetto Massimo Olivieri, che ne ha conservato tutta l'autenticità. Tra nuances primordiali e i tratti di un restauro davvero sartoriale durato diversi anni, vi si respira l'orgoglio per aver restituito al presente una struttura del passato, ricavandone uno spazio in perfetta sintonia col verde paesaggio bucolico in cui è immerso. Aquadulcis nasce dalla forte esigenza di presentare il Cilento in modo innovativo, unico e raffinato. Rispetto, serietà, corte-

sia, disponibilità, determinazione, classe, tranquillità: questi i principi su cui si fonda la filo. Solo 8 tavoli nudi in ferro battuto ricoperti da vetri, divisi fra la sala a piano terra (un tavolo da 5-6 persone) e al piano superiore (sette tavoli, di cui due da quattro persone e cinque da due, per un totale massimo di 18 persone) dove da una porta a vetri s'intravede anche la cantina a vista. Ma altri tre tavoli da 2-3 persone si trovano nel patio esterno – siamo a 450 metri e la sera d'estate

si sta davvero piacevolmente freschi – dove si può pranzare, ma anche fare un bell'aperitivo o una sbicchierata dopo cena, comodamente sotto la poetica "pergola di metallo" che ricopre per intero la terrazza esterna, vera e propria opera d'arte fatta realizzare dall'architetto Olivieri. Gli interni sono molto ben curati con poche ceramiche scelte e posate importanti per un ambiente piacevole e leggero, nel senso che non stanca e rilassa: all'ingresso, sulla destra, c'è la cuci-



na a vista e, guardando in alto, al primo piano, si vede la sala perché i due piani sono separati solo da uno spesso vetro trasparente, così dall'intrigante mansarda è possibile osservare direttamente la brigata all'opera fra i fornelli. I fuochi sono affidati, sin dal primo giorno d'apertura, alle mani capaci e sensibili dello chef Vincenzo Cucolo, classe 1986, campano doc nato a Laviano in provincia di Salerno, piccolo borgo irpino di montagna nell'alta Valle del Sele. Dopo gli studi

presso l'istituto alberghero di Contursi Terme, Vincenzo fa la gavetta in locali in giro per tutto il Balpaese, frequentando l'Accademia di Cucina di Terni con maestri del calibro di Maurizio Serva e Iside De Cesare, nonchè facendo esperienza con lo chef stellato Vintantonio Lombardo, mentre tuttora collabora con Cast Alimenti, scuola del maestro Iginio Massari con pasticciieri del calibro di Fabrizio Fiorani. Chef Cucolo ha la fortuna di lavorare nella culla della Dieta Mediterranea, infatti i temi della salute e della tutela ambiente saranno sempre più centrali nei menù del futuro. Una cucina semplice ma creativa e innovativa, fatta di materie prime del territorio cilentano ma anche di contrasti inaspettati, dove la gran professionalità è percepibile dalle sofisticate e precise cotture a bassa temperatura. La mano del cuoco è ferma oltre che padrona della tecnica, esprimendo così una linea di cucina pulita e raffinata per

piatti non solo perfettamente eseguiti, ma anche leggibili da tutti, stuzzicando l'ospite con sapori nuovi, ricchi ed emozionanti, nonchè spunti decisamente divertenti. Tante materie prime, come i vini, l'olio e le verdure vengono coltivate e prodotte dall'azienda agricola Cobellis, dove tra l'altro vi è un grande orto, facendosi protagonisti di una tradizione in continuo movimento, che è accettazione del passato, ma anche moderna contaminazione del presente, dal momento che non esiste evoluzione senza ossequio per la cucina delle massaie. "La solidità, l'intelligenza e la lungimiranza della proprietà mi hanno lasciato mano libera – *esordisce chef Cucolo* – infatti mi sono sentito da subito libero di sperimentare e pensare a come reinventare in chiave contemporanea i piatti della tradizione cilentana. Così, quando di buon mattino entro in cucina, penso solo a come poter rendere felici i nostri ospiti, che hanno la possi-

bilità d'ammirare in diretta come nascono i nostri piatti. Vorremmo riunire in un'unica summa gastronomica i piatti che a nostro avviso rappresentano le influenze culturali che nel tempo hanno arricchito il patrimonio culturale e culinario del Cilento, famoso già nell'antichità, tanto che l'imperatore Cesare Ottaviano Augusto ne fece una provincia dedicata all'allevamento degli animali e alla coltivazione degli alimenti destinati alle mense della corte romana. Alla fine tutto questo lavoro servirà a tracciare una carta dei sapori del Cilento, un compendio di cucina che ha per culla il Mediterraneo e come artefici tutte quelle genti che nei secoli lo hanno solcato". I pani e i dolci sono fatti in casa, mentre enorme è il lavoro sui vegetali, verdure e ortaggi ma anche frutta, che sono un inno alla biodiversità, in ossequio alla dieta mediterranea.

Lo chef del ristorante
Aquadulcis Vincenzo Cucolo



nea. Il servizio è curato, puntuale e appassionato con attenzione costante all'ospite, protagonista il maître sommelier che con discrezione accompagna il "racconto degustativo". *Chef, come definirebbe la sua cucina?* "Territoriale, di ricerca, cromatica, in una cornice dove c'è davvero estrema attenzione alla materia prima. I piatti devono rispecchiare una gestione maniacale dell'equilibrio di tutti i sapori presenti perché i nostri ospiti devono capire quello che stanno mangiando: in ogni preparazione solo 3, massimo 4 elementi. Valorizzare la semplicità pare una cosa facile ma non lo è, prendiamo un grande spaghetti al pomodoro, che se la gioca su

cotture e tecniche contemporanee o un risotto con ben 20 diversi tipi d'erbe spontanee dai nostri campi. Il nostro obiettivo quotidiano è realizzare una cucina che sia il più possibile istintiva, un laboratorio d'idee e passioni". *Chef, dopo cinque anni all'Aquadulcis, quali sono i suoi cavalli di battaglia?* "Pasta e patate con cozze e camomilla; borragine, grappa e fondente, piatto che valorizza un'erba spontanea che viene scissa dalla parte fibrosa alla clorofilla con la fibrosa lavorata con formaggio vaccino, insieme a grappa a clorofilla, ottenendo una vera e propria sala; lo spaghetti trafilato al bronzo allo zafferano del Cilento, dal sapore forte con un color giallo molto acceso, tartufo nero e cacio ricotta; 'Punta Licosa', una triglia particolarissima che viene

pescata solo nei nostri mari". *Offrite dei percorsi di degustazione?* "La scelta alla carta è stata eliminata e proponiamo quattro menù degustazione con la possibilità, anche in un tavolo da due, di scegliere due diversi menu. Lo 'Zenone', in onore all'antico filosofo greco presocratico della Magna Grecia Zenone di Elea, a base di prodotti del mare e il 'Senofante', in omaggio allo storico e scrittore poligrafo ateniese, a base di prodotti di terra. Entrambe le proposte hanno sei portate principali: aperitivo di benvenuto, 4-5 tipologie di lievitati accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva Ruine Cilento Dop, due antipasti, due primi piatti, un secondo piatto, un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria. Il terzo menù degustazione è il vegetariano

'Parmenide', in onore al filosofo greco antico, fondatore della scuola eleatica, che volendo può farsi anche vegano, che si compone di quattro portate principali: aperitivo di benvenuto, 4-5 tipologie di lievitati accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva Ruine Cilento Dop, un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto, un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria. Il quarto menù degustazione è a mano libera e s'intitola appunto 'cum libera manu coqui auctoris' e vede protagoniste ben otto portate: aperitivo di benvenuto, 4-5 tipologie di lievitati accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva Ruine Cilento Dop, tre antipasti, due primi piatti, due secondi piatti, un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria". *Come vi sie-*

te evoluti in questi quasi due anni in cui c'è stato molto tempo per riflettere? "Siamo divenuti – i due della brigata di sala e i tre della brigata di cucina – ancor più precisi, più gourmet. Il menu cambia quattro volte all'anno nel segno dell'assoluta stagionalità e delle materie prime fresche del territorio, cucinate in chiave contemporanea con tecniche innovative e uno sguardo libero da pregiudizi, restituendo tutto il fascino, i profumi, i colori e la forte identità della terra cilentana. E un'accoglienza veramente di charme è divenuta il nostro faro, vogliamo con tutto il cuore far vivere al cliente un'esperienza d'ospitalità completa, autentica, curiosa ed evocativa.

Inoltre la carta dei vini sta crescendo, adesso proponiamo più di 100 etichette che spaziano in tutta Italia e qualcosa anche di estero". Così, immersi in un luogo di classe che con buon gusto mette al centro dell'attenzione l'ospite, quella di Aquadulcis è una filosofia di cucina semplice ma attenta alla sperimentazione, stimolata da un *genius loci* di rara suggestione, fatta d'accostamenti insoliti, cromatica creatività, contrasti inaspettati. Perché in questa terra antica, custode di sapori veri, la cucina è soprattutto cultura. *Ma c'è anche altro che bolle in pentola...* "Ci stiamo orientando verso il connubio agricoltura-territorio, che è inscindibile, cercando di

veicolare il mondo dei viaggi enogastronomici – conclude Massimo Cobellis – così sono state realizzate 11 camere in agriturismo di livello medio alto per poi passare a ristrutturare un altro nostro bellissimo casolare settecentesco, che ospiterà una struttura di lusso, ma dobbiamo andare al passo col Cilento, più cresce e più noi offriremo. Non riusciamo a non pensare che ci troviamo in Campania e che abbiamo bellezze incredibili, ci sono molte condizioni favorevoli per poter sviluppare un turismo fruitore di prodotti d'eccellenza, così da esser di supporto alle aziende agricole attraverso la vendita diretta". In questa terra dove la vita scorre ancora

dolcemente, con la sua capacità imprenditoriale Massimo Cobellis è sicuramente tra quelli che in pochi anni sono riusciti a far tornare nel popolo cilentano una certa sensibilità verso la terra dei padri e dei nonni, tutelandone e promuovendone nel mondo le eccellenze agricole, olivicole, lattifere e vitivinicole, sempre nel segno delle antiche tradizioni. A volte, nel cuore del Cilento, ti sembra di stare in un luogo lontano, sospeso in quel tempo che profuma ancora di memoria, immerso in un'atmosfera dolce, romantica e avvolgente.



LA FAMIGLIA **Lenza** DA 140 ANNI PROTAGONISTA DELL'AGRICOLTURA SALERNITANA

andrea cappelli

Questa intrigante storia familiare si dipana dal lontano 28 marzo 1881, quando Stanislao Lenza acquistò i terreni del Conservatorio di Santa Sofia situati nella frazione Macchia di Montecorvino Rovella.



Fin dagli albori questa azienda agricola fu coltivata in gran parte a vigneti, vista la vocazione naturale dell'area, tanto che addirittura la strada che la costeggiava era denominata "Volta delle Vigne". Nel 1920 la famiglia Lenza ri-

levò dalla casa principesca dei Doria di Anghi gran parte del feudo La Picciolla a Pontecagnano Faiano in provincia di Salerno, vasta area semi impaludata nella parte settentrionale della pianura di Paestum. L'azienda dei Lenza prese il nome di Tenuta Valentinia e il suo centro aziendale costituisce ancor oggi un pregevole esempio di pro-

totipo dei canoni estetici e funzionali dell'architettura razionalista degli anni Venti del Novecento applicata all'agricoltura cosiddetta allora "industriale", il cui scopo era quello di restituire all'uso collettivo le ampie terre impaludate della piana di Paestum. La famiglia Lenza diede un importante contributo all'imponente opera di bonifica della ferti-

le Piana del Sele iniziata dai Borboni, trasformando così negli anni Trenta il latifondo in uno dei primi esempi di azienda agricola moderna per gli standard dell'epoca, concepita cioè per essere completamente autonoma e autosufficiente, dotata cioè delle strutture che ospitavano le famiglie delle maestranze che vi lavoravano e di tutte le attività necessarie all'intera comunità, come il forno per il pane. La Tenuta Valentinia fu adibita a coltivazioni industriali e fu una delle poche a vedere tra le sue attività l'allevamento equino, infatti fino agli anni Cinquanta i cavalli furono il principale strumento per le attività di bonifica, essendo in grado di raggiungere anche i luoghi più impervi delle zone impaludate, altrimenti inaccessibili, consentendo la progressiva realizzazione di strade e infrastrutture. Protagonista di questa "storia di frontiera", per le proprie attività imprenditoriali la famiglia ebbe importanti riconoscimenti di merito dal Governo Nazionale e nel 1956 Valentino Lenza venne insignito dal Presidente della Repubblica Italiana Giovanni Gronchi dell'ambito titolo di Cavaliere del Lavoro. L'azienda passò poi di mano da Valentino a Guido e infine ancora a Valentino, attuale titolare, che ha orientato l'attività verso i cavalli da corsa al trotto. Ma l'antica vocazione familiare per il vino, che data addirittura a fine Ottocento, è stata negli an-

*Guido Lenza con la moglie
Ida Tascone*

ni Duemila il modo raffinato di Valentino, per riavvicinare il figlio avvocato, Guido, alla terra dei padri e dei nonni. Così tra il 2009 e il 2010, sostanzialmente senza dir nulla in famiglia, Valentino mette dimora un vigneto a corpo unico di circa 5,5 ettari di sole uve Aglianico nel tranquillo Comune di Montecorvino Rovella, alle spalle della città di Salerno, sulle dolci colline salernitane alle pendici della catena dei Monti Picentini sul versante affacciato sul mar Tirreno, in vista del Golfo di Salerno, da cui distano circa 10 chilometri. Immerso in un

na, dalla struggente bellezza paesaggistica e il Cilento, che ospita il Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano (180mila ettari), riconosciuto anche riserva della biosfera e primo geoparco in Italia. Coltivato con sistema d'allevamento a guyot su un falsopiano d'origine vulcanica con orientamento nord-est sud-ovest, il suolo è limoso fine, debolmente alcalino, ricco di minerali quali calcio magnesio, ferro, manganese, caratteristiche geomorfologiche e pedologiche proprie del territorio dei monti Picentini – un complesso

mercio tra il 2016/2017. Complice una passione che covava da tempo, la trappola del padre del dinamico Guido era scattata, catturando anche la moglie Ida Tascone – magistrato amministrativo e inarrestabile trascinatrice – che si è fatta coinvolgere con entusiasmo nell'avventura enoica, coadiuvati nel lavoro in vigna e cantina dall'enologo Sergio Pappalardo. “Qui la coltivazione della vite è di casa sin dall'antichità – *ci racconta Valentino Lenza* – prima dell'avvento dei Romani l'intera parte nord della provincia era presidia-

za scordare che il territorio di Salerno è da sempre uno straordinario laboratorio culturale e di biodiversità, luogo dov'è nata la dieta mediterranea, che ha dato i natali a Parmenide e Zenone, tra i maggiori filosofi dell'antichità, è stato Principato longobardo, e vi è sorta la Scuola Medica Salernitana, la prima e più importante istituzione medica d'Europa nel Medioevo”. “Quanto alla filosofia produttiva, il nostro principio



suggestivo panorama da *buen retiro*, il vigneto è posto a circa 130 metri d'altitudine, a cavallo tra Paestum e Pompei, idealmente al centro tra due siti riconosciuti dall'Unesco “Patrimonio Mondiale dell'Umanità”, la Costiera Amalfita-

L'ippodromo “Valentinia” all'interno della tenuta a Pontecagnano Faiano

scistoso-calcareo-dolomitico che costituisce la parte più antica nella costituzione di tale area, segue una formazione dolomitica-calcareo – la cui influenza raggiunge la sottostante pianura di Paestum. Il vigneto – chiamato in famiglia Vigna di Macchia – entra in produzione nel 2013, prima annata aziendale, mentre il primo vino entra in com-

ta dagli Etruschi, misteriosa popolazione del centro Italia, le cui vestigia sono oggi conservate nel Museo Archeologico Nazionale di Pontecagnano: amanti del vino e gran conoscitori dei cavalli, gli Etruschi ebbero importanti contatti coi Greci stanziati nella vicina Paestum e questi incontri favorirono la diffusione della vitis vinifera in Campania. Sen-

è che il vino sia esclusiva espressione del terroir – *ci racconta il figlio, l'avvocato vignaiolo Guido Lenza* – infatti le uve provengono esclusivamente dalle terre coltivate dalla mia famiglia da oltre cent'anni e il nostro vino proviene esclusivamente dalle nostre uve. E in cantina l'intervento umano deve essere minimo”. Questa la dichiarazione



ne che campeggia in etichetta: «Da oltre un secolo il cavallo accompagna la nostra storia; la viticoltura è il nostro futuro». E proprio un cavallo stilizzato costituisce il simbolo del brand aziendale, che rappresenta il legame fra la terra e l'uomo, omaggio a un'attività di famiglia che oggi annovera uno dei più grandi e importanti allevamenti di cavalli da competizione del Meridione d'Italia. Attualmente dei 100 ettari complessivi della tenuta, 10 sono quelli dedicati al parco vigneti, di cui quasi il 50% in conversione biologica, suddiviso in due corpi. Al primo nucleo vitato in Montecorvino Rovella, dov'è stato piantumato un altro ettaro di Piedrosso colti-

vato con sistema d'allevamento a guyot, si sono aggiunti 3,5 di vigneti impiantati a 15/20 metri sul livello del mare nei pianeggianti terreni della Tenuta Valentinia a Pontecagnano Faiano con uve autoctone campane a bacca bianca – Fiano, Greco, Falanghina e Coda di Volpe – coltivate a guyot. Qui i filari sono orientati a est-ovest su suoli finemente limosi e debolmente alcalini, caratteristiche geomorfologiche e pedologiche proprie della pianura di Paestum, una delle più fertili e produttive d'Italia, i cui suoli sono caratterizzati da abbondante presenza d'argilla e limo. L'azienda segue metodiche tradizionali di coltivazione naturalmente rispettose dell'ambiente e le vendemmie sono eseguite interamente a mano per mantenere l'integrità del frutto fino all'ingresso

in cantina, dove si è scelto di lavorare con bassi livelli di solforosa aggiunta o addirittura in assenza, ove le condizioni lo consentono. Quattro le etichette aziendali per un totale di un po' più di 20mila bottiglie all'anno. A partire dall'Igp Colli di Salerno Valentinia, Aglianico in purezza, prima referenza aziendale fin dall'annata 2013, oggi prodotto in 15mila pezzi: dopo la diraspatura e una soffice pressatura, la macerazione del mosto avviene a contatto delle bucce con periodici delestage per circa 30 giorni, infine, dopo la svinatura, viene affinato 36 mesi in grandi botti di rovere di primo e secondo passaggio e altri 12 mesi in bottiglia. Dal color rosso rubino intenso con riflessi granato, al naso presenta aromi speziati accentuati, accompagnati da sentori di confettura

e note tostate. Al palato è morbido e avvolgente con tannini eleganti predisposti al lungo invecchiamento. È un vino corposo che abbina primi piatti a forti condimenti, ragù napoletano, zuppe di legumi, carne rossa arrosto, formaggi stagionati e salumi, frutta secca. Altro importante rosso, tirato in poco più di tremila bottiglie è l'Igp Colli di Salerno Massaro, Aglianico 100% senza solfiti aggiunti: dopo la diraspatura e una soffice pressatura, la macerazione del mosto a contatto delle bucce con periodici delestage dura per circa 15 giorni poi, dopo la successiva svinatura senza filtraggio, viene affinato 24 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia. Dal color rubino intenso, al naso presenta piacevoli sentori di frutti a bacca rossa quali mirtillo e ciliegia, accompa-



gnati da note balsamiche e speziate. Al palato è caldo e persistente con un piacevole fruttato che accompagna sensazioni gliceriche che bilanciano l'importante tannino, proprio del vitigno Aglianico. È un vino di gran corpo che ben si abbina con primi piatti strutturati, carni alla brace e cacciagione, formaggi invecchiati e salumi, risultato Vincitore col millesimo 2015 alla manifestazione Radici del Sud – 2018. Passiamo alle 1.500 bottiglie di Igp Colli di Salerno Gabry, un Piediroso 100% rosato frizzante metodo ancestrale senza solfiti aggiunti: dopo la diraspatura e la separazione del mosto fiore con leggerissima pressione, la fermentazione inizia in vasche d'acciaio poi il vino viene imbottigliato ancor prima della fine della fermentazione per concludere la pre-

sa di spuma direttamente in bottiglia. Un vino da pic-nic, fresco e succoso, caratterizzato da aromi di frutta fresca, dalla fragola al lampone. Al palato è di facile beva, pulisce il palato e si muove facilmente a ogni sorso. Perfetto con mozzarella di bufala campana, pizza e frittura. La gamma di vini aziendale prevede anche circa duemila bottiglie del bianco Igp Colli di Salerno Ida, Falanghina 70% e Greco 30%: dopo la diraspatura, avviene la separazione del mosto fiore con leggerissima pressione, segue la fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata con rimontaggi e delestage nell'evoluzione fermentativa, seguiti da affinamento sulle fecce fini per sei mesi. Alla vista si presenta di un brillante giallo paglierino dai riflessi dorati, al naso rega-

la sentori di mela cotogna e frutta candita con un lungo finale minerale, caratteristico dei varietali che lo compongono. Al palato è equilibrato e persistente con un buon corpo e un'eccellente acidità. Ideale con mozzarella di bufala Campana e con i piatti di mare della tradizione mediterranea. Alla viticoltura si associa l'olivicoltura con un oliveto collinare di 15 ettari orientato a est con cinquemila piante di circa vent'anni d'età in località Monte di Eboli a 350 metri sul livello del mare. La gestione dell'oliveto, in conversione biologica, prevede esclusivamente fertilizzanti organici e pratiche d'inerbimento naturale, mentre la raccolta avviene prematuramente nella prima metà d'ottobre. Blend di cultivar Frantoio 90% e Rotonella 10%, viene estratto a

freddo un elegante olio extravergine d'oliva Dop Colline Salernitane dalla bassissima acidità (0,30%), dal sapore amaro e fruttato intenso con note di carciofo e foglia d'olivo, perfetto per zuppe di legumi, carni e insalate. Ma, oltre all'importante produzione vitivinicola e olivicola, la tenuta dispone di circa 75 ettari di terreni dedicati alla cerealicoltura e porta avanti un prestigioso allevamento di cavalli di razza con 40 fattrici e alcuni stalloni. Il territorio della provincia di Salerno presenta un patrimonio agricolo culturale unico al mondo, dove da esattamente 140 anni la famiglia Lenza è protagonista nel succedersi di cinque generazioni di grandi agricoltori.

CANTINA RICCIO & GREEN RESORT DE MARCO

DALL'AMORE PER LA TERRA NATIA E LE SUE TRADIZIONI, L'IRPINIA CHE NON TI ASPETTI!

andrea cappelli

Giuseppe De Marco, per una vita manager di banca, viene pian piano assalito dai ricordi di bambino legati al lavoro del nonno Peppino, vignaiolo appassionato. Così il richiamo della terra natia, con le tradizioni e le emozioni d'un tempo, diviene sempre più forte e irresistibile nostalgia dei vigneti riporta al paese Giuseppe, "il dottore", riconnettendolo ai propri legami familiari.

nemaker Riccardo Cotarella, enologo tra i più stimati non solo in Italia, ma in tutto il mondo, che assiste nei momenti chiave della stagione l'enologo di cantina Gerardo Spiniello, allievo prediletto dello scienziato Luigi Moio, professore di Enologia presso l'Università



È a Chiusano di San Domenico, 2.200 abitanti, in provincia di Avellino, che affondano le radici dei De Marco. Così Giuseppe, dopo una prima vita di successo da manager bancario, ne inizia una seconda nel

Sopra, Luigi De Marco con la moglie Eleonora e le figlie Adriana e Carolina; a fianco Giuseppe de Marco con la moglie Rosaria

mondo del vino con entusiasmo, dedizione e ottimismo. Nel marzo 2010 viene inaugurata la Cantina Riccio, scavata nella roccia: il nome discende dal soprannome di Giuseppe, che da piccolo, per via della folta capigliatura, veniva chiamato 'Peppe o' Riccio'. E all'avventura partecipa fin da subito anche la moglie Rosaria e il dinamico figlio

Luigi. Al 2012 data la prima vendemmia. La mission è quella di riprendere in chiave contemporanea l'antica attività di famiglia, puntando alla qualità senza compromessi. Un compito non facile con cui Giuseppe si mette alla prova, facendo convivere le più moderne tecniche di produzione con la preziosa consulenza di uomini esperti come il wi-

di Napoli e presidente dell'Oiv. A Chiusano di San Domenico, uno dei paesi più caratteristici del suolo irpino, il fascino di luoghi antichi s'inserisce all'interno di un contesto geografico dal paesaggio incantevole, dove la vegetazione sprizza vitalità. Qui la presenza di forti pendii, l'abbondanza di corsi d'acqua con gli impetuosi torrenti





Ofanto e Calore, un gioco di venti particolarmente favorevoli che battono sul blocco del Terminio, contribuiscono a creare un microclima particolarmente interessante per la coltivazione della vite. Il parco vigneti, che insiste su suoli argillosi a una media di 700 metri di quota, ben esposto e protetto, copre una superficie di circa 20 ettari nei territori di Lapio, Montemariano, Montefalcione, Parolise e Chiusano di San Domenico. Un terroir d'estrema vocazione, quasi di montagna, che conferisce a questi vini campani, promettenti e raffinati, caratteristiche qualitative eccellenti. Grandi ispirazioni e simbolismo, i vini sono vestiti

da etichette intitolate alla divinità Janus, mentre il calice che rappresenta il logo aziendale riprende l'iniziale del nome del proprietario, Giuseppe e di sua moglie Rosaria. In un simile contesto, grazie alla personale cura di Giuseppe e Luigi De Marco, è stato possibile coniugare l'uso delle più avanzate tecniche di coltivazione e produzione vitivinicole col lavoro sapiente di mani esperte e uomini appassionati. Così sia in vigna che in cantina le operazioni vengono svolte col massimo dell'attenzione per far sì che i frutti di una terra così generosa vengano rispettati, consentendogli di potersi esprimere al massimo delle proprie potenzialità. Si coltivano i classici vitigni autoctoni del territorio, sia a bacca bianca che rossa: Fiano d'Avellino, Greco di

Tufo, Falanghina e Aglianico. Sei i vini prodotti, tutti dalla marcata nota territoriale, testimoni della tradizionale potenza ed eleganza dei vini d'Irpinia. Per il Taurasi Docg Appia Antica le uve, accuratamente selezionate per garantire solo il meglio del terroir di provenienza, macerano lungamente, per poi, a fine fermentazione, esser trasferite in barriques di rovere francese, dove rimangono per 12-15 mesi svolgendo la malolattica; segue un ulteriore affinamento in vetro di 12 mesi prima della messa in commercio. Color rubino impenetrabile, al naso offre un bouquet ampio, complesso e intenso con sentori fruttati e speziati di pepe e noce moscata, eleganti sfumature balsamiche che si fondono a sensazioni di liquirizia e caffè. Al gusto

è caldo, opulento, ma anche estremamente fresco e sapido, con una fitta e vivace trama tannica. La degustazione lascia in bocca un lungo ricordo di frutta matura e torrefazione. Un vino di gran carattere, da accompagnare a secondi di carne rossa, cacciagioni e selvaggina nobile, a grandi formaggi stagionati. Da provare col filetto di capriolo in salsa di mirtilli. Un vino che dimostra quanto l'Aglianico possa esprimere anche a distanza di diversi anni dalla vendemmia. Per l'Irpinia Aglianico Doc le uve di quest'affascinante vitigno vinificano macerando lungamente sulle bucce, per 15-20 giorni, segue l'affinamento, svolto in acciaio, e infine l'imbottigliamento. Ha una veste color rosso rubino intenso dai riflessi violacei. Il bouquet ol-

fattivo si muove intorno a sensazioni fruttate con note varietali di amarena, mora e prugna, impreziosite da lievi sentori speziati e tostati. In bocca è di corpo medio con una struttura morbida ed elegante che rende il sorso piacevole e di una lunghezza sorprendente con rimandi di piacevoli note di frutti rossi maturi, adatto per una lunga conservazione. Si sposa perfettamente con menù di terra, da provare cogli affettati, è ottimo anche con formaggi mediamente stagionati. Per il Greco di Tufo, le uve vinificano fermentando a una temperatura controllata compresa fra i 15 e i 17 °C e affinano sui propri lieviti in acciaio per 4-5 mesi per infine venir imbottigliate e commercializzate. Alla vista si presenta color giallo

paglierino con riflessi dorati. Il ventaglio di profumi che si sviluppa al naso racconta persistenti note di pesca bianca, albicocca, frutta tropicale e mandorla, impreziosite da leggere nuances minerali e agrumate. All'assaggio è di spiccata tipicità, vero e proprio inno alla freschezza, componente che, sorso dopo sorso, rende l'esperienza di beva incredibilmente fluida e scorrevole, contribuendo a un finale abbastanza persistente. Bianco da tutto pasto, è perfetto con primi e secondi piatti a base di crostacei e molluschi, dà il meglio di sé con gli uramaki di tonno. Il territorio della Campania vive attraverso il racconto dei suoi prodotti più rappresentativi e iconici: tra questi, il Fiano di Avelino Docg è senza dub-

bio uno degli alfieri della viticoltura regionale. Per quello prodotto dalla Cantina Riccio, le uve vinificano fermentando a una temperatura controllata compresa fra i 15 e i 17 °C, e affinano sui propri lieviti in acciaio per 4-5 mesi. All'esame visivo si presenta color giallo paglierino. I profumi al naso sono intensi con note floreali e fruttate di frutti gialli, pera e nocciola che s'evolvono col tempo in sentori di frutti esotici e richiami mielati, muovendosi intorno a sensazioni minerali. Si contraddistingue per la gran finezza e armonia nel bicchiere, all'assaggio è di buon corpo, equilibrato con un finale caratterizzato da un retrogusto agrumato. Particolarmente indicato per accompagnare le frittiture a base di pesce, è da ur-

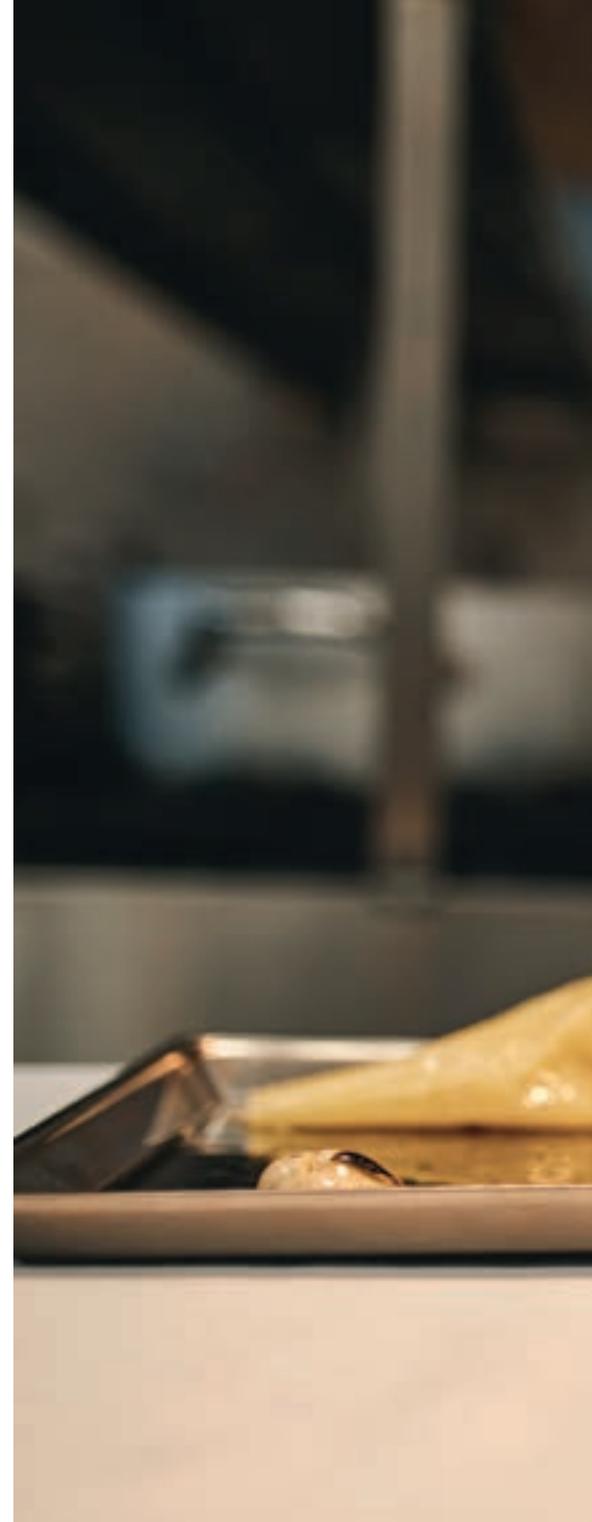
lo con una zuppa di vongole. Un'etichetta elegante, fine e longeva con cui si va sempre sul sicuro. La Falanghina è uno dei vini più prodotti all'interno del territorio della Campania, Cantina Riccio ne presenta un versione classica. Le uve vinificano fermentando alla temperatura controllata ricompresa fra i 15 e i 17 °C e affinano sui propri lieviti in acciaio per tre mesi. Color giallo paglierino con riflessi verdolini, il naso si sviluppa su una trama olfattiva floreale e agrumata, dov'è soprattutto il mandarino a risaltare, subentrano poi note di pera, frutta esotica, lavanda e accenni minerali. All'assaggio è fresco, pia-



cevole e rotondo, grazie all'ottima spalla acida e caratterizzato da un sorso sapido. Splendido con la cucina di mare e coi crostacei, è da provare anche con gli antipasti di verdure e i piatti vegetariani. Dà il meglio di sé con delle capesante scottate. Cantina Riccio lascia poi per un momento da parte i classici vini bianchi e rossi della Campania per dimostrare come, anche con lo Spumante Metodo Martinotti, l'azienda voglia percorrere una strada che miri a esaltare il terroir. Così nasce l'interessantissimo Riccio Extra Dry, che nel calice ha un color giallo paglierino tenue con leggeri riflessi verdolini e un perlage fine e persistente. I profumi al naso sono leggeri con note di fiori bianchi e qualche laccenno minerale. All'assaggio è di corpo leggero, ben equilibrato, schietto e beverino, da riservare alle occasioni più informali, ideale per allietare gli aperitivi più divertenti tra amici, si abbina bene al sushi. Oltre ai bianchi e ai rossi, una produzione di nicchia è il passito di Fiano Janus, che si presenta alla visiva color giallo paglierino carico con riflessi dorati. All'olfatto è concentrato in profumi che spaziano dalla frutta secca, alla marmellata d'albicocca, frutta candita e nuances di miele. Al palato si presenta setoso, morbido e delicatamente dolce, terminando con un finale molto persistente. Ultima chicca una Grappa di Fiano leggermente barricata, dal

color ambrato, bouquet intenso che alterna note floreali a nuances fruttate, in bocca ha un corpo importante e un finale molto persistente. Ideale per la meditazione. Tutte creazioni fortemente espressive di quel terroir tanto caro a Giuseppe, che, di vendemmia in vendemmia, riesce a emergere sempre con maggior spessore in ognuna delle bottiglie realizzate. "Ci piace definirci artigiani del vino perché le nostre viti e i nostri vini nascono, crescono e vengono imbottigliati totalmente nelle nostre cantine – commentano Giuseppe e Luigi De Marco – così le nostre produzioni riescono a coniugare la potenza e la concentrazione dei vini tipici delle zone montane, ma contemporaneamente la finezza, l'eleganza, la salinità e i profumi dei vini tipici dell'alta collina". Ma, accanto alla gamma dei vini, non possiamo certamente scordarci dell'olio extravergine d'oliva Janus, di qualità superiore sia a livello campano che nazionale per il suo bassissimo indice d'acidità, con olive provenienti dalla tenuta dell'antica e nobile famiglia Marciano di Buccino (Salerno) la cui missione, considerato le caratteristiche qualitative del terreno, è stata da sempre la coltivazione degli olivi con sapienza e pazienza per ottenere olive pure, genuine e salutari. Cantina Riccio, ambiente suggestivo e ideale per i wine lovers, i cui vini possono essere degustati nella caratteristica enoteca, è attiva anche nell'enoturismo infatti, su prenotazione, racconta, in cantina e nei vigneti, l'arte del far vino dalla terra alle

nuove tecnologie di coltivazione dei vigneti, alla raccolta delle uve, al processo di vinificazione e imbottigliamento. I De Marco, forti del loro incondizionato amore per l'Irpinia, sono andati oltre, aggiungendo all'avventura nel mondo del vino, un'altra avventura nel mondo dell'ospitalità col Green Resort sulle alte montagne di Chiusano di San Domenico, che esalta la capacità attrattiva del nettare di Bacco, aprendo la via al turismo di charme. Qui la mission è accogliere al meglio e "far stare bene" le persone, donando loro benessere. A soli 40 km da Salerno e 65 km da Napoli, il resort si trova in una posizione strategica, vicino alla città, ma nella più totale tranquillità campagnola. Un albergo a 5 stelle, arredato col gusto del moderno minimalismo che enfatizza eleganza e semplicità, dove lusso discreto e riservatezza sono le note dominanti di ogni soggiorno. L'utilizzo di materiali come il legno di rovere, l'acciaio calamina, il travertino spacco naturale e il vetro hanno contribuito a dare un carattere originale e naturale al Resort. Situato in un parco di fiori e piante distribuite in maniera armoniosa, coi viali esterni illuminati da luci soffuse per accogliere piacevolmente gli ospiti, offre 12 camere: tre suite panoramiche, una camera quadrupla e otto camere matrimoniali, comprese una camera per disabili, tutte dotate dei più moderni comfort per garantire un soggiorno in totale relax. Rifugio arioso dotato di una moderna e attrezzata sala fitness, una piscina esterna, spazi di relax dove fare



yoga tra i filari delle vigne, è posizionato su un colle da cui si può godere di un panorama mozzafiato. L'attività di ristorazione viene svolta in diverse location. In costruzione è anche una Spa con tutti i servizi dai massaggi alla sauna, al bagno turco. Il gourmet "Luigi" (300 metri quadrati) è dedicato all'accoglienza giornaliera degli ospiti, ai quali vengono proposti i piatti preparati dal giovane chef Antonio Sicignano, che ha preso il comando della cucina con circostanziata esperienza e profes-



sionalità, assistito da una squadra capace e consapevole di poter soddisfare le più svariate esigenze. Fiore all'occhiello della ristorazione locale, vengono proposti sia percorsi di degustazione di diverse portate che il menù alla carta. Un ristorante di cucina ancorata al territorio, grazie ai sapori tipici dei prodotti irpini trasformati in golosi piatti di cucina contemporanea con quel guizzo di tecnica e preparazione moderna che proprio non guasta, per vivere un vero e proprio viaggio sensoriale.

La sala, dall'arredo moderno ed elegante, denota attenzione ai dettagli, la mise en place rimane essenziale, mentre l'illuminazione serale dona ai tavoli un'atmosfera davvero particolare. La sala si affaccia sulla bellissima adiacente "Terrazza Irpinia" (150 metri quadrati), dotata di una struttura di copertura che, in caso di necessità, si chiude, creando un nuovo ambiente. Qui è possibile pranzare o cenare su richiesta oppure sostare per l'aperitivo e per il dopocena, godendo del paesaggio mozzafiato della

verde "Irpinia" sia di giorno che di sera. Il ristorante "Janus" (500 metri quadrati), dallo stile curato e ricercato, illuminato da luci particolari e circondato da un'incantevole vista panoramica sulla montagna, ospita invece i banchetti degli eventi che segnano la vita dei partecipanti sia come protagonisti che come invitati, quali il battesimo, la comunione, il matrimonio, il compleanno e altre occasioni importanti da festeggiare. Location di gran versatilità, dotato di tutte le attrezzature necessarie, vie-

ne utilizzato anche come sala meeting, ideale per eventi privati, incontri aziendali e istituzionali. Nella bella stagione è prevista l'apertura del "Parco" per lo svolgimento degli eventi all'esterno e del "Bistrot" del parco che propone piatti della gastronomia tradizionale dell'Irpinia, fra i quali la carne alla brace, le pizze e i fritti, i formaggi e i salumi. Il grande sogno dei De Marco si è realizzato!

Torrevento nasce in Puglia in un antico monastero in pietra del Seicento nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, ai piedi del monumento che dà origine alle Doc e Docg del territorio: il famoso e misterioso Castel del Monte dell'imperatore Federico II di Svevia, unico al mondo per la sua maestosa forma ottagonale.

L'azienda vitivinicola, di proprietà della famiglia Liantonio, ha origine nel 1913 da una lontana ed emozionante storia d'emigrazione in America, che nel 1948 portò all'acquisto dell'intera proprietà in Contrada "Torre del Vento", costituita dall'antico monastero adibito a cantina con 57 ettari di vigneti. Torrevento, dopo oltre settant'anni di vita, controlla una superficie vitata di ben 500 ettari in Puglia, valorizzando i vitigni autoctoni del territorio con una filosofia produttiva fondata su sostenibilità, ricerca e qualità. Così la mission di Torrevento è essere ambasciatore dei vini

Torrevento

PRESENTA **piera genta**

LA NUOVA LINEA BIO

“Fili d’Erba”

QUATTRO ETICHETTE DA UVE AUTOCTONE DALL’ATMOSFERA BUCOLICA E CAMPESTRE



di Puglia nel mondo. In un perfetto connubio tra innovazione e tradizione, la Cantina persegue da anni un piano di sviluppo volto alla produzione di una gamma di vini pienamente rappresentativi delle aree di Castel del Monte, Salento e Primitivo. I vini Torrevento, ottenuti dai vitigni autoctoni Nero di Troia, Bombino Bianco e Nero, Aglianico, Moscato, Primitivo e Negroamaro si pongono come moderni interpreti di antiche tradizioni pugliesi, frutto di una combinazione di diversi fattori: microclima favorevole, natura del territorio,

selezione varietale, tecnologia di cantina e controllo qualità. La sostenibilità, tema focale della vision e della produzione di Cantine Torrevento, trova oggi nella proposta Fili d’Erba la sua massima espressione. Preservazione del territorio e produzione vinicola innovativa grazie a scelte ecologiche in vigna e in cantina: questa la filosofia di vinificazione, nel rispetto assoluto della natura, alla base della nuova gamma di vini bio Fili d’Erba. Così cantine Torrevento presenta sul mercato quattro etichette – Fiano, Nero di Troia, Primitivo e Appas-

simento (ottenuto da un blend di Primitivo e Nero di Troia) – provenienti da vigneti appositamente dedicati alla coltivazione d’uve da agricoltura biologica: uve autoctone coltivate nel loro habitat circondate da erbe spontanee che crescono intorno e con una biodiversità sviluppata. La linea Fili d’Erba è sottoposta a rigidi controlli da parte dell’ente di certificazione ai fini della valutazione della conformità dei vini ai requisiti del prodotto biologico e quindi della naturalezza e genuinità. E non solo il vino è bio e certificato, ma anche il packaging è stato realizzato seguendo questo criterio: le etichette e i cartoni sono stati realizzati con carta riciclata, il tappo è completamente riciclabile, ricavato da biopolimeri rinnovabili a base vegetale estratti dalla canna da zucchero, infine si è posta particolare attenzione al peso del vetro (non eccessivo) delle bottiglie dedicate a tale linea di vini. Il richiamo alla natura e alla “naturalità” del prodotto si trova anche nell’idea grafica: le etichette che

caratterizzano i quattro vini, messe una accanto all'altra creano un «quadro» ovvero la fotografia delle vigne delle Cantine Torrevento, che, nelle varie stagioni, si colorano grazie alla presenza di fiori spontanei ed erbe selvatiche:

papavero rosso, trifoglio incarnato e bellissime margheritone fedelmente ridisegnati su etichette e cartone. Il concept riporta così a un'atmosfera bucolica e campestre che nasce dall'antica pratica dell'inerbimento: le colti-

vazioni bio sfruttano infatti tutti i benefici della crescita d'erbe spontanee tra i filari, essendo il territorio della Murgia ricco di numerose erbe e fiori selvatici che appartengono al patrimonio naturale e alla biodiversità di questa splendida area

nella puglia settentrionale. "Questo nuovo progetto nasce nel segno dell'assoluto rispetto della natura che ci circonda – spiega *Alessandra Tedone, responsabile marketing ed export manager* – senza scordare che oggi alcuni mercati, come il Nord Europa e gli Stati Uniti, chiedono il biologico certificato, il consumatore vuol vedere il bollino verde, ma la nostra produzione è improntata da sempre sulla sostenibilità, dal vigneto alla bottiglia. Possiamo dire che i nuovi vini rappresentano totalmente la filosofia che appartiene alla nostra cantina".

"La sostenibilità rimane sempre un punto di riferimento saldo per Torrevento – conclude *Francesco Liantonio, presidente di Cantine Torrevento* – anche prima di questa nuova linea abbiamo ricevuto l'ambito premio per la vitivinicoltura sostenibile del Gambero Rosso. E abbiamo la certificazione Equalitas, che dimostra buoni indicatori ambientali, ma anche sociali, infatti la matrice etica ed economica è sempre più importante per orientare le scelte future di chi produce vino e di chi fa impresa".



Il Conte

VILLA PRANDONE

L'origine dell'azienda agricola ha radici profonde nella storia vitivinicola delle Marche. Amilcare De Angelis la fonda negli anni Cinquanta coltivando, a mezzadria, sette ettari in contrada Colle Navicchio Montepandone.

daniela fabietti





Nel 1988 il figlio Marino rileva l'azienda e nasce ufficialmente Il Conte Villa Prandone con 11 ettari di vigneto. Nel 1997 esce la prima etichetta, lo Zipolo. Dal 1989 i fratelli Walter, Emmanuel, Samuel e Marina, cresciuti nell'amore per la campagna e il duro lavoro, affiancano il padre e spingono l'azienda al rinnovamento investendo nell'acquisto di nuovi vigneti, nella ristrutturazione della cantina e nella costruzione della barriera con sala degustazione per l'accoglienza. Nel 1995 l'azienda decide di puntare sulla sostenibilità e sulla viticoltura a basso impatto ambientale. Siamo nel cuore del Piceno, a sud delle Marche, sulle colline del borgo medioevale di Montepandone, a soli 7 km, a est, dal Mar Adriatico e a 30 km, a ovest, dai Monti Sibillini. Le brezze e le correnti, che provengono da entrambe le direzioni, si sposano ai terreni argillosi di medio impasto creando un microclima ideale per la crescita di vini aromatici e unici. L'azienda ha oggi una superficie totale di 50 ettari, di cui 20 in affitto per una produzione annua di circa 250 mila bottiglie che per il 70% prendono la via dei mercati esteri: Nordamerica (Stati Uniti e Canada), Cina, Australia, UK, Irlanda, Francia, Svizzera, Olanda, Belgio, Romania, Slovacchia e Rep. Ceca, Germania. Il mantenimento dell'equilibrio dell'ecosistema passa attraverso la cura idrogeologica dei terreni e il mantenimento delle biodiversità, lasciando massima libertà alla flora e alla fauna autoctone. Così in vigna non si usano pesticidi chimici

di sintesi o diserbo. I vigneti, allevati a guyot, hanno un'età media di 25-30 anni, il vigneto più vecchio ha 50 anni il più giovane tre. I vitigni coltivati sono per lo più autoctoni: Pecorino e Passerina per i bianchi; Montepulciano e Sangiovese per i rossi, ma vi sono anche piccoli appezzamenti di Merlot, Lacrima, Tannat, Trebbiano, Malvasia, Sauvignon e Chardonnay. Le tradizioni vitivinicole, tramandate da tre generazioni, prevedono lunghe macerazioni con le bucce e l'uso delle fecce nobili per la conservazione e maturazione dei vini. Le cantine per la vinificazione e l'invecchiamento si trovano sette metri sottoterra dove il buio naturale, la temperatura costante, il giusto grado d'umidità e le vibrazioni permettono al vino d'affinare nel modo più naturale possibile. Anche in cantina si segue un percorso virtuoso attraverso il riutilizzo dei materiali di scarto e la conversione graduale all'autoconsumo elettrico attraverso l'impianto di pannelli fotovoltaici. I vini vengono prodotti rigorosamente secondo antiche usanze familiari, ma lasciando spazio alla creatività artigianale e col costante impegno di migliorarli attraverso l'utilizzo di tecniche nuove. Negli anni si è cercato d'affinare la potenza e a volte l'esuberanza della materia prima che nasce nei vigneti della tenuta, ciò che si ricerca è infatti l'esaltazione dell'eleganza che diviene il segno distintivo dei vini de Il Conte. La volontà è quella di fidelizzare i consumatori più attenti offrendo vini sinceri, di carattere, che non voglio-

no apparire o ostentare ma che emozionino chi li beve. L'azienda è piccola, ma dinamica e nel territorio è conosciuta come realtà storica e solida con una seria politica di qualità che deriva dalla filosofia della mezzadria, ereditata dalle precedenti generazioni: "Vogliamo che i nostri vini ci rappresentino nella cultura e nel carattere. E con gran soddisfazione è arrivato il riconoscimento di Wine Spectator, una tra le più accreditate testate internazionali di settore, che ha inserito il nostro Marinus Rosso Piceno Superiore 2017. selezione meticolosa di Montepulciano e Sangiovese, tra i migliori 100 vini dell'anno 2020. Le nostre uve sono allevate con cura e nel massimo rispetto del territorio – dice il winemaker Emmanuel De Angelis – e per questo abbiamo mantenuto i cloni dei vecchi vitigni autoctoni. Inoltre la produzione è valorizzata selezionando solo i migliori grappoli durante la maturazione. Il segreto della qualità di ogni grappolo risiede nel connubio tra un terroir unico e il perfezionismo applicato a ogni singolo passaggio produttivo". Un importante riconoscimento al gran lavoro quotidiano che questa bella realtà familiare marchigiana porta avanti da tre generazioni. La famiglia De Angelis, infatti ha creduto da sempre nel territorio, crescendo anno dopo anno nella ricerca di vini che esprimessero con grande caparbietà il valore del terroir.

Cantina di Santadi

andrea cappelli

STORIA, TERRITORIO, CULTURA,
GUSTO E TRADIZIONI
DELLA REALTÀ CONTADINA SARDA

La Cantina di Santadi è ubicata nel Basso-Sulcis-Iglesiente, zona sud-occidentale della Sardegna, in linea d'aria a pochi chilometri dalle meravigliose spiagge e dune bianche di Porto Pino. Nata nel 1960, superate le difficoltà dei primi anni, con l'arrivo di un nuovo gruppo dirigente, animato da quella determinazione che genera entusiasmo e passione, l'azienda adotta altre strategie che le danno un nuovo volto, con direttive più coerenti per i soci produttori.

L'obiettivo è ambizioso, puntare sul vino imbottigliato, "vini tipici rossi in particolare", per dar visibilità e identità alla cultivar principe del terroir, il Carignano, senza tuttavia trascurare i vitigni a bacca bianca tradizionali della Sardegna, quali Vermentino, Nuragus e Na-



sco. Sotto il profilo enologico si punta decisamente in alto, chiedendo consulenza all'enologo di fama internazionale Giacomo Tachis, il cui arrivo, fortemente voluto dal saggio presidente Antonello Pilloni, ancor oggi dopo 45 anni alla guida della cantina, dà una svolta alla produzione. Dalle uve dei vitigni ad alberello (vigna latina) si ottengono vini a base Carignano dal contenuto estrattivo esuberante, dal nobile quadro tannico e dal perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore polifenolico. E il ponderato uso della barrique in rovere francese contribuisce armoniosamente a favorire il ciclo evolutivo di emozionanti vini da invecchiamento, come Terre Brune, Rocca Rubia, Noras, e Araja. La gamma dei vini rossi si completa con Grotta Rossa e Antigua, col rosato Tre Torri, con lo spumante me-

todo classico Solais, coi raffinati bianchi Villa di Chiesa, Cala Silente, Pedraia, Villa Solais e infine coi vini da desert Latinia e Festa Noria. Il canale commerciale di riferimento è e rimarrà l'ho.re.ca., ma la Cantina di Santadi sta anche iniziando ad approcciare il canale GDO (grande distribuzione organizzata, cioè ipermercati e supermercati) direttamente, ponendo comunque grande attenzione a non creare problematiche di prezzo al consumatore finale. Mentre per precisa scel-

ta la Cantina non sta curando la vendita on-line direttamente perché non vuol sovrapporsi a chi lo fa professionalmente, sia per quanto riguarda i clienti diretti che i distributori. Inoltre la Cantina di Santadi sta intensificando molto l'attività marketing, sia digital che su cartaceo, in Italia e all'estero, con un'importante e costante, si può addirittura dire giornaliera, presenza sui social (Facebook, Instagram), che sta sempre più aumentando, variando comunque costantemente le immagini pubblicate, mantenendo però sempre un filo conduttore comune. L'impegno assiduo e costante dei conferitori, insieme allo spirito innovativo e al rispetto della tradizione territoriale, mirano a onorare la Cantina e salvaguardare un vero patrimonio di storia, cultura, stile e gusto, che sono la vera essenza della realtà contadina sarda.



Nel suo nome
la storia
di un Popolo



Il Terre Brune segna il passaggio epocale della storia vitivinicola sarda, come primo vino affinato in barrique. Prodotto dalle migliori uve Carignano del Sulcis, dal 1984, rappresenta una delle eccellenza dell'enologia sarda, posizionandosi tra i migliori 100 vini d'Italia.

1968-2018

I 50 ANNI DEL MITO

SASSICAIA

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Il vino Sassicaia è conosciuto da tutti gli appassionati di vino del mondo. Icona dell'Italia e portabandiera dei vini di Bolgheri e Italiani. L'azienda è di proprietà della famiglia Incisa della Rocchetta.

La storia di questo vino inizia con Mario Incisa della Rocchetta, nato nel 1899, proveniente da Rocchetta Tanaro in Piemonte che, ventenne, s'innamora dei vini bordolesi. Mario va a studiare Agraria a Pisa e a San Rossore, conosce due importanti famiglie toscane, i conti della Gherardesca e i duchi Salviati: quest'ultimi, già a quel tempo, avevano il Cabernet fatto con barbatelle francesi piantate nelle loro vigne di Migliarino. I primi esperimenti d'innesti di barbatelle d'oltralpe li fa sui terreni di famiglia alla Rocchetta, grazie all'amico barone de Rothschild, profondo co-

Il marchese Mario Incisa della Rocchetta

noscitore dei vini bordolesi, e alle esperienze toscane della famiglia Salviati. Nel frattempo Mario s'innamora di Clarice della Gherardesca e la sposa a Bolgheri. Clarice portò in dote oltre 2500 ettari di terreno con una decina di poderi nella campagna bolgherese. Mario trasforma questa campagna in una moderna fattoria, chiamata "Tenuta San Guido", in ricordo di San Guido della Gherardesca, vissuto nel Duecento. Mario all'età di quarant'anni, è un gran conoscitore dei vini della Borgogna e di Bordeaux, grande appassionato di Margaux. Mario impiantò la prima vigna sulle alture della rocca del Castiglioncello di Bolgheri – costruita intorno al 780 d.C. a 393 metri slm, la località più alta del territorio comunale: le uve Cabernet si rivelano le più adatte, in considerazione delle similitudini pedoclimatiche, tra cui la vicinanza del mare, con l'area bordolese. L'entroterra di Bolgheri è un ambiente particolare e incontaminato, immerso in una fitta macchia mediterranea, solcato da branchi di cinghiali, profumato di mirto, rosmarino e ginestre, che si specchia nel mar Tirreno, un paesaggio che ricordava, in qualche modo, a Mario in particolare la zona di Graves. La Tenuta gode inoltre



di un incredibile microclima, influenzato dalle brezze marine e dalla cintura di colline retrostanti a oltre 350 metri slm che la proteggono dai venti. Così, in un terreno di un ettaro e mezzo, immerso fra i boschi e che non guardava il mare ma la zona interna del Volterrano, nel 1944 vennero piantate un migliaio di barbatelle di Cabernet Sauvignon e Franc. A detta del marchese in una lettera a Luigi Veronelli data 11 giugno 1974, le barbatelle provenivano proprio da quella vigna dei duchi Salviati, che pare provenissero a loro volta addirittura dai cele-

bri vigneti di Chateaux Lafite: Mario cercò di creare un vino di razza che riuscisse a riprodurre le sensazioni olfattive e gustative dei grandi Bordeaux, allora i vini ideali per tutta l'aristocrazia europea, coi quali potesse addirittura competere. Innanzitutto partì col curare maniacalmente i suoi vigneti e chiese potature molto corte, mal digerite dal suo personale di campagna, abituato a ben altri carichi per pianta. La rocca di Castiglioncello fu la prima cantina, priva di qualsiasi moderna attrezzatura, dove furono vinificate in maniera artigianale e senza

l'aiuto di un enologo le uve della vigna sottostante. Per la fermentazione, che durava all'incirca una settimana, furono usati dei tini troncoconici di legno chiusi e per la maturazione, che durava tre anni, iniziò a usare, per la prima volta in Italia, delle barriques – piccoli contenitori da 225 litri d'ispirazione francese – di rovere di Slavonia della Italbotti di Conegliano Veneto. Le prime 3-4mila bottiglie di quello che semplicemente fu chiamato “vino di Castiglioncello” furono della vendemmia 1945, ma quando a marzo fu ritenuto pronto e sottoposto all'assaggio dei fattori, all'uso toscano non lesinarono giudizi taglienti: composto da un uvaggio francese e prodotto con metodi innovativi sia in vigna che in cantina, aveva anche bisogno di tempo nel vetro per strutturarsi. Nonostante i primi commenti non fossero positivi, amici e parenti non smisero mai d'incoraggiare Mario Incisa a continuare cogli esperimenti per perfezionare il proprio rivoluzionario stile di vinificazione. Infatti il marchese decise di lasciare il vino in cantina e presto ebbe la conferma che, invecchiando, migliorava notevolmente, infatti, i tratti considerati difetti si trasformano, col trascorrere del tempo, in virtù. Negli anni successivi gli assaggi dimostrarono che quel vino, che da giovane si presentava grezzo, imbevibile, duro, scontroso e scalcante, nel corso degli anni si stava trasformando in qualcosa di molto diverso, che andava assomigliando proprio a quei vini di Bordeaux che il

marchese aveva imparato a conoscere fin da giovane. Per i primi 15 anni Mario continuò a vinificare nella sua cantina al Castiglioncello di Bolgheri poche migliaia di bottiglie solo per la sua tavola e gli amici. Quel vino rimase di dominio strettamente privato e veniva consumato solo nella tenuta San Guido, ma ogni anno, com'era uso nelle cantine francesi, alcune casse venivano messe ad affinare nella vecchia cantina. Solo nei primi anni Sessanta, sempre più incoraggiato dai risultati dell'invecchiamento del suo vino, Mario piantò altri due vigneti di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc e la vinificazione, ancora portata avanti senza mezzi moderni, fu spostata da Castiglioncello più in basso nel podere Campo Fantaccio. Intanto questo vino era stato fatto assaggiare anche ai cugini Antinori che subito rimasti entusiasti di questo rosso sontuoso ed elegante, consigliavano di vinificare sì in tini troncoconici di legno, ma aperti e per cortesia li fornirono pure. Così nel 1965, quando entrarono in produzione i nuovi vigneti e le bottiglie cominciarono ad aumentare. Il figlio Nicolò Incisa, classe 1936, che cominciava allora a occuparsi degli affari di famiglia, iniziò a proporre il vino di San Guido ai ristoranti della zona. Ma siccome non lontano esisteva un famoso borgo sul mare che si chiamava Castiglioncello e sul nome si sarebbe potuto equivocare, chiamandosi “Vino di Castiglioncello”, fu deciso di chiamarlo Sassicaia, dal nome del po-



dere lungo la via Bolgherese, il cui toponimo deriva dall'alto contenuto sassoso dei terreni, che ospitava, a oltre 100 metri slm, la prima delle due vigne che erano state impiantate alcuni anni prima fronte mare. Qui la natura infatti porta ogni anno in superficie nuove pietre, frammenti di montagne che diventano suoli perfetti per ospitare la vite, come succede proprio nel bordolese in quel di Graves, che vuol dire ghiaia, dalla conformazione sassosa che distingue anche quei terreni. La prima vera annata messa in vendita nello spaccio aziendale,

che era un chiosco sulla via Aurelia, fu la vendemmia 1967 con le bottiglie vestite da una semplice etichetta in carta da zucchero. In seguito fu deciso d'aumentare ancora la piccola produzione impiantando nuove vigne sui terreni che scendevano verso la pianura, così in totale si arrivò a circa 10 ettari. Allargando la produzione, Mario e Nicolò si rivolsero per la vendita ai parenti Antinori, che erano importanti imbottigliatori. La strada del

Castiglioncello Bolgheri

Sassicaia non è stata facile dalla prima vinificazione del 1945 c'erano voluti ben vent'anni perché il mondo cominciasse ad accorgersi della grandezza di questo vino. Piero Antinori, che da imprenditore lungimirante aveva intuito il possibile successo che avrebbe potuto avere quel rosso, seppur allora anomalo nel panorama nazionale dei vini, incoraggiò lo zio Mario Incisa, col quale spesso era stato in viaggio studio per vigne in Francia, a metter in commercio qualche bottiglia con la sua rete vendita. E così fu. E nel 1968 gli Incisa stringono un accordo coi parenti Antinori per la vendita del Sassicaia attraverso la loro rete commerciale. Già dagli inizi i risultati di vendita furono molto buoni e Mario Incisa ne fu entusiasta: come nelle previsioni, il Sassicaia funzionava e si poteva provare a svilupparlo, ma bisognava renderlo un po' meno artigianale. Dapprima fu studiata con la famosa Pineider di Firenze, storica azienda attiva dal 1774, una nuova etichetta d'indiscusso charme, che riprendeva la stella a otto punte, dettaglio dello stemma nobiliare degli Incisa. Poi, su invito degli Antinori, agli inizi degli anni Settanta si presenta al marchese Mario l'enologo Giacomo Tachis, che probabilmente aveva assaggiato il Sassicaia e aveva creduto nelle sue potenzialità. Dopo una valutazione tecnica di varie annate fino allora prodotte, Tachis, da grande enologo qual'era,

crea, andando incontro solo al suo gusto e senza grandi condizionamenti, quella che verrà considerata la prima "annata ufficiale" del Sassicaia, il 1968, che fu, dalle sue parole "un esperimento, frutto di un assemblaggio di una quindicina di fusti di diverse annate: il '66, '67, e in gran parte '68, oltre a una piccola parte di '65. Il tutto per un totale di tremila bottiglie". L'accoglienza dei mercati e della critica fu degna di un Grand Cru bordolese e d'ora in poi la supervisione di questo vino viene affidata a Tachis. Il successo fu tale che i cambiamenti per rendere la produzione del Sassicaia più professionale furono subito numerosi. Tachis iniziò a vinificare il Sassicaia nell'acciaio inossidabile, dove non rischiava d'ossidarsi e sviluppare acidità volatile, macerandolo per 15 giorni, sempre senza nessun lievito selezionato, come del resto si era sempre fatto e come ancora oggi l'azienda continua a fare. Altro cambiamento fu nell'affinamento, infatti il passaggio in legno fu ridotto da tre a due anni e si cominciarono a usare le barriques francesi, utilizzandole fino al terzo passaggio. Altra decisione di Tachis fu di trasferire la vinificazione in un locale ubicato all'inizio del famoso viale dei cipressi. E se la produzione avveniva a Bolgheri, l'imbottigliamento veniva eseguito presso le cantine Antinori a San Casciano in Val di Pesa. Ma il Sassicaia fu imposto all'attenzione del mondo del vino internazionale da un evento inatteso: l'annata 1972 di questo sconosciuto vino della sconosciuta Bolgheri,



prodotta in 5.873 bottiglie, fu premiata nel 1978 come "Migliore Cabernet Sauvignon" tra 34 vini provenienti da 11 Paesi in occasione di una degustazione cieca, organizzata dal Decanter Magazine di Londra, allora la più autorevole rivista di vino al mondo, di cui facevano parte Hugh Johnson, Serena Sutcliffe e Clive Coates, sbaragliando perfino i mostri sacri del bordolese e cogliendo tutti di sorpresa. Così il giudizio dei più autorevoli assaggiatori dell'epoca catapultò il Sassicaia, in un sol giorno, tra i grandi vini del mondo. Anche il famoso professor Emile Peynaud, padre della moderna enologia di Bordeaux e maestro di Giacomo Tachis, lo apprezzava molto, meravigliato dei risultati che stavano venendo fuori da questa terra salmastra e selvaggia di Maremma, da pochi anni strappata alla malaria, alla palude, ai briganti... Mario Incisa mancò il 4 settembre 1983. Dopo la scomparsa di Mario, il timone di San Guido – 2.500 ettari, di cui circa mille di bosco, altri mille di semi-

nativi e il resto a coltivazioni arboree – passa nelle mani del figlio Nicolò, che in realtà già da tempo si occupava del Sassicaia con la raffinatezza e la cultura che hanno sempre accompagnato le scelte della famiglia, da lui più che degnamente rappresentata. È stato Nicolò che ha consolidato l'azienda sotto un profilo commerciale e ha creato gli altri vini che sono il Guidoalberto e Le Difese, consolidando il brand Tenuta San Guido. L'annata 1983 è stata la prima a essere imbottigliata nelle cantine di San Guido. L'annata 1985 del Sassicaia è considerata unanimemente, dalla critica internazionale, come uno dei più grandi vini mai prodotti al mondo. Il Sassicaia diventa un mito. Tutt'ora il mito persiste e rappresenta l'orgoglio enologico italiano. Se Mario Incisa aveva piantato la prima vigna sul versante est dietro al Castiglioncello proprio perché guardasse i boschi e non il mare, considerato qui il problema per cui non si potevano produrre grandi vini rossi, con l'arrivo di Tachis il con-



cetto si ribalta e ogni anno, quando vengono messe a dimora circa 2-3 ettari di nuove vigne, pian piano i vigneti, coltivati a cordone speronato con orientamento dei filari non più a nord ma a sud, scendono proprio verso il Tirreno. Il Sassicaia fu un terremoto che cambiò per sempre, oltre alla viticoltura italiana, il borgo di Bolgheri e la sua campagna. Primo vino italiano in grado di competere davvero cogli chateaux francesi, coi suoi tannini estremamente eleganti e l'incredibile longevità ha scalato rapidamente la piramide mondiale dei vini di qualità, in riconoscimento di ciò è stata anche la prima Doc singola della Penisola, creata nel gennaio 2014. Ora la produzione si aggira intorno alle 200mila bottiglie per circa 90 ettari di vigneti. Si tratta di una superficie ampia che permette di fare forti selezioni qualitative e di ottenere una produzione di eccellenza anche se piuttosto limitata. Ogni anno il numero delle bottiglie prodotte varia in più o in meno in virtù di quanto sopra. E dalla fine

del 2007 il Sassicaia è elevato in una nuova cantina d'invecchiamento, dedicata al raffinamento in barriques, che contiene solo le due annate che svolgono i loro usuali 24 mesi d'invecchiamento. Barriques essenzialmente di rovere francese provenienti da un mix di tonnelleries tradizionali, legni a tostatura medio lunga, dai 24 mesi ai 36 mesi, che non deve esser eccessiva, proprio perché l'apporto di tannini al Sassicaia si è sempre cercato di limitarlo il più possibile. Le barriques, per circa un terzo legni nuovi e poi di primo, secondo e anche terzo passaggio, devono svolgere una funzione importante, quella della micro ossigenazione, ma non devono assolutamente influenzare il terroir. Dalla prima annata, la 1968, all'attuale rilasciata sui mercati, la vendemmia 2018, sono passati cinquant'anni, durante i quali il Sassicaia si è fatto conoscere e ha fatto conoscere la zona del bolgherese. Molti sono i produttori bordolesi che vanno in pellegrinaggio a Bolgheri alla ricerca di vi-

gneti da poter acquistare poiché si son resi conto che Bolgheri riesce a produrre vini non certo inferiori ai loro. Di tutto questo si deve però ringraziare la famiglia Incisa della Rocchetta, i della Gherardesca e i Salviati. La regia e la lungimiranza di Mario Incisa della Rocchetta prima e Niccolò successivamente, la bravura di Giacomo Tachis hanno fatto sì che il Sassicaia sia un mito, una leggenda. Mentre scrivo questo articolo, a getto, non riesco a non commuovermi pensando che il Sassicaia è un grande vino italiano che il mondo ci invidia. Dall'anno 2007 alla direzione della tenuta c'è il validissimo dottor Carlo Paoli, direttore generale dell'azienda. Inutile dire che il dottor Paoli ha validamente interpretato la filosofia e la qualità che deve avere un vino importante come il Sassicaia. C'è stato un crescendo di qualità negli anni e ne sono testimoni, in particolare, le annate 2011, 2013, 2015, 2016, 2017, 2018 e l'annata 2019 che ancora deve uscire si preannuncia, a mio modo di vedere, anch'essa una

grande annata. Sono molti anni che degusto e bevo il Sassicaia e mi son fatto un'idea ben precisa su quelli che sono i suoi tipici profumi, cioè l'acqua di mare, la saponetta di lavanda, il pepe nero e in particolare la noce moscata, ovviamente ci sono anche altri profumi, ma quelli che secondo me contraddistinguono in modo esemplare il Sassicaia sono questi. Alcune settimane fa sono stato a Tenuta San Guido per fare una verticale da potere inserire in questo articolo. All'appuntamento c'erano Priscilla Incisa della Rocchetta, figlia di Nicolò e brand ambassador, il dottor Alessandro Berlingieri, amministratore delegato della società Citai spa, il direttore generale Carlo Paoli, Elena Branchini, responsabile della comunicazione, Benedetta Marchetto, responsabile dell'ospitalità e il sottoscritto. Le annate degustate sono state la 1998, 2010, 2011, 2014, 2015, 2016 e 2018. 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.



**TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA, annata 1998**

Veste rosso granato intenso con fine bordo cipolla rosa. Al naso è ricco ed evoca profumi intensi speziati di pepe nero e noce moscata, seguiti da prugna secca, acqua di mare (melone bianco e parte interna bianca della buccia dell'anguria), liquirizia in chicchi, smalto di vernice, canfora, gambo di ciclamino spezzato, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro, chicchi di caffè, mora, cassis, lievi di fico secco bianco e nero, peperone verde, sapone alla lavanda (ricorda la saponetta Atkinson), guscio duro della mandorla, tabacco Kentucky per terminare con note dolci che ricordano la parte esterna del confetto. Al palato ha corpo medio e sapore di

Da sinistra: il dott. Alessandro Berlingioni, Paolo Baracchino e il dott. Carlo Paoli

prugna e mora. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi, nel finale, asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e mora. **(96/100)**

**TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA, annata 2010**

Bel rosso rubino. Mix olfattivo con profumi di pepe nero, noce moscata, sesso sfrenato, gomma morositas, intensi d'acqua di mare (melone bianco e parte interna bianca della buccia dell'anguria), saponetta alla lavanda, chicchi di caffè tostati, peperone verde, rosmarino, alloro, salvia, chicchi di liquirizia e ricordi del gambo spezzato di ciclamino. All'assaggio ha corpo medio sufficiente ed è sapido. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Sapore di prugna fresca e lievemente immatura, che

fa sentire un tannino leggermente verde. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di gomma morositas. **(92/100)**

**TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA, annata 2011**

Color rosso rubino intenso. Difonde profumi speziati di pepe nero e noce moscata, seguiti da un'intensa acqua di mare (melone bianco e parte interna bianca della buccia di cocomero), saponetta alla lavanda, polvere da sparo, ruggine, conserva di pomodoro, smalto di vernice, mora, cassis, menta, eucalipto, fiori di rosmarino, alloro, salvia, caramella dura di orzo, lacca per capelli e pelle lavorata. All'assaggio è sapido con corpo medio (più del 2010). Sapori di mora, cassis e liquirizia. Vino ben equilibrato

con massa alcolica dominata da freschezza e tannini, che sono dolci, setosi, larghi (6/6--), e spessi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'acqua di mare. **(95/100)**

**TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA, annata 2014**

Abito rosso granato con fine bordo aranciato. Profumi d'acqua di mare (melone bianco e parte bianca interna della buccia di anguria), pepe nero, noce moscata, naftalina, appretto (amido spray per stirare), prugna, vernice a olio, alloro, salvia, legno tostato, lievi di ragout di carne per terminare con pizzicotti di peperone verde. Al gusto ha corpo medio e buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Questo 2014 ha un pò meno struttura del 2010. **(92+/100)**



**TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA, annata 2015**

Veste rosso rubino intenso con trame porpora. Dal bicchiere s'innalzano profumi speziati di pepe nero, noce moscata e lievi di chiodi di garofano. La scia olfattiva prosegue, in modo marcato, con l'acqua di mare (melone bianco e parte bianca interna della buccia di cocomero), saponetta di lavanda che mi ricorda l'Atkinson, intensi di grafite, vernice a olio, prugna fresca e secca, cassis, gambo di ciclamino spezzato, lievii di peperone verde, lievii di menta ed eucalipto, lievii di violetta per terminare con una nota d'amido spray (appretto). La bocca è estasiata da questa generosa freschezza che, insieme ai tannini, dominano completamente la massa alcolica. Il corpo è medio, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6), fini eleganti e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con

finale di prugna. Vino giovane e piacevole con lunghissimo futuro. **(100/100)**

**TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA, annata 2016**

Manto rosso rubino intenso con trame porpora. Lo scrigno olfattivo s'apre ai tipici profumi del Sassicaia e cioè acqua di mare (melone bianco e parte interna bianca della buccia di cocomero), saponetta alla lavanda, pepe nero e noce moscata. Seguono toni di mobile di sagrestia (incenso), menta eucalipto, lievii di gazzozzola, rosmarino, alloro, salvia, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), caucciù, prugna, mirtillo, mora, guscio duro di mandorla, pelle vegetale (è il profumo della pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio), vernice a olio per terminare con sussurri d'anice stellato. Al palato il vino ha un corpo medio generoso (più del 2015) e sapori che ricorda-

no la prugna e il mirtillo freschi strizzati. Piacevoli sono la sapidità e la mineralità. Magistrale è il suo equilibrio gustativo con la massa alcolica messa a tacere da freschezza e tannini, questi ultimi sono dolci, setosi, completamente larghi (6/6) per tutta la larghezza della gengiva superiore. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e mirtillo. **(100/100 e lode)**

**TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA, annata 2018**

Color rosso rubino intenso con trame porpora. Dal bicchiere s'innalzano vari e piacevoli profumi di prugna, mora, cassis, menta, eucalipto, lievii d'ambra e boisé, rosmarino, alloro, salvia, noce moscata. Il percorso olfattivo 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 a freschezza, sapidità e tannini, che 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. **(97/100)**

Il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta



Un abito d'oro di Sassalloro

PER I TRENT'ANNI

JACOPO BIONDI SANTI
E IL CASTELLO DI MONTEPÒ IN ALTA MAREMMA

Se di una persona si può dire che è proprio nata in cantina, non può che essere Jacopo Biondi Santi. Classe 1950, nobile toscano in linea diretta maschile dal 1310, come tradizione vuole nelle grandi famiglie porta il nome di un personaggio importantissimo nella saga dei Biondi Santi, l'avo Jacopo Biondi – la cui famiglia proveniva dalla città di Pomarance in alta Val di Cecina, al confine fra le province di Siena e Pisa – che, sposando Caterina Santi, figlia di Clemente e generando Ferruccio Biondi Santi, garibaldino che riprese intorno al 1870 la selezione clonale del padre e del nonno Clemente, inventore del Brunello, ripiantando tutti i suoi vigneti attaccati dalla fillossera e vinificando successivamente in purezza il Sangiovese, creò appunto la dinastia dei Biondi Santi.

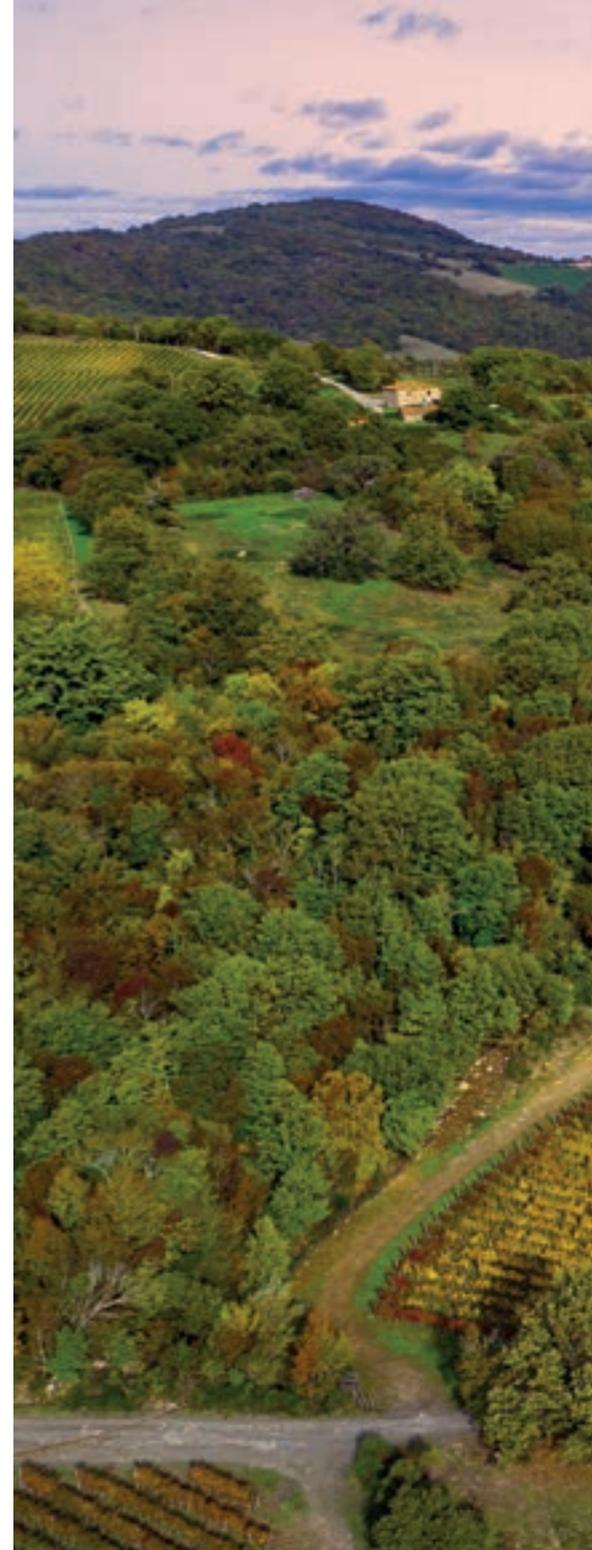
andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Jacopo respira dall'infanzia l'aria delle cantine del Grep-pò a Montalcino, apprendendo tutti i segreti del mondo del vino e fin da giovane in lui si equivale la vo-

glia di custodire la tradizione con l'altrettanto entusiastica carica di sperimentare. Una voglia di nuovo portata avanti con quello spirito di ricerca anch'esso proprio della storia di famiglia, che aveva visto Clemente Santi, già nel 1867, esser

premiato per il suo Moscatello di Montalcino all'Esposizione Universale di Parigi: "In fondo anche il Brunello di Montalcino è nato da una 'trasgressione' al modo di vinificare di più di un secolo fa. Trasgressione deliberatamente compiuta da mio bisnonno Ferruccio che, prima di diventare viticoltore, aveva combattuto con Garibaldi a Bezzecca nel 1866, quando aveva appena 17 anni. Non era un conformista, ma un temperamento libero e ribelle, anche enologicamente faceva le cose più strane: Vermut, Rosolio, Moscato dolce e mussante, uno che si divertiva a osare, forte del fatto che a metà Ottocento non soffrivano dei rigidi schemi mentali odierni". *Anche se come sperimentatore assomigli molto a Ferruccio, colui che hai sempre considerato il tuo padre spirituale, che ti ha iniziato ai segreti della vinificazione, è tuo nonno Tancredi...* "Lo rivedo che mi portava fin da bambino sempre in vigna e in cantina, gli sono stato davvero molto legato. Quando è scomparso nel luglio del 1970 avevo già

vent'anni e fortunatamente ha avuto il tempo d'insegnarmi tutto quello che dovevo sapere sul vino. Era un uomo forse un po' introverso, non molto espansivo, ma di grande equilibrio, grande bontà e gran professionalità. Ed era un personaggio elegante, con uno stile molto british, non l'ho mai visto andare in cantina senza la giacca, era una forma di rispetto nei confronti del vino. Addirittura mi hanno raccontato che quando sono nato, essendo mia madre totalmente astemia, Tancredi, preoccupatissimo che il rappresentante della sesta generazione dei Biondi Santi fosse astemio, cominciò a darmi da subito qualche goccia di vino e poi, quando avevo 7-8 anni, dava dei soldi al fattore perché mi facesse far merenda con pane, prosciutto e un po' di vino. Ho sempre avuto un bel rapporto con lui, mi ha abituato fin da giovanissimo alla vita di vigna e cantina, alle vendemmie e alle vinifi-



cazioni, insegnandomi a fare gli innesti a spacco e a potare come faceva Ferruccio. In cantina mi ha fatto fare tutte le operazioni, che allora venivano eseguite solo manualmente, partendo dalle torchiature, le follature a mano dei tini di legno, che a quei tempi erano aperti, mi ha fatto pompare tanto con le pompe a mano in cui si stava sopra in piedi, imbottigliare con una vecchia imbottigliatrice dei primi del Novecento, che aveva quattro beccucci e c'era la persona seduta sopra che metteva sotto le bottiglie e infine tappare con una tappatrice sempre rigorosamente a mano. E quando ebbi circa 16 anni mio nonno iniziò a coinvolgermi direttamente in tutte le attività decisionali di cantina: insieme a mio padre Franco, assaggiavamo tutti e tre insieme i vini durante l'affinamento, decidendo se declassare o fare la riserva. Ma, oltre che come nonno, non posso non ricordare anche il fondamentale ruolo di Tancredi quando, negli anni Cinquanta, in un periodo parti-

colarmente difficile, col Paese appena uscito dalla tragedia di due Guerre Mondiali durate un trentennio e la viticoltura molto malmessa, lancia le basi di una nuova era del vino italiano di qualità". *Con tuo padre Franco hai collaborato a stretto contatto per oltre quarant'anni, dal 1970 all'aprile 2013, quando purtroppo è venuto a mancare...* "Per darmi basi solide mi ha fatto fare tutta la filiera dei lavori vitivinicoli, da trattorista per gli scassi dei vigneti, a potatore e sfemmiellatore in vigna, alla gestione dell'uva all'arrivo in cantina, a organizzatore della rete commerciale sia in Italia che all'estero per poi pian piano coinvolgermi fin nelle decisioni più delicate, cioè l'assaggio finale dei vini per condividere la loro destinazione. Mio padre ha trascorso la sua lunga vita, come prima di lui tutti i suoi avi, col preciso obiettivo di passare il testimone a me, così, quando da giovane ebbi l'idea d'importare in Europa i primi windsurf, mi disse seccamente di no e che dovevo pensare solo al vino, al quale ero predestinato". *Poi a fine anni Ottanta, alla soglia dei quarant'anni, la voglia di scrive-*

re una nuova pagina personale della storia vitivinicola toscana per te diviene forte... "Infatti è proprio in quel periodo di grandi rinnovamenti, forte anche della mia già ampia conoscenza dei mercati internazionali, che si fa strada l'idea, che maturerà nella mia mente per tre anni prima della sua effettiva realizzazione enologica, di creare un gran rosso toscano di carattere contemporaneo che non solo esaltasse i caratteri e i profumi primari del Sangiovese ma, con le sue caratteristiche di freschezza, fosse subito perfetto da bere all'uscita sul mercato: nacque con la vendemmia 1991 il Sassaloro, nome che deriva da un masso erratico d'origine vulcanica sul quale nei secoli si sono create numerose leggende, che riporta in etichetta l'unione degli stemmi delle famiglie Biondi e Santi. All'inizio mi avvalsi di vigne a Montalcino poi subito dopo presi in affitto per 4-5 anni alcuni vigneti nella zona storica del Chianti, dove avevo trovato particolari microzone con speciali tipi di suolo che potevano darmi risultati importanti". Poi con la fine degli anni Novanta per Jacopo, che incarna

l'intraprendenza di un uomo fortemente radicato nel territorio toscano, inizia l'avventura maremmana con l'acquisto della tenuta di Montepò, ben 530 ettari nella campagna a nord di Scansano, a circa 30 chilometri dal capoluogo di provincia Grosseto, dominati da un suggestivo maniero medievale, dove prenderà il via un complesso e articolato progetto di valorizzazione vitivinicola teso a evidenziare le potenzialità dei terreni e del microclima. Ma senz'altro già la descrizione della tenuta che faceva nel

*Il castello di Montepò
in Alta Maremma*



1839 Emanuele Repetti nel suo Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana, “una tenuta con palazzo turrito che fu dei Signori del Cotone, poi dei Sergardi di Siena, e che nel secolo XVII comprendeva otto grossi poderi” in cui si seminava grano, si distendevano terre per pascolo “pel bestiame grosso e minuto” e dove si raccoglievano ben “150 some di vino”, additava già per quelle terre una precisa vocazione enoica. *La storia di questa possente ed elegante struttura fortificata è davvero*

molto antica... “Risale all’anno Mille – racconta Jacopo, che ormai da trent’anni ne è il geloso custode – era uno dei più grandi feudi italiani con quasi 74mila ettari di dominio e addirittura nel 1715 era ancora esteso per 32mila ettari, dominando in posizione strategica tutta la valle del fiume Senna, un affluente dell’Ombrone. Si crede sia stato fondato dagli Aldobrandeschi nelle vicinanze di un’antica pieve, ma non ci sono molte notizie in proposito, passò poi nel 1378 sotto la Repubbli-

ca di Siena. Era un castello di confine che fungeva da dogana per entrare dal papato nella Repubblica senese, ma anche utile fortilizio contro i saraceni che sbarcavano a Orbetello, unico luogo dove allora non vi era palude in Maremma. Nel 1530 il castello fu anche oggetto dell’intervento dell’architetto militare senese Baldassarre Peruzzi, che sostituì le merlature di torri e mura cogli attuali tetti. Nel tardo Cinquecento, ormai divenuto una fattoria fortificata per difendere i vasti poderi e la popolazione del-

la zona dalle scorrerie di razziatori e briganti, vi fu esiliato uno dei Sergardi, nobile famiglia senese d’antica stirpe, ma notizie portano a credere che in realtà la famiglia abbia acquistato il castello nel Quattrocento, rimastole poi in proprietà fino al 1979. Dunque è sempre restato sotto l’egida senese, di cui costituì un importante avamposto in Maremma, un poderoso castello di confine che funge-

va anche da difesa contro le incursioni dei pirati Saraceni. Tutta questa valle infatti, da Porto Ercole alla Val di Chiana, era costellata di porti e castelli come Pomonte, Montepò, Cana, Ripa e Rocca d'Orcia, la Velona, Poggio alle Mura. Andato in disuso nella seconda metà del Novecento, questo raro esempio di villa fortificata senese del periodo rinascimentale ebbe la fortuna d'esser oggetto di un'attenta ristrutturazione conservativa nel 1992 a firma di un cognome inglese eccellente, quello di Graham Greene, omonimo e nipote del grande scrittore vincitore del premio Nobel. *Parlaci della struttura architettonica...* "Il complesso, che forma un unico corpo con lo sperone di roccia su cui poggiano le sue fondamenta, è a pianta rettangolare. La fortezza ha la forma di un quadrilatero semiregolare che si dispone coi corpi di fabbrica a 'L' su due lati del cortile interno, fiancheggiato da quattro torri angolari a sezione quadrata con basamento a scarpa, che in passato svolgevano anche funzioni d'avvistamento". *Sono stati i terreni oppure il castello a far scoccare la scintilla per l'acquisto?* "Senza la valutazione dell'eccezionalità dei terreni, non avrei mai comprato il castello. Quando sono arrivato c'erano 900 pecore, un po' di grano e solo 3,5 ettari di vigneto, ma ho scelto questa tenuta perché ne ho intuito le peculiari caratteristiche, essendoci ben 14 varietà di

galestro, presenti a seconda delle varie zone e dei diversi sali minerali disciolti nel terreno. Essendo Montepò su di un colle, al centro di un'alta valle aperta a nord, ha una particolarità microclimatica molto importante, data dall'azione protettiva dell'anfiteatro di colline che lo circonda, che rendono il luogo ventilato e asciutto. La ricchezza minerale dei sottosuoli scistososi e le significative escursioni termiche giornaliere contribuiscono infine a creare una situazione pedoclimatica davvero felice per la viticoltura: è come possedere tutto il territorio di Montalcino, abbiamo tutte le esposizioni e tutte le altitudini da 0 a 600 metri. Le condizioni ideali per la perfetta interazione vitigno-terroir". *La Maremma è un territorio storicamente vocato alla produzione di uve...* "Qui non a caso affondano le radici di un'antichissima tradizione enoica che arriva fino agli Etruschi, a cui si devono i primi studi e sperimentazioni sulla coltivazione della vite, sugli innesti, la creazione di ibridi e la disposizione degli impianti. E proprio tra le boscaglie maremmane, tra frassini, farnie e sughere, sono stati rinvenuti alcuni esemplari di antichissima *Vitis silvestris*, progenitrice del Sangiovese". *Ma la Maremma e Montepò sono anche luoghi perfetti dove puoi coltivare le tue grandi passioni, la caccia e il mare...* "Esatto, infatti essendo abbastanza vicino alla costa, appena posso, anche con un gommone a remi, mi stacco dalla banchina per andare a fare un pò di pesca

subacquea, anche solo vedere gli animali marini mi rilassa molto. E poi c'è una fantastica riserva di caccia faunistica venatoria, dove c'è un passo di colombe e beccacce pazzesco perché è l'impluvio dell'Amiata verso il mare e tutte le linee di passo transitano da questa gola. Poi qui vive una razza di cinghiali particolare che ho fatto studiare all'università di Perugia, è un maremmano a taglia grossa che arriva a 150 chili di color grigio ferro col collo corto, la testa a punta, le spalle grosse, il sedere piccolo. Infine ci sono fagiani, molte lepri e tantissimi caprioli". *Infatti quello che colpisce quando si arriva a Montepò sono gli immensi boschi che lo circondano. Che ruolo hanno?* "Ancora oggi, attraversandoli, è possibile trovare le tracce di una delle più antiche e importanti strade romane, la consolare Via Clodia, le cui origini risalgono al III secolo a.C., utilizzata prevalentemente per sostenere i traffici commerciali con le colonie etrusche. In questo contesto agronomico, la presenza dei boschi è fondamentale in termini di mitigazione delle temperature, essendo frangivento naturale e protezione dai picchi dei diversi fenomeni atmosferici che intercorrono nell'arco di un'annata". *Ma qui hai coltivato anche un'altra delle tue passioni, quella per l'arte e l'arredamento...* "L'arredamento della casa è frutto del mio gusto, una parte sono pezzi che ho portato da Montalcino, cose di famiglia, come gli arazzi che mi ha regalato mio padre, che provengono



dal palazzo di famiglia a Pienza, bombardato durante la Seconda Guerra Mondiale, in parte sono oggetti e mobili che ho raccolto in una vita, mi sono sempre molto divertito nei viaggi ad andare in giro per antiquari". *Come hai impostato la viticoltura di Montepò?* "Fondamentalmente cercavo un 'luogo nuovo' per mettere a dimora il famoso clone di Sangiovese Grosso di famiglia, il BBS11, di cui, per altro, porta il nome – Brunello Biondi Santi vite madre 11 – che rappresenta il risultato di 200 anni di



selezione clonale nella tenuta Greppo di Montalcino. Così, a seguito di uno studio geologico e della microclimatologia all'interno delle microzone, condotto da un gruppo d'esperti professionisti, riconosciuto in varie e autorevoli sedi come uno dei più completi e avveniristici mai realizzati per un'azienda vitivinicola, ho avuto la mappatura esatta di tutta l'azienda addirittura con le curve di livello di 10 metri in 10 metri insieme alla stratificazione di tutti i terreni fino a 10 metri di profondità e quindi la conferma che

Montepò era il posto giusto. Qui potevo avere a disposizione particolari terroir ad alta vocazione, cioè speciali tipi di suolo che potevano darmi risultati importanti nell'indirizzare i vini dai profumi terziari, tipici dei rossi da grande invecchiamento, ai profumi primari, quelli cioè di vini più immediati e intensi". *La tua è sempre stata una viticoltura di precisione...* "Una rete diffusa di centraline di rilevamento meteo raccoglie e immagazzina in tempo reale le misurazioni di cui possediamo, per le analisi

comparative di medio e lungo periodo, una raccolta minuziosa dell'andamento storico del microclima della tenuta. Un patrimonio indispensabile d'informazioni che ci consente di monitorare anche in macro, e non solo per sottozona, l'andamento climatico nel suo complesso anno dopo anno, con indici di piovosità, umidità interna ed esterna ai filari, temperature diurne e notturne, orientamento e forza del vento. Rilevazioni e parametri che non prescindono, comunque, dalla presenza dell'uomo in vi-

gna, perché la viticoltura di precisione richiede comunque prossimità". *Quali sono oggi i numeri di questa grande proprietà?* "52 ettari sono coltivati a vigna con la maggioranza, circa il 75%, piantata a BBS11 e il restante 25% a Cabernet Sauvignon e Merlot, piantati a un'altitudine tra i 300 e i 520 metri slm con esposizione sud-sudovest. Geologicamente i vigneti ricadono su terreni argilloscisti-

ca, magri e ricchi di scheletro con un gran patrimonio d'elementi minerali, mentre sotto il castello abbiamo intrusioni d'arenaria compatte calcaree di tipo pietraforte. L'allevamento, con una filosofia di 'gren attitude', è basato principalmente sul cordone speronato su piante con un'età media di vent'anni in regime d'aridocoltura, cioè con le sole risorse idriche fornite dalla natura. Per il resto abbiamo un oliveto di 20 ettari, nella parte più bassa circa 200 ettari di seminativi per il grano duro, l'erba medica e il foraggio, infine tantissimi boschi cedui con 12 ettari di castagneto dove raccogliamo golosissimi marroni. In alcune sale medievali all'interno del castello ho allestito una cantina-salotto che ospita sia botti grandi che barriques dove, in un clima perfetto a temperatura e umidità controllata, maturano i nostri grandi rossi. In ordine alle barriques francesi, a media tostatura, voglio ricordare che sono fabbricate ad arte usando legni di rovere e querce provenienti dalle foreste di Tronçais, considerate storicamente le migliori del dipartimento di Allier. Si tratta di legni molto stagionati con doghe dalla grana fine perché realizzate con alberi di almeno 150 anni, abbastanza serrati e duri che facilitano la maturazione e la carezzevole setosità dei tannini. Il tutto avvalendosi dalla vendemmia 2019 della preziosa consulenza dell'enologo scienzia-

to Donato Lanati". *Parliamo allora del nuovo corso maremmano del Sassalloro, che qui diventa un Sangiovese BBS11 in purezza, clone d'esclusiva proprietà che racconta la storia enologica di famiglia, vino di successo smisurato in tutto il mondo, dalla Cina a Hong Kong, dall'Europa agli Stati Uniti...* "La vinificazione in rosso inizia con una lunga fermentazione in acciaio a contatto sulle bucce che dura circa 24-28 giorni a bassa temperatura, 22-23° e poi un affinamento in barriques non tostate, fatte col legno della foresta di Tronçais, il più duro fra i roveri francesi, senza tannini, per fissare le caratteristiche di freschezza nei primi 14 mesi prima della bottiglia. 25mila bottiglie con una trama tannica sottile e un'aromaticità leggermente speziata studiato per esser godibile fin da subito al rilascio sui mercati". Jacopo Biondi Santi quest'anno, per festeggiare degnamente i trent'anni dalla prima vendemmia del Sassalloro, vino iconico del Castello di Montepò, ne presenta la versione "Oro", dall'intrigante etichetta rossa: "Il Sassalloro Oro è un vino emblematico, ancor più selettivo e assoluto nell'espressione del nostro Sangiovese BBS11. Nasce solo nelle vendemmie eccezionali come la 2019 appunto, in un terroir straordinario, dove le varietà minerali del galestro contribuiscono a un ottimale sviluppo della pianta, donando ai suoi frutti sentori unici e rappresentativi del territorio. Siamo nel vigneto dell'Aia di Clemente, uno

dei più caratterizzanti della Tenuta, sei ettari coltivati esclusivamente con Sangiovese Grosso BBS11 a cordone speronato singolo, come storicamente per il Sangiovese Grosso di famiglia, con sesto d'impianto 2,40 x 0,80, che consente di avere poco più di 6000 piante all'ettaro. Si lasciano solitamente quattro speroni con circa due capi a frutto l'uno: risultato del nostro studio microzonale condotto in questi trent'anni su clima e microclima, portainnesti ed esposizioni – evoluzione di quello portato avanti per oltre due secoli a Montalcino – è un piccolo giardino esposto a Est, Sud-Est con una pendenza è del 17%, i cui filari hanno una lunghezza di circa 280 metri e la produzione media si assesta sui 41 quintali/ettaro per 780 grammi d'uva a ceppo. Come avviene per tutti i vigneti di Castello di Montepò, le piante sono gestite integralmente in aridocoltura, infatti non è presente irrigazione nel vigneto proprio per favorire uno sviluppo radicale profondo e ben resistente anche nelle annate più siccitose. Specificatamente, il Sassalloro Oro proviene da singole zone del vigneto e, nel solco della piena tradizione di famiglia, da piante di circa 25 anni d'età, corrispondente alla piena maturità vegeto-produttiva che permette risultati enologici davvero straordinari in ordine alla massima qualità dei grappoli". *Com'è stata, sotto l'aspetto climatico, l'annata 2019?* "Eccellente, con un inverno mediamente piovoso e temperature medie di circa otto gradi. Il germo-



gliamento delle viti è avvenuto agli inizi di aprile, con temperature relativamente più basse rispetto alla media e che hanno influito sullo sviluppo vegetativo, prolungandolo di qualche settimana. Piogge diffuse sino a maggio inoltrato (circa 281 millimetri di precipitazioni) che poi si sono estinte con il progredire dell'innalzamento delle temperature e l'ingresso dei mesi estivi. Nel mese di luglio sono intervenute le temperature più alte dell'anno con picchi che hanno sfiorato i 40 gradi centigradi. L'invaatura dei grappoli è iniziata nei primi giorni di agosto e il mese di settembre è tra-



scorso senza episodi di rilievo e con temperature più alte rispetto alla norma". *Per quanto riguarda le lavorazioni in vigneto...* "Nel mese d'ottobre 2018 sono state effettuate le semine a filari alterni, tenendo conto delle componenti chimiche e seguendo le necessità del vigneto. Si è proceduto poi con la lavorazione dei filari non inerbiti (rippatura e morganatura) e con la scalzatura interceppi per tenere sempre libere le vigne dalle piante infestanti. In primavera 2019 inoltrata si è adottata la tecnica del sovescio dei filari inerbiti per azotare il terreno. Con la crescita dei tralci delle viti si

è passati al palizzamento dei tralci nei filari e alla potatura verde, e si sono effettuati passaggi di cimatura per il contenimento della chioma delle piante. Verso la metà dell'invaiaura è iniziato il diradamento manuale (taglio dei grappoli in eccesso) per bilanciare meglio il carico dei grappoli delle piante e per ottenere una migliore maturazione di quelli lasciati in pianta. A fine settembre, quando le analisi dei grappoli confermano la perfetta maturazione fenolica, è iniziata la vendemmia, effettuata in due giorni lavorativi a causa delle forti pendenze del terreno e lavorando solo nelle

ore più fresche della giornata per contenere la temperatura dei grappoli in arrivo in cantina. La raccolta dei grappoli, interamente svolta a mano, è selettiva, in cassetta areata, e viene preceduta da analisi in laboratorio degli acini e da un'attività di esame visivo e di assaggio in campo". *E poi l'arrivo in cantina...* "Le uve sono state diraspate e pigiate prima d'effettuare la fermentazione a contatto con le bucce per circa 20 giorni in una selezione di tini d'acciaio appositamente studiati con rigoroso controllo delle temperature. Sono stati effettuati rimontaggi e delestages fino all'e-

saurimento degli zuccheri del mosto. Il mosto è stato svinato il 12 ottobre, ripulito dalle fecce e ha poi effettuato la fermentazione malolattica sempre in tini d'acciaio. Nel mese di dicembre, al termine della fermentazione malolattica, inizia la fase d'affinamento nei legni con una scelta d'utilizzo che varia per fabbricazione e capienza: botti di media grandezza di rovere di Slavonia (28,5 hl) e barrique di 225 litri di rovere francese. L'affinamento prosegue per 16 mesi pri-



ma dell'imbottigliamento, per poi sostare altri sei mesi prima dell'immissione sul mercato. Un Sangiovese in purezza d'alto profilo, destinato esclusivamente al canale Horeca e solo su prenotazione, la cui produzione complessiva, per la splendida vendemmia 2019, è di 12.500 bottiglie bordolesi, 4.000 bottiglie formato magnum, 200 bottiglie da tre litri e 10 bottiglie da cinque litri.". *Ci descrivi il Sassalloro Oro 2019?* "Di grande classe, si distingue per la sua sapidità inconfondibile, dovuta alle componenti minerali presenti nel galestro dei suoli, che ne fa un vino armonioso ed elegante: rosso rubino luminoso, brillante e ricco dal raffinato cromatismo, sprigiona al naso complesse note floreali di rosa e violetta, nuances fruttate di ciliegia e frutti scuri di sottobosco, boisé speziato di coriandolo, ginepro, tabacco scuro con un'anima balsamica di macchia mediterranea. Sorso fitto, fresco, croccante, che mostra un patrimonio acido importante e maturo, mentre il fitto e

setoso tannino si allunga in persistenza ed equilibrio. Il Sassalloro Oro trova il suo naturale abbinamento con la cucina tradizionale toscana, specialmente con carni di selvaggina arrosto e con formaggi di media stagionatura. È un ottimo vino da meditazione, da degustare da solo o durante occasioni speciali. Un vino che lascia pensare a una longevità di oltre trent'anni". *Dopo più di trent'anni dal tuo arrivo, che bilancio fai del progetto Maremma?* "Piantare anche a Montepò gli stessi cloni di Sangiovese BBS11 che abbiamo a Montalcino mi ha permesso di dimostrare che una diversificazione del prodotto finale è possibile, la differenza nasce dal terroir, dal clima, dalle altitudini e composizione dei terreni, in pratica si sostanzia con le microzone. La Maremma la considero come una seconda strada dei Biondi Santi, dove ho convalidato in maniera scientifica il concetto di cru alla francese, dato che si è dimostrato come la microzona cambi effettivamente le caratteristiche dell'uva e quindi del vino. I vini di Maremma hanno concentrazioni di antociani

e tannini più ampie con alcolicità superiori perché qui bisogna fare i conti con un clima caldo, anche se temperato da un certa influenza del vicino mar Tirreno e ciò permette di avere rossi più moderni, pronti e di una bevibilità immediata col fondamentale supporto del massimo dell'innovazione tecnologica". Da alcuni anni al fianco di Jacopo vi è il figlio Tancredi, classe 1991, che ha compiuto gli studi scolastici a Siena poi si è trasferito a Firenze per frequentare il corso di Viticoltura ed Enologia alla facoltà di Agraria, approfondendo temi, pratiche e tecniche che avevano profondamente influenzato la sua vita già dalla prima giovinezza. All'esperienza universitaria, fin dal principio, Tancredi ha affiancato il lavoro presso l'azienda di famiglia, curando in particolare i rapporti col mercato estero e sostenendo il padre nella conduzione e nelle scelte amministrative. Appassionato viaggiatore e amante delle diverse culture, dal 2017 è protagonista del nuovo corso del Castello di Montepò, di cui ha reimpostato integralmente la gestione e coordina il team del progetto "Montepò



2030". *Infatti ci sono tante novità che bollono in pentola...* "Poco tempo fa abbiamo acquistato un podere qui vicino con terreni molto vocati, così la tenuta è passata a un'estensione di 600 ettari, di cui quelli che potremmo dedicare a parco vigneti sono circa 130 ettari, che andremo a impiantare nei prossimi 10 anni per una produzione che si attesterà sulle 400/500mila bottiglie. Abbiamo anche acquisito uno spazio a uso cantina nel borgo di Pancole, che ci aiuta molto in questo momento per la logistica dell'imbottigliamento, del magazzino e delle spedi-



zioni, mentre stiamo progettando una nuova, grande cantina sotterranea nei pressi del castello che sarà scavata sotto la collina col minimo impatto ambientale e paesaggistico. E col supporto di Donati Lanati, massimo esperto di enologia in Europa, abbiamo avviato con la vendemmia 2019 il progetto dei cru da singola vigna, figli dello studio delle microzone portato avanti con le università di Pisa e Firenze. Saranno tre referenze, due di Sangiovese Grosso BBS11 coltivato su galestro pieno, uno a nord est e l'altro a sud ovest con caratteristiche minerali molto ferrose e uno

di Cabernet Sauvignon, che insiste su una striscia d'argilla, le cui uve provengono da singole zone di singoli vigneti che, dopo due anni d'affinamento in barriques, sbarcheranno sui mercati nella primavera 2022. Il primo anno saranno circa 3.500 bottiglie per cru per passare poi a seimila. I nostri vini vivono esclusivamente sul canale Horeca e con politiche di assegnazioni selettive sia per il mercato domestico che per quelli internazionali, dove serviamo 25 Paesi. Infine Montepò si sta aprendo all'accoglienza degli estimatori con una nuova sala degustazione, un negozio

di vendita diretta e tour guidati in lingua sia in vigna che in cantina. Col tempo poi stiamo pensando anche a un progetto d'ospitalità, un circuito di agriturismo di charme negli 8 poderi della tenuta, visto che abbiamo anche una bellissima riserva di caccia". Seppur erede della famiglia che ha letteralmente inventato il Brunello di Montalcino, Jacopo non si è mai seduto sugli allori di un glorioso retaggio ma, *homo novus*, si è dimostrato un vulcanico creatore di nuove etichette di gran successo, dallo stile contemporaneo, ottenute da innovative interpretazioni frutto di un ri-

goroso studio scientifico, sia di vitigni autoctoni che internazionali, sempre nel segno di un legame vero con la terra. Così un'altra importante pagina di storia di una delle famiglie simbolo dell'enologia nazionale è pronta per esser continuata a scrivere da Tancredi, Clemente e Clio, figli di Jacopo e rappresentanti della settima generazione dei blasonati vignaioli, che, come tradizione in casa Biondi Santi, già hanno tutti iniziato a fare la gavetta in vigna e in cantina.

L'Isola del Giglio è una delle sette isole che formano l'Arcipelago Toscano nel Mar Tirreno ed emerge dal mare a circa 15 chilometri dalla terra ferma con una superficie di 2.100 ettari. Durante la buona stagione nei tre piccoli centri abitati – Porto, Castello e Campese – risiedono circa 1.500 persone, che si riducono a circa 600 nei mesi invernali, quando la stagione turistica si ferma.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

La tradizione di fare vino in quest'isola precede i romani, infatti evidenze architettoniche testimoniano che il nettare di Bacco si produceva già in epoca greco-etrusca: i terrazzamenti in pietra, le vasche scavate nel granito, le anfore vinarie e altri manufatti utilizzati testimoniano che l'isola è stata vissuta e coltivata fin dagli albori della civiltà. Co-

*Alessandro Nannelli
e Massimo Piccin*

Il Paradiso dei Conigli

ALL'ISOLA DEL GIGLIO LA VITICOLTURA EROICA FIRMATA MASSIMO PICCIN

stituita per la maggior parte da un ammasso granitico e ricoperta da una rigogliosa vegetazione di macchia mediterranea spontanea, data la forte pendenza, il terreno è ingegnosamente sostenuto da un'incredibile dedalo di muretti a secco, che valorosi mastri vignaioli, spaccando i massi per ricavarne pietre, hanno realizzato nei secoli a mano quasi in ogni angolo dell'isola: raggiungibili tramite una fitta trama di sentieri e sapientemente alternati a fossi e strade lastricate, forni, fonti, palmenti e capannelli, disegnano architetture di un'incredibile bellezza e di un'armonia senza tempo. I terrazzamenti – assecondando quando una roccia affiorante, quando una conca, quando un poggio – formano anfiteatri, scale, ricami in uno spettacolo che esprime l'amore dell'uomo per la terra e i suoi frutti. In alcune delle vigne più antiche, viti secolari contorte dal tempo, alcune anche d'epoca pre-fillossera, essendo il suolo costituito da granito disfatto dal sole e dagli agenti atmo-

sferici, sbucano fuori anche dalle pietre dei muri – in dialetto gigliese chiamate 'calzi' – dove i vignaioli più vecchi erano soliti piantarle, vicino agli strapiombi. Nei periodi arcaici la vinificazione non avveniva nelle cantine, ma nei "palmenti", vasche all'aperto scavate negli affioramenti di granito all'interno delle vigne: nella prima l'uva veniva "calcata" (pigiata) coi piedi, nella seconda, posta più in basso e collegata mediante un foro detto "cucchione", si raccoglieva il mosto. Attraverso un secondo foro, posto nel punto più basso del palmento, si procedeva al recupero del liquido, che anticamente diveniva vino all'interno di capienti anfore in terracotta. In periodi successivi il mosto veniva invece versato in otri in pelle di capra, portato con l'asino nelle cantine del Castello, messo nelle botti e tenuto a fermentare per cinque giorni, quelli giusti, secondo tradizione, per dargli sapore, ma non la sensazione d'allappamento. Altre costruzioni visibili in tutta l'isola sono

i tipici "capannelli", piccole strutture realizzate con granito e malta di calce, sabbia e cocciopesto, utilizzate dai vignaioli come luogo di riposo e ristoro durante le lunghe e faticose giornate di lavoro, oltre che come piccola casa e magazzino. L'uva maggiormente coltivata al Giglio è l'Ansonaca, dalla quale si produce il vino Ansonaco, al maschile, come viene pronunciato dai Gigliesi, con l'aggiunta di piccole percentuali d'altri vitigni bianchi come Biancone, Moscatello, Malvasia e Procanico: dal bel color ambrato carico, è d'elevata gradazione (fino ai 16°/17°), corpo robusto con un sapore asciutto, intensa tannicità e una bella sapidità regalata dal mare. Ma non mancano altre varietà, sia bianche che rosse, di cui alcune autoctone e ancora tutte da studiare... Mentre la produzione al Giglio un tempo era abbondantissima ed esisteva una florida esportazione, progressivamente è stata abbandonata non solo l'agricoltura, ma anche la viticoltura: prima del 1544 venivano pro-





dotti almeno 25mila barili di vino, cioè circa 1.125.000 litri con una coltivazione di almeno mille ettari a vigna; tra il Cinquecento e il Novecento una quantità variabile dai 20mila agli ottomila barili (da 900mila a 360mila litri); negli ultimi decenni dai mille ai 500 barili (da 45mila a 22.500 litri), cioè dai 40 ai 20 ettari di vigna. Gli anziani ricordano l'isola, in passato ricca d'acqua, come un giardino tutto coltivato: da 10 metri dal mare fin quasi alla sommità della montagna insistevano le vigne e in mezzo ai filari, col metodo promiscuo, venivano seminate lenticchie, fave, pomodori, piselli. Mentre nelle zone più impervie, ventose e povere di terra vi erano i pascoli, ma non mancavano settori dell'isola vocati all'orticoltura e all'olivicoltura. A causare l'abbandono fu dapprima l'apertura della miniera di pirite del Campe-

se, che assorbì gran parte della manodopera, attratta da uno stipendio sicuro e, successivamente, attorno agli inizi degli anni Settanta, l'arrivo dell'economia legata al turismo. Ma un altro duro colpo fu l'impianto delle pinete negli anni Sessanta, che hanno causato un grave danno idrologico, assorbendo la maggior parte dell'acqua e facendo seccare tante piccole vene, così da non poter più permettere di coltivare molte zone dell'isola. Il primo che uscì dal concetto di vino per autoconsumo fu Nunzio Danei, discendente di un'antica famiglia originaria del Giglio, da sempre dedicata alla viticoltura: nel 1987 imbottigliò nella sua cantina di Orbetello il primo vino da uve dell'isola. Oggi la tradizione isolana di far vino continua grazie a uno sparuto manipolo di vignaioli eroici – e mai termine fu scritto a maggior ragion veduta – che, con estrema passione, custodiscono le antiche ter-

razze e con costanza continuano a coltivarle amorevolmente a mano, altrimenti comunque non si potrebbe proprio fare... Così i sistemi di coltivazione sono ancora gli stessi di duemila anni fa e in alcune cantine l'uva viene addirittura pigiata ancora coi piedi. Purtroppo esistono difficoltà sia in superficie che sottoterra: ci sono i conigli, i mufloni, le castagnole – grosse larve che se non le togli zappando, ti mangiano le radici – e il vento, che può buttar giù i filari se non c'è una bella impalcatura o piegare le viti ad alberello. E poi incredibilmente l'isola del Giglio non è considerata zona agricola svantaggiata, anche se ci sono tutti i parametri: forte pendenza, spopolamento, dissesto idrogeologico, ecc... Affinché queste suggestive tradizioni possano trovare nuova linfa, occorrono continuità, radicamento e presenza sul territorio, collaborazione e operosità, nonché uno studio approfondito delle an-

tiche colture, delle loro dinamiche e dell'alimentazione autarchica, che costituiva un ulteriore elemento di salute per gli isolani dei secoli scorsi. Il tutto in un'ottica secondo la quale "abbandono" non significa mai "conservazione", mentre un rispettoso e cosciente approccio al territorio e al suo paesaggio fortemente antropico, cioè modellato dall'uomo nei millenni, potrebbe significare la sua rinascita. Fortunatamente negli ultimissimi anni si nota un po' di movimento, seppur lento, con qualche giovane che sembra stia faticosamente ricominciando a piegarsi sulla terra dei padri e dei nonni. Ma ci vorrebbe anche una chiara e tenace volontà di governo, perché se non si semplifica e si rende possibile, anche solo burocraticamente, riattivare le vigne, quello di una rinascita territoriale e sociale rimarrà soltanto un sogno. Ultimo dei vignaioli eroici che ha deciso circa un lustro fa di cimentarsi

La vigna de Le Secche



col mondo del vino gigliese è Massimo Piccin, già protagonista di una bella storia ultraventennale di successo col Podere Sapaio in quel di Bolgheri.

Massimo, una nuova avventura, da dove nasce quest'amore e questa voglia d'agricoltura eroica? “Nella primavera 2015, quando, tramite amici, arrivo per la prima volta al Giglio e rimango letteralmente folgorato dall'isola: struggente come pochi altri luoghi al mondo e caratterizzata da paesaggi agricoli storici difficili, situati spesso in località marginali, ma di straordinaria bellezza e non meccanizzabili, dove siccità, vento e salsedine sono molto forti in tutte le stagioni. Questo scoglio del Mediterraneo, quasi sospeso nel tempo, insieme al mondo che ruota intorno all'antico vino Ansonaco, un bianco ambrato dal gran fascino, m'intrigano a tal punto che decido d'istinto che voglio dedicarmi a far qualcosa... Così mi vengono proposti alcuni

terreni dove anticamente c'era la vigna, ma che allora erano pieni solo di cespugli incolti. Alla fine vedo una piccola vigna di tremila metri un po' da sistemare, ma ancora abbastanza produttiva, essendo stata abbandonata da pochi anni, in località Le Secche, una delle zone più calde a nord-ovest dell'isola verso il faro del Fenaio – oggi divenuto un bellissimo resort – con la misteriosa isola di Montecristo di fronte e capisco che è lo spicchio di terra giusto per me. Decido di produrre solo una piccola quantità di vino vero attraverso un'agricoltura sostenibile e a basso impatto ambientale. Dopo l'acquisto a fine aprile, con sempre a fianco il mio fido braccio destro Alessandro Nannelli, enologo residente di Sapaio dal 2008, abbiamo fatto una prima mini vendemmia a settembre 2015 e a novembre abbiamo cominciato un gran lavoro di manutenzione, sistemando le terrazze coi muretti a

secco e facendo una ripulitura profonda dei terreni. A febbraio 2016 abbiamo operato una concimazione di fondo invernale con prodotti naturali a lento rilascio al fine di arricchire il terreno a lungo termine e sistemare tutte le fallanze con mille giovani barbatelle ottenute da 'marze' originate dai vecchi cloni di queste vigne”. *Che tipo d'Ansonaco avevi in mente di fare allora?* “La viticoltura dell'isola mi trasmette una gran forza, qui c'è ancora una natura che s'esprime in modo forte e le persone lavorano in modo sincero e senza compromessi. Mi diverto ad assaggiare i pochi vini dell'isola che vengono imbottigliati e commercializzati, ma secondo me è sempre difficile parlare di tradizione, quello che mi piacerebbe è fare un vino territoriale, che esprima le caratteristiche dell'isola e del vitigno Ansonaca, anche se in tutte le vigne del Giglio c'è un pò di misto. Qui a Le Secche, per esem-

pio, abbiamo anche un po' d'Empolo, Trebbiano, Malvasia e Biancone”. *Era la prima volta, nella tua vita di vitivinicoltore bolgherese, che ti occupavi d'uva bianca...* “Nelle prime vendemmie le uve venivano portate a spalla lungo il sentiero fino alla macchina, che andava poi alla barca a Giglio Porto e da lì, dopo un viaggio in mare di più di un'ora, sbarcavano a Porto Santo Stefano, destinazione Bolgheri, dove venivano vinificate presso la cantina di Podere Sapaio. Per quanto riguardava la vinificazione, era tutto da inventare e abbiamo scelto un'anfora di terracotta, che è stata cotta a una temperatura tra i 1.000-1.200° e un recipiente da tre ettolitri che permettesse una leggera traspirazione, un piccolo scambio d'ossigeno, lasciando il mosto a macerare lungamente a contatto

con le bucce per tre mesi, fino a novembre, operando leggerissime follature. Quando le bucce erano proprio esauste, le abbiamo tolte, abbiamo svinato e la quantità era giusta per riempire una sola barrique, quindi ne abbiamo usata una esausta di settimo passaggio proveniente da un'azienda biodinamica per 10 mesi, infine è andato in bottiglia senza filtrazione". Di questo bianco mediterraneo millesimo 2015, che presenta le caratteristiche di molte Ansonica artigianali assaggiate nelle cantine dei vecchi maestri, definito dal novello vignaiolo gigliese Massimo Piccin "utopico", ne sono uscite 270 bottiglie: colore quasi ambrato, dentro il bicchiere si trovano trovi tutti i sentori dell'isola e del Mare Nostrum, un profumo antico e naturale, che ricorda il sole e la pietra rovente, il frutto maturo e il salmastro con note di zagara, erbe di campo, finocchio selvatico, cera d'api e rosmarino per poi avvolgerci a temperatura ambiente con ritorni caldi tra il fior d'arancio, il fieno, il limone, la marasca e l'eucalipto. Al palato regala sentori di macchia resinosa e freschezze inusuali fatte di corbezzolo e iodio, ginestra, timo, menta per un finale di zenzero e sale marino. *E poi sei uscito sul mercato, ma con quale marchio?* "L'azienda agricola si chiama Paradiso dei Conigli in omaggio a quelli che scorrazzano indisturbati per tutta l'isola, ma quando

l'ho detto a un isolano mi ha guardato male, ricordandomi che qui i conigli sono malvisti perché mangiano l'uva, mentre il vino porta il nome Le Secche della vigna da cui origina". *Come vivi la vitivinicoltura dell'isola?* "Ci tengo a partecipare attivamente e personalmente al complicato lavoro manuale nelle vigne, a partire dalla vendemmia, infatti per portare l'uva alla strada da Le Secche ci sono ben 40 minuti di cammino e la vigna è raggiungibile solo a piedi, quindi l'uva la dobbiamo trasportare a mano da una delle zone più calde dell'isola, così come tutto quello che serve per i lavori. Abbiamo le gerle e, fin quando le quantità saranno modeste, le porteremo a spalla, poi penseremo a qualche animale che ci dia una mano, com'era tradizione qui. Per questo, nonostante sia uno dei terroir più vocati del Giglio, in questa zona non ci sono vigneti, questo era rimasto l'ultimo coltivato, grazie al lavoro del vecchio proprietario Giuseppe Modesti, da cui l'abbiamo acquistato". *Giuseppe, tutti al Giglio ti conoscono come Cavicchi...* "È per il fatto che quand'ero ragazzo ero tremendo, picchiavo gli altri ragazzi, così mi hanno messo questo soprannome da Francesco Cavicchi, il pugile contadino, come me, che conquistò l'Europa negli anni Cinquanta. Queste vigne sono state della mia famiglia per secoli e, anche se si chiamano Le Secche, in realtà c'è una sorgente vicino alle rocce con un pozzo, anche se negli ultimi anni ha piovuto davvero poco... Ho

condotto la vigna da quando è morto mio babbo Trento nel 1979 fino al 2012, poi non ce la facevo più per via del mal di schiena e sai perché? Mia moglie vendemmiava e io col somaro portavo l'uva fuori dalla vigna fino alla cantina a Castello: quand'ero giovane ho fatto anche nove viaggi al giorno, cinque la mattina e quattro il pomeriggio – ci mettevo un'ora ad andare e un'altra a tornare – il somaro portava due bigonci e io uno al collo, in più dovevo anche spingere il somaro che era vecchiotto, ma ora l'epoca dei somari è finita. Da questo pezzo di terra sono venuti fuori fino a 70 bigonci, quindi 35 viaggi e ho fatto fino a 21 damigiane da 54 litri. Due strisce sono state fatte tra il 1964 e il 1968 da mio babbo, mentre l'ultima era stata rinviata da mio nonno, che ai suoi tempi qui aveva 12 mila metri di vigna, andava dalla cima della montagna fin quasi al mare". *Ho notato che al Giglio usate delle strane parole riguardo alla viticoltura...* "Abbiamo il nostro dialetto, così i terrazzamenti dove sono le vigne si chiamano 'grebbe', i sentieri che dividono le strisce di vigna si chiamano 'valli', come unità di misura 'un'opera' sono 400 'calzi', ogni ceppo di vite è un 'calzo', che si pianta uno ogni 50-60 centimetri. Qui si zappava a mano con la 'marra' – zappa in dialetto –, ma per scassare e fare la vigna nuova c'era lo 'zappone', più grosso e pesante. Senza scordarsi che quasi ogni vigna aveva il suo 'capanello', una casetta di cam-

pagna, anche se questo de Le Secche è molto particolare, essendo l'unico del Giglio a due piani. Pensa che la famiglia di mio nonno ci ha abitato quando erano sfollati dal Castello durante la Seconda Guerra Mondiale". *Ma i capannelli anticamente servivano anche per la vinificazione...* "Si pigiava coi piedi poi c'erano delle vasche in successione una più bassa dell'altra, così s'andava per decantazione e, quando il vino aveva finito di bollire ed era chiaro, lo trasportavano coi barili sul somaro. L'uva veniva fatta bollire una settimana, poi il vino veniva messo nelle botti di castagno, che andavano dai 300 ai 700 litri, si tramutava dopo San Martino e io aspettavo fino a marzo per cominciare a berlo con quel suo bel color arancione. Quand'ero giovane c'era un bel commercio d'uva e vino, ma ormai da tanti anni qui la gente dopo la terza media va a studiare in continente e la terra è bassa, c'è ancora qualche anziano che tiene, ma è dura... Quando era in funzione la miniera di pirite del Campese siamo stati anche quattromila abitanti stabili, ora d'inverno rimaniamo solo in 600, perché tutti hanno le case in continente". *Ma il "progetto Giglio" di Massimo, che col suo lavoro contribuisce alla rinascita di un patrimonio secolare che rischiavamo di perdere per incuria, va avanti a passo spedito...* "Nel 2017 abbiamo preso altri due pezzi di terra, uno



fa circa 4.000 metri, in pratica è la continuazione in basso de Le Secche con tutti i terrazzamenti intatti, ma in completo abbandono da decenni, ormai regno della macchia mediterranea che abbiamo ripulito nell'autunno e poi abbiamo cominciato a rinviagnare nel 2018. Vi era rimasta una sola pianta di vite molto antica, con un'età di minimo 70-80 anni e ciocco veramente grosso. Qui per ora abbiamo piantato 700 viti a piede americano con innesto in campo delle marze, con cloni provenienti dalla selezione massale della vigna vecchia. Col tempo arriveremo a 2.000 piante. Attualmente perciò la vigna de Le Secche – un totale di circa 7.000 metri quadrati che andranno a ospitare complessivamente circa 3.000 viti per una produzione complessiva intorno ai 30-35 quintali d'uva – presenta un importante dislivello di circa 150 metri, arrivando su uno strapiombo in linea d'aria a 40-50 metri dal mare, così l'abbiamo idealmente divisa fra Le Secche di Sopra e Le Secche di Sotto. Qua l'uva ha una maturazione molto anticipata rispetto a tutto il resto dell'isola, addirittura forse è il primo vigneto che va in maturazione al Giglio. Qui è molto difficile far partire le nuove barbatelle un po' per gli attacchi di conigli e topi, per cui abbiamo iniziato a recintare il perimetro, e un po' perché l'isola non è piovosa e il terreno è arido. Non avendo neppure ac-

qua nel sottosuolo le piante stentano. Se sul continente, sulla costa, una vigna va normalmente in produzione in 3-4 anni, qui ne servono almeno 5-6, se tutto va bene. Però ora mi sono posto un obiettivo preciso, quello di portare i vigneti a pieno regime nell'arco di tre anni, cioè entro il 2023, con una produttività che abbia anche una logica economica. L'altro terreno ha 4.000 metri sempre nel lato ovest dell'isola, ma a sud, all'interno del Parco verso il faro di Capel Rosso, nella zona di Baccarinello, altro luogo dove storicamente si è sempre fatto viticoltura. Al momento dell'acquisto era completamente abbandonato, ma in mezzo ai cespugli s'intravedevano vecchie piante di vite. Anche quest'appezzamento nel tempo è stato completamente ripulito, sono state ricostruite le cosiddette greppe che erano 'barate', come dicono al Giglio, cioè in parte crollate, abbiamo restaurato il bellissimo antico forno per i fichi, ma per ora ci fermiamo qui, finché Le Secche non saranno completamente portate in produzione". Poi per Massimo, che intanto ha pure preso casa nel cuore di Giglio Castello, nel 2018 arriva l'occasione d'acquistare una delle antiche, suggestive cantine che si trovano nelle viscere del centro storico... "È un piccolo locale di 30 metri quadrati con la tradizionale volta a pietra, giusto quello che ci serve per vinificare la nostra mini produzione gigliese, ma fondamentale per chiudere il cerchio". Cosa è successo nelle vendemmie successi-

ve? "Per le prime quattro, cioè 2015, 2016, 2017 e 2018, poiché all'Ansonica sostanzialmente manca l'acidità, abbiamo continuato a produrre Le Secche Utopico lavorando sul tannino, estraendolo attraverso la lunga macerazione in un'ottica di ricerca di longevità e complessità. Dal punto di vista aromatico non è un vitigno molto espressivo. Abbiamo cercato nel contempo il più possibile di evitare le ossidazioni, frequenti nel metodo tradizionale di vinificazione, nel quale il legno aveva la funzione d'ammorbidire l'esuberante tannino". Mentre nella vendemmia 2019 vi sono state delle novità... "In questo millesimo, il primo per il quale abbiamo utilizzato la cantinetta di Giglio Castello, abbiamo mantenuto la produzione delle nostre 300 bottiglie di Utopico macerato, ma abbiamo provato anche una strada diversa, sempre per una produzione di sole 300 bottiglie, ribaltando il concetto di vinificazione, avvenuta per una parte in un mastello d'acciaio e una parte in cliver, una semisfera di ceramica in gres porcellanato aperta: le bucce col 50% dei raspi, dai quali si estrae il tannino, sono stati a contatto col mosto solo durante la fermentazione, cioè 8-9 giorni, per poi andare ad affinare per 10-11 mesi in due cliver di ceramica chiusi da 180 litri e infine passare all'imbottigliamento de Le Secche nell'agosto 2020. In questa strada della fermentazione corta in un ambiente con ancor meno cessione, cioè un recipiente neutro, quasi inerte come la terra vetrifi-

cata, cotta intorno ai 1.800°, dove la porosità è quasi nulla e che lavora ancor più in riduzione, l'obiettivo è preservare completamente integre le caratteristiche del terroir e del vino, cioè la freschezza e l'immediatezza del frutto". Che caratteristiche esprimono queste due versioni, direi enologicamente opposte, di Ansonica? "L'obiettivo dell'Utopico era reinterpretare le ansoniche che ho assaggiato dai vecchi produttori, cioè dai contadini locali, che sostanzialmente facevano il vino in casa per proprio consumo. Il tutto in maniera più naturale possibile col minor impatto di fattori esterni, in modo da tirar fuori solo gli aromi dell'uva e del terroir gigliese. Così la scelta dell'anfora si è rivelata cogli anni coerente: oltre a essere uno strumento che non dà nessun apporto o deviazione al vino, la terracotta, essendo porosa, opera una lenta micro ossigenazione al mosto, in modo che le fermentazioni scorrano in maniera regolare ed è pure un termoregolatore eccellente, infatti non abbiamo bisogno di controllare la temperatura che si stabilizza intorno ai 23-24°. Quindi abbiamo lavorato su questo colore aranciato molto intenso, mentre al naso regala un bouquet aromatico molto aperto, si va dalle note floreali ai sentori di macchia selvatica, alle note d'arancia caramellata e miele fino a nuances balsamiche; in bocca è tondo e grasso con un glicero-

lo molto presente che s'amalgama a sensazioni sapide e saline, dovute ai terreni granitici e all'estrema vicinanza del mare, che quasi bagna le uve: un vino unico e intrigante, concentrato, potente, solare con un tannino importante, però ammorbidito dal legno, che rappresenta la parte gioiosa dell'isola. E ancor oggi, a distanza di sei anni dalla vendemmia, il millesimo 2015 è molto interessante, infatti sta evolvendo davvero molto bene, al naso vengono fuori gli aromi terziari, mentre i tannini si stanno polimerizzando. Le Secche invece è un vino dal carattere più austero, dovuto al tannino dei raspi con un frutto immediato d'uva quasi appena pressata, dove emerge il carattere non facile e l'asperità del Giglio, l'altra faccia dell'isola col suo aspetto lunare e introverso". *E per le vendemmie 2020 e 2021?* "Abbiamo prodotto solo Le Secche in ceramica e non l'Utopico, che probabilmente tornerà con la vendemmia 2022 se le quantità d'uva ce lo permetteranno, perché comunque mi piacerebbe continuare a seguire anche la strada della lunga macerazione in terracotta". *Ultima novità, il passito...* "Tradizionalmente, nei tempi antichi, al Giglio una parte dell'uva, sia bianca che rossa – e anche i fichi – veniva messa ad appassire sulle 'coti', massi enormi o scogli che affiorano naturalmente dal terreno, per fare il 'vino scelto', una specie di passito, anche se ormai solo pochissimi lo fanno. Noi oltre ai vitigni bianchi, abbiamo 150-



200 barbatelle di Sangiovese nella parte alta de Le Secche, così nel 2020 abbiamo messo un 40% d'uve Ansonica e un 60% d'uve Sangiovese sui graticci in campo a pieno sole (la notte vengono coperti) per 15 giorni poi lo abbiamo vinificato, messo a decantare naturalmente in damigiane e infine imbottigliato, solo

100 bottiglie da mezzo litro, nell'agosto 2021. Quello che rende gustoso questo vino d'ambrosia è la sua ambivalenza, chiaramente è un vino dolce con una concentrazione di zuccheri molto alta, che al naso presenta note di frutti freschi rossi, come la fragola, e gialli, come pesca e albicocca, accanto a nuances

di mirto e lentisco, ma dov'è anche molto presente la parte sapida, per cui c'è questo bel contrasto molto interessante fra dolcezza e salinità, come se si ricevesse in bocca uno spruzzo del mare!".

Una vite, in giligese detta "calso" di uva Ansonaca



Andrea
Cortonesi
FESTECCIA LA TRENTESIMA
VENDEMMIA DI
Uccelliera
ENCLAVE VITIVINICOLA
DI CONCLAMATA PERSONALITÀ

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

*I vigneti di Uccelliera davanti all'Abbazia di Sant'Antimo,
a destra il borgo di Castelnuovo dell'Abate*



L'Ucelliera – l'etimologia del toponimo, ricca di storia e reminiscenze, rimanda a un luogo dove nel Medioevo venivano allevati i falchi a servizio dell'arte della falconeria, pratica venatoria che si basava sull'uso di uccelli rapaci per catturare le prede – è una suggestiva torre di guardia trecentesca, anticamente facente parte di beni ecclesiastici, ubicata proprio sotto il borgo antico di Castelnuovo dell'Abate, di fronte all'abbazia di Sant'Antimo, all'inizio della zona di Sesta. Rappresentava la sestam stationem, cioè la sesta stazione della "strada del sale", fondamentale via di comunicazione che in epoca etrusca collegava le due locumonie di Roselle e Chiusi, segnata appunto da una "sesta", una pietra miliare.



Fu alla fine dell'VIII secolo d.C. che, per volontà dell'imperatore Carlo Magno, sorse in Val di Starcia l'abbazia di Sant'Antimo, gioiello dell'arte romanica che, attraverso cospicue donazioni, rapidamente si espanse – Montalcino è nominato per la prima volta in un documento scritto del 29 dicembre 814 d.C. quando Lodovico il Pio, figlio di Carlo Magno, concede tutti i territori circostanti in feudo ad Apollinare, potente Abate di Sant'Antimo – creando la sconfinata “fattoria di Sant'Antimo”. Nel periodo dell'espansionismo della Repubblica di Siena, la

zona di Sesta divenne possesso dell'antichissima nobile famiglia dei Tolomei, che una compiacente genealogia volle collegare all'omonima dinastia dei sovrani dell'antico Egitto, la dinastia tolemaica – il mitizzare le proprie ascendenze era piuttosto comune a molte nobili prosapie – di cui alcuni esponenti giunsero probabilmente in Toscana durante il regno di Carlo Magno. In seguito alla decadenza e susseguente soppressione dell'abbazia di Sant'Antimo nel 1462 a opera del Pontefice Pio II (al secolo, il senese Enea Silvio Piccolomini), l'immensa fattoria di Sant'Antimo, condotta con l'antico sistema del contratto mezzadrile, fu

incorporata tra i beni nella nuova Diocesi di Montalcino. Tra i discendenti di quei mezzadri medievali, c'è la famiglia Cortonesi: “Dell'agricoltura antica ho appena fatto in tempo a conoscere gli ultimi bagliori, quando ancora di Brunello di Montalcino si parlava poco poi tutto è cambiato rapidamente, ma da quel mondo ho ricevuto l'essenziale – *ci racconta Andrea Cortonesi* –, l'amore per la terra, la sola a darci nutrimento e vita, a cui chiedere con rispetto i frutti per vivere. Cominciai giovanissimo a lavorare a fianco di mio babbo Angelo e mia mamma Dina, entrando poi ufficialmente nel 1979 a far parte della conduzione mezzadrile all'età di

15 anni, maturando comunque quattro anni d'esperienza diretta da mezzadro, interessante per quanto faticosa, seppur il nostro lavoro non fosse finalizzato al commercio, ma al solo sostentamento. Allora, nell'isolamento e nella solitudine di quel mondo contadino, senza televisione, l'unico rapporto era col mondo animale per il quale avevamo grande rispetto, gli animali per noi erano presenze fraterne e preziose, venivano utilizzati per il lavoro, ma erano anche compagni delle nostre vite, basti pensare che d'inverno, per sentire meno freddo, si teneva la porta della stalla aperta, dormendo spalla a spalla con gli animali”. Ma Andrea,

Il centro aziendale di Uccelliera



fin da giovane, inizia a pensare che in futuro avrebbe voluto condurre la terra in modo diretto, un pensiero che non gli impedì d'impiegarsi anche come dipendente nelle aziende vitivinicole della zona, maturando un'indiscussa professionalità enotecnica: il 1978 fu l'anno della sua prima vendemmia presso un'azienda agricola vicina, a cui seguì l'incarico di seguire la fermentazione e la svinatura. "Nel 1983 con la mia famiglia ci decidemmo infine a compiere quel passo a cui da tempo pensavamo: abbandonare l'esperienza mezzadrile poiché ci eravamo resi conto che, per condurre una vita dignitosa acqua, luce, gas e servizi igie-

nici fossero quantomeno irrinunciabili, 'dettagli' nient'affatto trascurabili che però la nostra precedente condizione ci aveva sempre negato. E fummo una delle ultime famiglie del territorio di Montalcino a lasciare l'esperienza della conduzione mezzadrile. Da quel mondo agricolo d'una volta ho ereditato un'identità fondata sull'orgoglio, la modestia, la curiosità con quella sensibilità di stampo contadino basata sul rispetto dei ritmi delle stagioni e sull'arte del saper aspettare". Quella contadina è stata infatti una civiltà che di certo ha avuto molto da insegnare e tutt'ora continua a far parlare di sé, nonostante la nostra era ipertecnologica voglia scordarsi il sudore delle mani e della fronte. Ma questo non vale per tutti, infatti Andrea Cortonesi ancora le mani le adopera davvero e, se son sporche di terra, ben venga, vuol dire tanto lavoro in vigna e buon vino in cantina. "Ho avuto l'occasione d'acquistare l'Uccelliera, una piccola parte della grande proprietà agricola della famiglia Ciacci Piccolomini D'aragona, che insiste nella sottozona di Sesta, una delle più classiche e vocate di tutto il 'continente Montalcino', alla fine del 1986, alla morte della contessa Elda Ciacci Piccolomini d'Aragona, grazie al compianto Giuseppe Bianchini: all'epoca dell'acquisto il podere era composto da quattro ettari di terreno vitati molto scarsamente per un totale di meno di mezz'ettaro di piante poco produttive e abbastanza vecchie. Nel 1987 impianto la nuova vigna e le prime mille bottiglie

di Brunello, come esperimento, sono del 1991. Dopo la pessima vendemmia 1992, in cui decido di non imbottigliare, ecco quella che considero la mia prima vera annata di produzione, il 1993". Come i suoi vini, anche Andrea è molto autotono e diretto: "Sono diventato imprenditore agricolo per scelta di vita e quando ho iniziato a lavorare una terra diventata mia mi sono reso conto che forse stavo cercando anche un modo di vivere un rapporto con essa che andasse oltre il risultato imprenditoriale. Guardo il mio podere e penso ai secoli di storia ai quali ho assistito, almeno sette sono documentati e gli altri si possono immaginare. Arrivo io e non posso pensare che tutto cominci oggi solo perché produco Brunello perciò mantengo l'architettura del corpo di fabbrica originario e lascio accanto all'abitazione un mezz'ettaro d'uliveto con piante anche plurisecolari, un paesaggio familiare a tante generazioni che mi hanno preceduto, scelta che può sembrar strana, vista la differenza di resa con la vite. Però la terra mi fa pensare che a chiederle troppo, il prezzo si paga in qualità della vita. Come voglio continuare ad allevare i miei animali da cortile e piantare un giardino attorno al podere che sia un insieme d'ortaggi e piante aromatiche, utile e bello: poter cenare tranquillamente la sera all'aperto accanto a questi ulivi quasi millenari guardando le vigne è una cosa preziosa. Il mio podere è bello non perché è da cartolina, ma perché c'è tanta storia di uomini, lavoro

e natura attorno, addirittura le antiche cave d'alabastro con cui è stata costruita l'abbazia di Sant'Antimo confinano con la mia vigna. La storia certo non influisce sulla terra, ma sul comportamento di chi la lavora". In questi 35 anni dall'acquisto, i vigneti, per la maggior parte vitati a Brunello con cloni altamente selezionati, si sono ampliati in diversi appezzamenti collocati anche in zone distinte rispetto al podere, ma tutti nel versante meridionale della denominazione. L'orientamento dei filari - allevati a cordone speronato con sestri d'impianto non molto fitti, dalle 2.700 alle 3.000 piante per ettaro -, il costante e attento lavoro manuale nei vigneti per mantenere l'equilibrio vegetativo e il diradamento dei grappoli permettono d'ottenere uve perfettamente mature, sane e profumate: elementi fondamentali di una filosofia che asseconda in tutto e per tutto le caratteristiche irripetibili dell'annata e del territorio per ottenere un vino equilibrato, ricco di struttura, adatto anche al lungo invecchiamento. E per rispondere alla necessità di adeguati spazi di lavoro, la cantina è stata costruita sottostante ai fabbricati esistenti col criterio della salvaguardia del paesaggio e della continuità con la cultura del podere, consentendo di fermentare le uve e affinare il vino in legno e bottiglia a una temperatura naturale e costante, senza nessuna forzatura, seguendo invece i ritmi naturali del "ventre"

della terra. Ma all'esperienza da imprenditore agricolo, Andrea Cortonesi, vignaiolo dalle idee precise ma sempre aperto al confronto con gli altri, ha affiancato negli anni anche la passione per la politica: prima consigliere comunale a Montalcino, poi membro del consiglio d'amministrazione del Consorzio del Brunello, sempre con la voglia di portare avanti e supportare il mondo agricolo nei suoi valori più veri. Un uomo i cui interessi spazia-

giunta una nuova costruzione di più ampie dimensioni per ottimizzare i processi produttivi, anch'essa interrata per salvaguardare la continuità con la linea antica del podere. *Andrea, ci descrivi il tuo attuale parco vigneti?* "Avere la fortuna di possedere i vigneti in tre zone diverse della costa di Castelnuovo dell'Abate, luogo unico e dalle caratteristiche straordinarie dove il Sangiovese ha trovato una bellissima espressività, si-

passa alla freschezza nella parte centrale, fino a cogliere una sensazione più floreale nella parte più alta". *Questo mosaico di parcelle è certamente gravoso dal punto di vista gestionale...* "Ma tutto è ripagato dai bellissimi risultati produttivi, essendo alla ricerca costante dell'anima più intima del Sangiovese. Credo che il produttore oggi sia chiamato a esaltare proprio le differenze per trasformarle in complessità e unicità, sem-

nella zona de Le Lunghe – terre che ho calpestato fin da bambino, quando qui avevamo un oliveto –, cosiddetta dagli antichi contadini perché, essendo uno dei luoghi più distanti dal borgo per arrivarci a piedi il cammino appunto era lungo, i cui suoli presentano un'argilla calcarea ferrosa molto particolare mista a ciottoli, esprimendo nei vini un'intensa mineralità e salinità, lavorando molto sulla parte aromatica e sulla



no a 360 gradi e che tutt'ora non si fermano: i caseggiati del podere sono oggetto di un recente progetto che vedrà il loro completo recupero attraverso un attento restauro che ha permesso di conservarne le caratteristiche originali e una nuova valorizzazione in termini di spazi produttivi, fino a diventare a tutti gli effetti un piccolo borgo ben armonizzato col paesaggio circostante. All'iniziale cantina interrata si è infatti ag-

gnifica possedere qualcosa che rappresenta il valore massimo della terroir e delle potenzialità del vitigno. I vigneti insistono sia nella parte bassa, sia nella parte intermedia che nella parte alta, rappresentando il sistema collinare di Castelnuovo dell'Abate nelle sue diversità d'altitudine, esposizione e composizione minerale del terreno. E il fatto d'avere queste 3 collocazioni permette al vino d'interpretare il terroir nella sua interezza: si parte dalla sensazione molto calda delle uve prodotte nella parte più bassa, si

pre nel segno del territorio e della stagionalità, presentandole al mondo come un compendio d'emozioni. Nello specifico, i vigneti della parte bassa si trovano a 150 metri slm vicino al fiume Orcia, nella parte estrema della zona di Castelnuovo e nel perimetro marginale della denominazione, infatti dall'altra sponda del fiume finisce il comune di Montalcino. Si tratta di 2 particelle, la più grande, di quasi 2 ettari, coltivata a Sangiovese con circa mille metri di Merlot, è stata realizzata nel 1998 e si trova

complessità; l'altra particella, mezz'ettaro in produzione impiantato nel 2000 e altri circa 3.000 metri impiantati nel 2017/18 che andranno in produzione da quest'anno, coltivata completamente a Sangiovese, guarda a est di Castelnuovo e si trova nella zona del Sondrollone, la vecchia strada di comunicazione tra Montalcino e la dogana che, attraversando il fiume Orcia, arrivava al Monte Amiata, antico vulcano spento: i 3.000 metri, che sono un po' più a valle, insistono su un'argilla rossa

molto ferrosa, mentre nei 5.000 metri in produzione, che sono un po' più in alto, il terreno è di color grigio e composto da un'argilla galestrosa scarsamente ferrosa. Passiamo ora alla parte mezzana, che si trova a un'altezza di circa 250 metri slm, dove abbiamo quasi cinque ettari di vigneti: un po' più di due ettari sono le vigne primigenie di Uccelliera, piantate alla fine degli anni Ottanta adiacenti alla cantina su un'argilla sabbio-

nel 1975, su terreni in parte grigiastri d'argilla galestrosa con molto ciottolo e in parte con un'argilla rossastra che presenta una buona componente di ferro, donando ai vini una gran ricchezza a livello olfattivo, organolettico e di persistenza". *Che tipo di enologia conduci?* "Innanzitutto uso solo lieviti indigeni selvaggi autoctoni, mentre la fermentazione, che può partire anche dopo 7-9 giorni dall'arrivo delle uve in cantina, ha inizio con

di far esprimere al vino le sue parti più nobili, cioè l'eleganza, la finezza e tutto il bagaglio naturale di parte primaria, cioè gli aromi della frutta e non quelli tannici del legno, che deve essere un mezzo e non un fine. Un processo che dal giorno della vendemmia a quello della svinatura ha una durata di circa 22 giorni per il Rosso di Montalcino, arrivando a 30 per il Brunello". *Quante bottiglie produci in media annualmente?* "Circa

Andrea Cortonesi irrorra l'uva col ghiaccio secco

screto, viene affinato in legno per 18 mesi e poi altri 6-8 mesi in bottiglia prima d'andare in commercio, un progetto che porto avanti in collaborazione con altre aziende del territorio poiché personalmente ho una quantità limitata di vitigni autoctoni. Il Rosso di Montalcino, uscito per la prima volta con la vendemmia 1993, è un vino morbido ed equili-



sa ricca di scheletro e rottura che deriva dalla cava d'ornice, alle quali si sono aggiunti altri 2,5 ettari che sono entrati a far parte dell'azienda dall'annata 2021 che si trovano una parte davanti all'Abbazia di Sant'Antimo su suoli arenari e un'altra lungo il ruscello Starcia su terreni pianeggianti un po' più argillosi. Nella parte alta nella zona La Fornace – dove ho vissuto per quasi vent'anni coi miei genitori – a 350 metri slm, abbiamo quasi tre ettari di vigna, di cui una piccola parte molto vecchia piantata addirittura

una criomacerazione dove, utilizzando il ghiaccio secco, attraverso lo scambio termico, si cerca una bella estrazione del colore, operazione che ci permette poi di poter essere meno aggressivi nell'estrazione alcolica, in modo da avere vini più ricchi nella parte aromatica e succosa, che vadano sia in larghezza che in profondità. Le fermentazioni partono a una temperatura di 10-12°, quindi un 50% dello sviluppo dello zucchero in alcol lo si ha al di sotto dei 20-22° e questo è importante perché ci permette

60mila, di cui circa 10mila di igt 'Rapace', circa 20mila di Rosso di Montalcino, circa 25mila di Brunello annata e circa settemila di Brunello Riserva, ma molto naturalmente dipende dalla vendemmia". Ci descrivi i tuoi vini? "Il Rapace, uscito con la vendemmia 1993, è il vino che mi ha permesso di capire come utilizzare la barrique, comprendendone le potenzialità e la nobiltà che può apportare al vino: blend 70% Sangiovese, 20% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon che si connota per il suo fascino di-

brato dedicato alle giovani vigne di Sangiovese che, con un passaggio in legno di 6-7 mesi sia in rovere francese che di Slavonia, rappresenta il terroir e il vitigno in tutta la sua freschezza e fragranza, oltre a fornire una prima lettura di quella che sarà l'annata di Brunello che verrà rilasciata sui mercati dopo qualche anno. Il Brunello, deciso ed elegante, affina per tre anni anch'esso in due tipologie di legno, la botte grande di rovere di Slavonia da 40 ettolitri e la piccola barrique di rovere francese, diretta

espressione del lavoro condotto in vigna e di conseguenza delle caratteristiche intrinseche delle uve che ne scaturiscono. Il Brunello riserva, la cui prima annata fu la vendemmia 1997, viene prodotto solo nelle annate non comuni e affina dapprima in barrique e poi in botte grande per 3,5 anni, e ha come caratteristica peculiare l'acidità, che lo sorregge nel lunghissimo invecchiamento a cui è destinato". L'ultimo sogno di questo vignaiolo appassionato, un personaggio dalla vulcanica genuinità, è nato pensando alla saggezza delle viti e alla potenza dei luoghi, prendendo il nome evocativo di Costabate, sulla cui etichetta è proprio il Sangiovese a parlare: "Appartengo a una grande famiglia, mi hanno scelto perché ero grosso, sulle pendici di Castelnuovo dell'Abate, con la testa all'aria e i piedi in terra, colorato dai raggi del sole e lucidato dalle carezze dei venti, nel tempo mi sono raffinato rendendomi più succoso al gusto. A piccoli passi sono partito per un lungo viaggio nel silenzio, in un legno meraviglioso ho riposato e, per festeggiare l'incontro, mi sono vestito con l'abito grande". Le prime 365 eleganti magnum, che hanno visto la luce con la vendemmia 2009, sono tutte numerate e firmate dall'artista vignaiolo Andrea Cortonesi, nonché rigorosamente etichettate a mano e infine poste con delicatezza in una bella scatola di legno che profuma di buonissimo rovere, in memoria di dove si

è evoluto questo particolarissimo vino. *Un tuo progetto molto personale, il Costabate...* "È un blend in parti uguali, perciò un 33% d'uve provenienti da ognuno dei tre corpi di vigneti su tutta la costa di Castelnuovo dell'Abate che, una volta vinificate separatamente, vengono poi assemblate e fatte evolvere in rovere francese, rappresentando la punta di diamante delle potenzialità del vitigno in ogni singola annata. Ho la fortuna di poter collaborare con importanti tonnellerie francesi che mi hanno permesso d'avere barriques uniche di un legno molto particolare, addirittura provenienti da alberi di 350 anni d'età, nella quali il Costabate sosta per circa due anni e mezzo senza travasi. Il Costabate sintetizza le caratteristiche complete di questo complesso terroir: un vino evoluto, ma fresco e armonico con sentori terrosi, note di sottobosco, sapidità, spigoli, ma anche eleganza e profondità. La mia idea è dare una testimonianza forte e precisa della vocazione di questo territorio, al di sopra d'ogni omologazione imperante". *Ma alcuni anni fa è nato anche il progetto Voliero...* "È una bella opportunità che l'azienda ha avuto nel gestire alcuni vigneti non di proprietà e in un altro terroir al di fuori della zona di Castelnuovo dell'Abate perciò con caratteristiche diverse, alle quali ho ritenuto opportuno dare valore. Si tratta di circa 3 ettari nella dorsale tra Montalcino e Sant'Angelo in Colle, da cui scaturiscono circa 8.000 bottiglie di Brunello, circa 5.000 di Rosso di Montalci-



no e circa 10.000 di Igt. Quelli di Voliero, i cui terreni sono su un'altezza più marcata, a partire dai 300 metri slm e per i quali uso maggiormente la botte grande, sono vini di un'eleganza fine". *Sei da sempre attento ai temi green...* "Oggi possiamo operare qualsiasi conduzione biologica, biodinamica, naturale, ma credo sia doveroso avere come principi di preservazione del territorio l'ecosostenibilità e la biodegradabilità, il tutto sorretto da un vero stile di vita etico a tutto tondo che si fonda sulla costanza delle azioni di buona condotta ambientale e non su mascherate pratiche commerciali, di comunicazione e marketing. Per esempio l'utilizzo continuo del rame, un metallo pesante che ha bisogno di moltissimi anni per esser smaltito dal terreno, ma comunque ammesso in

qualsiasi regime di conduzione organica, ha però portato come conseguenza quasi l'obbligo di fare inerbimenti perché il suolo ha meno microossigenazione e dobbiamo evitarne l'asfissia". *Uccelliera ha iniziato anche il percorso ufficiale di conversione all'agricoltura bio...* "Da tanti anni già portiamo avanti un tipo di coltivazione organica, ma non avevamo mai attivato la parte burocratica poi, considerato che i vigneti che si sono aggiunti quest'anno erano già certificati bio, ho colto l'occasione decidendo di convertire tutta l'azienda. Anche perché, quando un territorio, come Montalcino, decide d'andare in una direzione, cioè quella di un distretto rurale biologico, penso che tutte le aziende debbano contribuire al raggiungimento di questo importante risultato". *Ormai da*



anni sei affiancato nella gestione anche dalla tua famiglia... “Mi reputo fortunato perché mia moglie Paola, che nella prima parte della sua vita si è occupata di temi legati alla salute, alla nascita di Annarita nel 2011 ha deciso di rinunciare alla sua professione per dedicarsi a nostra figlia e all’azienda”. *Ma sappiamo che già, a soli 10 anni, Annarita è un’apassionata piccola vignaiola...* “È curiosa della natura e dei suoi cicli, spesso andiamo insieme in vigna, s’informa di come stanno le viti, delle quali segue con entusiasmo le varie fasi della crescita e poi naturalmente le piace assaggiare l’uva. E fin da piccola, quando le persone le chiedevano se amava i cartoni animati, rispondeva che lei ci viveva in mezzo perché tutti i giorni vedeva i cartoni, ma di vino, che si muovevano conti-

nuamente in cantina...”. Di Andrea, che spesso puoi trovare anche domenica in tuta da lavoro, oltre che i vini mi piacciono la curiosità, l’umiltà e la spigliatezza del carattere, nonché il forte radicamento alle tradizioni, costante fonte d’ispirazione. L’identità di stampo contadino di Andrea, che non solo è partito dal nulla, ma ha fatto e fa tutto da sé, si è sempre fondata sul rispetto, rivelatrice della serietà e della passione di questo viticoltore, i cui sforzi sono tutti tesi alla ricerca dell’equilibrio vegetativo, assecondando senza storture la generosa personalità, quasi scalpitante, delle sue viti. “L’agricoltura deve essere un’espressione libera della natura, noi dobbiamo solo essere at-

tenti, ascoltare e accompagnare quello che ogni anno ci regala. Provenendo dall’antica cultura del mondo contadino, ho acquisito un tipo di sapere schietto per quanto spontaneo e fortunatamente qui all’Uccelliera si vive ancora di quel ritmo vignaiolo d’una volta, che mi ha insegnato pazienza e dedizione, tecnica e gestioni ben oculate. Altra cosa su cui bisognerebbe lavorare, coinvolgendo tutte le aziende, è la conservazione nel tempo di una parte della produzione, che diverrebbe non solo una grande risorsa per la singola realtà, ma anche un

patrimonio per tutto il mondo produttivo ilcinese e una risorsa di territorio perché chi non ha testimonianze del suo passato, ha poi difficoltà a progettare il suo futuro”. È sempre un gran piacere andare nel suo angolo agreste, dove la terra e i mosti odorano di buono, a trovare Andrea Cortonesi che, nonostante il grande apprezzamento unanime e un crescente successo di pubblico e critica che ha valicato i confini italici, rimane il simpatico ragazzo di campagna di sempre, inteso nel senso più genuino e autentico del termine: “scarpe grosse e cervello fino” e, come di consueto, la saggezza popolare racconta verità difficilmente confutabili.

B Oltre il Brunello

piera genta
foto **bruno bruchi**

Percorrendo la strada che da Montalcino porta a Sant'Angelo in Colle e svoltando lungo la maremmana, ci si inoltra in una delle grandi "vie del Brunello" che, con affacci panoramici mozzafiato, attraversa una delle zone vitate più spettacolari, tra migliaia di filari che si perdono geometricamente a vista d'occhio.

Pochi chilometri dopo, un lungo viale di cipressi ci accompagna al piccolo borgo di Camigliano, circondato dalle antiche mura medievali, dove la vista spazia dalle pendici boschive dell'Amiata alle piane dell'Alta Maremma, a poche decine di chilometri in linea d'aria dal mar Tirreno. La storia di Camigliano è

*Gualtiero Ghezzi con l'enologo
residente Sergio Cantini*

LA REALTÀ ENOLOGIA DELLA FATTORIA DI CAMIGLIANO

antichissima, tanto che fu certamente abitato dagli Etruschi che dalle aree costiere della Maremma risalivano nell'entroterra seguendo il corso del fiume Ombrone. Il cammello, simbolo di Camigliano, ritrovato in un sigillo del Duecento, si ipotizza sia legato all'antico collegio sacerdotale dei Camilli, istituito addirittura da Romolo. I Camilli erano giovani in età pre-puberale, talvolta figli dei sacerdoti stessi, che assistevano il sacerdote durante i riti e i sacrifici religiosi della Roma arcaica. Se fino III secolo a.C. dovevano essere di stirpe nobile e comunque erano sempre scelti ragazzi di gran bellezza, anche successivamente dovevano essere liberi di nascita e coi genitori viventi (pueri patrimi et matrimi). Nelle fonti iconografiche, il camillo, in latino *camillus*, è spesso rappresentato con una tunica corta e in una mano l'incenso o la patera, nell'altra una piccola brocca, elementi caratterizzanti il rito sacrificale. Figura che si tramanda fino al messale romano, il "Camillus" è l'assistente alla celebrazione

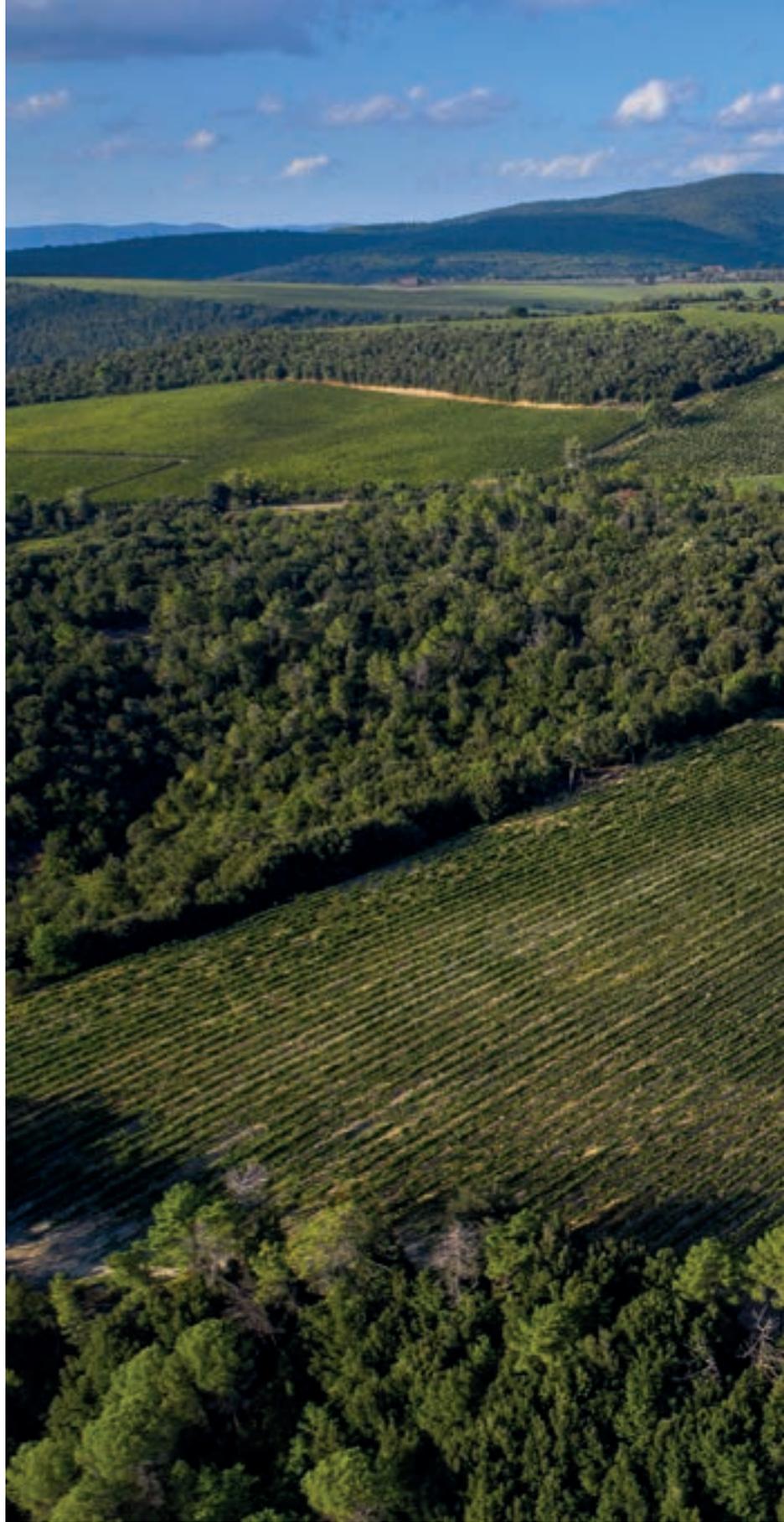
eucaristica, detto anche chierichetto. Organizzata in corporazione professionale ereditaria sotto Diocleziano, è possibile che un gruppo legato a quest'antico sacro collegio sacerdotale da Roma, Caput Mundi, si sia spostato in Toscana e che, nei tempi, siano stati tramandati stemma e toponimo. Il borgo ebbe una certa importanza in epoca alto medievale come avamposto di frontiera della città di Montalcino, di cui ha condiviso la lotta nella difesa della libertà repubblicana alla metà del Cinquecento. Persa la sua funzione militare, Camigliano si trasforma in una tipica azienda agricola a conduzione mezzadrile, da sempre vocata alla coltivazione della vite e dell'ulivo. La sua storia recente s'intreccia con quella della famiglia Ghezzi, il cui capostipite Walter, primo tra i tanti milanesi che nei decenni successivi avrebbero acquistato proprietà in terra ilcinese, acquistò nel 1957 parte del borgo e la tenuta, allora di circa 900 ettari di terreni, sui quali si portava avanti ogni tipo di coltura ancora

col sistema mezzadrile. Un piccolo mondo antico, autosufficiente e polifunzionale – ci volevano ben tre quarti d'ora per raggiungere Montalcino – coi suoi allevamenti di bestiame, le officine, la falegnameria, ove la fattoria era divisa in poderi e si lavorava ancora con gli animali. La prima etichetta di Brunello di Montalcino Camigliano porta la data della lontana vendemmia 1965, addirittura un anno prima dell'ottenimento della denominazione d'origine controllata e due anni prima della costituzione del Consorzio di tutela e valorizzazione. Ma i tempi cambiano e negli anni la proprietà cede parte dei terreni meno vocati e razionalizza la produzione, concentrandola sul settore vitivinicolo. L'azienda agricola Camigliano, nel cuore del Parco Naturale, Artistico e Culturale della Val d'Orcia, dal 2004 "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" Unesco, è oggi una delle realtà storiche più impor-



tanti della vitivinicoltura montalcinese con al timone Gualtiero Ghezzi, figlio del fondatore, che ha dedicato energie ed entusiasmo alla cura incondizionata del territorio, coadiuvato attivamente nella gestione dalla moglie Laura e dalle figlie Isabella e Silvia. La tenuta consta attualmente di circa 530 ettari, di cui 220 di bosco, 120 di seminativi, 40 d'oliveti e 92 di parco vigneti – 75 di Sangiovese (di cui 50 a Brunello e 10 a Rosso di Montalcino), 13 fra Cabernet e Merlot, uno di Petit Verdot, uno di Shiraz e due di Vermentino –, collocandosi oggi tra le realtà vinicole più estese dell'area di Montalcino. E a Camigliano, che è una grande fattoria, non si produce solo vino... “Infatti non dobbiamo dimenticare il nostro importante patrimonio olivicolo di ben cinquemila piante, di cui una buona parte centenarie, con le quali produciamo un ottimo olio extravergine d'oliva dop Terre di Siena – *commenta Gualtiero* – ma abbiamo anche la pasta dai grani antichi coltivati nei nostri seminativi: le tagliatelle, i picci e le pappardelle sono davvero molto golose!”. Alcuni anni orsono è stata realizzata una nuova cantina, progettata e costruita nel più rigoroso rispetto dell'ambiente (è completamente interrata) e razionalizzando al massimo i 3.500 metri quadrati disponibili, divisi fra la zona vinificazione con tini d'acciaio a temperatura controllata con ri-

montaggio automatico e al piano sottostante lo spazio per l'affinamento in legno con botti grandi di rovere di Slavonia e francese da 60 ettolitri, tonneaux e barriques. *Gualtiero, ci parli della zona e anche dei terreni?* “Siamo nella zona sud del continente Montalcino, in linea d'aria a una quarantina di chilometri dal mar Tirreno a un'altitudine di 300-350 metri slm. Abbiamo sia terreni sabbiosi che argillosi, ma anche di medio impasto e questo ci permette d'alternare le fasi di lavoro soprattutto in vendemmia perché non tutto il Sangiovese è pronto nello stesso momento”. *Dal 2017 l'intera azienda agricola ha ottenuto la certificazione biologica, così ora sono organici sia i vini che i cereali. Com'è stato il passaggio all'organico?* “Fortunatamente oggi il biologico non è più considerato una moda – *commenta Gualtiero* – ma un metodo di coltivazione più attento all'ambiente e soprattutto alle persone che lavorano in campo. Certo bisogna essere molto più precisi e tempestivi nelle lavorazioni con maggior attenzione alla pianta, che deve esser lasciata più aperta per evitare le malattie e poter recepire al meglio i prodotti da contatto bio. Facciamo inerbimento su quasi tutti i vigneti sia come nutrimento da utilizzare come sovescio per apportare azoto che per contenere il dilavamento del terreno e già abbiamo notato notevoli cambia-



menti a livello vegetale, riscontrando come le piante si giovino di questa attenzione soft che viene loro riservata”. *State continuando nel reimpianto dei vigneti?* “Certo, con più di 90 ettari vitati praticamente il rinnovamento non finisce mai e viene operato attraverso un'attenta analisi dei terreni e delle selezioni clonali con

la consulenza di tecnici agronomi provenienti da varie università italiane. Finalmente si sta abbandonando la 'filosofia americana' dell'espianare dopo circa 15/20 anni e si segue un'impostazione di tipo francese, secondo la quale le viti devono diventare vecchie perché è proprio in età adulta che danno la miglio-



re uva. E poi per i suoli c'è una scelta più strategica a livello geologico rispetto al passato, come anche a livello di cloni, oggi usiamo quelli più qualitativi e dal grappolo piccolo, spargolo e arieggiato, così tende meno ad ammalarsi". *Come stanno evolvendo negli ultimi anni i vini di Camigliano?* "Si sta riprendendo il

vecchio stile del Brunello, si usano solo botti grandi, che sono molto più neutre sul vino, coadiuvandone l'affinamento più lentamente, per cui il legno è meno impattante e si punta all'eleganza e all'equilibrio". *State implementando una vendemmia di precisione...* "Tutta l'attenzione è alla cura dei vigneti – ci spiega l'e-

nologo residente Sergio Cantini – che vengono seguiti scrupolosamente attraverso continue analisi dei suoli e gestione delle potature, sia a secco che a verde, per ottenere in epoca di raccolto quella selezione dei grappoli, in base all'esposizione e alla natura dei terreni, che ci permettono una vendemmia ottimale.

Scrupolosità nella lavorazione e tecnologia ci aiutano nella fase della vinificazione, così fin dalla ricezione delle uve abbiamo implementato l'uso di un tavolo di cernita e di un nuovo macchinario che stacca i chicchi e permette di portarli interi all'interno del serbatoio, dove vanno per caduta. Sono innumerevoli i



vantaggi perché l'integrità della buccia conserva l'integrità degli aromi ed evita fermentazioni secondarie". L'azienda produce ogni anno circa 350mila bottiglie, di cui 180mila di Brunello annata, quattromila di Brunello Riserva Gualto, dal diminutivo di Gualtiero, prodotto solo nelle annate eccezionali, seimila di Brunello selezione Paesaggio Inatteso. Ma oltre al mondo del Brunello, Camigliano propone una gamma molto diversificata di vini qualitativamente notevoli, esportata in più di 30 Paesi nel mondo. A partire dalle ben 80mila bottiglie di Rosso di Montalcino bio, fratello minore del Brunello, ma prodotto d'ottima finezza aromatica e gustativa, che riesce a esprimere gli aromi fruttato-floreali tipici dei giovani Sangiovese Grosso in purezza: dopo la vendemmia tra il 10 e la fine di settembre, le uve vengono sofficemente pigiate, segue la fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata di 25-26° con macerazione sulle bucce per circa 10-15 giorni; completata la fermentazione malolattica, l'invecchiamento ha luogo in botti di

rovere francese e di Slavonia da 60 ettolitri per sei mesi per concludersi con ulteriori sei mesi in bottiglia. Un vino che esprime tutta la gran potenzialità del Sangiovese anche solo dopo un anno d'affinamento, regalando un color rubino vivace di media luminosità, al naso esprime il carattere classico del Sangiovese con profumi franchi, netti e fragranti, sentori fruttati di ciliegia, fragola e lampone e floreali che ricordano la viola, mentre il sorso è fresco, carnoso e dal finale persistente, il tutto supportato da una bella spalla acida che promette un'interessante evoluzione qualitativa per diversi anni in ordine ai tannini e agli aromi. Si abbina perfettamente a piatti di carne, a un tagliere di salumi e formaggi semistagionati, a paste a base di ragù, ma anche con tutte le possibili declinazioni vegetali d'elaborati piatti di verdure (al gratin, stufate, fritte, arrostite, in salsa e soufflé). Altro rosso importante per la fattoria Camigliano, tirato in 10mila bottiglie, è il raffinato e sofisticato Igt Poderuccio bio, felice blend di 65% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 5% Sangiove-

se. Dopo la vendemmia, che ha luogo fra la fine settembre e la seconda settimana d'ottobre, le uve vengono sofficemente pigiate, segue la fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata di 25/26° con macerazione sulle bucce per circa 10-12 giorni; completata la fermentazione malolattica in acciaio, l'invecchiamento ha luogo in barriques di rovere francese per sei mesi, raggiungendo il suo equilibrio aromatico nell'arco di 1-2 anni dal termine dell'affinamento. Un vino d'ottima struttura, ma dotato nello stesso tempo di morbidezza ed equilibrio, che colpisce subito per il suo color rosso rubino intenso, al naso il bouquet è fruttato con nuances di mora, amarena, ribes, prugna e mirtillo, al palato è piacevole e di buon corpo con un attacco giustamente tannico, comunque equilibrato dall'alcol con un persistente finale leggermente speziato. Particolarmente indicato in abbinamento a paste ripiene coi funghi, stufati di carne, pesci arrosto, può essere sorseggiato anche con un buon piatto di verdure miste. Il Borgone Igt bio, di cui vengono prodotte 40mila bottiglie, assemblaggio di 50% Cabernet Sauvignon 40% Petit Ver-

dot e 10% Merlot, è un ottimo vino quotidiano adatto a tutte le occasioni, giovane, e snello. Le uve, raccolte nel mese di settembre, provengono da vigne che insistono su suoli tufacei che contribuiscono, durante la maturazione dell'uva, a fornire grappoli di sapore e di aroma fruttati. Dopo la vendemmia, le uve vengono sofficemente pigiate, segue la fermentazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata di 26-28° gestita con rimontaggi e macerazione sulle bucce per circa 7/10 giorni, fa anche la malolattica in acciaio, dove permane per l'affinamento, con periodici travasi, fino all'imbottigliamento. Il Borgone, di buona complessità e struttura, ha un color rosso rubino vivido e luminoso, all'olfatto presenta un bouquet piacevolmente vinoso con sentori floreali e di frutti rossi maturi e spezie, in bocca è fresco e sapido e i leggeri tannini risultano eleganti, offrendo ottima armonia e bevibilità. Da abbinarsi a succulenti crostini toscani e fragranti bruschette all'olio extravergine d'oliva. Passiamo ora all'intrigante rosato Gamal Rosa Igt bio, duemila bottiglie di un uvaggio composto da 80% Sangiovese e 20% Syrah. Dopo la raccolta manuale

delle uve durante l'ultima settimana d'agosto, la fermentazione avviene in tini d'acciaio a una temperatura controllata di 12-14° con macerazione sulle bucce molto breve, dalle tre alle quattro ore e affinamento in acciaio per quattro mesi a temperatura controllata di 12° con periodici batonnage, infine un periodo in bottiglia. Rosato fermo sfizioso che dal punto di vista estetico s'avvicina alla tipologia provenzale, si presenta con un colore tenue, il naso è pervaso da un sottofondo etereo con note floreali e poi dominato da profumi fruttati di melograno, ribes

rosso, una sottile nota di pepe con una lieve speziatura fine sullo sfondo, dal sorso piacevolmente bevertino e avvolgente, caratterizzato da una notevole acidità, adeguata sapidità e sensazioni di freschezza con finale succulento di buona persistenza. Un vino leggero, ideale tutto l'anno da servirsi assolutamente fresco come aperitivo in abbinamento a snack salati e fritti. Infine un bianco, settemila bottiglie di Gamal igt Vermentino bio in purezza, le cui uve provengono da vigne che s'affacciano sull'Alta Maremma, zona dal clima mediterraneo,

caldo, soleggiato, asciutto e ventilato, coltivate su suoli argillosi con buono scheletro. Dopo la vendemmia nell'ultima settimana di agosto, le uve vengono sofficemente pressate e avviate alla fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 16-18° per 2-3 settimane poi si procede al batonnage sulle fecce per 4-5 mesi a una temperatura intorno ai 16°, infine si procede all'imbottigliamento. Di color giallo paglierino, all'olfatto si pre-

senta di buona intensità, armonioso e rotondo con sentori di macchia mediterranea, in bocca è pieno, fresco, aromatico, fruttato, morbido con sentori di pompelmo e arancia amara per un persistente retrogusto sapido e minerale che ne esalta la tipicità e il "terroir". Ideale tutto l'anno per aperitivi e long drink, va servito molto freddo a una temperatura di 6-10° e d'estate è perfetto con piatti di pesce, crostacei e suggestioni di mare.





alessandro ercolani
foto **bruno bruchi**

La Togata

STORICA BOUTIQUE WINERY
E HOTELLERIE DE CHARME

La storia della cantina La Togata, ormai marchio storico del Brunello, inizia addirittura alla fine anni Ottanta del Novecento, complice un week-end di un giovane avvocato romano di successo e da qui si capisce anche l'etimologia del logo aziendale...

Vanessa, Danilo, Azzurra, Jeanneth, Stephania e Jacopo

“Effettivamente era proprio il 1989, stavo passando qualche giorno di riposo a Spoleto e decisi di prolungare di un giorno la vacanza – ci racconta il fondatore Danilo Tonon – arrivando così in quel di Montalcino: era un sabato, vidi un vecchio casale da ristrutturare, m'innamorai di questo luogo ameno e di struggente

bellezza, così la domenica lo avevo già comprato!”. Ma il legame con la terra della nobile famiglia Tonon, originaria di Montereale in Friuli è sempre stato molto stretto: “Sono l'ultimo conte di Montereale in vita, discendente da un antico casato che, come vassallo, difendeva la parte ovest della Repubblica della Se-



renissima e, per meriti di guerra, gli fu concessa non solo la contea, ma pure il diritto di coniare moneta nel 1564. In epoca moderna, la famiglia, dall'arte della guerra era passata all'arte dell'agricoltura, possedendo vastissimi appezzamenti di terreno, di cui molti coltivati a vigneto, soprattutto uve bianche autoctone friulane e addirittura ho riscoperto nelle vecchie carte di famiglia il diploma di laurea in Agronomia ottenuto nel 1860 dal mio trisnonno Giovanni. Verso la metà del Novecento, complici le vicende belliche, il centro degli interessi si sposta su Roma e la bellis-

sima villa palladiana di famiglia viene purtroppo venduta, così non ci appartiene più, se non nel cuore come un grande ricordo...". *Ma perché proprio la scelta di farti anche vignaiolo?* "Devo ringraziare il mio compianto zio Emanuele Tonon, che, oltre a essere un bravissimo ingegnere, era pure un collezionista di grandi vini, il quale, fin da giovanissimo, mi aveva trasmesso la passione per il nettare di Bacco. Tra l'altro mio zio, fra i rossi da invecchiamento, oltre al Barolo, prediligeva proprio il Brunello di Montalcino, tanto che nella mia cantina privata ho ancora bottiglie

risalenti addirittura agli anni Quaranta del Novecento". *Ed ecco trovato il fil rouge che ti lega idealmente a Montalcino, dove comincia la tua avventura nel mondo del vino toscano...* "Con 1.100 metri quadrati di Brunello – un'antica vigna che si trovava accanto al casale, proprio nei pressi delle vecchie mura medievali del centro storico ilcinense – vinificai le mie prime bottiglie, che furono della fantastica vendemmia 1990, certamente non potevo neppure pensare d'iniziare meglio di così il mio viaggio enoico. Tra l'altro, in quegli anni le aziende produttrici erano ancora

poche e il Brunello cominciava proprio allora a esser scoperto dal mondo!". *Ma, come in tutte le vicende della vita, l'appetito vien mangiando...* "La particolare natura di questo territorio, coi suoi ritmi, le sue configurazioni geologiche, le sue variazioni climatiche, anno dopo anno ci regalava – e ci continua a regalare – emozioni sempre nuove, grandi vini sempre diversi, espressione di una diversa annata e di un diverso terroir, ma tutti nel segno dell'eleganza. Così, vivendo appieno il terroir naturale da dove nasce questo vino, la passione crebbe e pure molto, tanto che pochi anni dopo mi spostai, acquistando vicino al borgo di Tavernelle, nella parte del 'continente Montalcino' che guarda verso l'Alta Maremma, a poco più di 30 km in linea d'aria dal mar Tirreno, la palazzina di caccia della suggestiva Villa di Argiano dei conti Gaetani Lovatelli d'Aragona: ristrutturammo l'elegante casale e passammo prima a otto, poi a 12 e infine a 15 ettari di vigneto". *Poi galeotta fu una romantica serata di gala nell'anno 2000 in un'elegante ambasciata di Roma...* *Infatti, inizia così, all'alba del nuovo millennio, la storia d'amore, musica e vino di Danilo Tonon e Jeanneth Angel.* "Da subito ci hanno unito le note, infatti mentre io fin da piccolo mi sono sempre diletato a suonare il pianoforte, avendolo studiato in Conservatorio – *ci racconta Danilo* – il canto, soprattutto la musica lirica, per la quale coltiva un amore sviscerato, facilitata da una voce calda e



suggestiva e il ballo sono da sempre le grandi passioni di mia moglie Jeanneth. In gioventù, in Colombia, suo paese natio, è stata una grande ballerina, campionessa di balli caribici, specialmente salsa e merengue, a livello professionale, lavorando con un gruppo che si esibiva pubblicamente e teneva anche una scuola di ballo e ha continuato a promuoverli anche in Italia, insegnando nel suo tempo libero a Roma". *Ma, se la musica è stata il cemento dell'amore, l'agricoltura lo è stata poi a livello lavorativo.* "La

mia famiglia si occupava di tabacco e frutti tropicali – *ci racconta Jeanneth* – avevamo tantissimi ettari coltivati, un'eredità proveniente da mia nonna, con la quale ho abitato tanto da piccola, in una delle regioni più fredde della Colombia, la Boyacá. E proprio lavorando nel settore commerciale del tabacco sono arrivata nel 1994 a Roma, dove aveva sede la mia compagnia". Bella, poliglotta – parla correttamente l'italiano, l'inglese, lo spagnolo e con una naturale propensione ai rapporti interpersonali, Jeanneth Angel inizia nella gestione dell'azienda nel 2002, occupandosi principalmente dell'area marketing/sviluppo dei

mercati esteri. Nel tempo, alla passione per il nettare di Bacco, si somma una gran dedizione per l'azienda e una professionalità acquisita tramite il titolo di Sommelier Ais, ottenuto nel giugno del 2007, al quale poi si affianca il titolo di Master of Wine, conseguito nel 2008, nonché una serie di corsi d'aggiornamento indispensabili in una realtà come quella vitivinicola, in continuo fermento. E tutto ciò le ha permesso nel tempo di raggiungere traguardi considerevoli. *Ma la vostra cavalcata nel mondo del Brunello non era ancora finita...* "Alcuni anni fa ho dovuto riprendere a curare personalmente la parte professionale, così ho do-

vuto di nuovo dedicarmi in toto all'avvocatura, ma ho avuto la gioia che mia moglie Jeanneth Angel e le mie figlie Stephania, Vanessa e Azzurra, giovani ma intraprendenti, hanno deciso tutte insieme di proseguire la nostra storia familiare nel mondo del Brunello". E grazie alla giovane conduzione femminile dell'azienda, il Brunello di Montalcino La Togata ha conquistato i vertici di tutte le classifiche delle principali guide e riviste di tutto il mondo. Dal 2003, infatti, La Togata inizia una conquista dei mercati esteri sempre più vivace e intensa. *Quali sono i mercati in cui si beve il vostro Brunello?* "La filosofia è comune a tutte o quasi le



aziende del nostro amato Montalcino, quindi il mercato estero vale per il 95%, distribuito fra gli Stati Uniti, l'Asia (soprattutto Cina, Giappone e Corea) e l'Europa, maggiormente Germania, Belgio, Austria e addirittura la difficilissima Francia. Il 5% che va sul mercato nazionale, che stiamo comunque cercando d'ampliare, si divide soprattutto fra le grandi città, tra cui Roma, (dove siamo nella 'wine list' del Quirinale), poi Milano e Firenze. Senza scordarci della Città del Vaticano, dove siamo presenti nelle due esclusive boutique all'intero delle mura leonine, accanto ai migliori prodotti internazionali, tra cui preziosi sigari

cubani, nonché gioielli, abiti e orologi di grandi griffes parigine". *Jeanneth, tu sei spesso all'estero, come sta evolvendo la situazione del Brunello a livello internazionale?* "Negli Stati Uniti è sempre molto in auge per cui ogni anno aumentano le vendite. Prossimo obiettivo è lo sviluppo del mercato nei paesi dell'America Latina che conosco molto bene, essendo d'origine colombiana, dove per ora il fenomeno dei grandi vini riguarda solo le metropoli, ma la cosa che mi ha colpito è che la cucina italiana si sta diffondendo davvero molto e questo non potrà che portare positività commerciali nel prossimo futuro: dopo i successi ottenuti

a Porto Rico, in Brasile e Messico, sono attualmente impegnata nell'espansione del mercato in Colombia, in particolare a Bogotá e Cartagena, città in costante espansione, dove si trovano molti ristoranti italiani e dove la cultura del vino è in continua crescita. Anche in Cina il mercato sta crescendo perché ci sono tantissimi cinesi che studiano il mondo del vino, fanno corsi da sommelier e di cucina, così iniziano ad avere una vera conoscenza dei vini di pregio. Per noi il mercato cinese inizia a essere rilevante: ci sono voluti molti anni per entrare, ma poi abbiamo sempre aumentato costantemente le vendite. Mentre i mercati

europei sono sostanzialmente stabili con un interessante aumento relativo alla Danimarca". *Come funziona oggi il tuo mestiere di export manager?* "Devi viaggiare molto per promuovere i tuoi vini, cercando sempre di aprire nuovi mercati, ma in maniera davvero mirata. E fare tante fiere all'estero. Ma il lavoro non finisce con la presenza in fiera, infatti bisogna organizzare promotion, cene, eventi e degustazioni collaterali, in pratica non si finisce mai...". *Quando le chiediamo cosa, a suo parere, deve possedere una persona per poter fare il suo lavoro, lei schiettamente risponde* "La passione per quello che promuovi e soprattutto devi saper trasmettere questa passione alle persone che hai davanti. Dalla passione si crea poi la dedizione e da questa l'armonia, infine si arriva alla soddisfazione! Insomma, un lavoro che non è più un lavoro, ma un modo di essere, di esistere: prima facevo un mestiere simile, ma nel mondo del tabacco, mi occupavo cioè di comprare e vendere la materia prima, ma ringrazio di cuore il Brunello – un marchio conosciuto, che nel mondo fa molto effetto, veramente un bel biglietto da visita del made in Italy – che mi ha portato a incontrare così tante persone e tanti luoghi diversi, che non avrei mai potuto conoscere facendo un altro mestiere. Il business sui mercati internazionali è facilitato perché all'estero qualunque cosa provenga dall'Italia viene valorizzata e vista in maniera positiva, i nostri prodotti



piacciono davvero molto!". *Jeanneth, accanto al Brunello di stile tradizionale de La Togata, con oltre trent'anni di vita alle spalle, hai creato un altro brand, che sviluppa un Brunello più contemporaneo, pronto e fruttato...* "Nel 2011 è nato Vini italiani da Sogno, (con i brand Carillon, Jacopvs, Notte di Note, Seconda Stella a Destra), che ha costruito la propria nuova meravigliosa cantina nel suggestivo borgo medievale di Sant'Angelo in Colle, che ora riunisce tutti i marchi. 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". *Cara Jeanneth, quali sono in questo momento i vostri numeri?* "Vini Italiani da Sogno e La Togata si sviluppano oggi su circa 19 ettari di vigneti, divisi tra la zone di Sant'Angelo in Colle, Pietrafocaccia, Montosoli e Torrenieri, avvalendosi di una capiente cantina di oltre 2.000 metri quadrati dal design particolarmente moderno, ma edificata su principi ecologici e naturali, infatti nella bottaia sotterranea si crea spontaneamente l'umidità necessaria, senza ausilio di mezzi artificiali, ma tramite l'acqua piovana che penetra attraverso la roccia viva. La produzione attualmente si aggira intorno alle 130mila bottiglie, una piccola realtà che fa

dell'artigianalità il proprio blasone, con la mission di valorizzare il suo grande terroir, internazionalmente riconosciuto tra i più vocati per il Sangiovese Grosso, che è stato e sempre sarà l'anima viva di Montalcino. In particolare in questi ultimi anni ci è stata l'esplosione dell'interesse delle persone nei large format. Non solo le classiche Magnum 1,5 litri, ma anche le tre, cinque, e 12 litri. Naturalmente, soprattutto questi ultimi large format sono richiesti da particolari collezionisti e grandi appassionati del Brunello soprattutto all'estero. È stato per noi molto importante lo sviluppo della nostra immagine al Vinitaly a Verona, dove molti dei nostri importatori o potenziali clienti futuri ci vengono a trovare. Per rendere più significativo e unico l'approccio e il ricordo abbiamo costruito uno stand a forma di Colosseo di quasi 100 metri quadrati con 10 arcate su due livelli. Vogliamo ricordare infatti come l'Impero Romano conquistò il mondo, così anche il vino italiano dell'eccellenza l'ha fatto e lo farà sempre meglio, in particolare il Brunello di Montalcino". E nel 2020 questa cantina declinata al femminile intraprende una nuova avventura, parallela alla family winery, nel mondo dell'ospitalità di lusso. Dove? Nel centro storico di Sant'Angelo in Colle, alle cui spalle si erge il Monte Amiata, montagna sacra, olimpo del popolo etrusco. Il borgo medievale 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. Già gli antichi romani gradirono soggiornare in queste contrade, come dimostra 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 ritempivano il corpo con le calde acque che fuoriuscivano dalle terre ai piedi del Monte Amiata. 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. Di stirpe franca, di certo sappiamo che alcuni esponenti dei Tolomei giunsero in Toscana al tempo della conquista del regno longobardo, al seguito de re 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 senese. Divenuti Signori di Sant'Angelo in Colle, nel corso del Trecento fecero

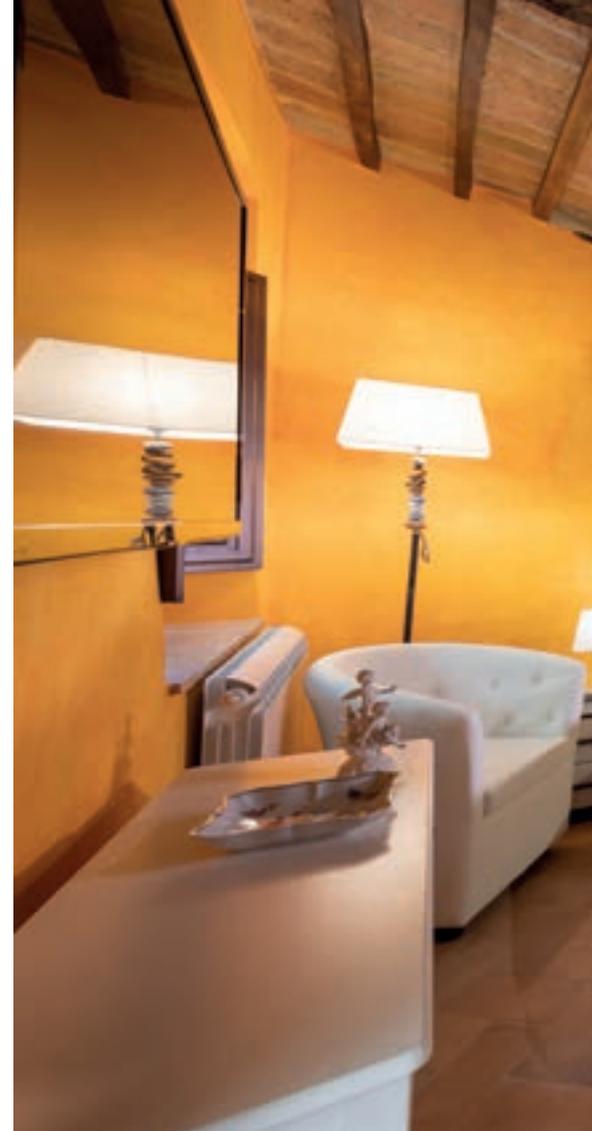
Il "Colosseo", originale stand de "La Togata" al Vinitaly




La Togata
BRUNELLO DI MONTALCINO


La Togata
BRUNELLO DI MONTALCINO


La Togata
BRUNELLO DI MONTALCINO



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. Del relais il Terrazzo fanno parte la suite il Faraone, la deluxe Cleopatra e la suite dell'O-

*L'Hotellerie de Charme
La Togata*

ro. Del Relais il Pozzo fanno parte la suite il Cavaliere Azzurro e la deluxe la Contessa Rossa. "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, ma soprattutto tanto charme per un turismo d'alto livello. Molto curata è anche la nostra biancheria, le trapunte di raso e si può scegliere anche il colore delle lenzuola. Un indimenticabile stacco dalla vita di tutti i giorni, dove la tipica ospitalità toscana con tutti i suoi colori, sapori e profumi, diviene sensuale emozione 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...". Tutte le suite e le deluxe offrono una suggestiva doccia con cascata emozionale in stanza – in tutte le docce si può entrare in due e ci sono anche sedute in marmo – arredate con un particolare gioco di specchi dorati, salotto personale, gran bagno con doccia con giochi di luci a fibre ottiche e specchio dorato, doppia TV, (nelle suite), aria condizionata, cassa forte e frigo bar e infine (per la suite il Faraone) un terrazzo arredato con vista sulla piazza del Palazzo Rosso e sul campanile della pieve duecentesca di San Michele. Le stanze hanno a disposizione un salotto d'ingresso comune, la reception con grande camino e una mo-

dernissima cucina usabile per colazioni, pranzi o cene. In particolare 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 con 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 numero civico 6, è sito il Relais Il Pozzo che si caratterizza 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, con camera matri-



moniale e 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 bagno 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 usabile per colazioni, pranzi e cene. Passando davanti al torrione in pietra dell'antico Castello, dopo aver ammi-

rato le distese dei vigneti a Brunello, scendendo dal borgo medievale, 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. Ma molti altri sono i desideri che possono esser realizzati, per esempio, a completamento del tour presso la winery, si può visitare il piccolo museo della cultura contadina per poi accomodarsi per un light lunch o una più formale dinner nella sala degustazione. E per i più romantici è possibile organizzare una cena sul suggestivo 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. Ma il pranzo o la cena pri-

vata si possono svolgere, oltre che direttamente nel salone cucina del relais, sempre presso la winery sotto le stelle nel giardino col pozzo dell'incantesimo. E ancora scegliere tra un 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 nubilito e al celibato, nonché matrimoni nel vigneto davanti alla villa coi tavoli tra i filari e tanta musica dal vivo. Per gli appassionati dei fornelli c'è la possibilità di partecipare a brevi corsi di cucina con cuoche 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, apprendere i primi rudimenti di tiro con l'arco guidati da un autentico arciere, antica arte venatoria da sempre praticata a Montalcino. E anche esser presenti alla Brunello Crossing e alla celebre Eroica, che rievoca le vecchie corse di bici. Se poi avete ancora energie, potete passare un'oretta nella modernissima gym della winery o addirittura partecipare a un'ora di scuola di ballo sudamericana con una maestra colombiana di fama internazionale. Ultima novità del 2021, la realizzazione di un'intrigante oasi relax all'interno dei suggestivi ambienti della cantina, dotata al primo piano di una piscina emozionale con giochi di luci e una romantica doccia idromassaggio per coppie, mentre al secondo piano offre una sauna finlandese in legno con alcune chaise longue per il relax. Una piccola, ma funzionale e completa oasi di relax dove ritrovare la salute attraverso le proprietà benefiche delle acque, alla quale gli ospiti della winery, che è anche agriturismo, possono accedere. Andate a trascorrete un week-end a Sant'Angelo in Colle, probabilmente uno dei borghi toscani con i tramonti più belli del mondo, che permette di godere appieno della grande sensualità del paesaggio!



P T O g g i O degli U l i v i

andrea cappelli
foto bruno bruchi

DAL 1975, UN BRUNELLO DI GRANDE TRADIZIONE

La parola “sesta” rappresentava la *sesta stationem*, cioè la sesta stazione della “strada del sale”, fondamentale via di comunicazione che in epoca etrusca collegava le due locumonie di Roselle e Chiusi, segnata appunto da una “sesta”,

pietra miliare presso cui sorgerà la Pieve di Santa Maria in Sexta, probabilmente risalente al V secolo d.C. La pieve decadde in seguito al sorgere nella vicina Val di Starcia, circa alla fine dell’VIII secolo d.C., dell’Abbazia di Sant’Antimo

per volontà dell’imperatore Carlo Magno e al suo rapido espandersi su tutto il territorio di Montalcino. E certamente anche il territorio di Sesta passò in breve in proprietà del potente Abate di Sant’Antimo. Tanto che Montalcino si nomina per la

Tutto ha origine dalla grande tenuta di Sesta, che è una delle fattorie storiche della zona di Montalcino, a cominciare dal toponimo, d’origine disputata, da nome etrusco oppure da pietra miliare romana.



prima volta in un documento scritto il 29 dicembre 814 d.C. quando Lodovico il Pio, figlio di Carlo Magno, concede tutto il territorio in feudo ad Apollinare, Abate di Sant'Antimo. La Tenuta di Sesta si formò in seguito all'espansione della Repubblica di Siena e alla decadenza e susseguente soppressione dell'abbazia di Sant'Antimo, nel 1462, a opera del Pontefice Pio II (al secolo, il senese Enea Silvio Piccolomini), che la incorporò nella nuova Diocesi di Montalcino. Nel periodo dell'espansionismo senese, Sesta divenne possesso dell'antichissima nobile famiglia dei Tolomei, che una compiacente genealogia volle collegare all'omonima dinastia dei sovrani dell'antico Egitto, la dinastia tolemaica – il mitizzare le pro-

prie ascendenze era piuttosto comune a molte nobili prosapie, di cui alcuni esponenti giunsero probabilmente in Toscana durante il regno di Carlo Magno. A metà Ottocento la proprietà, allora di ben 1.700 ettari e probabilmente facente parte di beni ecclesiastici, cioè la sconfinata tenuta dell'Abbazia di Sant'Antimo, passò nelle mani dei fratelli Felice e Giovanni Ciacci (nato nel 1815) di Castelnuovo dell'Abate, che si dedicarono alla coltivazione di cereali, oliveti, vigneti, nonché all'allevamento del bestiame. La Tenuta di Sesta, al tempo di Giovanni Ciacci (1888-1963), seppur ridimensionata, constava ancora di più di 700 ettari condotti attraverso l'antico contratto di mezzadria con i contadini e nel suo territorio sorgevano 13 poderi dove abitavano altrettante famiglie di mezzadri per un totale di circa 130

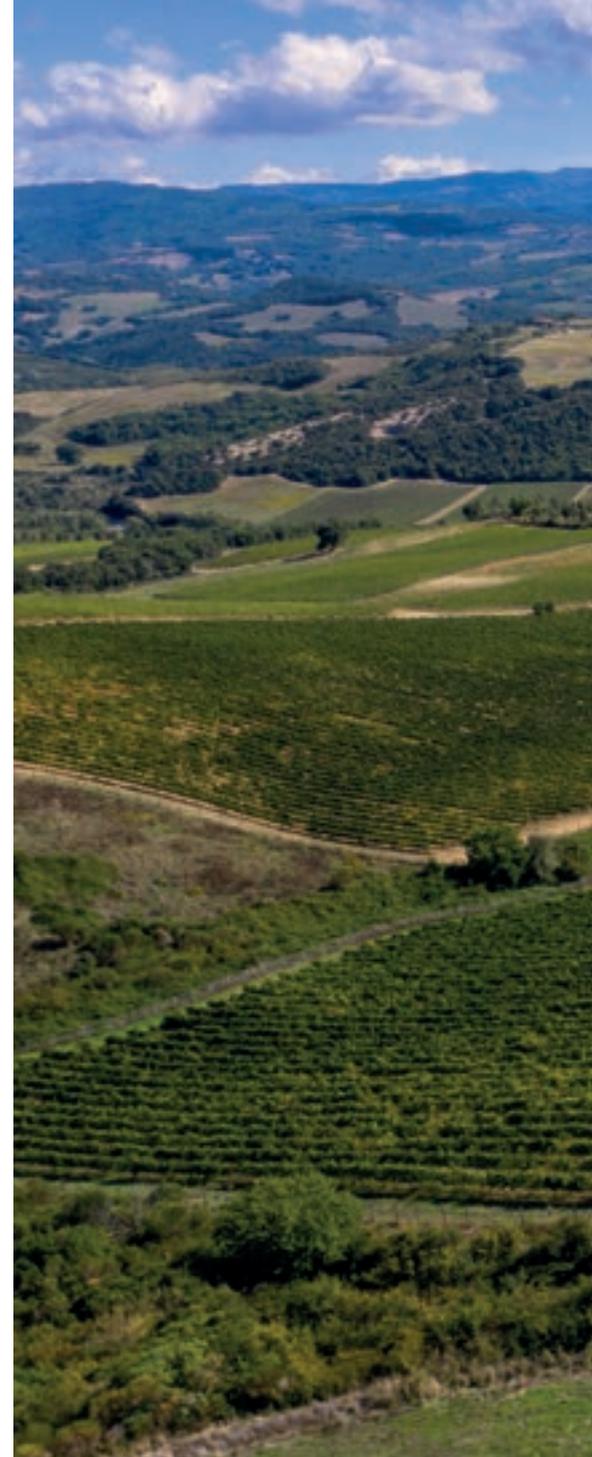
persone. Classico proprietario d'una volta, nonché personaggio molto estroverso e comunicativo, Giovanni Ciacci è ricordato da tutti come grande agricoltore, nonché commerciante di bestiame, soprattutto vacche chianine e maremmane. Alla sua scomparsa, da una serie di divisioni ereditarie, ha origine la Tenuta Poggio degli Ulivi – trae il suo nome dalle oltre duemila piante d'ulivi ultracentenari che insistono sulle sue colline, dai quali si ricava uno straordinario olio extravergine di profumo intenso e sapore robusto – e a prendere le redini della fattoria nel 1965 è la figlia Elisa Ciacci Bellocci (1910-1997): donna energica, passionaria, eccentrica, ma con uno spiccato senso imprenditoriale e un formidabile ottimismo, Lisetta – così veniva chiamata da amici e parenti – accetta la sfida, mettendosi pienamente in

gioco. In quegli anni il fatto che una donna fosse manager di un'azienda era un evento alquanto singolare, pertanto non è azzardato affermare che Lisetta sia stata una vera e propria pioniera dell'emancipazione femminile in campi e attività che, per secoli, erano stati esclusivo appannaggio maschile. Così Poggio degli Ulivi riflette certamente il suo carattere eclettico: accanto alla classica coltivazione di ulivi e grano, Lisetta – coadiuvata dal marito Bruno Bellocci, magistrato di Cassazione – sperimenta anche nuove colture, ottenendo anche discreti successi, ma è sicuramente la produzione vinicola la punta di diamante dell'azienda. Il suo Brunello – il primo etichettato fu della bellissima vendemmia 1975, mentre

la prima riserva della mitica annata 1979 – diviene, nel tempo, un prodotto apprezzato e premiato sia in Italia sia all'estero, tanto da essere sorvegliato da sua santità papa Giovanni Paolo II durante la visita pastorale a Siena nel 1996. Le prime etichette degli anni Settanta raffiguravano la villa di famiglia nel centro storico di Montalcino, precisamente sul lato destro della Cattedrale, nella zona detta del Poggio, una delle più anticamente popolate del borgo medievale, il cui giardino, in posizione dominante, affaccia sul suggestivo panorama boschivo dell'Alta Maremma. Dopo trent'anni di gestione della Tenuta, Lisetta alla fine degli anni Novanta cede il testimone alla figlia, la professoressa Nicla Bellocchi Secchi Tarugi, classe 1937, già ordinario di Diritto Romano presso la Facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Siena, che per tanti anni gestisce la fattoria insieme al marito, l'avvocato Lucilio Secchi Tarugi, discendente dell'omonima famiglia nobile originaria di Montepulciano: "Con la gestione di mia madre Elisa, che conduceva la fattoria in conto diretto, essendo finita la mezzadria, si iniziò negli anni Settanta a puntare molto sulla viticoltura specializzata e furono impiantati diversi ettari di Brunello, al quale si era appassionato nel frattempo anche mio padre Bruno". Oggi la professoressa Nicla è affiancata nella gestione dalle figlie Lucia – classe

1968, avvocato, dal 2014 consigliera di parità della Provincia di Siena per la tutela delle donne in ambito lavorativo e dal 2019 primo presidente donna dell'Ordine degli avvocati di Siena – ed Elena Secchi Tarugi – classe 1974, professoressa e scrittrice, coadiuvate dai rispettivi mariti Mario Valgimigli e Paolo Ancilli, mentre l'ultima generazione, rappresentata dai nipoti, inizia ad appassionarsi alla campagna. "Intanto vogliamo sottolineare che l'azienda è sempre stata in mano alle donne e di questa imprenditoria femminile nonna Lisetta andava sempre fiera – *commentano le sorelle Lucia ed Elena Secchi Tarugi* – diceva che se una donna riusciva a farsi rispettare in campagna, aveva delle grandi capacità. L'imprenditoria agricola al femminile è una novità degli ultimi tempi, ancora molto marginale, usata molto per scopi di marketing, mentre per noi è la realtà da sempre. Per la nonna Lisetta sovrintendere ai lavori agricoli era un divertimento, ma anche fonte di preoccupazioni e buttarsi nel mondo del vino imbottigliato negli anni Settanta, per una donna che allora aveva già sessant'anni, non era scontato! Se per la nonna l'azienda era l'attività principale, per i nostri genitori era una passione e capirono al volo che il Brunello si stava trasformando in uno dei prodotti di punta del lusso made in Italy. Se infatti la nonna per il Vinitaly mandava solo le bottiglie nello stand comune del Consorzio del Brunello, i nostri genitori iniziarono a fare un proprio stand a Ve-

rona e negli anni Ottanta operarono un restyling dell'etichetta, passando da quella primigenia che raffigurava la nostra Villa il Poggio nel centro storico di Montalcino a quella ancor oggi elegante raffigurante una scena di convivio con l'etrusco nel triclinio, che trasmette anche un significativo messaggio culturale. Questo richiamo etrusco come immagine dell'azienda non solo vuole onorare l'antico popolo che per primo in Toscana ebbe un vero e proprio culto per il vino, ma anche ricordare che la tenuta Poggio degli Ulivi si trova al centro di un comprensorio sede di insediamenti antichissimi. I nostri genitori poi negli anni Novanta si impegnarono anche molto nella promozione di questo prodotto di nicchia con serate di presentazione presso la famosa discoteca Gilda di Roma, alla Camera di Commercio di Londra, all'ambasciata d'Irlanda a Roma e in tante altre occasioni". *Voi siete per metà montalcinesi e per metà poliziane...* "Da parte di padre, i nostri avi erano i Tarugi, di antica nobiltà alto medievale. E se l'immensa estensione di terreni che andavano da Montepulciano fino a Pienza non sono più in famiglia, l'imponente palazzo Tarugi, attribuito ad Antonio da Sangallo il Vecchio che lo edificò nei primi decenni del Cinquecento, che si affaccia sul lato nord di Piazza Grande, la piazza del potere di Montepulciano, di fronte all'austero Duomo, è ancora la nostra casa". *E per voi cos'è Poggio degli Ulivi?* "Un prezioso gioiello di famiglia da tra-



mandare alle future generazioni, avendo anche una visione un po' romantica dell'agricoltura. E lo vorremmo fare in un certo modo, con sempre più attenzione alla qualità e nel pieno rispetto delle radici e della tradizione. Così abbiamo deciso di condividere le nostre produzioni vitivinicole, sempre molto limitate, con una ristretta cerchia d'appassionati del Brunello di Montalcino, quello vero. Qui non troverete Brunello barricato o artificialmente adattato ai gusti dei consumatori: noi produciamo il Brunello di Montalcino storico, originale, quello che vi farà capire perché è consi-



derato il miglior vino italiano, senza artifici retorici o interessate captatio benevolentiae”. Nei circa 90 ettari dell’azienda, oltre a sei ettari di vigneti coltivati a Sangiovese Grosso, tipico clone locale dell’areale montalcinese, si trovano terreni destinati alle altre colture tradizionali tipiche della Toscana meridionale, soprattutto oliveti, seminativi, nonché macchia mediterranea formata principalmente da ginepro, corbezzolo, ginestra e boschi d’alto fusto di querce e leccio. I terreni si dipartono dalla strada che congiunge Sant’Angelo in Colle con Castelnuovo dell’Abate – paese che trae

il suo nome dalla contigua Abbazia di Sant’Antimo – e sono distribuiti su un bel declivio volto a Mezzogiorno, habitat ideale per la vigna, che va degradando in lieve pendenza, dai 400 ai 200 metri slm in direzione del fiume Orcia. Questa enclave, su un altopiano affacciato sulla Val d’Orcia col monte Amiata all’orizzonte, è da sempre considerata tra le più vocate del territorio ilcinese per la coltivazione del Sangiovese, data la sua magnifica posizione. Infatti Sesta è una delle più quotate sottozone classiche e d’origine antica del quadrante meridionale della denominazione. I vigneti so-

no riparati dalle correnti ventose di tramontana più rigide provenienti da nord dal Poggio d’Arna, collina da cui si erge un imponente castelliere protostorico, mentre il complesso montuoso del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, costituisce un valido ostacolo alle perturbazioni atmosferiche provenienti dalla Siberia. Infine il particolare microclima, mite e ventilato, gode delle calde correnti maremmane, risentendo direttamente dell’influenza marina, il Mar Tirreno dista infatti solo circa 30 chilometri in linea d’aria. Per questa sua ideale posizione, a Poggio degli

Ulivi è possibile godere dei frutti della terra con buon anticipo su altre zone. I vigneti attraversano terreni di diversa composizione e altitudine, formati dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro e alberese, ma complessivamente poveri, poco profondi e con pH sub-alcino. I suoli, di medio impasto e origine eocenica, sono tendenzialmente ricchi di calcare con una forte presenza di scheletro ma anche con un’importante componente argillosa,

Il parco vigneti nella zona di Sesta

frammista ad ampie zone tufacee. La nota che più li contraddistingue è l'omogeneità delle caratteristiche anche in profondità, cosa molto rara che crea un bell'equilibrio. Nelle zone più alte della proprietà presentano il tipico color rossastro dei suoli ricchi di ferro, perciò resistenti allo stress idrico, conferendo una buona nota minerale al vino. Nella zona più bassa i terreni sono più sciolti per arrivare al ciottoloso vicino al letto del fiume, permettendo d'ottenere vini di bella struttura ed elevato grado alcolico. Il parco vigneti è vario con storiche piante madri di oltre 50-60 anni, composte da cloni primitivi di antico Sangiovese Grosso che riescono a esprimere la massima tipicità e territorialità, forti delle loro riserve fenoliche. La forma d'allevamento delle vigne è il cordone speronato con basse cariche di gemme. Le operazioni colturali vengono effettuate tutte manualmente al fine di curare ogni pianta a seconda delle proprie esigenze, effettuando studi volti a un sempre maggior rispetto per l'intero ecosistema. Il particolare microclima consente una gestione molto naturale col minor utilizzo possibile di prodotti fitosanitari. Le vigne hanno la possibilità di andare molto in profondità con le radici sia per poter beneficiare della sostanza liquida circolante che per trovare temperature inferiori. La conduzione della vigna è tradizionale con operazioni sempli-

ci, ma effettuate solamente nei momenti giusti dell'anno. Le vigne beneficiano di sovesci per regolare le sostanze nutritive e le basi azotate, al fine di ottenere poi in cantina una buona e corretta fermentazione. Poiché il versante della superficie vitata è esposto a sud, allo scopo di permettere l'esplicazione di tutti quei processi naturali atti alla perfetta maturazione dell'uva, nelle estati più calde, dopo la metà del mese di luglio, si preferisce lasciare intatta la parete fogliare, creando così un naturale cappello protettivo sopra la vite. Pur nella variabilità delle annate, beneficiando dei tre elementi cardine di microclima, terreno e vitigni, vengono mitigati gli effetti negativi del surriscaldamento terrestre. Da circa metà settembre si inizia a valutare giorno per giorno la maturità delle uve, facendo assaggi in vigna per controllare la consistenza della buccia e il colore del vinacciolo, mentre si eseguono analisi approfondite di maturità fenolica. Quando questi parametri rispecchiano la qualità prefissata, si iniziano le operazioni di raccolta, che avvengono in maniera rigorosamente manuale. L'accurata selezione delle uve al momento della vendemmia, che avviene in maniera particellare in base alle fasce di vigoria, sotto la supervisione personale dai membri della famiglia, assistita dai suggerimenti di esperti agronomi, fa sì che solo i grappoli migliori vengano destinati alla vinificazione. L'uva viene portata in cantina in cassette da 15 kg areate e, dopo un ulteriore vaglio, passa



subito nella pigiadiraspatrice. Il pigiato viene poi vinificato in tini botti di legno dove avvia la fermentazione tumultuosa senza aggiunta di lieviti selezionati, ma solo di un piede prefermentativo precedentemente preparato. La fermentazione tumultuosa ha una durata media di una settimana con temperature che non superano i 28° e frequenti rimontaggi e follature per estrarre struttura e colore. Finita la fermentazione alcolica, inizia la macerazione sulle bucce per una durata che viene dettata dall'annata, variando dai 20 ai 45 giorni. Quando il cappello delle bucce ha ceduto tutte le proprie sostanze, avviene la svinatura e si avvia la fermentazione malolattica, che generalmente si svolge entro dicembre. Finita la malolattica e sfecciato dalle sue fecce grosse, il Brunello passa in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri con le sue fecce fini, dove rima-

ne per minimo due anni, ma generalmente si arriva a un invecchiamento di 36 mesi. In questo periodo il vino con cadenza mensile viene assaggiato e, al minimo accenno di riduzione, in luna calante viene travasato per eliminare le ulteriori fecce fini rimaste. Ogni singola vigna (Levante, Spianate e Campo dei Ceci) viene vinificata separatamente e alla fine dell'invecchiamento, quando viene effettuato l'assemblaggio, vengono unite nel blend. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. L'ambiente di cantina è a temperatura controllata e il vino è seguito giorno dopo giorno in tutte le sue fasi da esperti collaboratori che da decenni garantiscono un prodotto d'alta qualità nel pieno rispetto del territorio. Questo Brunello della microzona di Sesta, uno dei cru migliori di Montalcino, ha un corpo molto importante con una buona acidi-



tà, ottimi estratti e grandi profumi, essendo le vigne ad altezze adeguate. Il colore è un bel rosso rubino brillante con un intrigante riflesso violaceo, che passa al granato col trascorrere degli anni. Il naso regala un intenso bouquet dai profumi fini e complessi con vivaci spunti balsamici che portano il vino in profondità. Se nelle annate fresche le note virano al floreale, in quelle più calde tirano fuori un mélange di pienezza fruttata, in primis ciliegia sotto spirito e nel finale tabacco, humus, goudron, cacao. In bocca il tannino è setoso e fine con frazioni minerali importanti, che apportano sapidità. Dopo l'affinamento in bottiglia, il vino acquista in verticalità e i tannini divengono avvolgenti in bocca. Molto interessante il potenziale d'invecchiamento di questi longevi Brunello, che sono espressione fedele del terroir. Paolo Vagaggini, stori-

co winemaker, così descrive la Tenuta Poggio degli Ulivi: "Il Sangiovese è un vitigno che descrive molto bene il terroir che ama per produrre grandi vini con un'unicità che non lascia spazio a repliche. Sono solito affermare che ho assaggiato vini Sangiovese in gran parte del mondo, ma vengono bene solamente in Italia, decisamente in Toscana e alcuni soprattutto a Montalcino, nella valle dell'Orcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Poggio degli Ulivi si trova proprio nel centro di questo territorio: alle spalle ha la collina di Montalcino, guarda il fiume Orcia che scorre nel suo alveo naturale e di fronte a est si erge il Monte Amiata, vulcano spento di 1.738 metri d'altezza. Proprio il vulcano è protagonista della meraviglia di questo terroir: come succede per tutti i vulcani, attorno si trova un mare d'argilla che ha creato le condizioni per

l'impluvio del fiume Orcia, affluente dell'Ombro, e questo porta nella vallata, alla cui cima si trova Poggio degli Ulivi, un clima temperato, la cui componente salmastra è annullata dalla giusta distanza. Il microclima eccellente che si forma è dovuto alla protezione dai venti freddi che arrivano dai Balcani da est dall'alto vulcano e a nord dalla collina di Montalcino. Un liscione d'argilla azzurra molto spesso è all'origine dei suoli in cui dimorano i vigneti a Brunello di Montalcino di Poggio degli Ulivi. Un'antica leggenda racconta che il fiume Orcia avesse il suo letto molto più in alto rispetto all'attuale ovvero dove adesso si trova la strada che dall'abbazia di Sant'Antimo porta al borgo medievale di Sant'Angelo in Colle. Nei secoli il letto è scivolato verso il fondo sul liscione d'argilla e in questo movimento ha spalmato un terreno limoso vulcanico fertile

con uno spessore costante di circa due metri, in una modalità simile alle famose esondazioni del Nilo di scolastica memoria. In tal modo le viti di Sangiovese si trovano nelle condizioni ottimali ovvero 'coi piedi nell'umido e la testa al sole'. In effetti, se ispezioniamo il terreno, troveremo l'argilla blu a due metri di profondità costante e il pilolo (ciottolo) di fiume sparso su tutto il terreno. La leggenda si rivela verità e le viti si avvantaggiano da questa situazione come colture idroponiche in cui l'acqua rimane nelle loro radici senza esagerare, in quanto non sprofonda, ma degrada verso il fiume molto lentamente. Di questo straordinario terroir di questa parte della valle dell'Orcia, Poggio degli Ulivi è uno dei privilegiati interpreti".

Poggio il Castellare

LA FAMIGLIA Baroncini A MONTALCINO

La famiglia Baroncini già produceva vino in Toscana nel 1489, così di generazione in generazione, sono trascorsi ben 500 anni.

giada sanchini

E da più di vent'anni è arrivata in quel di Montalcino, una delle grandi denominazioni storiche: "In questo vocatissimo terroir, al centro della Val d'Orcia, dal 2004 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, col Brunello arriviamo all'armonia e alla forza che si raggiunge solamente con la piena maturità del vitigno autoctono Sangiovese Grosso – commenta Bruna Baroncini – l'obiettivo dei nostri rossi è esaltare il frutto e i profumi, affinando il vino solo in parte nelle barriques, prediligendo invece botti grandi proprio per salvaguardare la tipicità del Brunello tradizionale". Oggi Poggio Il Castellare conta 40 ettari di terreni misti d'argilla e tufo, di cui sette dedicati a vigneto a coltivazione bio, due a tartufaia nella parte bassa vicino al tor-

rente Amastrone, tre di bosco ricco d'erbe officinali e la restante parte a seminativo coltivato con grani antichi. La tenuta regala un affascinante colpo d'occhio: sulla sommità della collina sorge un antico borgo circondato da una raggiera di vigneti "a girapoggio", come si dice in montalcinese, che abbraccia il gruppo di casolari che comprendono le cantine, le dimore per l'ospitalità agrituristica e i luoghi d'accoglienza per i visitatori: "L'antico podere, che faceva parte dell'immensa tenuta di Castelverdelli, già proprietà dei conti de' Vecchi – ci racconta Samuele Baroncini, che ormai da anni affianca la zia Bruna – si trova sopra il borgo medievale di Torrenieri, zona famosissima anche per il tartufo bianco delle Crete Senesi, prezioso tubero che nasce solo in zone di gran biodiversità naturale". E i wine lovers non solo possono degustare direttamente in azienda gli splendidi rossi, ma anche d'accompagnarli con piatti di cucina tipica, di cui la Bruna, cuoca sopraffina, è da sempre appassionata: "Oltre al ristorante 'Limona-

ia' (20 posti), gli enoturisti possono fare l'esperienza dell'osteria in cantina (120 posti) coi tavoli disposti tra le botti di legno, degustan-

do prodotti tipici della zona a chilometro zero con antiche ricette rurali che abbiamo cercato e scovato dalle massaie di queste campagne. Abbiamo creato un ambiente familiare, ma allo stesso tempo esclusivo ed elegante, location perfetta per ogni ricorrenza speciale".





ti rimborsiamo il **50** 

del costo delle
PRESTAZIONI SANITARIE
che prenoti su chiantimutua.it



Numero Verde

800 265657

 ChiantiBanca
ChiantiMutua

insieme

Passato, cornelia miron PRESENTE e futuro IN UN'UNICA BOTTIGLIA

Sono passati 16 anni dalla prima vendemmia di Coevo, il vino di Cecchi che rappresenta la sintesi di un percorso molto profondo e importante nella storia dell'azienda di Castellina in Chianti. Questo vino è stato fortemente sentito e desiderato per dare un segnale di svolta alla storia enologica di Cecchi, che ha quasi 130 anni.



Coevo è memoria della tradizione, riferimento per il presente ma soprattutto per il futuro e testimonianza di due importanti territori, il Chianti Classico e la Maremma. Tempo e territorio sono gli elementi su cui si fondano la filosofia e l'espressività di questo vino. Il tempo come memoria della tradizione, riferimento per il presente e guida per il futuro, attraverso la costante ricerca, annata dopo annata, di un prodotto di altissima qualità, sempre contemporaneo, piacevole ed elegante. Un vino fuori dal tempo, che trae ispirazione da

un pensiero di Sant'Agostino: "Il passato non esiste in quanto non è più, il futuro non esiste in quanto deve ancora essere, e il presente è solo un istante di separazione tra passato e futuro". Il territorio invece si ritrova espresso dalla selezione delle migliori parcelle di due tenute iconiche dell'azienda: Villa Cerna a Castellina in Chianti per il Chianti Classico e Val delle Rose per la Maremma. Le uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon provengono dai vigneti di Villa Cerna, il Merlot e il Petit Verdot da Val delle Rose, in percentuali che variano di vendemmia in vendemmia, mantenendo sempre almeno il 50% di Sangiovese. Le quattro

varietà vengono vendemmate e vinificate separatamente. Al loro arrivo in cantina le uve sono sottoposte a un'attenta cernita, che precede la pigiatura soffice. La fermentazione alcolica si svolge in acciaio a temperatura controllata. Segue la macerazione post fermentativa per tutte le varietà. Successivamente avviene l'affinamento in barriques e tonneaux che si protrae 18 mesi, fino al delicato assemblaggio. Infine il vino riposa in bottiglia per oltre un anno. Coevo 2015 si presenta perfettamente bilanciato fra la maturità tannica del Sangiovese e l'aromaticità varietale del Merlot. I frutti scuri del Cabernet Sauvignon so-

no avvolgenti e piacevoli al naso, arricchiti dalla tipica nota speziata del Petit Verdot. Di un denso rosso rubino, al naso porta note di piccola frutta scura che ricordano i mirtilli, insieme a more e prugne, calibrate da sentori di liquirizia e pepe nero. Al palato ritornano gli aromi fruttati e speziati, sostenuti da una trama tannica consistente e di grande piacevolezza, che dona struttura e profondità all'assaggio. Prodotto in sole 13.000 bottiglie, Coevo conferma il suo grande carattere, lasciando intravedere un ottimo invecchiamento.



Querceto di Castellina si trova nella parte nord del comune di Castellina in Chianti, al confine con Radda, – due comuni considerati storicamente i più antichi del territorio – e come tutte le terre di “frontiera” rappresenta l’incontro di realtà differenti che arricchiscono il vino di una molteplicità di sfumature conferite da terroir, clima ed esposizione.

giovanna focardi nicita

L'azienda è stata fondata nel 1945 da Guido Masini, originario di Firenze, che trovò nel cuore del Chianti Classico un angolo di natura inviolata, dalla bellezza unica e pura, ideale per e allentare i ritmi. La tenuta comprendeva anche dei vigneti, dei quali solo una piccola parte delle uve era destinata alla produzione di vino a uso poco più che personale. Negli anni Settanta Guido, accortosi di non aver molto tempo da dedicare all'attività vinicola, decise d'affittare le vigne. Nel 1988 la figlia Laura, con l'aiuto del marito Giorgio Di Battista, architetto, cominciò il restauro degli edifici quattrocenteschi presenti all'interno della proprietà, trasformandoli in uno splendido complesso agrituristico con 9 appartamenti, una suite (per un totale di 40 posti letto) e una splendida piscina dalla quale si gode di un panorama mozzafiato. Alla fine degli anni Novanta il figlio maggiore Jacopo, dopo aver lavorato nel turismo per alcuni anni in giro per il mondo, ha cominciato a dedicarsi all'azienda di famiglia. L'uva che nasceva in questa zona aveva enormi potenzialità e Jacopo ebbe la felice intuizione di riprendersi la totale gestione dei vigneti, occupando-

si del reimpianto e della ristrutturazione. Nel 1998, con gran soddisfazione, viene inaugurata la cantina e imbottigliata la prima annata. Il presente vede tutta la famiglia coinvolta nella complessa conduzione dell'azienda: Laura, grande esperta di cucina, che oltre a curare un programma culinario, da anni tiene corsi di cucina, creando l'opportunità per trasmettere i valori e le tradizioni toscane. Jacopo si occupa della produzione del vino, dell'ospitalità, del marketing e delle pubbliche relazioni insieme alla moglie Mary, d'origine americana. Il figlio minore Filippo, rientrato da Parigi, si occupa della gestione dell'agriturismo. Giorgio, il padre, architetto di professione, dà un supporto per quanto riguarda la parte burocratica. Arrivando a Querceto di Castellina si ha l'impressione di esser giunti in un luogo remoto e ovattato, incastonato in un paesaggio di gran fascino, ricco di biodiversità. L'azienda, a conduzione familiare e certificata biologica dal 2012, si estende per 50 ettari, di cui 11 vitati e tre ettari a oliveto. La sostenibilità e il basso impatto ambientale sono sempre state priorità, interpretate come una responsabilità indecli-



nabile al fine di preservare questo microcosmo di rara bellezza, incontaminato e salubre. I vigneti, con un'età che va dai 23 a 12 anni, completamente circondati

Querceto

DI CASTELLINA



da boschi di cipressi, querce, lecci e olivete, sono collocati ad altitudini che variano da 420 a 510 metri slm Il Sangiovese occupa l'80% dei vigneti, il resto è coltivato a Merlot (poco meno di due ettari) poi Cabernet Franc e i vitigni Viognier e Roussanne (2.000 viti in totale in una piccola parcella separata, mille per tipologia). La produzione complessiva è di circa 45mla bottiglie, suddivise in sei etichette: L'aura (Sangiovese) Chianti Clas-

sico Docg, Sei (Sangiovese) Chianti Classico Docg Gran Selezione, Podalirio (Merlot) Igt Toscana, Furtivo (Sangiovese) Igt Toscana Rosato, Livia (Viognier e Roussanne) Igt Toscana Bianco, Venti (Sangiovese e Merlot) Igt Toscana. "Vogliamo produrre vini territoriali, riconoscibili, onesti, eleganti, che abbiano una forte personalità, per questo cerchiamo di preservare il frutto originario durante tutto il processo di trasformazione dell'uva, am-

plificando l'intensa percezione del luogo d'origine, toccandone le corde più intime". L'accoglienza in azienda è una parte fondamentale del progetto, potente strumento esperienziale attraverso il quale immergersi totalmente in un luogo dalla bellezza emozionante, respirando uno stile di vita sano che rinalda il forte legame con la natura, le stagioni, i prodotti della terra, enfatizzando le tradizioni del territorio. E ogni estate, ormai da anni,

si organizzano suggestive cene in vigna, che sono diventate un appuntamento irrinunciabile per gli amanti del cibo e del vino. Querceto di Castellina, da sempre considerata il rifugio di campagna della famiglia, è il riflesso dello spirito e della passione dei Di Battista per i vini, che esprimono un forte carattere territoriale, la cucina toscana e i valori dell'ospitalità.



*Sulla destra, con la bottiglia celebrativa,
il presidente de "I Vignaioli di Radda" Roberto Bianchi*

Radda in Chianti vanta origini etrusche, infatti tracce di questo misterioso popolo sono state rinvenute in diversi insediamenti del territorio, che portano addirittura toponimi d'origine etrusca.

LA COMUNITÀ DE

“I Vignaioli di Radda”

CUORE BELLO DEL CHIANTI CLASSICO
STORICO COL SUO GIARDINO DI VIGNE

andrea cappelli

E alla caduta dell'Impero Romano d'Occidente, nel V secolo d.C., nella zona si erano già formati piccoli agglomerati di carattere rurale. Tra il IX e X secolo la zona di Radda vide poi la nascita della società feudale, che comportò l'incastellamento dei villaggi. "Ratta", edificata nell'Alto Medioevo su un poggio nel crinale dello spartiacque tra le acque dell'Arbia e della Pesa, viene ricordata per la prima volta con certezza in un diploma dell'imperatore Ottone III del 1003, quando la sua corte e il suo castello risultavano possedimenti della Badia fiorentina – a cui erano stati donati da Willa, contessa di Toscana – e a questa venivano allora confermati dall'autorità imperiale, così come avvenne più volte nei decenni seguenti sia con atti dei successori d'Ottone che con una serie di bolle pontificie. Oggi il castello, autentico esempio, elegante e suggestivo, del più antico stile castellare d'origine probabilmente longobarda, è inglobato nel centro storico, inastonato tra strutture medievali costruite in pietra alberese dal tono biancastro, integrate all'interno di mura e torri difensive. Già nel dodicesimo secolo Radda è il centro più popolato e importante della zona e il 25 maggio 1191 l'imperatore Enrico VI concede il castello e la sua corte in feudo ai Conti Guidi, feudo poi riconfermato dall'imperatore Federico II nel 1220. Ma nel Duecento, per la sua fondamentale importanza strategica, Radda entrò nell'orbita del Comune di Firenze, che già dal 1176 aveva giurisdizione su gran parte del Chianti meridionale, prima appartenuto ai senesi. Radda alla fine del Duecento era così saldamente sotto la giurisdizione di Firenze, che le concesse il Podestà. Infine Firenze impose Radda, insieme a Castellina e Gaiole, come uno dei tre terzi in cui era divisa amministrativamente la "Lega del Chianti" e, almeno a partire dal 1384, divenne capoluogo della Lega stessa, come risulta dai più antichi statuti conservatisi: le leghe

erano giurisdizioni autonome che raggruppavano il contado fiorentino con funzioni amministrative, dotate di precise esigenze di difesa. A metà del Trecento, su disposizione del governo fiorentino, vennero potenziate le strutture murarie del castello e nuove fortificazioni si resero necessarie dopo l'invasione dell'agosto del 1478, quando le truppe aragonesi-pontificie distrussero il Castello di Radda. Altri periodi di mobilitazione dovettero vivere nella prima metà del Cinquecento, fino alla caduta della repubblica di Siena. Da allora le sue vicende furono quelle di un attivo centro agricolo, infatti già a partire dal 1444 venne imposta una regolamentazione per la vendemmia che doveva avvenire in termini prestabiliti e comunque non prima della festa di San Michele, il 29 settembre, così da essere sicuri che si ottenesse "quel buon vino che si vende tanto bene". Nel Seicento, terminati ormai i conflitti, i castelli divennero ville signorili nelle quali i proprietari si dedicavano all'agricoltura con la diffusione dell'insediamento sparso e l'intensificazione delle colture arboree, specialmente viti e ulivi. Radda venne visitata nel 1773 dal Granduca Pietro Leopoldo che la trovò lontana da tutto e, come conseguenza della visita, vennero migliorate le strade, ma comunque il territorio rimase sempre povero e isolato. Radda ha raggiunto l'assetto attuale con le riforme leopoldine nel 1774. E l'affezione alla dinastia asburgo-lorenese rimase comunque forte ancora per molto, se si considera il fatto che al plebiscito del 1860 per l'annessione della Toscana al costituendo Regno d'Italia, Radda votò contro (281 sì su 581 votanti, su 879 aventi diritto). Con la nascita della classe mercantile, si diffonde nel Chianti la pratica della conduzione a mezzadria, alla quale si associò il diffondersi degli insediamenti isolati, i poderi. Quindi c'era la grande proprietà che risiedeva in città, di solito a Firenze o Siena, che era proprietari di enormi fattorie che avevano attorno un reticolo di poderi abitati dalle famiglie mezzadrili che si trovavano a dover lavorare una terra non molto generosa e difficile da gesti-

re e far fruttare. Negli anni Cinquanta il sistema della mezzadria podereale entrò in crisi e la grande proprietà mancò la scommessa della modernizzazione, così il passaggio all'agricoltura in conto diretto fallì e le fattorie iniziarono a disgregarsi. Negli anni Sessanta lo spopolamento delle campagne, fenomeno comune a molte zone rurali del Chianti, toccò l'apice, causando anche una grave crisi sociale con l'abbandono dei poderi – più dell'80% erano ormai vuoti – e delle coltivazioni.



Il gruppo dei Vignaioli di Radda ritratti nel chiostro del convento di Santa Maria al Prato, oggi "Casa del Chianti Classico"

Seguì lentamente l'affermazione del sistema a conduzione con salariati o della proprietà diretto-coltivatrice, ma tante proprietà erano in vendita. Poi, col passaggio, nel Secondo Dopoguerra, a una più moderna agricoltura, dovuta alla meccanizzazione e alla specializzazione delle produzioni, si ebbe una ripresa e una riconversione economico-agraria, così quasi tutte le antiche case coloniche in pietra alberese, ammirate per la loro scarna bellezza, furono riadattate a residenze. Il

borgo è infatti circondato da un mirabile paesaggio toscano antropico, frutto del lento lavoro d'innomerevoli generazioni d'ingegnosi contadini. Fu infine negli anni Settanta che iniziò la riscoperta di questi luoghi e, seppur più lentamente rispetto ad altri luoghi limitrofi, tanto che il fenomeno del "Rinascimento del Chianti" a Radda continua fino agli anni Novanta, tutti i castelli, le ville e i poderi vengono restaurati e vi vengono organizzati agriturismi e aziende agricole, perlopiù impegnate

nella vitivinicoltura, il cui espandersi ha potato nuova linfa. Prima sono stati gli stranieri a farlo – il ripopolamento del Chianti si deve principalmente a famiglie venute da fuori, infatti la proprietà delle aziende agricole è in minima parte di famiglie raddesi – ma seguiti timidamente nel tempo dagli stessi figli e nipoti dei mezzadri di Radda, il cui stile di vita si è evoluto, mantenendo però la secolare operosità, rivolta adesso al turismo, oltre che naturalmente alla coltivazione della vite. Poi, negli anni a



cavallo tra i due millenni, avviene un cambiamento generazionale con una nuova schiera di vignaioli che si avvicenda alla guida delle aziende agricole, sia in proprietà diretta che in gestione e direzione. Questa è una generazione molto più aperta e imprenditoriale, consapevole del valore, della particolarità e del potenziale del “terroir Radda”, supportata da conoscenze sia economiche che tecniche di cantina, aiutata anche dal cambiamento climatico, che pian piano fa salire la viticoltura di quota. Oggi il comune conta 1.700 abitanti circa e il 30% della popolazione si occupa d’agricoltura. En-

clave di un’enologia d’alta qualità, Radda è il “borgo delle vigne” con lo sguardo che dall’alto del paese spazia su una trama fittissima e geometricamente ordinata di vigneti, un territorio anche geograficamente al centro del Chianti Classico storico, meraviglioso, integro e delicato, da preservare. E le sue colline svettano sul territorio come le antiche torri di pietra che ne contraddistinguono i profili. Questi vigneti d’altura – feudo dei più eleganti vini del Chianti Classico e ambasciata del Sangiovese più sofisticato – sono contornati da dimore splendidamente restaurate. Ultimo fenomeno del mondo del vino raddese è l’associazionismo, tanto che l’11 settembre 2018, nella splendida cornice del chiostro del convento di Santa Maria al Prato – che

ospita la ‘Casa del Chianti Classico’ – si è costituita ufficialmente l’associazione “Vignaioli di Radda”, nel segno di un sano principio di condivisione. I ‘Vignaioli’ – che già da anni rappresentano un gruppo affiatato, coeso e sinergico dalla forte identità – hanno deciso di darsi una forma ufficiale, in modo da poter perseguire con coerenza ed efficacia gli obiettivi che l’associazione si prefigge, al di là delle diverse dimensioni aziendali, origini e storie personali. Sono obiettivi ambiziosi e riguardano in particolar modo la tutela, la valorizzazione e la comunicazione collettiva, in maniera più coesa e partecipata, verso il pubblico degli operatori, della stampa e degli appassionati della cultura vitivinicola di Radda in Chianti e delle eccellenze vitivinicole del territo-



rio, sottolineando le salutari diversità strutturali, ideali e stilistiche dei singoli associati con la consapevolezza che la specificità rappresentano un arricchimento del collettivo. I soci producono vini principalmente con uve proprie e provenienti da vigneti situati nel comune di Radda in Chianti. L'associazione vuol anche essere un atto di responsabilità condivisa in favore della preservazione degli equilibri ambientali e degli ecosistemi locali, forte del fatto che già l'80% della superficie viticola è già coltivata in modalità biologica, quasi un "distretto bio", tanto che ha posto la condizione della transizione bio tra i fondamenti dello statuto. Così i soci s'impegnano a promuovere l'agricoltura sostenibile in tutte le sue forme – per esempio si fa sovescio praticamente

ovunque – adottando programmi di coltivazione biologica e/o biodinamica e utilizzando sostanze e tecniche a minimo impatto ambientale, nel segno della conservazione della più ampia biodiversità possibile, tema sempre più universale. I soci fondatori, tutte aziende d'alto profilo, sono: Borgo La Stella, Borgo Salcetino, Brancaia, Cantina Castelvecchi, Caparsa, Castello di Albola, Castello di Volpaia, Castello di Monterinaldi, Colle Bereto, Fattoria di Montemaggio, Istine, L'Erta di Radda, Monteraponi, Montevertine, Podere Capaccia, Podere l'Aja, Podere Terreno alla Volpaia, Poggerino, Pruneto, Tenuta Carleone di Castiglionni, Terrabianca, Val delle Corti, Vignavecchia. Sono stati eletti presidente Roberto Bianchi (Val delle Corti) e vice presidente Martino Manetti (Montevertine). "Dopo un lungo periodo di gestazione, dovendo preparare le basi per un progetto comune, abbiamo riunito la grande maggioranza delle aziende raddesi, sia grandissime realtà che micro produttori, tutti alla pari: una testa, un voto. Il nostro trend mood è che l'unione fa la forza – commenta il presidente di questa comunità di vignaioli, Roberto Bianchi – per la conservazione del nostro patrimonio culturale, delle nostre tradizioni colturali con un approccio sempre più verso una sana attenzione nei confronti della terra, così sentirsi un vero gruppo è il fondamento per remare insieme in sinergia verso la costruzione e il riconoscimento di Radda come indiscutibile culla di vini di territorio centrati sul vitigno principe, il Sangiovese, che qui raggiunge vette altissime in termini di qualità". In quello che possiamo definire l'alto Chianti Classico, il clima è molto fresco con temperature basse in inverno (sotto i 4-5°) ed estati siccitose e calde (anche sopra i 35°) con discrete escursioni termiche tra giorno e notte che permettono il continuo avanzamento delle fasi vegetative e di maturazione, mentre le precipitazioni annue si attestano attorno ai 700-800 millimetri di pioggia con una certa prevalenza nel tardo autunno e in primavera. La pietra è protagonista della bellezza paesaggistica di

questo lembo di Toscana, testimone umano e caratteriale di questo territorio, nei muretti a secco costruiti a mano che si stagliano sui pendii e disegnano il paesaggio collinare tra strade bianche, boschi selvaggi di macchia mediterranea e vigneti a terrazza. Il terroir Radda è un insieme di colline dai differenti livelli d'altezze, che variano da un minimo 280 a un massimo di 850 metri slm, estremamente variegata per la diversa conformazione ed esposizione, dove il sasso e la roccia calcarea sono protagonisti indiscussi, tutti terreni estremamente poveri e ricchi di scheletro, fattore determinante per la finezza dei vini. Senza scordare che qui la vigna convive simbioticamente col bosco, che il vignaiolo di Radda tiene in gran considerazione con una vera forma di rispetto. A nord si trovano macigno e sabbie d'arenaria, mentre scendendo troviamo suoli a base di scisti argillosi e argille galestrose che sfociano in terreni a base d'alberese nelle formazioni del Monte Morello e di Sillano, dove la pietraforte lascia poi riaffiorare il macigno a sud. Da un punto di vista organolettico, il galestro dona ai Chianti Classico potere e consistenza, mentre l'alberese è responsabile della freschezza e complessità aromatica. Qui, dove far il vino e coltivare il Sangiovese è sempre stato un po' più difficile che in altre zone del Chianti Classico, i vini hanno una gran bevibilità e un'acidità decisa, portatori di un gusto territoriale inconfondibile, rimanendo ancorati a un comun denominatore di distintive espressioni, essenziali, taglienti e raffinate, che solo questo territorio imprime al Sangiovese, in equilibrio tra nerbo e spigoli, energia ed eleganza. E Radda è una zona vocata anche alla produzione di vini che non temono lo scorrere del tempo e che, col passare degli anni, sono capaci d'offrire nei calici emozioni uniche. Perché un vino di vignaiolo porta sempre con sé il carattere del suo creatore, specialmente qui a Radda!



CANTINA PRODUTTORI
DI VALDOBBIADENE
VAL D'OCA

andrea cappelli

La Cantina Produttori di Valdobbiadene rappresenta la storia di un'impresa corale, una vera e propria iniziativa sociale nata nel 1952, grazie alla volontà di 129 soci fondatori, contadini nell'Italia del Dopoguerra, animati dalla voglia di ricostruire il territorio e l'economia locale, segnati dalle ferite devastanti della Seconda Guerra Mondiale.

WINE
SHOP

VAL
D'OCA



Quei pionieri decisero insieme d'unire le forze per dar vita all'intuizione geniale che incarnava, allora come adesso, il forte spirito di cooperazione che unisce oggi ben 600 soci viticoltori. La nascita della Cantina, oltre a rappresentare nell'immediato Dopoguerra un'importante opportunità di rinascita per i singoli viticoltori associati, getta anche le basi per lo sviluppo e l'affermarsi della qualità del vino di Valdobbiadene. Lo sviluppo economico è costante, come la continua adesione di nuovi soci, imprenditori della terra che capiscono l'importanza del condividere obiettivi e risorse per una crescita sana e sostenibile, che ripartisce equamente doveri e successi, realizzando un modello virtuoso di business socialmente responsabile, anticipando d'oltre mezzo secolo le tendenze oggi fortemente in atto nel mercato del lavoro e nei modelli del fare impresa. La condivisione delle risorse ha consentito nel tempo un assiduo sforzo teso al miglioramento continuo della qualità dell'uva, valorizzata ulteriormente da un'attenta mentalità imprenditoriale che ha saputo dotare la Cantina negli anni di tecnologie all'avanguardia. Poi il sempre crescente numero d'associati ha permesso alla Cantina, restando fedele al rispetto dell'alta qualità del prodotto e dei rigidi requisiti richiesti dal consumatore, una sempre più elevata produzione di bottiglie. Dall'inizio degli anni Novanta, Val D'Oca – nome di una bellissima collina ricoperta di vigneti a Glera – è diventato il marchio della Cantina specializzato per il canale dei consumi fuori casa. E la sua forza d'impresa sociale le ha permesso inoltre di dotarsi presto, dal 1990, di una rete commerciale strutturata e di moderni criteri di marketing, diventando competitiva e protagonista di alcuni primati sul mercato: è stata la prima, ad esempio, nel 1991 a utilizzare una bottiglia nera satinata, premiata un anno dopo al Vinitaly come miglior packaging e tuttora icona dell'azienda. È anche tra le prime aziende del vino a dotarsi, nel 2010, di un e-commerce a gestione diretta per le vendite online, rimanendo sempre molto attiva sul web con una forte presenza digitale. E lo scorso settembre la Cantina ha

celebrato il decimo anniversario dall'inaugurazione del Wine Center situato in frazione San Giovanni di Valdobbiadene, nel cuore del territorio in cui si produce il Prosecco Superiore docg, a pochi passi dai terreni scoscesi e impervi delle Rive di Valdobbiadene e affacciato sul suggestivo paesaggio della collina del Cartizze, una grande eccellenza enoica che si può ammirare dalle vetrate e dalla terrazza panoramica. Nato per proporre a esperti e appassionati, semplici curiosi e turisti un viaggio nel gusto, nella tradizione e nella cultura di un territorio unico, di cui il Prosecco Superiore rappresenta la massima espressione, il Wine Center è diventato negli anni una vera icona del territorio, grazie alla sua particolare facciata in alluminio: disegnata da tre giovani architetti veneti a seguito di un concorso d'idee proposto dalla Cantina a studenti e neolaureati delle Facoltà di Architettura non ancora iscritti all'albo, è un vero e proprio inno spumeggiante al Prosecco, essendo dotata di una pannellatura d'alluminio forata decorata da una miriade di forellini dal diametro diverso, motivo che simboleggia e ricorda proprio le bollicine del perlage di un calice di Prosecco. Ma la facciata si anima e diventa particolarmente intrigante di notte, quando l'edificio diventa una scatola luminescente, decorata dai fasci di un sistema di luci a led multicolore che attraversano le "bollicine" che decorano i pannelli, trasformandola in un'inconfondibile insegna luminosa non solo della Cantina, ma di tutto il territorio. Così dal 2011 il Wine Center, tra antiche foto storiche e avveniristici totem multimediali, permette di scoprire tutto sul processo produttivo del Prosecco, infatti non è solo punto vendita con store aperto al pubblico ogni giorno, ma soprattutto luogo di celebrazione del territorio, dal 2019 riconosciuto Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco, delle colline con le peculiarità dei terroir viticoli d'eccellenza, delle diverse denominazioni in cui la Cantina è presente coi ben 1.000 ettari di vigneto curati da generazioni dai suoi soci,

della storia del territorio e della comunità. Il Wine Center include anche sale attrezzate e un'ampia luminosa cucina pensata per ospitare eventi privati e aperti al pubblico, degustazioni guidate, incontri a tema e food pairing in cui le bollicine della Cantina incontrano i piatti di famosi chef, spesso in abbinamento a specialità gastronomiche d'eccellenza del territorio. Fortemente voluto dai soci della Cantina e realizzato con un investimento di oltre due milioni di euro, il Wine Center rappresenta anche l'attenzione della cooperativa per l'ambiente e il risparmio energetico, così gran parte del fabbisogno della struttura è soddisfatto da energie rinnovabili, attraverso un impianto fotovoltaico di silicio amorfo integrato nella copertura, l'isolamento a cappotto, l'utilizzo di serramenti di vetro selettivo e l'uso di pompe di calore reversibili e sonde geotermiche per il sistema di riscaldamento. E in occasione del decimo anniversario dall'inaugurazione, la Cantina ha affidato allo studio grafico SGA Wine Design la realizzazione di un nuovo logo per il Wine Center, il cui motivo richiama il gioco di bollicine che anima la facciata della costruzione. "Esattamente 10 anni fa vendevamo la prima bottiglia all'interno del nostro Wine Center appena inaugurato – commenta il presidente Franco Varaschin – oggi, celebrando il decimo anniversario, vogliamo ribadire l'impegno che ha spinto la creazione di questo edificio: la volontà di essere un punto d'incontro e riferimento per il territorio circostante e per il mondo del Prosecco. Uno spazio prima di tutto di condivisione di storie, conoscenze e sensazioni, oltre che di promozione e valorizzazione dell'eccellenza del Valdobbiadene Prosecco Superiore in Italia e in tutto il mondo". La mission dell'azienda, oggi come alle origini, è ancora quella di valorizzare al meglio la materia prima conferita dai soci, preservando la qualità, dal lavoro in vigna alla vendemmia, dal conferimento delle uve alla vinificazione, dall'imbottigliamento al calice. E un sistema d'incentivi premia a ogni vendemmia i viti-

coltori che hanno raggiunto livelli di qualità delle uve al di sopra dei già rigorosi standard stabiliti dalla Cantina. Così, premiando l'impegno, la competenza e la collaborazione dei soci, prendono vita etichette d'alta qualità, frutto del lavoro sinergico di un'impresa che coniuga da sempre un'anima profondamente agricola con una spiccata visione imprenditoriale e di sviluppo sostenibile. Ma per raggiungere quest'obiettivo, la Cantina garantisce a tutti i soci un supporto tecnico continuo con agronomi e professionisti altamente qualificati, affiancandoli in vigna e intervenendo tempestivamente in ogni fase per arrivare sempre alla vendemmia con una materia prima d'altissima qualità. La vigna rappresenta un patrimonio unico per la Cantina Produttori di Valdobbiadene, in termini d'estensione e varietà dei vigneti la più rappresentativa del Valdobbiadene Superiore, infatti oltre la metà dei quasi 1.000 ettari totali s'estende tra le colline tipiche delle Prealpi Trevigiane nei territori d'eccellenza delle docg Valdobbiadene e Asolo, inclusi i terreni considerati "cru", cioè il Cartizze e le "Rive", le cui uve, provenienti da vigneti in forte pendenza, che richiedono un lavoro manuale lungo e faticoso da parte dei viticoltori (più di 600 ore/ettaro contro le 150 ore/ettaro della meccanizzazione in pianura), raggiungono una qualità riconosciuta di livello ancor superiore e per questo indicato in etichetta come unità geografica specifica. Il particolare pregio della materia prima, garantita in primis dalla concentrazione geografica dei vigneti nei suoli più vocati, fa della Cantina Produttori di Valdobbiadene uno dei principali motori della costante spinta dell'intero territorio di produzione verso l'eccellenza. Particolare attenzione è riservata alle pratiche agricole: tutta l'uva Glera è completamente raccolta a mano, non solo quella destinata alla produzione di Cartizze e Rive, come previsto dal disciplinare, ma in generale tutta quella destinata alla produzione del Prosecco Superiore Docg e anche del Prosecco Doc, inclusi i terreni che per conformazione morfologica consentirebbero la raccolta meccanica, tanto che il regola-

mento della Cantina richiede a tutti i suoi associati d'effettuare la raccolta della Glera a mano, successivamente i viticoltori raggiungono il grande piazzale della cantina coi loro trattori pieni d'uva, dove avviene la selezione con analisi di tutti i carri conferiti. Grande è poi l'impegno concreto in termini di sostenibilità economica, sociale e ambientale. Tutti i soci produttori sono regolarmente coinvolti in programmi d'aggiornamento e miglioramento nella gestione del vigneto, impegno che ha portato a ottenere diverse certificazioni di qualità. Così la Cantina ha ottenuto nel 2019 la "Certificazione Viva", standard sviluppato dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare e dal centro di ricerca dell'Università Cattolica del Sacro Cuore OPERA (osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile), che nasce per misurare le prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino. Mentre è iniziata dalla vendemmia 2019, coi primi 80 soci della denominazione Asolo Prosecco, la certificazione d'agricoltura integrata SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) dei vigneti della Cantina, che si è estesa con la vendemmia 2020 anche alla denominazione Conegliano Valdobbiadene docg, compresi i vigneti situati nelle pregiate zone del Cartizze e delle Rive, portando a circa 320 il numero complessivo dei soci che hanno aderito al protocollo di certificazione, infine con la vendemmia 2021 sono stati coinvolti tutti i soci della Cantina, arrivando alla certificazione della totalità dei complessivi 1.000 ettari di vigneto. Un impegno enorme che consentirà da ora di poter apporre su tutte le etichette prodotte dalla Cantina il simbolo della piccola ape che identifica i prodotti "buoni" per l'ambiente, per gli operatori che li coltivano e per i consumatori. E anche di valorizzare ulteriormente, attraverso lo stesso simbolo, i vigneti dei 600 soci della Cantina che, aderendo al protocollo di certificazione SQNPI, garantiscono al consumatore uve coltivate secondo tecniche agronomiche rispettose della salute dell'uomo. L'obiettivo delle linee guida del protocollo è infatti garantire un sempre minor impatto verso l'uo-



VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
VAL D'OCA



mo e l'ambiente, puntando a creare produzioni economicamente sostenibili. "Un lavoro estremamente impegnativo – commenta il direttore generale Alessandro Vella – che parte da un sistema d'autocontrollo aziendale con verifica dei requisiti di conformità ai disciplinari di produzione per ogni singola attività svolta, in vigna come in ufficio: dalle operazioni colturali al tracciamento dell'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, dall'analisi del suolo alla taratura delle macchine irroratrici fino alla completa digitalizzazione dei quaderni di vigna. E il percorso verso la certificazione ha comportato in ognuna delle aziende agricole socie un travaso di competenze intergenerazionale: i figli ci mettono le competenze tecnologiche, i padri e i nonni l'esperienza in vigna". Questi importanti risultati sono stati possibili grazie agli investimenti del gruppo, che hanno puntato su processi produttivi efficienti e all'avanguardia e su strutture moderne e integrate, oltre che natural-

mente alla formazione e all'innovazione, garantite da centri d'eccellenza come la Scuola Enologica di Conegliano, l'Osservatorio Economico del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (CIR-VE) dell'Università di Padova (operativo di Conegliano) e il centro Studi del Distretto Spumantistico. Sempre nel solco dei tempi etici, la cantina ha presentato nell'autunno 2020 il primo "Bilancio di Sostenibilità", rinnovando con questo importante strumento la sua mission originaria d'impresa sociale: redatto dal management della Cantina, in collaborazione con Trentino Green Network applicando la metodologia internazionale GRI Standard – Global Reporting Initiative, il Gruppo col suo primo bilancio di sostenibilità scrive e misura in modo preciso le numerose azioni concrete che caratterizzano il suo modus operandi nei confronti dei soci, del territorio, dell'ambiente e di tutti gli stake holders, dai clienti ai fornitori, passando per la collettività in cui è inserito. L'operato della Cantina, prima società cooperativa del settore vitivinicolo del Veneto a essersi dotata

di un bilancio di sostenibilità, è stato analizzato prendendo in esame il contributo dato all'attuazione dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable Development Goals) sanciti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. È così risultato che il Gruppo si è impegnato a garantire sistemi di produzione sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti, finalizzate a conservare gli ecosistemi, rafforzare la capacità d'adattamento ai cambiamenti climatici e migliorare progressivamente la qualità del suolo, investendo nel riconoscere incentivi ai soci che applicano tecniche di produzione biologica e integrata. La Cantina è attualmente impegnata nella raccolta dati per la stesura del secondo bilancio, nel rinnovo della certificazione VIVA e nell'ottenimento della certificazione Equalitas, prima certificazione mondiale riconosciuta, attestante la sostenibilità aziendale e di prodotto sotto il profilo ambientale, etico ed economico, un innovativo standard che risponde alle esigenze del settore vitivinicolo di dotarsi di uno schema condiviso, oggettivo e certificabile da un ente terzo. La Cantina



Produttori di Valdobbiadene – Val d’Oca, con ormai settant’anni di storia alle spalle, è una delle realtà più rappresentative di questa zona di produzione nota in tutto il mondo, raccogliendo e trasformando ogni anno circa 165mila quintali d’uva per il 90% di qualità Glera. Da diversi anni la Cantina ha abbandonato completamente il commercio dello sfuso, concentrandosi sulla qualità dei prodotti in bottiglia e sui brand, imbottigliando tutta la produzione delle uve conferite. Protagonista assoluto è il Prosecco, infatti dalla Cantina Produttori di Valdobbiadene nascono tutte e tre le denominazioni: Conegliano Valdobbiadene Docg, Asolo Docg, Prosecco Doc in tutte le tipologie: extra brut, brut, extra dry e dry. Vogliamo parlarvi della versione Dry Uvaggio Storico, che ha già in sé un valore importante di territorio, consentendo di far rivivere un Prosecco che potremmo definire dal gusto antico. Innanzitutto nasce da un progetto di tutela e valorizzazione di vitigni autoctoni, una volta infatti il Prosecco si faceva così, con un uvaggio che combinava più varietà locali, oltre alla Glera, venivano

originariamente impiegate Verdiso, Perera e Bianchetta Trevigiana. Coinvolgendo 6 viticoltori, la Cantina ha voluto conservare, valorizzare e coltivare, in piccoli appezzamenti, alcuni vigneti composti da queste varietà originali e valorizzarli con la produzione di un Prosecco “alla maniera antica”. Anche lo stile è quello tradizionale, ovvero di un dry, quindi dal palato più morbido, com’era in uso un tempo. L’uvaggio storico è quindi una rarità enologica che riporta nel bicchiere un tocco del passato e le suggestioni della vita d’un tempo, semplice ma ricca d’emozioni, sprigionando una singolare personalità, che colpisce. Col suo prezioso aroma e il suo dolce, pieno ed equilibrato sapore può essere facilmente proposto come aperitivo o come vino da fine pasto accanto ai dolci, ad esempio gli strudel. Ma la Cantina sta facendo un lavoro enorme anche per le “Rive”, termine con cui in dialetto veneto si chiamano i territori in forte pendenza delle colline del Conegliano Valdobbiadene, che già produceva prima dell’inserimento nel disciplinare. Una volta l’unica viticoltura esistente a Valdobbiade-

ne era proprio nelle Rive perché le uve si coltivavano solo in collina. Le Rive – ognuna prende il nome dalla frazione del comune di Valdobbiadene in cui si trova – sono i terreni più difficili da coltivare perché fortemente scoscesi, infatti il lavoro si può fare solo a mano con gran fatica e ingegno. E la Riva fa talmente parte della vita degli abitanti del luogo che, quando si va in vigna, non si dice “vado in vigna”, ma “vado in Riva”. Oggi le Rive ufficialmente riconosciute sono 43, la Cantina ha vigneti in ben nove di queste e ne produce 6 etichette, di cui tre con il marchio Val d’Oca: il Rive di Santo Stefano, dal color limpido e brillante e perlage fine e duraturo, al naso sprigiona profumi che ricordano i fiori bianchi, la mela e gli agrumi, al palato è armonico con retrogusto persistente, ottimo per gli aperitivi e i brindisi d’inizio pasto, si sposa perfettamente a piatti a base di pesce; il Rive di San Pietro di Barbozza è un brut dal colore raffinato e perlage elegante, dall’aroma delicata-



mente floreale e sapore equilibrato, che incontra i gusti degli appassionati d'enogastronomia per la sua versatilità d'abbinamento in cucina; il Rive di Colbertaldo è un brillante e nobile spumante cru che regala un aroma armonioso di fiori bianchi e mela golden. La Cantina è molto impegnata anche nella valorizzazione del terroir d'eccellenza di Cartizze, il cui nome deriva da una piccolissima area formata da solo 108 ettari di vigneti tra i pendii di San Pietro di Barbozza, Saccol e Santo Stefano di Valdobbiadene, di cui 10,7 proprietà della Cantina. Il pregiato Superiore di Cartizze, anima di questa preziosa collina, è un raro vino d'altissimo livello, orgoglio di tutta la zona. Alla vista si presenta brillante e giallo paglierino. Il perlage risale fine e in modo persistente, così da permettere agli aromi d'arrivare in superficie. È possibile percepire una splendida combinazione tra l'aroma fruttato e il floreale. Questa, unita al gusto, decisamente amabile, rende i brindisi indimenticabi-

li. All'altezza d'ogni evento, si fonde in una deliziosa armonia se stappato a fine pasto con della pasticceria fine. Nell'ultimo esercizio 2020/2021 il fatturato della Cantina è salito di quasi il 20%, da 47 a oltre 56 milioni di euro e la produzione aumentata da 13 a 15,8 milioni di bottiglie, distribuite per il 70% in Italia e il restante 30% all'estero (in 50 Paesi). In Italia la distribuzione è bilanciata tra GDO e Horeca attraverso una rete commerciale di oltre 100 agenti e capi area. Cresciuto a doppia cifra nell'ultimo esercizio anche l'export, soprattutto in Russia, dove la Cantina ha una presenza importante nella grande distribuzione, e nella regione scandinava. E tra le nuove acquisizioni c'è anche il promettente, immenso mercato cinese. Per il futuro la Cantina intende rafforzare anche il proprio e-commerce valdoca.com, che al momento genera poco meno del 2% del fatturato, così un business plan con un importante investimento punta a portarlo in tre anni al 5%. Dal punto di vista della produzione, la volontà è di concentrarsi sempre più nel terroir d'eccellenza: già oggi la Cantina

gestisce il 37% dei 494 ettari delle Rive del Conegliano Valdobbiadene e oltre il 10% del Cartizze. Una crescita che si spiega con investimenti costanti che sono il frutto del dialogo tra dirigenza e soci, che ancor oggi caratterizza l'attività: scelte imprenditoriali condivise, coraggiose e lungimiranti hanno generato un forte entusiasmo, traghettando la Cantina verso un futuro da impresa 4.0. La mappatura dei vigneti degli associati permette un flusso costante d'informazioni dalla vigna alla Cantina e viceversa, come a esempio l'elaborazione dei dati forniti dalle centraline meteo sparse sul territorio, che consentono di suggerire al singolo socio il momento migliore per le diverse operazioni in vigna. Corsi di formazione e condivisione in tempo reale d'informazioni e novità utili alla produzione tengono costantemente aggiornati i viticoltori associati anche attraverso la condivisione di chat che utilizzano le moderne piattaforme di comunicazione. Un altro impegno importante ha permesso in quest'ultimi anni di realizzare il completo aggiornamento tecnologico del reparto di rice-



zione delle uve, pressatura, flottazione, vinificazione e presa di spuma ovvero tutte le fasi fondamentali per il mantenimento e la valorizzazione della qualità dell'uva, dalla vigna al bicchiere. Parte di un più ampio e articolato investimento avviato dal Gruppo nel 2012 per un nuovo polo logistico che integra l'imbottigliamento all'automazione di magazzino. Così nel maggio 2018, con un investimento di 13 milioni di euro, è stato inaugurato il nuovo polo logistico d'ultima generazione con un impianto fotovoltaico da circa 450 KW/h installato sul tetto che lavorerà in maniera autosufficiente in termini energetici: un magazzino all'avanguardia totalmente automatizzato, interrato fino a 14 metri di profondità, che alimenta di materie prime la linea d'imbottigliamento e riceve il prodotto finito, che poi fornisce per le spedizioni. Ha una capacità di 7.000 posti pallet ed è dotato di due traslo-elevatori e cinque navette, assolvendo a 720 missioni combinate in-out al giorno. Temperatura e umidità controllate assicurano poi una perfetta conservazione alle bottiglie stoccate pronte per la

consegna, che riposano in un ambiente che infonde benessere, cullate da canti gregoriani diffusi a 432 Hz. Un altro aspetto distintivo è la totale integrazione fra i software di produzione e imbottigliamento, quello del magazzino e il gestionale. Grazie all'intelligenza artificiale, il magazzino automatizzato è in grado di lavorare in modo autonomo durante la notte ricompattando le merci in base all'andamento della giornata appena conclusa e ai programmi della giornata di produzione in arrivo. Logistica, magazzino, gestionale, vigna: tutti gli attori del processo produttivo sono in rete per collaborare e dialogare tra loro e con l'uomo, fornendo i dati necessari al raggiungimento di una produzione sempre più integrata, efficiente e di qualità. Tutti questi aspetti fanno del nuovo impianto uno dei più avanzati siti di produzione del settore vinicolo al mondo. Nell'ultimo esercizio la Cantina si è dotata di una figura di operations manager e ha avviato con la società Bonfiglioli Consulting un progetto di lean company per snellire e render sempre più efficienti i processi, verso una drastica riduzione degli

sprechi. Tutti gli interventi, di cui alcuni rientrano nel programma OCM vino e nel Piano Industria 4.0 del MISE, sono stati concepiti e realizzati per fare della Cantina un modello completo d'impresa 4.0, di cui innovazione, managerizzazione e sostenibilità sono i pilastri per la crescita. Tradizione e passione per la coltivazione sono elementi ricorrenti in questa zona ricca di fascino, che la Cantina Produttori di Valdobbiadene incarna perfettamente, essendo nata come espressione diretta del lavoro di centinaia di famiglie d'agricoltori che compongono il principale tessuto sociale di queste terre. Ma è anche una zona che vanta d'essere non solo punto di riferimento della viticoltura e della produzione vinicola locale a livello occupazionale, ma anche un bacino economico trainante per l'indotto generato dal settore. E di gran parte di questo territorio, oggi come allora, i viticoltori associati alla Cantina, col loro lavoro quotidiano, continuano a essere custodi.

IL BUON CAFFÈ DEL Gruppo Margheriti LA STORICA TORREFAZIONE ARTIGIANALE GM di Pienza

andrea cappelli

Il Caffè GM si trova nei pressi di Pienza, città ideale del Rinascimento, creata nel Quattrocento dal famoso architetto Bernardo Rossellino, su commissione del papa Pio II, al secolo il senese Enea Silvio Piccolomini, al centro della Val d'Orcia, paesaggio agricolo unico al mondo, dal 2004 "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" Unesco.

Questa storica torrefazione, in attività da oltre quarant'anni, nel dicembre 2020 è stata acquistata dal Gruppo Margheriti, importante realtà toscana d'ampio respiro internazionale, costituito da una pluralità d'impresе che operano su diversi fronti, che vede come amministratore delega-

to Alberto Margheriti. "Già l'acronimo del marchio 'GM', già esistente da decenni e facente riferimento ai due precedenti proprietari – il primo Graziano Momicchioli e il secondo Maurizio Goracci – era un destino, visto che declina anche Gruppo Margheriti e così lo abbiamo volentieri adottato! A circa un anno dall'acquisto, per ora siamo ancora una piccola realtà, che viene gestita con solo tre persone, ma pensiamo ragionevolmente di poter triplicare o addirittura quadruplicare il fatturato nel giro del prossimo anno". Cuore pulsante del Gruppo Margheriti è la Tuscany Green di Chiusi, azienda vivaistica leader europea nella realizzazione di parchi e giardini in Italia e nel mon-

*Il brand ambassador
Giacomo Vannelli*



do, per passare alla Smilax Publishing, una delle più famose case discografiche indipendenti italiane, fino alla Margheriti Food & Wine, che opera con passione nel settore del gusto. Questo polo di enogastronomia di altissima qualità lavora sia a livello ristorativo, proponendo piatti della tradizione toscana con materie prime d'eccellenza presso il ristorante Il Pozzo a Montepulciano e l'osteria La Porta a Monticchiello, che enologico, con le enoteche Vini di Toscana e Borgo Divino attraverso ben cinque punti vendita dislocati tra Montepulciano, Pienza, Siena e Cortona e dove vengono selezionati i migliori brand toscani. Ma tra vino e caffè s'intrecciano storia e tradizione, non a caso il Belpaese ne è leader mondiale. Così, ultimo arrivato nel mondo dei

profumi e dei sapori del Gruppo Margheriti, è il Caffè GM, acquisito col preciso scopo di preservare e valorizzare l'artigianalità che contraddistingue da sempre quest'azienda. La torrefazione del caffè avviene nel cuore della Toscana, terra di antiche tradizioni, seguendo i suoi ritmi lenti, in modo del tutto naturale come avveniva oltre cent'anni fa: tostatura a legna con quercia toscana, che dona un sapore davvero particolare, e raffreddamento ad aria. Il Caffè GM produce miscele selezionate con materie prime provenienti da paesi equatoriali come Brasile, Costa Rica, Guatemala, Porto Rico poi Etiopia e Vietnam. I più pregiati grani di caffè arrivano in Val d'Orcia in sacchi di juta e, successivamente, vengono stivati nei silos, per poi essere versati



nella bilancia per la formazione della miscela. In seguito la miscela di caffè preparata viene mandata nella tramoggia sopra la macchina tostatrice, in attesa di essere inserita nel tamburo di tostatura. Quando la tostatrice è calda a sufficienza, la miscela di caffè verde viene mandata nel tamburo di tostatura. E durante il procedimento di tostatura è importante controllare costantemente che il calore proveniente dal forno a legna sia uniforme, per evitare sbalzi di temperatura. Raggiunto il giusto grado di tostatura, il caffè viene versato nella vasca di raffreddamento nella quale, tramite un aspiratore, viene abbassata in

modo repentino la temperatura. Quando il caffè è raffreddato a sufficienza viene aspirato dentro un silos e quindi è pronto per essere confezionato. Tutti questi maniacali accorgimenti danno al Caffè GM un profumo intenso e un aroma veramente inconfondibile, ampio e coinvolgente, così al momento della degustazione i particolari sapori si esaltano e rimangono piacevolmente sul palato, persistendovi per molto tempo. “A partire da quest’anno – ci racconta Alberto Margheriti – abbiamo avviato una forte collaborazione col visionario e tenace Giacomo Vannelli di Cortona, tre volte campione italiano baristi dei campionati nazionali SIGEP 2014, 2015 e 2019 che, partendo dal forte amore per il territorio to-

sano, ha varcato i confini internazionali, divenendo anche nostro brand ambassador. Giacomo è sempre stato ossessionato dal caffè fin da piccolo e la cosa importante è che ama fare gruppo, ha sempre mille idee, mille progetti, non si pone limiti e riesce ogni giorno a trasmettere questa passione a tutto il nostro team. Grazie alla sua enorme esperienza, stiamo costantemente innalzando la qualità dei prodotti, infatti ci ha già dato molte dritte per la composizione di nuove intriganti miscele. Stiamo poi portando avanti il progetto di tre Specialty Coffee, cioè miscele molto particolari, che verranno vendute perlopiù all’estero, col nuovo brand Caffè Pienza, già presentato con gran successo a Milano, dove ab-

biamo ricevuto feedbacks molto positivi!”. Giacomo, com’è nata la tua passione per il caffè? “È nata molto presto, grazie alla pasticceria di famiglia. Mi sono incuriosito fin da subito nel vedere la lavorazione e così chiesi a mio padre di insegnarmi. Capita la mia passione, mi fece iscriverne – avevo 13 o 14 anni – all’Accademia Illy, dove cominciai a inoltrarmi nel mestiere... Così compresi che quella era proprio la mia strada. Finito il liceo, mi trasferii a Londra per mettermi veramente alla prova e, con sorpresa, dopo poche settimane dall’arrivo, venni assunto in qualità di master barman presso il prestigioso hotel Le Meridien, a Piccadilly Circus, con un contratto come responsabile del caffè. E nel 2015 partecipai a un campionato





mondiale, quello di Seattle, in USA, classificandomi secondo al primo turno e posizionandomi ottavo assoluto nella finale!”. *Alberto, avete anche qualche prodotto bio?* “Il nostro caffè biologico è unico nel suo genere non solo per le note aromatiche che lo rendono davvero speciale, ma anche per il fatto che i grani vengono trasportati dal Sud America addirittura con un veliero, per cui più ecologico di così, davvero non si può...”. *Hai mai pensato di importare direttamente la materia prima dai Paesi d’origine?* “Semmai ho pensato che magari, in un prossimo futuro, potremmo proprio acquistare della piantagioni di caffè per chiudere il cerchio, dalla materia prima alla tazzina”. *Avete anche le capsule?* “Certo, abbiamo cap-

sule compatibili Nespresso, A Modo Mio Lavazza, FAP e anche biologiche, che materialmente vengono prodotte da aziende terze col nostro caffè”. *Ma non proponete solo caffè...* “In collaborazione con La Via del Tè, storica azienda familiare nata nel 1961, abbiamo selezionato i migliori tè, seconda bevanda più bevuta al mondo, e le migliori tisane per degli infusi meravigliosi, adatti a tutti i gusti e a ogni esigenza. Ma ci stiamo lanciando anche nel goloso mondo della cioccolata piemontese con vari tipi di cioccolatini ripieni del nostro caffè!”. *Alberto, conoscendo la tua natura vulcanica d’imprenditore, certamente non finisce qui...* “Infatti apriremo a Montepulciano, subito fuori le mura del centro storico, vicino al Santuario di

San Biagio, un luogo dedicato al nuovo brand Caffè Pienza: sarà un concept di locale dove si potrà sia acquistare che bere caffè, che si ripeterà nelle grandi città europee, divenendo un franchising di caffetteria d’alta qualità”. Le miscele prodotte dalla Torrefazione Caffè GM vengono distribuite esclusivamente agli amanti dell’antico sapore del caffè e vendute sia in Italia che all’estero, dove viene molto apprezzato. Ma presso la sede di Pienza, dove appena entrati si viene pervasi dal dolce aroma del caffè tostato a legna, non solo è possibile acquistare i prodotti, ma anche assaggiarli nel bellissimo locale con piccolo bar, oltre a poter effettuare una visita al laboratorio di lavorazione, esperienza molto interessante che, in

un percorso suggestivo, svela tutta la magia del bellissimo mondo del caffè con un tasting finale delle varie tipologie. Ovunque nel mondo del Caffè GM si percepisce estrema scrupolosità, competenza, rispetto della salute del consumatore e questo si rispecchia in un buonissimo caffè, un piacere a 360°! Il rituale della tazzina è un gesto semplice, ma che ripercorre secoli della nostra storia, cultura e tradizione. L’unico problema del Caffè GM è che crea dipendenza, infatti una volta che l’avrete assaggiato, assaporato e ne avrete apprezzato la differenza, farete davvero fatica a bere altri caffè e non saprete più rinunciarvi!

La vite affonda da secoli le radici nelle campagne che circondano l'antica città di Montepulciano, incastonata sul suo masso a cavallo tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia. A meno di un anno dall'entrata in vigore della menzione obbligatoria "Toscana" in etichetta per il Vino Nobile al fine di una miglior identificazione e qualificazione del prodotto, è stata approvata la nascita di una terza tipologia menzione "Pieve" (attualmente il disciplinare prevede Vino Nobile di Montepulciano annata e Vino Nobile di Montepulciano Riserva), elemento fortemente identitario del territorio.

michele dreassi
foto **bruno bruchi**

La nuova tipologia nasce grazie a un confronto d'ampio respiro tra tutti i soci del Consorzio, che ne ha generato l'approvazione unanime durante l'assemblea dello scorso 31 marzo: "Un risultato importante e una riappropriazione della storia che è insita nel nostro vino – racconta il Presidente del Consorzio Andrea Rossi – il tutto partito da un'analisi collettiva della nostra denominazione fatta insieme a tutti i veri protagonisti, i produttori, che puntano giustamente a farne crescere il valore. Si è trattato di un per-

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO “Pieve” MENZIONE TERZA TIPOLOGIA DELLA DOCG NEL SEGNO DELLA TERRITORIALITÀ





corso di studio che, grazie a importanti momenti d'incontro e ricerche, in oltre un anno di lavoro ha portato alla nascita di una visione univoca di Vino Nobile di Montepulciano che mette insieme nella stessa bottiglia, passato, presente e futuro del nostro vino". La scelta di utilizzare i toponimi territoriali delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda nasce da un approfondimento di tipo storico, paesaggistico, geografico e produttivo vitivinicolo. In particolare la volontà del Consorzio è stata quella di ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna e che trova la sua eco anche nel catasto Leopoldino, promosso nel 1765 da Pietro Leopoldo d'Asburgo Lorena, granduca di Toscana, che suddivideva il territorio in sottozone definite col toponimo. Lo studio storico ha portato all'individuazione di 12 zone – Cervognano, Cerliana, Caggiolo, Sant'Albino, Valiano, Ascianello, San Biagio, Le Grazie, Gracciano, Badia, Argiano, Valardegna – definite nel disciplinare di produzione UGA (Unità Geografiche Aggiuntive), che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta. Ma, al fine di creare delle aree omogenee, è stata fondamentale non solo la conoscenza delle vicende storiche, ma anche lo studio dei suoli. "La geologia di Montepulciano è caratterizzata prevalentemente da sedimenti riconducibili

al Pliocene marino e al Pleistocene fluvio-lacustre – illustra il geologo Francesco Lizio Bruno – quando quasi tutta l'area era sotto il livello del mare. La distribuzione delle litologie (argille, sabbie, ciottoli) è legata alla posizione più o meno distale rispetto alle zone rimaste più alte (o più emerse rispetto al livello del mare). Le 12 Unità Geografiche Aggiuntive sono il compendio dello studio di tutte le principali caratteristiche climatologiche, morfologiche e geologiche che caratterizzano il Comune". I Vino Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" saranno, per disciplinare, il risultato di scelte forti: basse rese in vigna; uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice per una tracciabilità con risvolti sostenibili e provenienti da vigne con almeno 15 anni d'età; esclusione dei vitigni internazionali e focus sul Sangiovese (in zona detto Prugnolo Gentile) che dovrà essere presente nell'uvaggio per almeno l'85% con la restante quota del 15% di soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare, cioè Mammolo, Ciliegiole, Canaiolo e Colorino con quest'ultimo, essendo fortemente caratterizzante appunto in termini di colore, per un massimo del 5%; affinamento più volto alla bottiglia che alla botte. Tutti elementi che serviranno a esaltare la riconoscibilità stilistica dei vini per dar lustro, immagine e soprattutto quella freschezza di cui la denominazione aveva bisogno. Infine una dura selezione attraverso due

Il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano Andrea Rossi

commissioni d'assaggio: altra novità infatti è che verrà istituita una commissione interna al Consorzio, composta da enologi e tecnici, che avrà il compito di valutare, prima dei passaggi previsti dalla normativa, che le caratteristiche dei vini Nobile di Montepulciano menzione "Pieve" corrispondano strettamente al disciplinare stesso. Vista la possibilità di rendere retroattivo alla vendemmia 2020 il disciplinare, considerati i tempi d'affinamento che sono di 36 mesi, la messa in commercio della prima annata sarà nel 2024. Pievi è un percorso con solide basi tanto nella pedologia quanto nella storia, che ha avuto l'indubbio merito d'avviare un percorso di valorizzazione condiviso, nato dall'esigenza di dar vita, anche a Montepulciano, a un Sangiovese d'alta gamma in grado di competere con le migliori espressioni toscane, permettendo di ricompattare la filiera del Vino Nobile dopo anni di confronti, anche accesi. E i primi assaggi dei prototipi, attualmente in affinamento, sono eccellenti e confermano che il terroir poliziano è sempre stata fucina di grandi vini rossi. Con una vera e antica tradizione alle spalle, prima docg d'Italia a esser riconosciuta il 1° luglio 1980, il futuro del Vino Nobile di Montepulciano, per il quale si sono poste e basi per nuovi obiettivi ambiziosi, sta nella sua storia.

IL CONSORZIO **Vita** **Salernum** **Vites**

L'immensa provincia di Salerno, terra ricca di storia e miti, si estende su una superficie di 4.918 km² e comprende 158 comuni. Prima provincia della regione Campania per numero di comuni, nonché tredicesima per grandezza in Italia.

melissa sinibaldi
foto **bruno bruchi**

È per lo più composta da dolci colline, coste piene di fascino e numerosi corsi d'acqua, il principale dei quali è il fiume Sele. Il clima è generalmente caratterizzato da inverni tiepidi e da estati calde e secche. Il territorio presenta un patrimonio culturale unico al mondo e una straordinaria bellezza paesaggistica con due siti riconosciuti dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità, la Costiera Amalfitana, perla paesaggistica, e il Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano (180mila ettari), riconosciuto anche riserva della biosfera e primo geoparco in Italia. Ma il territorio di Salerno è anche uno straordinario laboratorio di biodiversità dov'è nata la dieta mediterranea, infatti questi sono proprio i luoghi dove tutto ebbe inizio per la diffusione su scala mondiale di un modello virtuoso per gli effetti benefici che l'alimentazione del meridione d'Italia ha nei confronti delle malattie moderne: ipertensione, arteriosclerosi, diabete e, in genere, tutte le malattie cardiovascolari. Per quanto riguarda la gastronomia, la provincia di Salerno è ricca di prodotti contrassegnati da una forte tipicità come: Cipollotto Nocerino

A TUTELA DEI VINI DELLA DIETA MEDITERRANEA

(Dop), Fico Bianco del Cilento (Dop), Mozzarella di bufala campana (Dop), Olio extravergine di oliva Cilento (Dop), Olio extravergine di oliva Colline Salernitane (Dop), Percoca giallona di Siano (Dop), Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino (Dop), Ricotta di bufala campana (Dop), Carciofo di Paestum (Igp), Limone Costa d'Amalfi (Igp), Marrone di Roccadaspide (Igp), Dop in fase di istruttoria ministeriale, Melannurca campana (Igp), Nocciola di Giffoni (Igp), Fagiolo di Contro-ne (Presidio Slow Food), Fusillo felittese di Felitto (Stg), Cece di Cicerale (Presidio Slow Food). Venendo al mondo del vino, la provincia è una zona ricca di sfaccettature e per le peculiarità del territorio presenta vigneti che sono espressione della cultura contadina tipica dei diversi comprensori. Famosissima la 'viticoltura eroica' della Costiera Amalfitana, coi suoi terrazzamenti a strapiombo sul mare (si registrano pendenze fino al 60%), dove ovunque si possono ammirare viti molto vecchie che fuoriescono in orizzontale dai muretti a secco (macere) a un'altezza di circa tre metri formando un tendone, vecchio modo di coltivare la vite: il terreno sottostante, semi-ombreggiato, si può utilizzare come orto, senza particolari esigenze di frequenti irrigazioni. La superficie totale provinciale a coltura specializzata copre poco più di tremila ettari di vigneti. A vigilare e tutelare questo patrimonio viticolo, che esprime vini solari e gastronomici, è il Consorzio Vita Salernum Vites, parte degli organismi nazionali di tutela e valorizzazione vitivinicola, ormai affermati nel panorama enologico italiano. Costituitosi nel luglio 2012 quale associazione

volontaria senza fini di lucro, ultimo decisivo evento dopo un ventennio di costante crescita della qualità dei vini salernitani, ha ottenuto il riconoscimento ministeriale con relativo rilascio del potere *erga omnes* nel 2015. Tale riconoscimento si sostanzia nell'attribuzione al Consorzio dell'incarico a svolgere le funzioni di tutela, vigilanza, promozione e valorizzazione, d'informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi, un traguardo importantissimo per l'intero territorio salernitano che fonda la propria identità sulla ricchezza agroalimentare, di cui il vino è degno rappresentante. Oggi, sotto la direzione di Nicola Matarazzo, annovera complessivamente ben 136 soci effettivi, di cui 55 cantine, tutti utilizzatori e certificatori delle denominazioni tutelate, ricadenti nell'intera provincia salernitana, suddivisi nelle tre categorie professionali: viticoltori, vinificatori, imbottigliatori della filiera produttiva dei vini a denominazione d'origine protetta (Dop) e a indicazione geografica protetta (Igp) per un totale di quasi due milioni di bottiglie prodotte ogni anno. I vini Dop sono: Cilento, nelle tipologie Aglianico, Fiano, Rosso, Rosato, Bianco; Costa D'Amalfi, nelle tipologie Bianco, Bianco Passito, Bianco Spumante, Rosso, Rosso Passito e Rosato; Castel San Lorenzo, nelle tipologie Barbera, Moscato, Moscato Spumante, Moscato Passito, Moscato Lambiccato, Aglianicone, Bianco, Rosso e Rosato. I vini a Igp sono Paestum e Colli di Salerno. I vitigni idonei alla coltivazione nella provincia di Salerno sono: a bacca bianca Fiano, Falanghina, Greco, Malvasia, Moscato, Ripolo, Ginestra, Fenile e Pepella; a bacca nera Aglianico, Piediroso, Barbera, Primitivo, Aglianicone, Sciascinoso, Tintore. Dal 2 gennaio 2019 il consiglio d'amministrazione è costituito da 11 componenti, eletti dall'assemblea dei soci: presidente Andrea Ferraioli, vice presi-

Il Tempio di Nettuno a Paestum





denti Mario Mazzitelli e Luigi Maffin, consiglieri Luigi Scorziello, Mario Notaroberto, Ciro Macellaro, Luigi Reale, Paola De Concillis, Marco Serra, Carmela Vuolo, Gaetano Bove. “Il consorzio ha come mission quella di promuovere, attraverso i colori, i profumi e i sapori del suo territorio e dei suoi vini, il vero sapere di una terra vocata alla bellezza e al benessere delle sue comunità e dei suoi amici-ospiti – *ci racconta il presidente Ferraioli*. I nostri vini sono fatti per incontrare e valorizzare il cibo, in sintonia perfetta col territorio, ricco di prodotti gastronomici d’assoluta eccellenza, che si adattano a un sano e variegato regime alimentare: il tipico esempio di dieta mediterranea che tutto il mondo ci invidia!”. Questo l’intervento del direttore Matarazzo: “Lo scopo primario del Consorzio è la tutela dei produttori attraverso il controllo della qualità dei vini e la certificazione della provenienza delle uve. Così il Consorzio concorre alla crescita della vitivinicoltura salernitana supportando i produttori con progetti per migliorare le conoscenze agronomiche ed enologiche e le pratiche agricole e di cantina, promuovendo la conoscenza dei vini e dei vitigni salernitani presso la stampa

specializzata e i consumatori. Siamo molto soddisfatti che in quasi 10 anni di vita il Consorzio è riuscito a inglobare la maggioranza dei produttori a Do e Ig del territorio di competenza, fatto di piccole e medie cantine di qualità, ottenendo il sostegno di istituzioni a livello regionale, nazionale ed europeo”. *Quali fini presegue il Consorzio?* “L’impegno sinergico di tutti gli associati e delle istituzioni che cooperano col Consorzio è quello di valorizzare e promuovere, in sinergia, i vini salernitani a denominazione Do e Ig seguendo alcune precise direttive: il legame col territorio; la tradizione enologica ed enogastronomica locale; la qualità unica dei vini ‘made in Salerno’. Ma il ruolo del Consorzio è anche quello d’interpretare le esigenze produttive di un territorio e intraprendere azioni in chiave di valorizzazione futura – *continua il presidente Ferraioli* – per questo motivo tutto il gruppo dirigente è all’opera per studiare e trovare gli strumenti giusti per incrementare identità, reputazione e riferimento territoriale dei singoli vini della nostra provincia, in tema di valorizzazione economica e sociale, ma anche di sostenibilità ambientale. È una sfida difficile e complessa, ma entusiasmante, tutta puntata sull’unicità dei nostri territori! E solo col lavoro di gruppo si superano gli ostacoli, con una co-progettazione dei percorsi di ripresa e ri-

lancio e una co-realizzazione in cui ognuno è chiamato a dare il suo contributo in un disegno sistemico condiviso. Fortunatamente qui vige uno spirito di gran collaborazione e solidarietà che caratterizza l’attività dei produttori salernitani, che sempre più dimostrano coesione e unità d’intenti”. *Che valore ha oggi la certificazione di un vino?* “La certificazione è un valore aggiunto per la produzione perché da sola la qualità non basta – *conclude il direttore Matarazzo* – il vino certificato è sempre più importante e solo questo può permettere alla nostra agricoltura di essere competitiva, crescere e dare reddito ai produttori. Non è un caso che le aziende con vino Doc e Igp della provincia di Salerno sono quelle che hanno anche le migliori performance in termini di fatturato ed export col 50% della produzione esportata nei mercati esteri. Il domani della vitivinicoltura della provincia di Salerno, territorio a forte valenza enoturistica, dipende da come si intende valorizzare ora questa risorsa e da quanto gli attori della filiera sapranno condividere un’idea progetto che sia comune per il futuro. Così puntiamo ad ampliare la base sociale, coinvolgendo la totalità dei produttori d’uva, di vino e imbottigliatori dei vini a denominazione d’origine prodotti in provincia”.

Il “Sentiero degli Dei” con alcune vigne abbarbicate sulla montagna



Ma voi vendete VINO O BICICLETTE?

maurizio gily

**Racconta Carlo Romanelli, presidente della Cantina Frentana di Rocca San Giovanni (Chieti): “Vendete vino o biciclette? Ci ha chiesto qualcuno, scoprendo sui giornali il nostro ultimo progetto, ‘frentanabike’:
www.frentanabike.com.**

“Abbiamo attrezzato cinque percorsi, in parte sulla ciclovvia adriatica, che percorre la splendida Costa dei Trabocchi, in parte all’interno, sulle tracce delle antiche vie della transumanza, i tratturi, e dei santuari medievali. Con colonnine di ricarica per ebike, cartografia dettagliata, file gpx scaricabili per navigare con lo smartphone, indicazioni su ristoranti e altro... Ma cosa c’entra col vino? C’entra, perché siamo una cooperativa, 500 famiglie di viticoltori, e cresciamo se cresce con noi tutto il territorio. Anche attraverso un turismo sostenibile, in linea con la strategia della nostra cantina”. Stop al diserbo chimico, filiera biologica, 100% ener-

TRA LA MAIELLA E IL MARE: UNA CANTINA PER UN TERRITORIO

gia rinnovabile. Se i vini della Frentana sono pluri-premiati nei concorsi internazionali, dal Giappone alla Germania, dalla Gran Bretagna agli USA, non è solo frutto di un’ottima tecnica di cantina, della gran vocazione viticola di questo territorio che si estende tra il mare Adriatico e la Majella, della perizia dei viticoltori frentani: dietro i successi c’è anche una scelta strategica che da oltre due decenni spinge l’acceleratore sulla sostenibilità e sulla naturalità della produzione. I due stabilimenti (completata quest’anno la fusione con la Cantina Sangro) utilizzano energia rinnovabile certificata al 100% e i viticoltori sono seguiti da un servizio agronomico fortemente orientato alla riduzione dell’impatto ambientale. Si utilizzano sei stazioni meteorologiche elettroniche associate a modelli biologici per la difesa, controllo biologico degli insetti, lavorazione o trinciatura dell’erba in alternativa al diserbo chimico. La filiera del biologico raccoglie sempre più viticoltori e se ne ottiene una linea specifica di vini. La Cantina Frentana è specialista dei vitigni autoctoni e circa la metà della produzione è dedicata al Montepulciano. Una parte delle uve, dai vigneti più voca-

ti, entrano nel programma “Vigneto qualità”, che da oltre vent’anni va a produrre i vini riserva, della gamma più alta. Il miglior risultato economico di queste produzioni è condiviso con gli esperti vignaioli che conducono questi vigneti. Dalla vinificazione in rosato delle uve Montepulciano si ottengono due tipologie: il tradizionale e ricco Cerasuolo d’Abruzzo, ideale compagno dei più saporiti piatti di pesce, come i brodetto vastese, e un rosé Terre di Chieti Igt (marchio Vallevò), dal colore più chiaro, di stile più internazionale, che è stato giudicato quest’anno dalla rivista americana Wine Enthusiast tra i 100 migliori vini del mondo sotto i 15 dollari (sul mercato USA). Quanto ai vini bianchi, la cantina è il maggior produttore di vino da uve Cocciola, vitigno autoctono abruzzese, che si distingue per la sua fresca sapidità; oltre al tradizionale Trebbiano si coltiva il Pecorino, un vitigno “ritrovato”, che dona vini di corpo e struttura; la Passerina, che offre vini equilibrati e di facile beva. Pecorino e Cocciola della linea Costa del Mulino Abruzzo Doc, destinata al segmento ho.re.ca, si sono classificati primo e secondo nella loro categoria al concorso di Radici del Sud.

Graziana Grassini

andrea cappelli
foto bruno bruchi

CEDE IL LABORATORIO CAIM E SI DEDICA
ALLA CONSULENZA PER IL MONDO DEL VINO
E AGLI INCARICHI ISTITUZIONALI

Nel mondo del vino fortunatamente la sensibilità femminile è ormai sempre più considerata, esempio ne è Graziana Grassini – imprenditrice, enologa, chimica e biologa toscana, nata a Scarlino in Maremma – considerata a ragione una delle personalità italiane più influenti del panorama enologico internazionale, che in questo scorcio di 2021 ha visto grosse novità per la sua vita professionale...

“Ho maturato la decisione di vendere il mio laboratorio d’analisi chimiche e microbiologiche Caim di Follonica che, da piccola realtà iniziale, è divenuto un riferimento tecnico per il settore agroalimentare italiano con una sede di 800 metri quadrati dotata di strumentazioni d’ultima generazione e 15 dipendenti, tutto personale altamente qualificato, per un fatturato che negli ultimi anni superava costantemente il milione di euro. Nato come laboratorio agroalimentare, ci siamo

subito specializzati nel settore enologico poi intorno al Duemila decisi di diversificare, estendendo il campo d’azione anche alle acque, ai rifiuti, agli alimenti in genere, come l’olio e ai tappi di sughero, una materia molto complessa, ma elemento fondamentale per i vini di qualità e da invecchiamento. L’acquirente, col quale i contatti in realtà andavano avanti da tempo, è la Tentamus Italia, membro di Tentamus GMBH, gruppo tedesco che ha come focus la creazione di un network di laboratori leader di qualità nel loro segmento, possedendo già una rete globale di 90 laboratori specializzati che, dal 2011, opera per la qualità e la sicurezza agroalimentare, cosmetica e farmaceutica”. *Mentre rimane di tua proprietà il laboratorio enologico di Buonconvento...* “È una piccola realtà che si trova presso l’Enologica Senese in via Cassia sud di circa 100 metri quadrati, che opera dal 2014 soprattutto a servizio della zona di Montalcino. Qui le due persone che vi lavorano si occupano esclusivamente del comparto vino, operando analisi di routine”. *Così potrai dedicarti completamente alla tua attività di consulenza per le aziende vitivinicole, che spazia ormai in tutta Italia...* “Quello di potermi occupare esclusivamente del supporto al mondo del vino era un pò il mio sogno nel cassetto! In questo momento sto seguendo già una quindicina di realtà, perciò l’impegno è abbastanza importante, anche perché a me piace vivere le aziende a tutto tondo, essendo spesso presente personalmente. Ma non posso scordarmi quello che il mio grande maestro Gia-

como Tachis, padre dell’enologia italiana moderna, mi disse l’ultima volta che ci vedemmo: «Graziana, continua sempre a studiare!». Così mi piacerebbe, avendo una bella passione per lo studio fin da piccola, quando giocavo coi libri anziché con le bambole, approfondire con calma alcuni temi che mi stanno a cuore e fare un po’ di ricerca. Senza trascurare una gran voglia, un pò sopita in questi anni, di viaggiare per conoscere nuovi territori e degustare nuovi vini”. *Ma, oltre agli impegni d’enologo e libera docenza presso enti di ricerca e Università italiane, sei coinvolta anche nell’Onav, la benemerita “Associazione Nazionale Assaggiatori Vino”, prima organizzazione fondata in Italia giusto settant’anni fa, il 28 ottobre 1951, dedicata alla formazione della figura dell’assaggiatore di vino, nonché alla promozione della cultura del vino e del bere consapevole, valorizzando il patrimonio enologico nazionale, la cui sede centrale è ad Asti ma con delegazioni su tutto il territorio del Belpaese e all’estero...* “Il mio primo approccio sensoriale al mondo del vino lo devo proprio all’Onav, di cui seguii il corso nel 1981/82 con lo scopo d’elevare l’arte dell’assaggio in modo completo e sublime. Infatti lo scopo di chi intraprende il percorso formativo Onav è quello di vivere l’assaggio in modo completo, sentire l’esperienza del vino e imparare a descriverla in modo efficace. Perciò sono molto legata a questa associazio-



ne, l'unica del mondo del vino che dal 2010 si è dotata di un comitato scientifico che ha, tra gli obiettivi, quello di qualificare sempre più la formazione promuovendo iniziative di studio e ricerca nel campo della degustazione e di adattare alle nuove esigenze i metodi di formazione. Presieduto dal professor Vincenzo Gerbi, è composto da illustri nomi di ricercatori e docenti universitari, quali il professor Osvaldo Failla, il professor Luigi Moio, la professoressa Anna Schneider, la professoressa Angela Silva, il presidente Onav Vito Intini, il direttore Francesco Iacono e, dal maggio 2019, sono onorata di dare anch'io il mio contributo. Ho deciso d'offrire la mia esperienza di oltre 35 anni di lavoro d'enologo e biologo, durante i quali ho potuto sperimentare differenti tecniche di vinificazione, conquistando col tempo l'armonia sensoriale nei miei vini. Dar vita a un vino necessita di una profonda conoscenza del territorio, delle caratteristiche delle uve e del sapere umano e scientifico, ma per creare un vino di successo occorre padroneggiare l'arte della degustazione, attraverso la consapevolezza della percezione e l'addestramento sensoriale". Lo studio è sempre stato fondamentale per Graziana, che si è costruita una carriera gradualmente, sviluppando negli anni un gran background interdisciplinare, frequentando innumerevoli corsi d'aggiornamento, nonché perfezionando la formazione accademica presso la prestigiosa Facoltà d'Enologia di Bordeaux, affinando così sempre più la propria competenza scientifica, oggi riconosciuta pubblicamente anche dal Ministero delle Politiche Agricole. "Il ministro Stefano Patuanelli il 15 ottobre ha nominato per il prossimo triennio i 19 componenti del Comitato Nazionale Vini Dop e Igp, scelti tra esperti e rappresentanti di enti e organizzazioni di categoria e professionali della filiera viti-

vinicola. Il Comitato, presieduto dal professor Attilio Scienza, è un organo del Mipaaf con poteri consultivi e propositivi, che ha competenza in materia di tutela qualitativa dei vini dop e igp e della loro valorizzazione commerciale. È previsto infatti il suo intervento nella procedura d'esame delle domande di protezione e modifica dei disciplinari di produzione dei vini dop e igp. Io sono stata nominata in rappresentanza del Ministero delle Politiche Agricole in qualità d'esperto in campo tecnico-scientifico-legislativo. Sono sicura che sarà una nuova, interessante esperienza, nella quale cercherò di dare il massimo contributo". *Come vedi la situazione del mondo del vino all'uscita dalla pandemia dopo quasi due anni di problemi?* "Devo dire brillante! Se durante il lockdown si è bevuto a casa e la vendita tramite piattaforme on-line ha avuto una crescita esponenziale, con la riapertura delle attività si è vista una rinnovata voglia di vivere perché l'essere umano ha bisogno di socialità e d'appagare i propri sensi, situazioni che il vino accompagna perfettamente, regalando emozioni sempre diverse. Un altro fenomeno che si riscontra è l'aumento delle vendite dei vini d'alta qualità e anche dei grandi vini. E tutto ciò fa intravedere un futuro roseo!". *Come ti rapporti ai temi della sostenibilità ambientale e della transizione ecologica?* "È in atto una vera e propria rivoluzione che sta interessando consumi e stili di vita, il gusto contemporaneo si evolve continuamente e bisogna porre massima attenzione sul consumatore che è giustamente divenuto molto sensibile alle tematiche green, legate anche alla questione dello stretto legame fra cibo e salute. Per questo mi sto interessando a metodi di vinificazione molto tradizionali e alla biodinamica per produrre vini cosiddetti ancestrali, ponendo massima attenzione alla macerazione sulle bucce". *Nel mondo de vino le bollicine volano, i bianchi vanno benissimo e i rossi?* "Io per prima non ce la faccio più da tempo a bere vini rossi opulenti, di gran strut-

tura e molto alcolici, che peccano in eleganza e finezza. E anche il consumatore in generale in questi ultimi anni preferisce vini con una bella acidità, suadenti, avvolgenti, nitidi e integri nei profumi, snelli, bevibili, che non vuol dire semplici, guardiamo ai più grandi Pinot Nero, ai quali non manca certo la complessità. In sintesi si cercano sempre più vini di terroir dai connotati decisi e che incarnino il vitigno, che abbiano identità e personalità e non siano omologati, e questo è molto bello. Un vino deve essere espressione tipica e chiara delle sue



uve d'origine, in quanto manifestazione del territorio da cui proviene. Il binomio vino-territorio sarà infatti una delle principali discriminanti per la scelta del consumatore, che ha anche voglia di riscoprire vecchi vitigni abbandonati da tempo. Per questo ormai imposto il lavoro sempre partendo dalla vigna, che deve dare quello che può dare senza forzature e restrizioni da parte dell'uomo, in modo che la materia prima uva arrivi in cantina equilibrata e meno concentrata, dobbiamo adeguare scienza e tecnica alla natura e non il con-

trario". *Sei stata una delle prime donne in Italia a ottenere nel 1994 il titolo d'enologo e poi la laurea in Scienze Biologiche a Pisa, dopo tanti lustri di carriera nel mondo del vino, che messaggio lanci per il 2022?* "Sono nata in campagna e la mia famiglia, come tante, faceva il vino per casa, quindi sono sempre stata a contatto con la vigna e l'uva. E anche il mio amore per il nettare di Bacco è precoce, infatti mi è sempre piaciuto fin da piccolina, quando mangiavo pane, zucchero e vino. E il vino mi ha sempre accompagnato come un fido

amico per tutta la vita, aiutandomi fin dall'inizio, quando studiavo e lavoravo contemporaneamente e ho dovuto affrontare le prime spese per avviare il laboratorio, infatti dico sempre a mio figlio 'occupati di vino, non ti lascerà mai a piedi!'. Quindi sono devota al mondo del vino, che voglio ringraziare, dedicandogli completamente da ora in avanti e con entusiasmo tutta la vita".



Divinea

alessia bruchi

IL PARTNER TECNOLOGICO
CHE AIUTA LE CANTINE
A DIGITALIZZARE LE VENDITE
DIRECT-TO-CONSUMER

Divinea è un'impresa tecnologica nata nel 2019 con l'obiettivo di aiutare le cantine italiane a dialogare in maniera semplice ed efficace coi propri clienti, attraverso la promozione di attività enoturistiche e la vendita di vino.

In meno di un anno ha realizzato la principale piattaforma d'esperienze in cantina in Italia (divinea.com), connettendo più di 400 aziende vitivinicole con migliaia d'appassionati del mondo del vino. Con l'inizio del 2021 il progetto si è evoluto ed è entrato in una seconda fase grazie allo sviluppo di Wine Suite (business.divinea.com), software al servizio della customer experience delle cantine che è già stato scelto da oltre 100 aziende vitivinicole. Wine Suite è un software CRM & Marke-

ting che integra la raccolta e la gestione di dati dei clienti delle aziende vitivinicole con azioni automatizzate di marketing digitale. Il software Wine Suite permette alle cantine d'affrontare una grandissima sfida del nostro presente, quella del Data-Driven Marketing, che sfrutta le potenzialità dell'utilizzo dei dati per un'esperienza d'acquisto del cliente sempre più soddisfacente. In Wine Suite le cantine trovano un aiuto per automatizzare la gestione delle visite in cantina e far crescere in modo semplice e intuitivo l'accoglienza, le vendite di vino online e quelle in cantina con operazioni di marketing mirate. Uno strumento che aumenta la conversione delle vendite e migliora le esperienze d'acquisto grazie alla maggior conoscenza degli interessi e dei valori dei propri clienti. Le aziende vitivinicole possono quindi comunicare in modo diretto ed efficace coi loro clienti grazie a strumenti digitali che, attraverso l'acqui-





sizione e l'analisi dei dati, permettono alle cantine di fidelizzare i clienti nel tempo. L'idea di Wine Suite è nata dall'osservazione del mercato: l'Italia è uno dei principali produttori di vino ma, allo stesso tempo, è ancora poco competitivo nelle vendite ai privati e, per quanto riguarda la vendita del vino online, solo il 12% delle aziende italiane analizzate possiede un eCommerce. L'idea si è rafforzata con l'arrivo dell'emergenza sanitaria che, in pochissimo tempo, ha accelerato le potenzialità della digitalizzazione e riscritto le regole su come si acquista il vino. In pochi mesi il team di Divinea ha quindi realizzato Wine Suite, come risposta immediata a una domanda del mercato, lanciandola nei primi mesi del 2021 con feedback eccellenti. Attraverso Wine Suite, il team di Divinea si propone come un vero e proprio partner tecnologico a supporto delle cantine, offrendo loro risultati e van-

taggi concreti nelle vendite diretto-consumer. Questi alcuni numeri e dati che evidenziano il profitto delle cantine: risparmio medio di 500 ore di lavoro all'anno grazie all'automatizzazione dei processi di gestione delle visite enoturistiche; creazione di un database (CRM) strutturato e conforme alle normative privacy dei clienti che visitano le cantine e/o acquistano vino; aumento delle vendite di vino coi privati tra il 4% e il 10% su base annua grazie all'attività di marketing mirato. Matteo Ranghetti, Ceo e Filippo Galanti, Cbo, entrambi ingegneri dell'automazione, sono i fondatori del progetto che hanno visto nella digitalizzazione della vendita delle cantine ai privati una grande opportunità. "Secondo Silicon Valley Bank in USA, le cantine vendono in media il 67% dei loro vini direttamente ai consumatori finali. In Italia le cantine più virtuose si attestano al 10%. Il progetto di Divinea

ha radici forti in un team giovane e determinato e risponde a una domanda del mondo del vino del vecchio continente, caratterizzato da gran tradizione e storie di famiglia, ma che ancora fa più affidamento sull'intuizione imprenditoriale piuttosto che sull'evidenza dei dati. La nostra missione è dare slancio a un settore ancora arretrato dal punto di vista del marketing digitale e di cui siamo profondamente appassionati, aiutando le cantine italiane a dialogare in maniera semplice coi propri clienti attraverso la raccolta dei dati, la promozione di attività enoturistiche e la vendita di vino". E in poco tempo il progetto si è strutturato in un team altamente qualificato con competenze trasversali che ha attirato l'attenzione di molti gruppi vitivinicoli e investitori.

LA CAMPAGNA OLIVICOLA 2021 SECONDO Giorgio Franci

Ricorderemo la raccolta 2020 come prospera e fruttuosa, perfetta a livello climatico, una campagna che ci ha regalato una produzione eccezionale, memorabile. Tutto era avvenuto al momento giusto, la natura aveva assecondato le sue e le nostre necessità, seguendo il ritmo lento e placido degli olivi, dalla fioritura fino alla nascita, alla crescita e alla maturazione dei frutti.

Tanto feconda e ricca era stata la scorsa campagna, quanto critica quella che sta ormai per volgere al termine. Il meteo ci ha mostrato, durante l'arco di quest'anno, l'altra faccia della medaglia, quando la natura decide di rispettare altri ritmi, di seguire un'altra cadenza, un altro passo. La primavera 2021 è stata poco piovosa e segnata da una gelata tardiva e inattesa ad aprile, quando si sono toccati i -10°. Nonostante questo lieve imprevisto, la fioritura e l'allegagione erano arrivate a compi-

mento con buon esito e le olive sulle piante erano sane e abbondanti. La campagna sembrava, dunque, buona e promettente, pur mancando ancora la pioggia; le due bombe d'acqua di giugno avevano portato solo danni, senza nessun beneficio per le piante o per il terreno. Ad agosto le piante erano già in carenza idrica, ma è dalla seconda metà di settembre in poi che la completa mancanza di pioggia ha messo in crisi la raccolta: i frutti sono rimasti di piccola dimensione con una crescita pari a zero e in alcuni casi si sono ridotti ulteriormente, causa l'enorme disidratazione.

L'invaiaitura che è sopraggiunta era conseguenza dello stress subito dalle piante, non di una corretta maturazione dell'oliva e il veloce cambio di colore ha portato, conseguentemente, a una rapida trasformazione del frutto, che ha perso la caratteristica freschezza dell'olio prodotto con olive verdi, ormai base di qualsiasi produzione di qualità. Le piogge arrivate a novembre hanno finalmente reidratato i frutti e le olive hanno raggiunto la giusta dimensione, ma a quel punto i profili che ne risultavano erano quelli di un prodotto già maturo con note ben lontane dai fruttati verdi a cui siamo abituati. Ma se è vero che ogni raccolto ci insegna qualcosa, la conferma che riceviamo da questa campagna è che non possiamo pensare all'olivicoltura senza pianificare la risorsa idrica.

In un'annata così difficile e complicata, infatti, è proprio grazie agli investimenti effettuati negli anni passati per dotare gran parte dei nostri oliveti d'impianti d'irrigazione di soccorso che siamo riusciti a produrre olive

belle, sane e di qualità, da cui abbiamo ottenuto grandissimi oli: i nostri Villa Magra e Villa Magra Grand Cru, Le Trebbiane e il fruttato leggero Delicate, monocultivar Frantoio. Senza il fondamentale approvvigionamento idrico emergenziale ad hoc che abbiamo realizzato, questo risultato non sarebbe stato possibile.

La grande soddisfazione di esser comunque riusciti a produrre gran parte delle nostre etichette più importanti, sempre grazie all'irrigazione di soccorso, viene però parzialmente ridimensionata dall'impossibilità di confezionare alcuni fra i nostri oli più apprezzati negli ultimi anni: l'oliveto da



cui produciamo Rose Grand Cru, monovarietale d'Olivastra Seggianese dalle marcate note floreali e di petalo di rosa, e quello da cui raccogliamo le olive per il nostro monocultivar di Moraiolo, sfortunatamente non hanno prodotto frutti quest'anno. Medesima sorte per il Franci Bio Toscano Igp, il nostro extravergine a doppia certificazione.

Seppur dispiaciuti per le tre etichette che mancano all'appello, siamo comunque entusiasti di proporre alcune interessanti novità per il nostro fruttato leggero Delicate, che quest'anno esce in ben tre versioni differenti: Delicate monocultivar Frantoio è un profilo già conosciuto e apprezzatissimo negli ultimi anni dalla ristorazione gourmet e dagli chef stellati di tutto il mondo; abbiamo poi Delicate monocultivar Maurino, fresco e vegetale, e Delicate Bella, una nuova etichetta, un olio con note dolci e amaro praticamente assente, profumatissimo di foglia di pomodoro, pisellino verde, favetta fresca con un piccante di lie-

ve intensità, ma di lunghissima e piacevolissima persistenza. Due produzioni limitate e riservate ai nostri clienti più storici e affezionati, che negli anni hanno dimostrato continuità e apprezzamento per il nostro lavoro e per le novità che ogni anno cerchiamo di mettere in campo.

Questi risultati, in conclusione, ci raccontano di un'annata ambigua, dai mille volti e dalle mille sfumature, dura e tosta come solo alcune annate sanno esserlo, che ci toglie tanto ma che ci mette anche alla prova, spingendoci a fare del nostro meglio con quello che la natura riesce a darci. Se quella del 2020 può esser classificata come una raccolta a 5 stelle, fra le migliori annate di sempre per la nostra produzione, potremmo dire che quella del 2021 è una sfida che, come al solito, accettiamo senza riserve, costringendoci a ripensare e rimodulare le usuali pratiche agronomiche per creare un'olivicultura professionale che, a oggi, non può far a meno della programmazione delle risor-

se idriche, investimento che ci impone di ragionare come sistema, attraverso piani di sviluppo territoriale che prevedano nuovi tipi d'approvvigionamento per dar vita a un'economia circolare ecosostenibile, dove la qualità dei nostri oli cresce rispettando l'ambiente e il territorio. È grazie alle scelte basate sul rispetto dell'ambiente, della materia prima e del territorio che oggi possiamo sentirci affermati e incoraggiati a guardare verso un futuro più consapevole.

Certamente le sfide non mancano, ma crediamo sia un dovere per noi agricoltori promuovere, sostenere e diffondere le buone pratiche già presenti sul nostro territorio, oltreché sensibilizzare il consumatore finale riguardo l'importanza di scegliere consapevolmente i prodotti portati a tavola, per il benessere del pianeta e per la nostra salute.





P
A
L
A
C
E

L
O
N
D
R
O
N
D
R
E

GRAND HOTEL DE VILLE
1858 - 1860
ARCHITECTE
M. L. BOULE
1858 - 1860
ARCHITECTE
M. L. BOULE

Londra Palace

DAL 1853 L'OSPITALITÀ DI LUSO
PER CHI TORNA A SCOPRIRE VENEZIA,
LA PIÙ ROMANTICA
DELLE CITTÀ ITALIANE

**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.**

andrea cappelli

Dispone di 52 camere, diverse l'una dall'altra per arredi, tappezzerie, broccati di pregio, mobili d'antiquariato 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 del Londra Palace di Venezia risale al 1853, quando si chiamava Hotel d'Angleterre & Pension, poi diventato Londres. Nel 1865 venne costruito il Beau Rivage in stile neolombardesco, unito all'Hotel d'Angleterre da un corpo di collegamento. La sopraelevazione dell'edificio più antico, negli anni Cinquanta del secolo scorso, e le più recenti ristrutturazioni della facciata e degli spazi pubblici interni

hanno dato all'albergo il suo attuale aspetto, con la denominazione Londra Palace che è arrivata negli anni Settanta del Novecento. È da sempre ritrovo d'elezione di artisti, uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici, non uniformati allo spirito del tempo. 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 – propone una cucina autentica che, 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 talmente 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 di-

venta intermezzo mediterraneo per una piacevole pausa, un lunch raffinato o una cena sottolineata dalla melodia lagunare, dove fermarsi a gustare le specialità del Bistrot by Do Leoni e sorseggiare un cocktail creativo al Londrabar, seduti comodamente davanti alla laguna, da spettatori del via vai di gente da tutto il mondo e di tutte le culture, pur in un luogo intimo. Ma uno dei luoghi più invidiati del 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 d'ogni ospite, offrendo una skyline inedita 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 richiesta, in modo

Sopra, il direttore Alain Bullo e l'altana panoramica



esclusivo, per matrimoni, anniversari, piccole feste private, servizi fotografici, film, videoclip. Il Londra Palace rientra pure 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'albergo 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. E persino lo scrittore francese Jules Verne: una recente e felice scoperta, rivelata da Nicolás

Moragues, professore di Storia presso l'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 Alotte –nome di battesimo del 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 'Evviva 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 letteralmente ai suoi piedi". Anche 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,

I concierge Alvise Zavagno e Andrea Padoan e la sala ristorante

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 coi genitori. Altro illustre ospite fu 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: quel-



la 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'o-

spitalità. Distinto e discreto, Alain, da ben 20 anni al Londra Palace, di cui gli ultimi 10 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 confort vanno di pari passo, è un posto speciale con un allure tradizionale, di conseguenza abbiamo una forte empatia con l'ospite. Tutto ruota intorno al senso dell'ospitalità perché l'albergo fa parte del viaggio ed è la scenografia dei ricordi, per questo a tutti cerchiamo di regalare la bellezza che più sentono vicina alla propria anima". *Uno dei problemi storici di Venezia è da sempre il fenomeno dell'acqua alta, ma ora col Mose tutto ciò è solo un ri-*

cordo... "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 d'effettiva operatività, il 3 ottobre 2020, dando risultati positivi e poi è stato utilizzato altre volte in momenti di difficoltà nel 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. Nel primo periodo, da maggio a fine giugno, è arrivata molta clientela di prossimità e un po' da tutta Italia, ma

anche turisti tedeschi, francesi, svizzeri e austriaci. Da luglio in poi è stato un crescendo con un agosto e settembre bellissimi perché, a seguito della riattivazione dei voli diretti dagli USA su Venezia, è tornata anche la clientela americana, che vale un 30-35% di presenze in albergo, e infine sono arrivati anche gli inglesi. 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 d'incentivare in diversi modi la clientela, sia a livello economico, di elasticità di prenotazione e cancellazione che di 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 disinfectante che emana un'intrigante profumazione. Ma non scordiamoci che questo periodo in cui il turismo è più calmo, che sarà comunque transitorio, può essere irripetibile per vivere a pieno lo spirito della Serenissima". *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 autentico. Così abbiamo deciso di concentrarci sullo studio della storia e della cultura tipica veneziana, d'interpretare in modo contemporaneo piatti che abbiano un'attenzione particolare alla tradizione, come lo spaghetti con le telline. Ci stiamo orientando verso il chilometro zero, il biologico e la pesca sostenibile, proponendo anche alcuni pesci cosiddetti poveri, ma che di povero non hanno nulla, anzi il pesce azzurro è gustosissimo e particolarmente indicato nelle diete. 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 d'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 tutti i nostri prodotti ittici non provengono 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 italiana oppure la continentale fino a 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 perseguire anche quando torneremo alla normalità". *Cosa ti aspetti dal 2022?* "La gente ha tantissima voglia di muoversi, viaggiare, divertirsi e uscire, stare all'aperto, passare del tempo in compagnia, infatti la terrazza a piano terra ha un gran successo sia di clientela esterna che di ospiti dell'albergo fino anche a qualche veneziano. Sono sicuro che tantissimi hanno già le valigie pronte col forte desiderio di fare esperienze uniche 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 coccolare al massimo la clientela, che ci sta ripagando, infatti stiamo ricevendo molte prenotazioni per il 2022! E se quest'anno abbiamo finito la ristrutturazione di tutti i bagni, il prossimo cambieremo gli arredi al piano terra per rendere ancor più intrigante la parte bar e andremo a lavorare su cinque camere che avranno uno stile veneziano ancora più contemporaneo, Nel 2022 chiuderemo per un mese dal 9 gennaio e riapriremo il 10 febbraio in occasione del San Valentino, che le coppie d'innamorati festeggeranno

il 14 febbraio e del Carnevale di Venezia, unico al mondo, i cui festeggiamenti avranno luogo dal 12 febbraio al 1° marzo". 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.

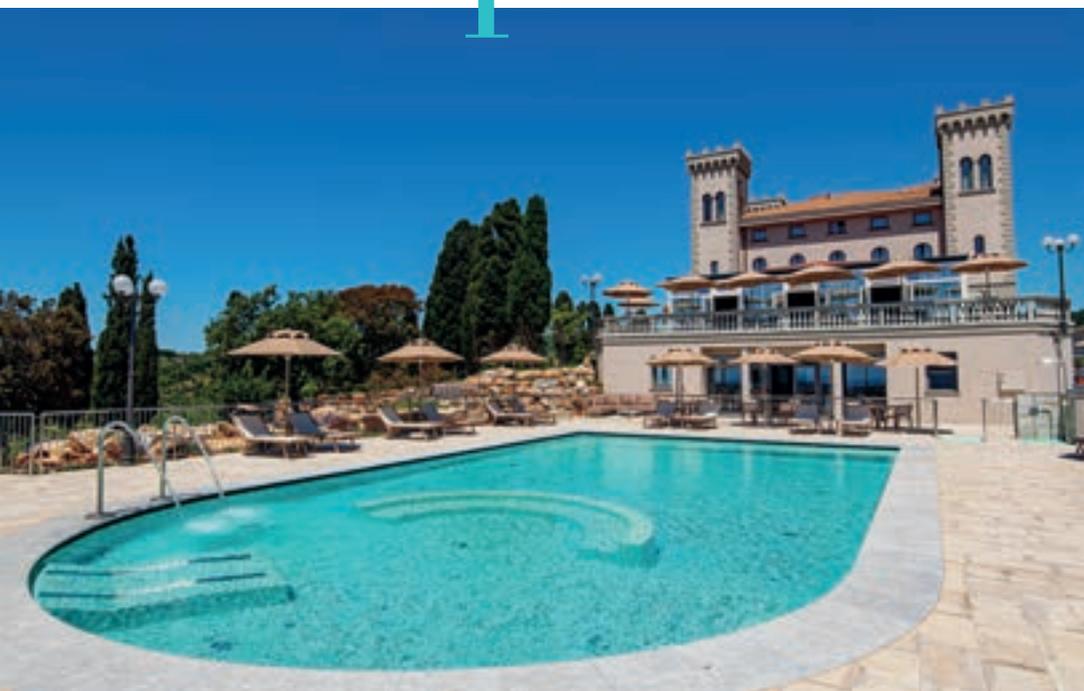
Castello BONARIA

giorgio dracopulos
foto aerostato

FASCINO, NATURA, ENOGASTRONOMIA
E LUSSUOSA ACCOGLIENZA
PER TRASCORRERE UNA VACANZA

perfetta

La Toscana è una Regione che tutto il mondo ammira e conosce grazie alle sue infinite bellezze, in tutti i campi, che la rendono un Territorio semplicemente magnifico. In provincia di Livorno sorge, arroccato a 231 metri slm, il suggestivo centro abitato di Campiglia Marittima.



Il Comune di Campiglia Marittima ha una sola frazione, Venturina Terme, ubicata in una zona pianeggiante a soli 4 km, centro famoso in particolare per le acque termali – nell'antichità *Aquae Populoniae* – e per esser attraversato dalla mitica e antichissima strada consolare romana Aurelia, realizzata probabilmente nel 241 a.C., che costeggiava il Mar Tirreno e il Mar Ligure fino alla Gallia. Il territorio del Comune di Campiglia Marittima si trova in Val di Cornia, estremo e verdeggiante lembo

meridionale della provincia di Livorno nella Maremma piombinese. A metà strada tra Campiglia Marittima e Venturina, per l'esattezza in via di Venturina al civico 17, su un'altura semplicemente incantevole, da cui si gode da ogni lato un bellissimo panorama, sorge Castello Bonaria. Nel 2003, con un importate investimento, un noto e straordinario (in tutti i sensi) imprenditore italiano, Claudio Raffaele Guglielmucci (classe 1940), che ha vissuto e lavorato, fin da giovanissimo, con molto successo in Inghilterra con la sua società Clarucci Industry, ha rilevato il Castello Bonaria e ben 138 ettari di terreni

che lo circondano. L'acquisto del Castello per Claudio Guglielmucci, particolarmente legato per motivi familiari e ricordi di gioventù a questo territorio, non è stato il primo investimento. Infatti nel 2000 aveva rilevato un'ex azienda di bestiame con circa 40 ettari di terreno, trasformandola nell'attuale accogliente Resort Salvapiano a Riator-

Giorgio Dracopulos e Claudio Raffaele Guglielmucci. Foto Aerostato



to, località sempre nella provincia di Livorno ma nel comune di Piombino. Tra il 2003 e il maggio 2021, mese in cui è stato inaugurato come super accogliente Luxury Spa Resort (4 Stelle S), Castello Bonaria ha necessitato di impegnativi e costosi lavori di ristrutturazione e adattamento. Oltre all'azienda vitivinicola Monte Solaio con i suoi bellissimi e curati vigneti, la nuova cantina con la sala degustazioni, e gli oliveti (oltre a campi di grano e boschi), con una produzione di otto buoni vini (un rosé, due bianchi e cinque rossi) e quella di un ottimo olio extravergine d'oliva, il castello e la struttura adiacente si è arricchita di un suggestivo centro benessere (con sauna e vasca idromassaggio), la moderna sala convegni, l'area ristorazione con ristorante dotato anche di ampia terrazza vista mare, il bar, il beer garden e servizi annessi, il solarium, la grande piscina super panoramica, oltre alle 19 camere arredate con molto gusto con elementi unici distintivi e personalizzati, ognuna

dotata di ogni più particolare comfort moderno. Nel parco del castello è presente una caratteristica chiesina dov'è possibile celebrare cerimonie religiose e matrimoni. Grazie al mio amico Riccardo Peccianti, responsabile marketing della struttura, alla fine di questa estate 2021 sono stato invitato a Castello Bonaria. Dopo una visita estremamente interessante di tutta la struttura, compresa l'azienda vitivinicola e la cantina, ho avuto il piacere di degustare un ottimo pranzo al ristorante del castello insieme al gentilissimo titolare Claudio Raffaele Guglielmucci, al bravo general manager del resort Marco Binda e all'esperto responsabile commerciale di Monte Solaio Davide Aytano. La cucina del Castello Bonaria Restaurant è sincera, gustosa e molto ben presentata, alla base c'è certamente la tradizione toscana con alcuni felici innesti di tecniche nuove provenienti anche da altri Paesi. La loro filosofia gastronomica si avvantaggia del fatto che tutte le materie prime usate

sono d'alta qualità e, dove possibile, a km 0, le verdure provengono dai loro terreni e, oltre a ciò, producono molte cose artigianalmente come la pasta, il pane, il burro e i salumi. La brigata di cucina è composta da esperti e bravi professionisti: lo chef Daniele Nardi, il sous-chef Lorenzo Biasci e il capo partita Lorenzo Adami. La brigata di sala, molto professionale e gentile, è guidata con mano sicura dal maître Antonio Orabona. Il Castello Bonaria, grazie al fascino della struttura, alla lussuosa e professionale accoglienza, alla personalizzazione dei molteplici servizi, all'ubicazione geograficamente centrale in una magnifica zona naturale e storico culturale, all'incredibile panorama (un vero spettacolo), alla vicinanza del bellissimo e limpido mare, al buon vino e alle delizie culinarie, è sicuramente una meta ideale per trascorre una vacanza perfetta.





AZIENDA AGRICOLA
CASTELLO DI BOLGHERI

BOLGHERI



+39 0565 762110



INFO@CASTELLODIBOLGHERI.EU



CASTELLODIBOLGHERI.WINERY

Martedì 20 ottobre 2020 ha aperto in via Leonardo Cambini 16, nel centro della bella e accogliente città portuale toscana di Livorno, un locale estremamente interessante: Mad. Japanese Dining Room di Maddalena Ughi.

giorgio dracopulos
foto nicola ughi
e anna del debbio

MAD. JAPANESE DINING ROOM

A LIVORNO UN'INCANTEVOLE
E GUSTOSA ESPERIENZA
DI SINCERA CUCINA GIAPPONESE



Le tradizioni di quella magnifica nazione che si chiama Giappone sono tantissime e tutte straordinariamente affascinanti e quella della loro cucina è una tra le più interessanti. Il Mad. Japanese Dining Room a Livorno, pur di piccole dimensioni, è molto accogliente grazie all'ampio e classico bancone giapponese di servizio con gli sgabelli e durante la buona stagione si possono utilizzare an-

che alcuni tavoli esterni. Sono andato al Mad e le positive aspettative sono state nettamente superate da ciò che mi è stato servito, tutto decisamente molto buono, preparato con materie prime d'eccellenza, moltissima esperienza e cura. Molto interessante la carta dei vini e quella dei sake. Ho chiesto a Maddalena Ughi che tipo di sushi fosse il suo e Lei mi ha risposto: "Amo definire il mio un sushi al femmi-

nile perché più leggero, i chicchi hanno una minore densità grazie a una lavorazione attenta ai suoni e colori del riso. Un'attenzione che definirei quasi emotiva e in questo noi donne abbiamo una sensibilità sicuramente più sviluppata degli uomini. Né peggiore né migliore, diversa. Inoltre amo presentare i miei piatti con una grandissima cura dei particolari, ecco perché nel mio locale la brigata di cucina è tutta al femminile, volevo che ogni preparazione avesse questa connotazione, quest'attenzione emotiva". La Maddalena Ughi che ho incontrato è il risultato di un gioco di vari ingredienti che si sono ben equilibrati tra loro nel corso del tempo e che oggi la rendono una donna estremamente orgogliosa dell'ottimo risultato raggiunto. Ogni esperienza ha contribuito ad accrescere il suo sapere, affinato la sua abilità, le ha dato sicurezza e ha fatto sbocciare quella bravissima sushi-chef che si nascondeva in lei. Il nuovo Mad. Japanese Dining Room di Maddalena Ughi a Livorno è assolutamente imperdibile se si vuol provare un'incantevole e gustosa esperienza di sincera cucina giapponese.



Sapaio e Volpolo. Il premio è berli.



www.sapaio.it - Castagneto Carducci. Bolgheri.

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

MAISON BOULARD-BAUQUAIRE

LA CUVÉE MÉLANIE

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Questa cuvée viene prodotta, in circa 3.300 bottiglie annue, dalla Maison Boulard Bauquaire (recoltant manipulant). Prima dell'annata 2012 questa cuvée non era millesimata.

Ricordo che quando, alcuni anni fa, degustai la Cuvée Mélanie mi sorprese che non fosse millesimata e suggerii, al proprietario Christophe e al suo importatore Gaetano Gulli, di farla millesimata. La Maison Boulard-Bauquaire si trova nel villaggio di Cornicy, a 20 km da Reims. Le vigne si trovano a Cornicy, Hermonville, La Neuville aux Larris, Monthurel e Trepail e hanno differenti terroirs (Massif de Saint Thierry, Montagne de Reims e della Vallée de la Marne), La Maison non utilizza pesticidi e opera l'inerbimento e tutte le pratiche organiche nel rispetto della tradizione champenoise e della certificazione HVE (Haute Valeur Environnementale). Gli ettari vitati sono otto e le bottiglie totali prodotte per anno sono circa 70mila. Dall'annata 2012 la Cuvée Mélanie è millesimata. Si tratta di un Blanc de Blancs con uve al 100% Chardonnay. L'importatore in Italia è Relais & Terroirs srl di Gaetano Gulli con sede a Lucca. Seguono le note di degustazione dei quattro Champagnes degustati.



**DOMAINE BOULARD-BAUQUAIRE
BLANC DE BLANCS, CUVÉE MÉLANIE
annata 2014**

Veste giallo oro intenso lucente con riflessi ramati. Le bollicine sono finissime e numerose. Olfatto ricco e vario con profumi di vaniglia, pan-brioche, mela renetta, cuoio biondo, banana matura, bacca di ginepro, iodio, elicriso, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, alchermes, fiori (calle?), cognac, buccia di foglia di mandarino, erbe di montagna per terminare con ricordi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato le bollicine sono fini e carezzevoli, il corpo è medio e ha sapori salati, minerali e di mela renetta. Vino equilibrato con la massa alcolica impercettibile grazie a freschezza, sapidità e mineralità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di generoso sale e limone. Champagne complesso sia all'olfatto che al gusto. **(96/100)**

**DOMAINE BOULARD-BAUQUAIRE
BLANC DE BLANCS, CUVÉE MÉLANIE
annata 2013.**

Color giallo oro brillante. Bollicine inizialmente abbastanza fini e poi fini. Naso con profumi di vaniglia, pan brioche, formaggio morbido, mela renetta, gesso, burro, pasticceria, cuoio biondo, menta, eucalipto, miele, crema di latte, pomodoro maturo strisciato sul pane per terminare con sussurri di banana matura.

All'assaggio rivela bollicine fini e corpo medio. Sapori di sale, limone (non come la 2014) e mela renetta verde. Possiede una generosa freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un pò asprino di mela renetta un pò acerba. **(93/100)**

**DOMAINE
BOULARD-BOUQUAIRE
BLANC DE BLANCS,
CUVÉE MÉLANIE
annata 2012.**

Manto giallo oro lucente. Le bollicine sono finissime e numerose. Dal bicchiere s'innalzano profumi di gesso, pan brioche, intensi di lievito di birra, iodio, intensi di colla Coccoina (late di cocco e mandorla), sale per terminare con ricordi di pietra focaia sfregata. Al palato le bollicine sono fini e il corpo è medio. Ricca è la sapidità (ma non come la 2014). Sapori di limone, pompelmo giallo, guscio di mandorla e mela renetta



acerba. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mela renetta acerba. **(91/100)**

**DOMAINE BOULARD-BOUQUAIRE
BLANC DE BLANCS, CUVÉE MÉLANIE
non millesimato
(contiene le annate 2010 e 2011)**

Riluce giallo oro. Le bollicine sono fini e numerose. All'incontro olfattivo ha risalto il profumo di zolfo, seguito da note di gesso, pasticceria, cenere del caminetto, intense di bacca di ginepro, Fernet alla menta, lupino, iodio, mela renetta, elicriso, candele spente, muffetta di buccia d'arancia, buccia di banana verde per terminare con pizzicotti di curry e coriandolo. Al gusto le bollicine si spengono un pò. Sapori di giuggiola matura, intensi di bacca di ginepro, limone, cedro e pompelmo giallo. Il vino è equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Il corpo è medio e lunga la sua persistenza gustativa. **(90/100)**



mangia sano ... mangia toscano

100%
MADE
IN ITALY

GUSTO
TOSCANO

TOSCANA

LACRIME E
CONFETTURA DI
Cipolla
della Valdelsa

PRODOTTI A LUNGA
CONSERVAZIONE.
IDEALI PER ARRICCHIRE DI
NOVITÀ E ORIGINALITÀ
CONFEZIONI REGALO.

SAPORI UNICI.
SOLO INGREDIENTI
NATURALI.



UNA GIOVANE
REALTÀ
DI QUALITÀ:

Isola DELLE Falcole

3 giovani amici: Emanuele Graetz, Alessandro Mannelli e Niccolò Righini, inizialmente ognuno per la propria strada, in diversi settori, decidono di dedicarsi a un unico lavoro, produrre vino. La fortuna aiuta gli audaci, soldi giusti, tanta voglia di fare e bene.

**paolo baracchino
fine wine critic**

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

to ben tre anni. Le tre etichette hanno un significato profondo. 1) L'amicizia dei tre soci: i due filari che vanno in un'unica direzione al centro del disegno rappresentano la loro amicizia, un legame molto forte, basato su valori profondi che sono la base da cui è partita quest'avventura. 2) L'isola o location: è la loro location, il loro habitat, il loro spazio, uno dei più belli della Toscana nel cuore pulsante di un'ottima zona di produzione dei vini d'alta qua-

Sono mossi dal desiderio, non di far soldi, ma di fare, anche se inizialmente in poca quantità, vini d'alto livello qualitativo. Conoscono persone giuste e brave che vogliono aiutarli nel loro intento, senza secondi fini, ma col solo scopo d'aiutare questi tre giovani a raggiungere il proprio obiettivo. Quello dei tre con esperienza nel mondo del vino è Emanuele, che ha lavorato toccando tutti i settori sia produttivi che commerciali, occupandosi anche della commercializzazione in America dei vini di alcune importanti aziende italiane. Conosciuto il mercato americano, Emanuele, giovane, molto sveglio, forte di una sua precedente esperienza, avendo sani principi di rispetto degli altri, ha capito molto bene cos'è giusto fare e cosa no nei rapporti col prossimo. Quando il suo progetto era agli albori vedevo in lui l'entusiasmo, che un giovane è giusto che abbia, e cioè voler produrre dei vini d'alta qualità, non dei bluff, cioè vini fatti fare da altri. Quando gli ho parlato, nei nostri plurimi incontri, non gli ho mai sentito dire di voler fare soldi col vino a tutti i costi, ma l'ho

Da sinistra: Alessandro Mannelli, Paolo Baracchino, Emanuele Graetz, Niccolò Righini



sempre sentito parlare con modestia, semplicità e pacatezza dei suoi progetti. Il suo principio e il suo desiderio era quello di riuscire a fare vini di piacere. I suoi amici soci Alessandro e Niccolò la pensano come lui. Ciascuno ha impiegato in questo progetto i propri averi e tutti e tre si sono rimboccati le maniche della propria camicia. La scelta delle tre etichette dei vini prodotti è stato il frutto di studio dura-

lità. Il trittico unito (le tre etichette messe una accanto all'altra è la rappresentazione del loro primo vigneto. Si tratta di una foto scattata da Emanuele in cima a un filare. 3) Il ciclo vegetativo, i quattro colori del dipinto – a) verde primavera, b) rosso: estate, c) arancione: autunno d) blu: inverno – vogliono imprimere parte della loro filosofia produttiva che mette la vigna in primissimo piano. Le quattro stagioni

rappresentano un dettaglio che si troverà in ogni annata, sempre uguale, senza mai avere omogeneità tra le varie annate. La loro azienda si trova tra Panzano e Montefioralle nel cuore del Chianti Classico, sicuramente una zona vocata per la produzione di grandi vini. Le vigne hanno esposizione a sud, che permette al suolo di dare calore, entrando tra le viti. Le vigne si trovano a un'altitudine che va dai 400 ai 520 metri slm. Le vigne sono circondate da colline che creano un microclima ideale per la viticoltura. L'altitudine dona alle viti acidità e freschezza alle uve. L'esposizione dei vigneti, che variano da sud a sud-est, donano maturità e dolcezza al frutto, mentre il terreno, formato da galestro, argilla calcarea, scisto e frammenti fossili, dà quella sapidità e mineralità necessarie per la vita del vino. In cantina le fermentazioni sono completamente naturali. Il Sangiovese invecchia in botti grandi, mentre per il Merlot vengono

utilizzate le barriques. L'uso dei solfiti è al minimo e una leggera filtrazione non altera le caratteristiche organolettiche del vino. I vini prodotti sono tre: la Vecchia Vigna, con uvaggi tipicamente autoctoni (Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia e Trebbiano); la Gran Selezione Chianti Classico con uvaggio al 100% Sangiovese; il Merlot Igt Toscana. Ovviamente avere vigneti in una zona vocata a fare buoni vini non significa riuscire a farli. Ci sono tante aziende nel mondo che producono vini in zone vocate, ma che non riescono a fare dei vini non grandi, ma neppure decenti. Produrre un vino è come fare un puzzle con tantissimi pezzi. Ci vogliono le persone giuste che abbiano i tuoi stessi principi e lo stesso entusiasmo. I nostri amici hanno trovato un giovane agronomo, Gianluca Grassi e un giovane e bravissimo enologo, Valentino Ciarla, persona ben preparata che riesce a fare ottimi vini, valorizzando profumi e

sapori tipici del vitigno e del terroir. Si sentirà parlare di quest'azienda per la qualità dei suoi vini, la cui più vecchia annata risale solo al 2017. 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.

AZIENDA ISOLA DELLE FALCOLE VECCHIA VIGNA annata 2017

(uvaggio: 70% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Colorino, 5% Malvasia e 5% Trebbiano)
Uve raccolte per pianta 800 grammi, macerazione 12/15 giorni con temperatura 26/28 gradi. Fermentazione e sosta per 18 mesi in botti grandi e 8 mesi in bottiglia per una produzione di 6000 bottiglie. Primo anno di produzione 2017. Rosso rubino lievemente granato. Naso interessante e carico con profumo intenso di noce moscata e di vinosità seguite da pepe nero, lemongrassa, caucciù, menta piperita, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro, sella di cuoio, parte bianca interna della buccia dell'anguria, violetta, conserva di pomodoro, acino della malvasia secca, lievi d'episperma (seconda pelle del marrone bollito) per terminare con soffi di saponetta alla lavanda, che mi ricorda la "Atkinson". Al gusto la cavità orale è accarezzata da un corpo medio delicato. Il vino è ben equilibrato con alcol e freschezza, in ottima sintonia tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Piacevole beva.

(92/100)

AZIENDA ISOLA DELLE FALCOLE VECCHIA VIGNA annata 2018

Manto rosso rubino abbastanza intenso. L'olfatto ti rimanda nella memoria la Provenza, esattamente un campo di lavanda. Seguono toni di pepe nero, noce moscata, rosmarino, alloro, salvia, sella di cuoio, iodio, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), guscio duro della mandorla, gas gpl, per terminare con sussurri di ciliegia. Bocca piacevole, il corpo è medio e il vino è equilibrato poiché non si percepisce, neppure minimamente, la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. I tannini sono più spessi di quelli del 2017.

(93/100)

AZIENDA ISOLA DELLE FALCOLE VECCHIA VIGNA

annata 2019 (non ancora in bottiglia)

Color rosso rubino e porpora intensi. Al naso si sente in modo evidente il profumo della ciliegia marasca nera, un pò candita, noce moscata, mobile di sagrestia (legno vecchio e incenso), lavanda, dolci dell'esterno del confetto, ciliegia sottospirito, mela rosa, pelle di conceria in fine lavorazione per terminare con ricordi di gas gpl. Al palato il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci,

abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa. Vino piacevole che deve ancora fare la sua sosta in bottiglia. Le uve sono più mature delle due precedenti annate.

(90-92/100)

AZIENDA ISOLA DELLE FALCOLE GRAN SELEZIONE annata 2017

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Primo anno di produzione 2018, che entrerà in commercio a primavera 2022. Uve raccolte per pianta grammi 800. Macerazione 12/15 giorni con temperatura 26/28 gradi. Fermentazione in acciaio, sosta per 30 mesi in grandi botti (20 ettolitri) francesi della Slovenia con sosta per 8 mesi in bottiglia. Bottiglie prodotte 2.600. Rosso rubino abbastanza intenso. Mix olfattivo con profumi di saponetta di lavanda Atkinson, pesca rossa pelosa, boisé, menta, eucalipto, grufite, castagna bollita con finocchio selvatico, cioccolata per terminare con ricordi di gas gpl. Al palato è sapido, minerale, succoso di prugna e ciliegia. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa.

(92/100)



**AZIENDA ISOLA DELLE FALCOLE
GRAN SELEZIONE**

annata 2018 (non ancora in bottiglia)
(uvaggio: 100% Sangiovese)

Veste rosso rubino-porpora intenso nero. S'innalzano dal bicchiere profumi di ciliegia marasca nera matura, noce moscata, amaretto, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), lemongrassa per poi terminare con piacevoli carezze floreali di lavanda. Il corpo è medio plus e la cavità orale è inondata di succo di ciliegia e prugna. L'equilibrio tra alcol e freschezza è lievemente altalenante e scomparirà dopo la sosta del vino in bottiglia. I tannini sono dolci, spessi, compatti, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Si tratta di un vino piacevole che necessiterà della sosta in bottiglia per dare il meglio di sé. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(92-94/100)

**AZIENDA ISOLA DELLE FALCOLE
GRAN SELEZIONE**

annata 2019 (non ancora in bottiglia)
(uvaggio: 100% Sangiovese)

Robe rosso porpora. Ricca e varia espressione gustativa con profumi di ciliegia, pesca rossa pelosa, lievi di duro di menta (bastoncino di zucchero), incenso, eucalipto, grafite, castagna bollita con finocchio selvatico, lievi di vernice a olio, pepe nero, noce moscata,

alloro, salvia per terminare con ricordi di fragolina di bosco. Il corpo è medio, fine ed elegante. Buon equilibrio tra alcol e freschezza, la seconda copre completamente il primo. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente boisé.

(93-94/100)

**AZIENDA ISOLA DELLE FALCOLE
MERLOT**

annata 2018
(uvaggio: 100% Merlot)

Primo anno di produzione il 2017, uve raccolte per ceppo grammi 500. Macerazione 12/15 giorni a 26/28 gradi. Fermentazione in acciaio poi sosta per 15 mesi in barriques francesi e 8 mesi in bottiglia. Bottiglie prodotte 1.300. Rosso porpora-nero. Al naso è un tripudio di piacevolezza con profumi intensi di tartufo nero, grafite e ciliegia. Seguono note di tabacco biondo della Virginia, tabacco trinciato medio, vernice a olio, iuta per terminare con nuvolette d'incenso. In bocca è molto piacevole, ha sapore di tartufo nero e ciliegia. Il corpo è medio e il vino è perfettamente equilibrato con massa alcolica completamente inoffensiva, grazie alla freschezza e ai tannini, che sono dolci, larghi (6/6-), fini e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

(95/100)

**AZIENDA ISOLA DELLE FALCOLE
MERLOT**

annata 2019
(uvaggio: 100% Merlot)

Al momento dell'assaggio non aveva ancora fatto la fermentazione malolattica. Color porpora intenso-nero. Al naso si godono un'intesa grafite e una copiosa nota fruttata di ciliegia, seguono toni di cassetta di medicine, cenere della legna del caminetto per terminare con rimandi balsamici di menta ed eucalipto. Il palato gioisce nel sentire un'esplosione di tartufo nero. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato, fine ed elegante. La freschezza e i tannini rendono il vino ben equilibrato non facendo percepire, neppur minimamente, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Bel vino già da adesso con frutta giustamente matura. Questo 2019 ha un pò meno struttura del 2018, ma colpisce per la sua finezza ed eleganza.

(95-97/100)

Sarà curioso e piacevole seguire il percorso futuro di questa giovane e qualitativa realtà.

2006-2016: DIECI ANNI
DI CHANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE

Il Solatio

DEL CASTELLO

DI ALBOLA

in verticale

TUTTO IL FASCINO

DEL “TERROIR RADDA”

PER VERI WINE-LOVERS

Nelle antiche terre del Castello di Albola, nell'Alto Chianti storico, da secoli la vite prospera immersa in panorami di grande bellezza, tra vigneti che s'inerpicano sui fianchi delle colline, oliveti argentei e suggestivi borghi medievali intatti.

andrea cappelli

Il parco vigneti, ritenuto il vigneto archetipico del Chianti Classico, circondato da selve di roverelle e punteggiato da altissimi cipressi, è il più suggestivo anfiteatro di vigne dell'areale di Radda. In una posizione formidabile sovrastante il castello, che rende magico lo scosceso pendio chiamato “Solatio” per la fortunata esposizione alla piena luce del sole di sud-est, insiste una parcella dall'inusitata forma a cuore di poco meno di un ettaro impiantata nel 1998 da selezione massale interamente a Sangiovese e allevata a cordone speronato. L'altitudine, che varia dai 550 ai 580 metri, l'essere interamente cir-



condata dai boschi e il terreno roccioso, i cui suoli sono costituiti quasi esclusivamente da alberese e galestro, particolarmente permeabili in modo da assicurare un ottimo drenaggio e bassa fertilità, sono gli elementi fondanti de “Il Solatio”, da cui si ottiene un Chianti Classico Gran Se-

lezione di raro pregio. Questo vigneto particolarmente vocato, che si inerpicca su un dislivello importante con una pendenza mozzafiato del 25%, richiede strenua devozione, cioè una quotidiana dedizione e una cura costante, premiando con vini autentici, fuori dell'ordinario, dalla personalità seducente. Dopo la vendemmia, effettuata interamente a mano – una tra le ultime di Castello d'Albola, infatti avviene di solito fra il 15 e il 20 d'ottobre – le uve passano sul nastro di scelta al fine di selezionare i grappoli più belli per avviarsi al processo di pigiadiraspatura, così il mosto ottenuto è sottoposto a una vinificazione in rosso semplice e tradizionale con una prima fermentazione alcolica tumultuosa che si svolge in acciaio, prevenendo poi una macerazione di circa tre settimane e anche più in presenza di bucce e vinaccioli. Completata la fermentazione malolattica, il vino è posto a maturare in legno nelle storiche cantine sotterranee dell'antica fattoria, dalle tradizionali volte in pietra, e infine in bottiglia per circa un anno e mezzo. Lo scorso 30 settembre il direttore generale Alessandro Gallo ha organizzato una bellissima verticale di questo cru, che fu presen-

tato in anteprima nell'autunno del 2009, in occasione del trentennale dell'acquisizione di Castello di Albola da parte del cavalier Gianni Zonin. La degustazione “Dieci anni di Solatio: 2006-2016” ha evidenziato che il connubio territorio e tradizione consente d'ottenere un vino di gran finez-



za e personalità con un potenziale d'invecchiamento di 20-25 anni, perfetto per l'abbinamento gastronomico a una cucina succulenta con piatti a base di carni rosse, cacciagione e formaggi a lunga stagionatura. La classe di questo vino risiede nei suoi profumi eleganti, impreziositi da rarefatte sensazioni speziate, nei tannini finissimi e nel sorso diritto e verticale, tanto da qualificarsi come una delle espressioni più nitide e longeve del vitigno, esprimendo nel calice la vera tessitura del Sangiovese di Radda in Chianti. "Il Solatio è stato il nostro primo cru, nato, cresciuto ed evoluto insieme a me durante la mia carriera come enologo al Castello di Albola – commenta Alessandro Gallo, in forza ad Albola da fine 2004 – un progetto ambizioso, di cui oggi sono molto orgoglioso. La vigna, di circa

4.500 ceppi, era stata impiantata a fine anni Novanta a seguito del gran reimpianto complessivo del parco vigneti del Castello di Albola, che ebbe inizio proprio dalle zone più alte per andare poi verso valle. La prima etichetta fu la 2006, quando uscì come vino a indicazione geografica tipica (Igt), nella vendemmia 2007 non fu prodotto essendo stata un'annata molto calda, nei millesimi 2008 e 2009 vide la luce ancora come igt poi con l'eccezionale annata 2010 è divenuto un Chianti Classico Gran Selezione, uno dei primi, infatti allora eravamo solo una trentina d'aziende a rivendicare la nuova tipologia Gran Selezione, all'epice della denominazione Chianti Classico. La nostra mission è stata fin dall'inizio dimostrare che anche una grande azienda come Albola può porsi l'obiettivo dell'eccellenza asso-

luta, producendo un vino di nicchia d'altissima qualità in piccoli numeri, infatti si parla di solo circa quattromila bottiglie. Nel single vineyard l'influenza dell'annata è estrema, nel bene e nel male, infatti anche nel 2014, annata molto fredda e particolarmente piovosa, abbiamo deciso di non uscire. Effettivamente tutto è partito dalla vigna, è lei che ha creato il vino, infatti già con la vendemmia 2005 mi resi conto che questo era un Sangiovese in purezza diverso da tutti gli altri presenti in fattoria. Complice sicuramente il 'Sasso Chiantigiano', visto che ricade per intero in una vasta area d'affioramento del membro delle calcareniti di Dudda appartenente alla Scaglia Toscana, cioè marne e marne



argillose con questo ciottolame veramente unico che quasi impedisce all'erba di crescere. E, data la posizione apicale del vigneto sul versante e la distribuzione dei materiali di substrato circostanti, i suoli qui evoluti hanno come unica roccia madre il substrato anzidetto. Tra l'altro questo piccolo vigneto negli anni ha sviluppato sempre più un apparato radicale profondo che gli permette di non risentire troppo d'eventuali problemi di stress idrico. Ma in questi anni non è solo maturata la vigna, che ora a circa vent'anni d'età ha trovato il suo perfetto equilibrio, ma anche il processo enologico di cantina, infatti se all'inizio le barriques di rovere d'Allier erano le uniche protagoniste del processo d'affinamento, oggi gli si affiancano anche i tonneaux per un anno e anche più con una chiusura di maturazione in botte grande per circa due mesi. In pratica il vino ormai esce a quattro anni dalla vendemmia, infatti

quest'anno verrà rilasciato sui mercati il millesimo 2017. Ma, seppur probabilmente andremo a perdere in quantità, stiamo pensando già a un'ulteriore evoluzione nel segno della selezione, porzionando quel singolo ettaro poiché abbiamo visto che vi sono delle differenze fra le uve provenienti dalla parte alta e quelle della parte bassa del vigneto". Andiamo adesso a descrivere la verticale partendo dall'annata più vecchia, la 2006, quando le uve arrivarono in fase di raccolta ricche di zuccheri, molto concentrate e con una maturazione polifenolica ideale. Tutto ciò fu possibile anche grazie al clima altalenante: una primavera mediamente fredda, mesi estivi molto caldi poi un settembre caratterizzato da giornate di sole, piogge scarse e buone escursioni termiche tra giorno e notte. Unica bottiglia bordolese della verticale, le altre saranno tutte magnum, si presenta alla visiva color rosso rubino tendente al granato, al naso un bouquet incantevole con note di fiori secchi, frutta scura, prugna, amarena,

tabacco, cuoio, tostature e spezie eleganti, in bocca è dotato di gran classe, vivace e morbido con sentori di pepe, una straordinaria tessitura tannica per un finale lungo e appagante. Di gran bevibilità! Per quanto riguarda l'andamento climatico del millesimo 2008, nei mesi primaverili le temperature furono sotto la media rispetto agli anni precedenti con abbondanti piogge poi nella seconda metà di giugno le temperature aumentarono, determinando un progressivo incremento della maturazione, così le uve arrivarono in cantina perfettamente sane ed equilibrate, grazie anche alla diminuzione radicale delle piogge e alle ottime escursioni termiche. Al naso regala nuances di frutta sotto spirito, note terziarie, fungo porcino, china e richiami ematici, in bocca è freschissimo ed equilibrato, leggermente balsamico con tannini intriganti. Nel 2010 le viti resistirono bene alle temperature elevate dei mesi estivi, grazie alle riserve idriche accumulate durante l'inverno, cosa che permise alle piante di non soffrire mai



Il Solatio



CHIANTI CLASSICO
D.O.C.G.

Greco Albola

*Il Solatio è un grande vigna
coltivata in terreni ricchi di
calcio e ferro e da un
coltivatore che ha il*


**CASTELLO DI
ALBOLA**
NACQUA IN CHIANTI



lo stress idrico, garantendo una qualità degli acini molto alta. All'esame olfattivo è molto pulito e intenso con profumi di ciliegia e spezie dolci, impresiositi di rarefatte sensazioni speziate, in bocca è pieno, morbido e di grande equilibrio, vanta un sorso dritto con tannini finissimi e una buona spalla acida, favorevole alla sua longevità. Nel 2011 la primavera iniziò in anticipo di circa 10 giorni con temperature al di sopra delle medie stagionali, fortunatamente le piogge frequenti di fine maggio-inizio giugno garantirono una buona riserva idrica alle piante. Le temperature dei mesi estivi furono alte, ma mai eccessive e questo permise un'ottima maturazione e una qualità elevata delle uve. Naso con piacevoli sentori speziati tra fiori e frutta in cui compaiono note terrose, fumè, caffè, sottobosco, fungo porcino secco al palato è fresco, lungo e dai buoni tannini, suadente e croccante, supportato da una bella

acidità: un vino buonissimo! Nel 2012 si ebbe un inverno mite con temperature al di sopra delle medie stagionali, seguì una primavera mediamente piovosa che rallentò il germogliamento delle viti e determinò una leggera diminuzione del quantitativo d'uva. L'estate fu parzialmente calda e siccitosa, fortunatamente il mese di settembre fu caratterizzato da bel tempo, giuste precipitazioni e forti escursioni termiche, permettendo il regolare sviluppo della frutta, arrivata in cantina con una maturazione perfetta. Al naso presenta sentori di frutta matura, piccole bacche selvatiche, viola, mammola, tamarindo e incenso, sfumate sensazioni di macchia mediterranea ed erbe aromatiche, in bocca emerge una corretta spina acida che ben sostiene il vino. Il 2013 fu un'annata più fresca rispetto alla precedente con le piogge invernali e primaverili che alimentarono le riserve d'acqua, provocando anche un leggero ritardo nella fioritura delle viti poi le temperature sopra la media a inizio luglio favorirono il recupero dello svi-

luppo della pianta. Al naso regala note di frutta nera come more e mirtilli, leggere nuances mentolate, spezie rosse e orientali, è ampio all'ingresso in bocca dove risulta succoso con tannini ben integrati, di buona struttura e stoffa vellutata. La 2015 è stata una delle annate più calde degli ultimi anni, l'inverno fu infatti abbastanza mite e asciutto con pochi giorni di temperatura minima inferiore a zero gradi. Si registrò un inizio primavera relativamente fresco con un aprile umido e un maggio tendenzialmente secco che favorì un ottimo sviluppo vegetativo e una perfetta fioritura. L'estate fu decisamente calda e avara di precipitazioni, raggiungendo picchi di 40° nel mese di luglio, intervallata da qualche precipitazione nel mese d'agosto e un settembre particolarmente mite. Fortunatamente non si registrarono fenomeni di stress idrico, grazie alle abbondanti piogge invernali e primaverili che avevano creato notevoli riserve d'acqua. In ordine alle uve, si ebbe una maturazione costante e regolare con ottimi risultati sia dal punto

di vista quantitativo che qualitativo. Nel complesso è stata un'annata che ha esaltato le caratteristiche del Sangiovese, che fu raccolto nei primi giorni di ottobre. L'intenso spettro olfattivo ruota intorno a delicate sensazioni che ricordano sia il floreale che la frutta scura con una preponderanza di ciliegia e un accenno anche alla mostarda, note officinali, speziate di cannella e sentori di burro. Al palato è di corpo medio con un sorso sapido, vivace e di raffinata eleganza, caratterizzato da un tannino fine e teso, un rosso sicuramente adatto a un lungo invecchiamento. L'annata 2016, come la 2015, verrà ricordata come una tra le più belle dell'ultimo decennio, caratterizzata da condizioni climatiche ideali durante tutte le fasi fenologiche. A un inverno mite con temperature che difficilmente scesero sotto gli zero gradi e a una primavera con temperature nella media stagionale, è seguita un'estate relativamente calda

con moderate precipitazioni ma a intervalli regolari che mantennero un ottimo equilibrio vegetativo, garantendo alla vite il giusto apporto idrico durante la fase cruciale della maturazione. Le forti escursioni termiche e la ventilazione costante hanno poi contribuito a mantenere i vigneti di Castello d'Albola asciutti e al Sangiovese di giungere alla vendemmia in perfette condizioni. La raccolta avvenne nella prima decade d'ottobre e, come per l'annata 2015, sia la quantità che la qualità furono eccellenti. Di spiccata luminosità il color rubino intenso, al naso si presenta complesso e profondo con una straordinaria finezza aromatica in un corpo di grande equilibrio e struttura che esprime austerità, mineralità, tannini setosi e un frutto croccante. "Devo dire onestamente che, da quando è stata rimpiantata tutta la fattoria di Castello d'Albola, oggi ci sono dei vigneti di Sangiovese meravigliosi, però il piccolo clos de Il

Solatio è un po' come il primo amore, ormai è il nostro pupillo – conclude il direttore generale Alessandro Gallo – figlio di un terroir estremo e difficile, in grado però di donare punte qualitative pazzesche, nel tempo in lui l'espressione territoriale ha superato quella varietale, cosa rara e bellissima". Un'etichetta che si colloca all'apice qualitativo dell'intera denominazione, rivelando un'anima raffinata, dove si sentono i vigneti d'altura nella dolcezza, il calore della terra nell'ampiezza, le sfumature dei boschi incontaminati nel bouquet di classe. Il Solatio, figlio di una delle zone più vocate di tutta la denominazione d'appartenenza, rispecchia perfettamente il terroir del Chianti Classico, è una sorta di paesaggio in bottiglia, espressione nitida del vitigno Sangiovese, da bersi col rispetto della storia!



LA STORICA AZIENDA

Castello di Bolgheri

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Le origini del Castello di Bolgheri risalgono al Cinquecento, edificato dalla famiglia della Gherardesca, e oggi, per successione ereditaria, di proprietà della famiglia dei conti Zileri Dal Verme. Le cantine site all'interno del paese di Bolgheri sono del 1796.

Nel 1895 viene modificata la facciata del castello e realizzata la torre con i merli, senza ulteriori modifiche. All'interno dell'azienda ci sono tre poderi: San Sebastiano, Ippocastano e Stalletta a Bolgheri, che vengono concessi in locazione agrituristica per periodi brevi. La famiglia Zileri Dal Verme è imparentata sia con la famiglia Incisa della Rocchetta che con la famiglia Antinori per discendenza della nonna materna Alessandra della Gherardesca. L'attuale proprietà e direzione dell'azienda agricola è di Federico Zileri Dal Verme, che l'ha portata a essere un'azienda di riferimento del bolgherese. La sede aziendale è all'in-

terno del paese di Bolgheri e conta su 130 ettari, di cui 60 vitati. Trenta ettari sono appena fuori dal paese, il resto si trova alle Sondaie e cioè, in linea d'aria, a circa 1,5 km dal borgo. Il vitigno più importante coltivato è il Cabernet Sauvignon, seguono il Merlot e il Cabernet Franc. Il Petit Verdot negli anni è stato quasi tutto reinnestato a Cabernet Sauvignon e Merlot. Il Syrah è circa un ettaro. Mano a mano il Merlot, a causa delle avverse condizioni climatiche, viene sostituito con il Cabernet Franc, vitigno sicuramente top a Bolgheri. I terreni sono più sassosi nei vigneti presso Bolgheri, mentre quelli alle Sondaie contengono un 30% d'argilla e limo. I filari sono in direzione mare per sfruttare al meglio la ventilazione e quindi ridurre l'accumulo termico. La forma d'allevamento è quasi tutta a cordone speronato che, secondo la filosofia aziendale, porta a produrre vini più complessi rispetto al guyot. L'enologo aziendale è Alessandro Dondi, bravo e super scrupoloso nello svolgere il proprio lavoro. I vini prodotti sono il Castello di Bolgheri con 25mila bottiglie annue e il Varvara, il secondo vino, con 70mila bot-



tiglie. L'azienda lentamente ha capito che il legno va ben dosato e nel corso degli anni si è sentito, per fortuna, sempre meno e i vini sono notevolmente migliorati. Si è arrivati, con l'annata 2016, da me apprezzata molto prima che uscisse in commercio, a fare il miglior Castello di Bolgheri mai fatto fino a quel momento per poi fare il 2018 con una marcia superiore. Il cammino non è stato facile, ma si è arrivati a fare vini d'alto livello. Prima di passare all'analisi dei vini degustati, è opportuno fare la seguente precisazione sui tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché pos-

sa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

Da sinistra: l'enologo Alessandro Dondi, il dott Federico Zileri Dal Verme, Paolo Baracchino e Sergio Antonini



**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2005**

(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot)

Veste rosso granato. Dal bicchiere si diffondono profumi di boisé, menta, eucalipto, cioccolato (mi ricorda il cioccolatino After Eight), abbastanza intensi di gibier (cesto di selvaggina), ragout di carne, fungo porcino secco, prugna e mirtillo. Al palato si godono sapori fruttati di prugna e mirtillo seguiti da una nota boisé già sentita dall'olfatto. Il corpo è medio e il vino è equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini non sono molto larghi (4/6++), dolci, inizialmente vellutati per poi nel finale diventare un pò asciuganti e brucianti sulla gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Al naso si capisce che il vino è in fase discendente. **(87/100)**



**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2006**

(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot)

Robe rosso granato. S'innalzano dal bicchiere profumi di peperone verde, prugna, mirtillo, appetto (amido per stirare), dolce dell'esterno del confetto, sella di cuoio, ragout di carne, gibier (cesto della selvaggina), menta, eucalipto, alloro, salvia, caffè freddo e liquirizia. Il corpo è medio e si sente il sapore della prugna. Vino equilibrato per alcol e freschezza, mentre i tannini sono abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente amaro. Naso un pò evoluto e tannino un pò aggressivo. **(88/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2007**

(uvaggio: 60 % Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc e 20% Merlot)

Veste rosso granato intenso. Profumo dolce che ricorda la parte esterna del confetto, smalto di vernice, pepe nero, noce moscata, menta, alloro, salvia, boisé, prugna secca, mora, gambo di ciclamino spezzato e buccia di piselli verde. Assaggio piacevole con sapori di prugna e mirtillo. Il corpo è medio e la freschezza riesce a mettere a tacere la massa alcolica. I tannini non sono molto larghi (4/6++), ma vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con un finale lievemente amaro. **(89/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2008**

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

Color rosso granato. Mix olfattivo fatto di profumi iniziali abbastanza intensi di ragout di carne seguiti da menta, eucalipto, dolci del confetto, liquirizia in chicchi piccoli, melone bianco, prugna, pelle lavorata, lievi di smalto di vernice, canfora per terminare con soffi boisé. Piacevolezza al palato per la presenza del sapore intenso di prugna semi secca. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare e far bruciare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con fi-



nale di prugna secca. **(90--/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2009**

(uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 16% Cabernet Franc e 4% Petit Verdot)

Manto rosso granato. Sensazioni olfattive intense di grafite seguite da accenni di nocciolina tostata, inchiostro, pelle di conceria in fine lavorazione, amido del riso bollito, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di canfora, e di goudron, per terminare con ricordi di liquirizia. All'esame gustativo il vino ha un corpo medio sufficiente ed ha un buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, non larghi (4/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con un finale di prugna secca. **(90-/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2010**

(uvaggio: 55% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 14% Cabernet Franc e 6% Petit Verdot)

Rosso rubino-granato intenso. L'approccio olfattivo mette in evidenza profumi di peperone verde, alloro, salvia, dolci del boisè, prugna secca, guscio du-

ro della mandorla per terminare con un'esplosione di piacevole acqua di mare pulita (ricorda il melone bianco e la parte interna bianca della buccia di cocomero). Al gusto è fine ed elegante con corpo medio che tende un pò ad assottigliarsi e sapore di prugna e guscio duro di mandorla. Il vino è ben equilibrato, tant'è vero che la freschezza domina la massa alcolica, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. **(92/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2011**

(uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot)

Color rosso rubino abbastanza intenso. Piacevoli sensazioni olfattive con profumi di grafite, prugna, mora, cassis, lavanda, pepe nero, noce moscata, appretto (amido per stirare) dolci boisè, menta ed eucalipto. All'assaggio si sente un corpo medio rinforzato e sapore di prugna strizzata. Asse alcol-freschezza in perfetta armonia. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare lieve-

mente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(94/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2012**

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

Rubino molto intenso. Naso intrigante e vario con profumi di prugna, mora e cassis, zucchero caramellato, pelle in fine lavorazione di conceria, amido del riso bollito, acqua di mare pulita (melone bianco e parte bianca interna della buccia di cocomero), pelle lavorata, canfora, naltalina per terminare con carezze di lavanda. Il corpo è medio plus, anche se lievemente inferiore al 2011. Sapore di prugna fresca. Vino dotato di generosa freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi, inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare e far bruciare lievemente la gen-

giva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e canfora. **(93/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2013**

(uvaggio: 55% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 18% Cabernet Franc e 7% Petit Verdot)

Manto rosso rubino abbastanza intenso. Profumi di legno, smalto di vernice, vernice a olio, foglia di pomodoro, menta, eucalipto, lievi di pepe nero, gas ppl, rosmarino per terminare con lievi soffi di fragolina di bosco. Il corpo è medio (ma meno di quello del 2011 e 2012). Il vino si spande nella cavità orale ed è più largo che profondo. Generosa freschezza che, con l'aiuto del tannino, mette completamente a tacere la massa alcolica. 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 sapore iniziale e finale di prugna fresca. **(92/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2015**

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

Color rosso rubino con trame porpora. Dal bicchiere s'innalzano profumi di prugna, menta, eucalipto, ciliegia marasca nera, mora, saponetta alla lavanda, appretto (amido spray per stirare) per terminare con ricordi di pomodori pelati. Vino con corpo medio che tende un pò a diluirsi. Sapore di prugna e mirtillo. La piacevole freschezza, unitamente al tannino, non fanno sentire neppur minimamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6+). Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza con finale di prugna. **(92/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2016**

(uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc e 20% Merlot)

Rosso porpora e rubino intensi. Al naso emergono profumi di chinotto, menta, eucalipto, allo-

ro, salvia, pelle lavorata, prugna, grafite, lievi boisé, saponetta di lavanda, lievi d'acqua di mare (melone bianco e parte interna bianca della buccia di cocomero), stoppa intrisa di vino per terminare con reminescenze di mora. Il corpo è superiore alla media e perfettamente equilibrato grazie alla struttura, ai tannini e alla freschezza che dominano perfettamente la massa alcolica. Piacevoli sapori di prugna e mirtillo succosi. I tannini sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6++). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. **(96/100)** Quando degustai per la prima volta questo 2016 ne rimasi colpito per la sua piacevolezza, sottolineando che la 2016 era, per me, la miglior annata mai fatta fino a quel momento.

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2017**

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

Manto rosso rubino e porpora. Olfatto con profumi di pepe nero, noce moscata, origano, lievi boisé, guscio duro di mandorla, prugna e ciliegia. Al palato il corpo è medio sufficiente. Sapore

di prugna e intenso pepe nero. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza gustativa, anche se il corpo tende un pò a dileguarsi con finale di prugna e pepe nero. **(92/100)**

**CASTELLO DI BOLGHERI
annata 2018**

(uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc e 5% Petit Verdot)

Veste rosso rubino con riflessi porpora. Al naso è un'esplosione di profumi di pepe nero, noce moscata, acqua di mare pulita (melone bianco e parte interna bianca della buccia di anguria), guscio duro di mandorla, pomodoro, peperone verde, grafite e appretto (amido spray per stirare). Al palato è di gran piacevolezza con sapori di prugna e noce moscata. Il corpo è medio rinforzato e il vino è ben equilibrato. La massa alcolica è dominata dalla freschezza e dai tannini. Quest'ultimi sono dolci, riccamente setosi e abbastanza larghi (5/6++). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e di lieve boisé (boisé che si perderà con la sosta del vi-

(uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Syrah, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot)

Color rosso rubino abbastanza intenso. Profumi di cassetta di medicine, rosmarino, alloro, salvia, pepe nero, noce moscata, guscio duro di mandorla, ciliegia, prugna, ambra e peperone verde. Il corpo è medio, appena sufficiente. Vino ben equilibrato tra alcol e piacevole freschezza. I tannini sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6). Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole, ma risente dell'annata molto difficile. In quest'annata non è stato prodotto il Castello di Bolgheri e pertanto le uve di quest'ultimo sono state utilizzate per fare il Varvara. **(89/100)**

Niente dovrei scrivere sul Castello di Bolgheri annata 2019 perché non ancora uscito in commercio e anche perché quello sentito non era stato ancora imbottigliato. Posso solo evidenziare una piacevolissima violetta al naso, un corpo medio plus come il 2018, i tannini un pò larghi (6/6-) e un finale gustativo di violetta e lavanda. Sarà importante per me degustarlo quando avrà completato il suo affinamento in bottiglia perché penso che possa essere qualitativamente superiore al fantastico 2018.

Climi e terreni adatti alle viti franche di piede



DOVE VA LA VITICOLTURA
di **mario fregoni**

Presidente onorario OIV

Sono circa 150 anni che si ritiene risolto il problema della resistenza agli attacchi radicicoli della fillossera, innestando le varietà di *Vitis vinifera* sulle specie e sugli ibridi portinnesti americani. Per milioni di anni la nostra vite è vissuta franca di piede ed è stata moltiplicata per talea o per propaggine.

In molti Paesi si continua la vecchia tradizione, in quanto la fillossera esiste ma i danni si possono limitare con regole sanitarie alquanto sopportabili. Vi sono anche zone immuni. Vigneti franchi di piede esistono da molti anni in Cina, Cile, Argentina, Australia, Nuova Zelanda, Russia e Paesi dell'ex Unione Sovietica, in diversi Paesi Europei, quali l'Italia con 500 ettari, ecc... Vanno poi aggiunti molti milioni di *Vitis silvestris* (selvatica) sparse nei boschi dell'Europa e del mondo, tutte piante franche di

piede e mai trattate sulle radici e sulle foglie, che per tanti secoli sono state vinificate assieme alle varietà di *Vitis vinifera*. Si può affermare che, da oltre un secolo abbondante, gli istituti di ricerca si sono limitati a selezionare nuovi portinnesti ibridi (la Sicilia ne è un esempio mondiale) di alcune specie americane resistenti alla fillossera, assenti invece in Asia. Fra gli studi dimenticati vi sono anche quelli sulla definizione precisa delle esigenze della fillossera per compiere i 2 cicli annuali, radicale e fogliare. In proseguo si tenta di sintetizzare le avversità antifillosseriche ambientali, ignorate anche da chi potrebbe piantare franco di piede con piante che

durerebbero secoli (contro i 15-25 anni dell'innestato), senza contare la qualità distinguibile all'analisi sensoriale dei vini franchi di piede. Dove può o potrebbe vivere la vite franca di piede?





CLIMI

È presente nei climi molto freddi durante l'inverno, riscontrabili a latitudini elevate, sia nell'emisfero nord che in quello sud, oppure in montagna ad altitudini molto alte. In questi climi la fillossera non riesce a riprodursi.

TERRENI

Nei terreni sabbiosi, a pH acido e in quelli vulcanici ricchi di potassio, poveri di calcio e a pH acido o sub-acido, la vite franca di piede è presente in tutto il mondo (ad esempio in Cile, Italia, ecc...). La vite franca di piede non resiste oltre i 10 anni nei terreni argillosi ossia con contenuti d'argilla superiore al 7%. In questi terre-

ni è necessaria la sperimentazione tendente alla correzione annuale del pH, alla somministrazione d'insetticidi radicali biodegradabili o di nematocidi già in uso nell'orticoltura, alla ricerca d'insetti parassiti della fillossera oppure batteri, funghi, molecole organiche nuove... I vigneti sperimentali dovrebbero essere ad altissima densità e tenuti sotto controllo per evitare il trasferimento, con la terra, delle uova e delle forme adulte. Anche le irrigazioni invernali per sommersione hanno effetto antifillosserico.

Ma di queste ricerche non si sente la necessità!

Bibliografia

- FREGONI M. (2015), *La vite franca di piede nel mondo*, VQ,3.
 FREGONI M. (2018), *Le viti native americane e asiatiche*, Città del vino, Siena.
 PAPINI V. (2020), *Il pioniere italiano della lotta alla fillossera. Giulio Magnani*. Città del vino, Siena
 PASTENA B. (1972), *Trattato di viticoltura italiana*, Sirte, Roma.

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

L'ANNATA 2021 CHIAMA LA COP 26



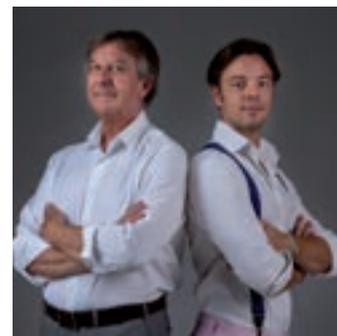
THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

La vigna soffre, come soffre il nostro pianeta, per eventi climatici estremi e inconsueti. L'annata 2021 ne è la dimostrazione più esplicita, in particolar modo per il Sangiovese, vitigno sensibile all'ambiente e a tutte le sue espressioni. Per la mia natura scientifica non sono incline ai catastrofismi per sentito dire, perciò cerco di ragionare su dati consolidati, per quanto se ne possano trovare di affidabili.

In altra parte ho spiegato che l'aumento della gradazione zuccherina dell'uva, che si trasforma in aumento di gradazione alcolica, non è dovuta solamente a un aumento di temperatura, ma a particolari operazioni agronomiche quali la cimatura esasperata, eccessi di lavorazione del terreno e rese bassissime d'uva per ettaro. Ciò nonostante, quest'anno le gradazioni sono salite ulteriormente e hanno sfondato quota 16 gradi. Quand'ero piccolo 16 gradi era la gradazione del Vin Santo toscano, vino destinato a esser consumato un ditale a Natale. Ancora una volta dobbiamo valutare che non è il solo aumento di temperatura a provocare l'innalzamento vertiginoso degli zuccheri, ma l'eccesso d'illuminazione; infatti, se ricordate, durante la primavera e l'estate di quest'anno le giornate nuvolose sono state rarissime e i raggi ultravioletti hanno picchiato implacabili sulla vite. Questo ha provocato un eccesso di fotosintesi e il disseccamento di parte degli acini, che sono subdoli, in quanto sfuggono a ogni valutazione analiti-

ca poiché impossibili da spremere per poi aprirsi durante la fermentazione e arricchire il mosto con zucchero senza controllo. Sicuramente è l'eccesso di fotosintesi che ha portato a un aumento incontrollato degli zuccheri, in quanto la vite è deputata ad assorbire l'energia del sole e trasformarla in energia spedibile biologicamente, proprio con gli zuccheri. Ma il processo non si ferma qua. Le radiazioni solari sono positive per qualsiasi organismo, ma l'esagerazione è dannosa ed è necessario difendersi. Lo sanno geneticamente le persone di colore, mentre per le pelli chiare è la natura a provvedere coi bastoncini di melanina: quest'ultimi, in risposta all'esposizione eccessiva al sole, si aprono a ombrello e, essendo marroni, impediscono alle radiazioni a penetrare a fondo. Forse le persone che spendono intere giornate al sole dovrebbero riflettere che il ben colorito acquisito non è un regalo della natura, ma una strenua difesa in favore della loro salute. Cos'è successo quest'anno alla vite e in parti-

colare al nostro Sangiovese? Anche lui si è difeso dall'eccesso d'illuminazione e ha prodotto gran quantità d'antociani e polifenoli in difesa del proprio organismo. Vorrei evitare di citare i polifenoli elaborati, dato che hanno una valenza tecnica trattata in altre sedi, ma di uno di essi vorrei parlarvi. La Quercetina è un flavonoide, estremamente importante in questa fase di schermo della vite, tuttavia la sua elevata concentrazione può spingerlo a creare un precipitato che ha un aspetto poco gradevole per il consumatore, nonostante la sua natura salutare e positiva. Ancora non ne abbiamo valutato il tenore in





quest'annata, ma per quanto detto sopra non potrà essere limitato. Bisogna altresì considerare che i raggi luminosi inducono la produzione di Quercetina, ma che le elevate temperature ne aumentano la degradazione. Vi aggiornerò nei prossimi articoli. Nella descrizione della vendemmia 2021 dobbiamo tener conto di un altro aspetto importante: la gelata primaverile. Anche questa è figlia del climate change? Come mi dice mio figlio, medico chirurgo americano, ormai ogni decesso di natura cardiocircolatorio viene emozionalmente imputato ai vaccini, ma la reale incidenza è minima. Nel 1991 abbiamo ancora il ricordo di una gelata terribile nella quale c'erano colline divise da una riga perfetta in cui sotto la vigna era marrone grigio, mentre sopra viva e vegeta. Sono passati 30 anni e la gelata si è ripresentata terrificante, anche se la temperatura media è cambiata. Quello che si nota in questa annata, rispetto al 1991, è che le viti colpite, normalmente sotto i 300 metri slm, hanno ripreso il proprio vigore vegetativo fin

quasi ad annullare gli effetti visivi delle bruciature. Quando le gemme dei tralci sono distrutte dal gelo si risvegliano quelle di sott'occhio, dette in toscana "occhio del lupo", le quali "cacciano" i germogli moderatamente fruttiferi. L'uva prodotta normalmente non è qualitativa, di bassa gradazione e povera, ma in quest'anno sembra aver trovato un moderato equilibrio. Naturalmente la quantità finale è molto ridotta, ma questo è dovuto anche alla prolungata siccità, che è proseguita fino alla vendemmia. Eppure la vite che ha sofferto la mancanza d'acqua, ha mostrato un muro verde piuttosto fresco: che sta cominciando a reagire al climate change prima di noi uomini? È come se ci dicesse: voi discutete e discutete alla COP 26, noi agiamo. Che Sangiovese si sta presentando in quest'annata 2021? Un vino molto concentrato con una quantità di polifenoli elevatissima e un colore impressionante, in accordo con quanto abbiamo detto sulla produzione di polifenoli come difensori dell'organismo vegetale dall'ecces-

sivo irraggiamento. Naturalmente i vini hanno sofferto la temperatura elevata e in molti casi questa ha portato a odore e sapore di sovrarmato con ossidazioni incipienti. Tutti noi siamo impressionati da questi vini, ma come dice Jacopo parafrasando una nota pubblicitaria: la potenza è nulla, senza il controllo! Certo, tutti noi siamo impressionati dalla muscolarità in ogni settore, ma io vorrei ricordare un grande dell'Enologia scomparso, il prof. Glories, che era solito dirmi, riguardo alcuni vini valutati come grandi: "No, sono una caricatura dei grandi vini". Perciò cosa può dire il millesimo 2021 alla COP 21? Noi siamo forti e andiamo avanti, nonostante le vostre elucubrazioni, perché noi siamo la produzione e troviamo tutti i mezzi per sopravvivere, non vi preoccupate. Voi continuate a mantenere il bilancio dell'economia in equilibrio, da decisioni sbagliate milioni di uomini potrebbero soffrirne con rischi immensi. A noi dovrete comunque arrivare, perché non si vive né di profitti finanziari, né di politica. Si vive d'agricoltura!

Giacomo Tachis

LA CULTURA DEL VINO E DELL'AMICIZIA



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Sono passati appena 5 anni dalla scomparsa di Giacomo Tachis (1933-2016), ma il suo sorriso tagliente e sornione resiste al tempo e alle vicende dolorose della pandemia che ha investito il mondo intero.

Pur essendo il grande enologo, che ha iniziato la rivoluzione nel mondo del vino italiano, intestandosi vini diventati famosi in tutto il mondo, dal Sassicaia al Tignanello, dal Solaia al Turriga, Tachis rimase sempre fedele al suo sorriso, curioso delle cose del mondo e degli uomini. Per lui l'amicizia era una virtù innata e per questo sono sempre legato a lui, come molti altri cari amici, da Torello Latini a Stefano Cordero di Montezemelo, che quell'amicizia hanno curato e

coltivato fra i libri del suo studio a San Casciano, oppure a "cena", ora di qua, ora di là. Amava i libri e li collezionava, soprattutto di storia, di filosofia, di scienza. La sua biblioteca, lasciata alla Fondazione ChiantiBanca, come il suo archivio, andrà valorizzata come merita. Perché per non dimenticare bisogna non solo coltivare il ricordo, ma studiare e ricercare per capire e per agire. Senza studio e passione, senza la curiosità di conoscere il passato, senza l'umiltà di "perde-





re tempo” con i libri e con gli amici, senza questo patrimonio di cultura, non si può fare nulla di buono. Nemmeno per caso. Quando ci siamo conosciuti stavo curando la “Storia del vino in Toscana” (Polistampa, Firenze, 2000). Fu il collega Giuliano Pinto a farmelo conoscere per affidargli il saggio conclusivo del volume, intitolato I vini nuovi. Per intenderci disse che sarebbe partito dall’Ottocento, perché la storia del vino in Italia si lega anche al Risorgimento con

figure di proprietari enologi che diedero una svolta decisiva alla vitivinicoltura del nuovo Stato come Bettino Ricasoli o Vittorio degli Albizi. Da quel momento in poi è nata un’amicizia che abbiamo coltivato con libri, viaggi e riunioni conviviali con amici. E lui ne aveva di amici, in Italia come in Francia, in Sicilia come in Sardegna. Con un miracolo, raro, era stimato e amato da persone e gente diversa: dai grandi proprietari e produttori ai tecnici, dai lavoratori dei campi a quelli

della cantina. Era un “saggio”, un grande tecnico, ma anche un grande umanista che apprezzava una virtù rara: il senso della misura. Oggi diventata una virtù persa per strada da esibizionisti che seguono la moda di “spararla più grossa” per esser visibili. Quando qualcuno ci provava con lui, gli occhi di Giacomo Tachis si stringevano ancor di più e il suo sorriso diventava come quello del gatto sornione, che scoraggiava il malcapitato per non fare la fine del topo.

La follia dello spreco



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

La scissione, il taglio netto col passato fatto dall'attuale sistema, porta la "politica" – tutta nelle mani della finanza (banche e multinazionali) – a non comprendere il presente e, così, a non avere gli elementi necessari per progettare il futuro.

Porta, anche e soprattutto, a non capire il territorio, il suo significato di bene comune, nel momento in cui questa sua fondamentale prerogativa è stata, di fatto, sacrificata alla privatizzazione d'ogni bene. In pratica cancellata e, con essa, i suoi valori, le sue risorse, ovvero le preziosità di un tesoro distrutto dalla voracità del sistema. Una "politica" senza più protagonisti, animata solo da comparse, che si ritrovano sul palcoscenico, posizionate chi a sinistra, chi al centro e chi a destra. Come un gregge che si muove da una parte all'altra lungo l'antico tratturo, con tante pecore alla ricerca dell'erba, che diventa difficile distinguere l'una dalle altre. Comparse che, ben posizionate sul palcoscenico della quotidianità, hanno smesso di: identificarsi col luogo; guardare l'orizzonte; ammirare e, così, emozionarsi di fronte alla bellezza del paesaggio nelle sue più disparate forme; avere chiaro il senso della realtà, ovvero il presente quale

continuità col passato che apre al futuro. Non sono più credibili, anche quando sono applauditi da masse di ultras che hanno un solo bisogno: quello di sfogare la carica di violenza accumulata per colpa di un sistema che allarga sempre più la forbice delle disuguaglianze e vuole lo svuotamento del cervello e dell'anima d'ognuno, tanto da pensare e programmare la sostituzione dell'essere umano con un robot. L'obiettivo è quello di volerci rendere sempre più numeri di algoritmi d'intelligenza artificiale, utili, appunto, al sistema che, non avendo il senso del limite e del finito, procederà fino alla distruzione di quel poco che ancora la nostra madre terra ha da dare. Ecco che, per il non senso della territorialità e il suo modo di essere e fare, il neolibero predatorio e distruttivo imploderà, e così finirà. Tutto questo succederà dopo che il genere umano verrà privato di valori, sogni, radici, identità; di possibilità di governare il cambiamento, in man-

canza della politica e dei suoi strumenti, i partiti; di possibilità, anche, di poter godere il cibo, frutto del terreno e della sapienza di milioni di donne e di uomini. Un processo che, da qualche decennio, è già cominciato proprio col furto di territorio e la marginalizzazione dell'agricoltura e delle sue risorse, trovando, nel consumismo spietato e nella globalizzazione, quell'accelerazione che ha portato il clima alla situazione di malato cronico che vive oggi. E, non solo, che ha allargato sempre più la forbice delle disuguaglianze e messo in crisi la





sostenibilità. Clima, disuguaglianze e non sostenibilità, le 3 pandemie che hanno preceduto quella prodotta dal Covid-19, ancora oggi sottovalutate, tutte opera del sistema che ha eletto, come suo dio onnipotente, il denaro. Pandemie sempre più difficili da curare, nel momento in cui il sistema, malato di profitto, non ha, nel suo modo d'essere e pensare, il concetto della prevenzione e della moderazione, la voglia di correggersi e cambiare. In pratica – da quello che è dato vedere – non gliene importa niente delle conseguenze, che si tratti della distruzione della foresta dell'Amazzonia o dell'Africa; dell'Oceano con la plastica galleggiante e le acque inquinate; dei ghiacciai che si sciolgono; della perdita della biodiversità. Non gliene importa niente, visto il furto di territorio e, con l'agricoltura industrializzata, il furto, anche, della fertilità dei suoli di un globo popolato – alla fine dei prossimi trent'anni – da 10 miliardi di persone, che vuol dire 10 miliardi

di bocche da sfamare. Un insieme d'azioni scellerate di un sistema appunto, che ci rende tutti complici coi suoi strumenti d'informazione/persuasione. Un esempio è la televisione e i programmi che parlano del cibo. Una gara continua e tante parole per spiegare i caratteri organolettici di un ingrediente, le procedure di preparazione di questo o quel piatto. Nessun odore, profumo o aroma e, peggio ancora, nessuna possibilità di provare, degustare, assaporare. Niente "acquolina in bocca", tutto resta dentro il cavo elettrico che trasmette le immagini e i suoni. Trasmissioni che diventano proposte, stimoli a consumare quello che le cattedrali di questo tempo, i centri commerciali, hanno da smerciare, e, subito dopo, da buttare. Parlando di cibo, il pensiero va a tutto quello (circa la metà) che non siamo riusciti a utilizzare e mangiare. Un altro esempio è la chiusura non solo delle botteghe commerciali, ma anche di quelle artigiane, che, nel

passato, hanno contribuito non poco allo sviluppo dell'arte e alla nascita e crescita delle civiltà del Mediterraneo. Un'economia circolare che dava la possibilità di provvedere al recupero di un oggetto e così evitare cumuli di macerie e, con esse, l'apertura di nuove cave, altre miniere. Quest'immagine, per niente bella, del sistema che governa il mondo, il neoliberalismo, è la rappresentazione della follia dello spreco. Anche dei valori e delle risorse che la natura ha messo a disposizione di tutti gli esseri viventi, con noi, donne e uomini, che, guidati dal dio denaro, abbiamo perso il senso della realtà e non riusciamo a renderci consapevoli del futuro prossimo, che ci spetta di vivere. Ancor più dell'eredità che lasciamo alle generazioni di oggi e domani, nel momento in cui, con la mancanza delle materie prime e le crisi dei trasporti, il mito della globalizzazione crollerà e il neoliberalismo, una volta annullata la politica, imploderà.

COSA METTO IN ETICHETTA L'ANNO PROSSIMO?



Studio Tonon, Lo Vetro & Partners
Studio legale & Consulenza Internazionale
Roma, Milano, New York



I *must have* della tua nuova etichetta ambientale... e se vuoi digitale! Come è ormai noto, il “Decreto rifiuti” (D. Lgs. 116/2021) ha esteso l’obbligo dell’etichettatura ambientale anche ai vini. Pertanto, all’alba del nuovo anno, i vitivinicoltori dovranno indicare – in modo chiaro – i codici di smaltimento prodotto, le indicazioni sul materiale utilizzato e sulla raccolta differenziata (ad esempio, per la bottiglia di vino, il codice e la natura del materiale del tappo, capsula e bottiglia di vetro).

Ciò al fine di facilitare la raccolta, il riutilizzo, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi, nonché per dare una corretta informazione ai consumatori sulle destinazioni finali degli stessi. Secondo la normativa, tali informazioni devono essere riportate su tutte le componenti separabili manualmente. Ma in che modo? Ovviamente sarebbe preferibile indicare le informazioni su ogni singolo componente dell’imballaggio, ma qualora non sia possibile farlo, è possibile specificare il tutto... direttamente in

etichetta! Non solo! Laddove le bottiglie di vino siano contenute all’interno di contenitori (ad esempio cartoni/scatole/bancali), è possibile riportare l’identificazione del materiale di composizione di quest’ultimi sui documenti di trasporto che accompagnano la merce e/o su altri sistemi esterni digitali. Quanto tempo abbiamo a disposizione? L’obbligo di etichettatura ambientale entrerà in vigore il 1° gennaio 2022. Pertanto le aziende del settore avranno la possibilità di commercializzare i prodotti





privi dei requisiti d'etichettatura ambientale – che siano già immessi in commercio o che siano già provvisti di etichettatura (ancorché non applicata sulle bottiglie) alla data del 31 dicembre 2021 – fino a esaurimento delle scorte! Ciò è stato ribadito anche dal Ministero della Transizione Ecologica con apposita nota esplicativa. E per la mia etichetta digitale? L'obbligo si ritiene adempiuto anche nel momento in cui le informazioni obbligatorie sull'etichettatura ambientale sono veicolate tramite

canali digitali (APP, QR code, codice a barre, link al sito internet del produttore). Ma attenzione! Non è sufficiente inserire il QR code o il sito sul pack e/o sul punto vendita... deve essere specificato a chi usufruisce di quel pack come andare a trovare le indicazioni per lo smaltimento sui canali digitali. Tale opzione digitale è considerata una grande opportunità per le aziende, anche nell'ipotesi in cui l'etichettatura ambientale degli imballaggi diventi un obbligo anche in altri Paesi comunitari o terzi (e sia

necessario, quindi, riportare l'informativa nelle varie lingue dell'Unione Europea). Inoltre la possibilità di ricorrere al solo canale digital è una considerazione che attualmente si sta valutando anche nel ben più ampio Regolamento 1169/2011, relativo alla fornitura d'informazioni sugli alimenti ai consumatori. Un bel regalo di Natale per il consumatore e l'ambiente. E se tutto ciò non vi convince, il consiglio è di parlarne con un esperto... ma occhio alle sanzioni!

Ripartenza

C'È SEMPRE VOGLIA DI ASSAGGIARE E SCOPRIRE. A CAVALLO TRA UNA ZOOM E UNA DEGUSTAZIONE IN PRESENZA

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Quanto sta cambiando il nostro mondo! Nell'ultimo numero della rivista ci eravamo lasciati con una constatazione rispetto alle forme di comunicazione legate all'attuale situazione.

Personalmente ero riuscito solo a partecipare a un primo grande evento (Opera Wine), mentre, al momento di scrivere, ho avuto modo di assistere a diverse cose e organizzarne altre. Torno, quindi, sul punto fondamento che l'uomo è un animale sociale e quindi necessita d'interazioni fatte di movimenti, gesti, sguardi che una zoom non può regalare. Affermo con forza, dunque, la necessità che il nostro mondo riscopra le dinamiche di una "vecchia" socialità fatta di degustazioni insieme, eventi, discussioni. Dall'altro canto, colgo le opportunità che le tecnologie possono offrire. Continuo a pensare a un mondo che sia un mix tra analogico e digitale con un equilibrio comunicativo tra i due. Un eccesso dell'uno o dell'altro, infatti, può portare a una stanchezza deleteria per coloro che devono far passare un messaggio. Ricette di giuste percentuali, come ben capirete, non esistono, ma è necessario studiare quello che vogliamo comunicare per far dosare bene i canali utili al nostro lavoro. Mi viene sempre di più in mente che la teoria della cultura della convergenza (transmedia storytelling) – introdotta nel 2006 da Henry Jenkins – sia sempre più un concetto chiave, un modus operandi e vivendi che travalica il moto di pensiero per



divenire un elemento pragmatico. Utilizzare più strumenti è una necessità e un'opportunità. Lo penso anche dal punto di vista economico. Lunghi viaggi, pranzi, cene, alberghi sono un dispendio di risorse economiche che, moltiplicate nell'anno, sono un buon investimento. Utilizzando le tecnologie e le loro modalità, che ormai sono diventati patrimonio comune, si potranno investire le risorse in maniera differente, organizzando, magari, alcuni momenti digitali e reinvestendo quei capitali risparmiati nel migliorare le proprie attività nei momenti di pre-

senza. Uno scenario futuro, ma non troppo, che deve trovarci preparati e aperti. La comunicazione viaggia veloce e si adatta. Facciamolo anche noi! Per suggerimenti non esitate a scrivermi a rg@pr-vino.it





Colle Massari



tre bicchieri



94 POINTS



tre bicchieri



94 POINTS



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

VALORITALIA.IT

Dopo alcuni mesi passati a combattere una tremenda malattia, il 12 novembre scorso è prematuramente scomparso all'età di 63 anni Roberto Felluga, imprenditore gentiluomo e degno rappresentante della quinta generazione degli storici vignaioli del Collio (Gorizia), approdati in Friuli Venezia Giulia negli anni Venti del secolo scorso.

È scomparso Roberto Felluga

IL MONDO DEL VINO
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
PERDE UNO DEI SUOI MAESTRI

andrea cappelli

Il rapporto tra il mondo del vino e la famiglia Felluga era cominciato oltre cent'anni fa in Istria, terra d'origine di quella che si può considerare una vera dinastia di viticoltori, con Michele, che inizia a produrre vino congiuntamente all'attività di una locanda a metà dell'Ottocento.

Roberto era figlio di Marco Felluga – decano dei produttori del Friuli Venezia Giulia, detto 'l'inventore del Collio', col quale maturò una profonda esperienza nel settore proprio negli anni del passaggio della viticoltura friulana da realtà locale ad affermata eccellenza internazionale. Roberto per quasi trent'anni ha gestito con serie-

tà e professionalità le due aziende di famiglia, la Marco Felluga di Gradisca d'Isonzo, da dove tutto ebbe inizio grazie al padre, e la Russiz Superiore a Capri-va del Friuli. La sua passione e la sua competenza hanno consentito a entrambe di farsi largo nel panorama enologico internazionale, riportando il Collio a un ruolo di primo piano anche fuori dai confini del Friuli Venezia Giulia e dell'Italia. Avendo lavorato da sempre per dar cor-

privilegio, che senti naturalmente se sei nato fra queste colline, cresciuto fra questi filari di viti, respirato il profumo del mosto e l'aria che arriva dall'Adriatico". Tanti i riconoscimenti raccolti in questi decenni, l'ultimo dei quali l'inserimento del Collio Sauvignon Riserva 2016 Russiz Superiore, definito punto di riferimento per i vini bianchi italiani, tra i mi-

po a una maggior identità ai vini friulani e giuliani, con lui le aziende di famiglia hanno ampliato la ricerca enologica, che ha sempre connotato l'attività della cantina. Roberto, persona riservata, corretta, di gran classe, molto generosa, estremamente disponibile, non correva dietro le mode del mercato, proseguendo l'opera di valorizzazione delle sue uve intrecciando innovazione e tradizione. Dimostrando da sempre una grande attenzione e un grande amore per i vini friulani, a lui il merito di aver rilanciato e riportato il Collio al centro dell'interesse del mondo del vino, consolidando il progetto dei vini bianchi da invecchiamento. Solo qualche anno fa, in un'intervista, Roberto aveva parlato così dell'azienda di famiglia: "È una responsabilità e un

giori 100 vini al mondo del 2020. Roberto Felluga, impegnato da sempre in prima linea nel rappresentare gli interessi della categoria e del Paese, è stato presidente della sezione economica regionale viticoltura di Confagricoltura e vicepresidente del consorzio Collio. Un'epopea, quella dei Felluga, che continuerà, grazie a una continuità familiare che vede ora la famiglia Ilaria – sesta generazione di questa schiatta di vignaioli – al timone delle aziende di famiglia. E siamo sicuri che Ilaria, col sostegno del nonno Marco e dei collaboratori più stretti, facendo tesoro delle conoscenze tramandategli, proseguirà sulla strada della qualità assoluta tracciata dall'attento padre.



anno X, n. 34 luglio-dicembre 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 Dracopoulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Maurizio Gily
Francesca Parato – Giada Sanchini
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

Generoso De Luca, amministratore delegato
del Campus "Principe di Napoli" di Agerola







Beatesca

Buone
Feste

beatesca.com

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

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00

9 788864 332000