

INOS

036 VIVEREDIVINO



Brunello di Montalcino.

Le leggende lasciano sempre il segno.



CONSORZIO DEL VINO
BRUNELLO DI MONTALCINO®

PER LE ICONE DEL VINO ITALIANO, COME PER LE GRANDI FAMIGLIE, IL SENSO DI APPARTENENZA È TUTTO. IN QUESTO IL CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO TROVA LA SUA RAGIONE D'ESSERE: UN SIMBOLO CHE UNISCE I PRODUTTORI, UN SIGILLO DI QUALITÀ, UN MARCHIO DI PRESTIGIO.



www.consorziobrunellodimontalcino.it

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



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

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

Oil Super Tuscany

In Toscana la produzione d'olio, anche se in quantità limitate, è antecedente al VII sec. a. C. e la coltura dell'olivo in Etruria è testimoniata dal ritrovamento di contenitori d'olio in bucchero risalenti a quel periodo dove si legge "Aska me oleivana", ovvero "io (sono) un vaso da olio". Ma a ricordare quanto sia antico il legame di questa regione con la coltivazione dell'olivo esiste ancora in Maremma il celebre "Olivo della Strega" - il nome invece risale al Medioevo, quando intorno all'albero si svolgevano riti sabbatici - in quel di Magliano, in un piccolo uliveto adiacente alla chiesa romanica della SS. Annunziata, la cui veneranda età supera di gran lunga i 3.500 anni, collocandosi tra i più antichi d'Europa. Le modeste produzioni della Toscana rimasero tali per molti secoli e fu solo verso la fine del Trecento che molti agricoltori si adoperarono per aumentarne la produzione e la qualità, mentre si stava verificando anche un aumento del commercio dell'olio toscano, che gradatamente cominciò ad affermarsi come un olio di gran qualità e spiccata personalità. Fu sul finire del Cinquecento che l'attenzione verso l'ulivo si estese a tutti, dai grandi ai

piccoli proprietari e sempre più l'olio di varie zone della Toscana si distingueva all'estero per i suoi pregi. Ma ogni volta che la spirale di produzione dell'olio raggiungeva livelli qualitativi ed economici interessanti, ogni qual volta la richiesta del mercato internazionale cresceva, gli inverni rigidi e le conseguenti gelate causavano danni ingenti ai raccolti, com'è avvenuto nel 1709, nel 1846, nel 1850, nel 1929, nel 1956 e in particolar modo nel 1985, quando più di 20 milioni d'ulivi furono colpiti da quest'evento climatico che costrinse i produttori ad abbattere o riallevare al piede o reimpiantare tutte le colture per un buon 90% dell'intero patrimonio olivicolo regionale. Tutta la produzione cadde nuovamente in una forte depressione, ma da allora si è verificata una notevole ripresa del settore che, pur non avendo completamente dissolto ogni problema, ha avuto un incremento dopo il riconoscimento dell'IGP e della DOP. Speriamo che ciò che è stato fatto per il vino in questa regione possa in breve tempo far giungere anche a questo prodotto, indubbiamente prezioso anche per la salute, i valori di "Oil Super Tuscany".

Bruno Bruchi



Agricola Sada

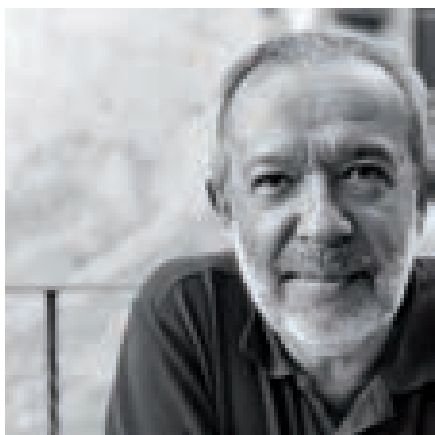
Casale Marittimo – Castagneto Carducci







Olio Novo e vino Novello



*Mentre pranzi allegramente,
bevi poco, ma sovente:
perché il corpo non si guasti,
mai non bere fra due pasti;
dà col ber principio a cena,
se non vuoi sentirne pena.
Al di sopra a ciascun uovo
bevi sempre un bicchier nuovo.
Pon la noce sovra i pesci,
alle carni il cacio accresci:
una noce ai ghiotti arride,
nuocon due la terza uccide.*

A cura di Luigi Firpo,
Regimen sanitatis Salerni,
Capo XXXVIII.
Del modo di mangiare e di bere,
Tea 1989.

Nell'arco di tempo che divide l'equinozio d'autunno dal solstizio della tenebra d'inverno, il verde scompare lentamente dal paesaggio per lasciar posto ai mille colori del cambiamento proprio delle mezze stagioni, che a volte si nascondono nelle pieghe cicliche dei tempi. L'estate lascia spazio al caleidoscopio mutevole che esplode appena prima del grigiore che vestirà il quotidiano. In questi frangenti sospesi, che alludono al futuro e al passato insieme, l'animo tende a forme di divinazione che lo traghettino verso il nuovo che è appena fuori dall'uscio, oppure, in una dimensione parallela.

Vino e olio nuovi, dopo la vendemmia e la raccolta, sono in attesa di maturazione e crescono nell'immaginario, tornano d'annata ogni autunno. Così, alla luce di una candela, si compie ancora nelle case il rito profano, accompagnato da

orazioni e segni cristiani dell'olio rigorosamente d'oliva, versato nella bacinella ricolma d'acqua. Acqua che disseta animali, piante e uomini; olio che viene dal legno e dalla terra, grazie alla pietra lavorata. Liquido benedetto che si perde nei millenni per esser sempre lenimento, alimento, luce nel buio, sacro fluido taumaturgico. Se, al contatto con l'acqua, la piccola massa oleosa rimane integra e si allarga lentamente, come la sua natura chiede, la vita ci appartiene e ci si può rivolgere al futuro a fronte alta. Se invece si crea l'effetto mercuriale della frammentazione incontrollabile, bisogna allora correre ai ripari della preghiera a san Michele o dei rimedi della medicina empirica popolare, che si può dire anche magia. La stessa magia naturale che permette al mondo di esser quel che è, di chiamare ninfe quelle creature sottili perseguitate dall'ottusità che appanna la mente degli uomini in tempi oscuri. Questioni di meccanica celeste. Consultare oracoli sta nell'indole umana fin dalle civiltà originarie dell'Indo, dell'Eufrate, del Nilo, del fiume Giallo. Un'abitudine comune nei corredi iconografici dei sepolcri d'ogni tempo, che induce a immaginare un'altra vita, oltre quella in corso, aspirando all'infinito.

Quando tutto è noto o perduto l'olio mediterraneo si adagia su fette di pane fresco penetrandone la mollica, che gli dei carnivori non gradiscono. In olio e sale s'imbevono gli ultimi ortaggi dell'anno solare a rinfrescare il palato dall'uggia di prelibate libagioni. Questo tempo generoso dona anche un vino primaticcio, i cui sentori sfuggono e annaffiano copiosamente la noia, limitando l'attenzione alla quantità. Può scorrere senza timore nei vetri, rammenta la tradizione romana e forse greca, col vantaggio di una maggior sagacia, di un più saggio governo della vendemmia e della residenza in cantina.

Olio e vino, linfa e sangue, nutrimento per il corpo e per l'anima. In questi due prodotti risiede il sedimento della cucina mediterranea, del cibo baciato dal Mare nostrum. In questi mesi si colgono le olive nei paesi fortunati e al vino già si richiede di scegliere d'esprimersi secondo il mistero della diversità dei vitigni e delle varietà, Canino nel Lazio, Dolce Agogia in Umbria, Frantoio e Gentile nel centro Italia, Leccino, Moraiolo, Raia, Rosciola, Taggiasca, Biancolilla, Bosana, Carolea, Cellina, Coratina, Dritta, Nocellara, Ogliarola, Ottobratica, Pisciottana, Pizzacarogna, Olivastra...

La solita straordinaria ricchezza del nostro bel Paese.

L'editore

Manzoni



EVENTI

L'iconica bottiglia dal design floreale di Perrier-Jouët	10
Nuova cantina per Antonelli	16
"Mangiarebene Berebene" al suo debutto	20
A tavola sulla spiaggia	24
Champagne Martin Orsyn al Grand Universe Lucca	26
Albola Summer Event 2022	28
Tre giovani Grand Cru di Borgogna da Pinchiorri	30
Meet Chianti Classico Experience	32
Giulio Ferrari in verticale	38
Un territorio, 25 vignaioli, una sola anima	42
Miss Toscana presenta La Togata Flute Millésimé	44
Indigeno Cucina Terrestre	48
Nuovo brand identity per Carpenè-Malvolti	52
Cena-evento a Poggio Il Castellare	54
Montenisa presenta il progetto Cassette d'Autore	58

COPERTINA

66

Quarant'anni
di Brunello di Montalcino Riserva
Poggio al Vento

PRODUTTORI

Beatesca: una vendemmia di precisione	80
Un'antica cantina a Giglio Castello per i vini di Massimo Piccin	82
Usiglian del Vescovo, il genus loci dei "vini di sabbia"	92
Casteani, Il sogno enoico di Mario Pelosi	98
La nuova cantina dall'animo green di Tenute del Cerro	100
La bella vendemmia 2022 a Camigliano	104
I prodotti d'eccellenza della Distilleria Deta	110
Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca: qualità sostenibile	114
Masottina e il "Valore del Tempo"	122
gli intriganti vini di Aquila del Torre	126
Vie D'Alt, un taj di Sclopetin, par plasê, di chèl bon	128
I primi vent'anni di Barrua	130
La Cantina di Santadi	136
Intrigante restyling per le etichette di Cobellis	146
Hanami: la vie en rosè di Cantine Fina	156

CONSORZI

55 anni per il Consorzio del Brunello di Montalcino	160
Cesare Cecchi confermato presidente del Consorzio Vino Toscana	175
Nobile di Montepulciano: Andrea Rossi confermato presidente	181
Maremma Doc: natura incontaminata e vini sorprendenti	182

OLIO

Frantoio Franci: il santuario dell'olio	186
---	-----

ALBERGHI

La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla	188
Hotel Posta Zirm: alla scoperta della cultura ladina	196
Grand Hotel Sitea, salotto della grande ospitalità torinese	204
Il Metropole di Venezia	208
Londra Palace Venezia	214
50 anni per l'Ermitage Bel Air Hotel di Abano Terme	220
Il Paradis di Pietrasanta: fascino e convivialità toscana	228

RISTORANTI

Il Garda contemporaneo del MoS di Desenzano	232
Hawaiian Inspired Food, firmato Pacific Poke	233
Chic Nonna, il nuovo ristorante con Vito Mollica	234
Al ristorante Alla Borsa per gustare i "nodi d'amore"	236
Ristopescheria Da Mery	238

DEGUSTAZIONI

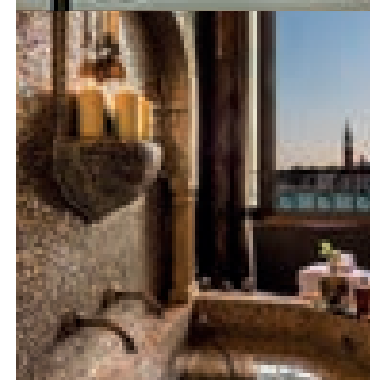
Extré fa il suo debutto all'Enoteca Pinchiorri	240
L'Hosteria Giusti accoglie i Les Enfants du Champagne	244
Visita alla Tenuta Argentiera	247

MUSEI

Il Museo della Civiltà Contadina a Rocca di Montemassi	250
--	-----

RUBRICHE

Dall'apogeo della Serenissima al declino recente	256
Si fa presto a dire Sangiovese: l'annata 2022	258
"Pronta beva"	260
Il grido della Terra	262
Gli ingredienti per la nuova etichetta... all'inglese	264
C'è bisogno di un agronomo in banca!	266
Nuove parole: vini di benvenuto!	268
Addio a Piero Palmucci, fondatore di Poggio di Sotto	270



LA MAISON Perrier-Jouët

andrea cappelli

La Maison de Champagne Perrier-Jouët nasce da un incontro. Nel 1810 Rose-Adélaïde Jouët, proveniente da una famiglia di venditori normanni, sposa il vignaiolo e botanico Pierre-Nicolas Perrier. Un anno dopo il loro matrimonio, i due coniugi, entrambi appassionati d'arte e natura, fondano la Maison de Champagne Perrier-Jouët, con l'ambizione d'elaborare cuvée diverse, rappresentative della natura del loro terroir d'origine e frutto di una creatività non convenzionale per l'epoca.

FESTECCIA 120 ANNI DALLA REALIZZAZIONE DELL'ICONICA BOTTIGLIA DAL DESIGN FLOREALE



A partire dal 1848 è il figlio dei due fondatori, Charles, a prendere le redini della Maison, continuando a svilupparne la notorietà. L'eccellenza delle materie prime è sempre stata una prerogativa della Maison, attenta in particolare ai terroir di Chardonnay che fanno lo

stile raffinato, fine e floreale di Perrier-Jouët. Reputata a livello internazionale per la qualità delle sue cuvée, nel 1861 Perrier-Jouët diventa lo Champagne preferito della Regina Vittoria poi quello della Corte Imperiale francese. Al decesso di Charles nel 1878, la Maison passa nelle mani dei suoi due nipoti, Henri e Octave Gallé. Nel 1902, in piena diffusione dell'Art Nouveau,

questi due fratelli e collezionisti d'arte commissionano al loro amico e artista Émile Gallé il disegno di una bottiglia per un prezioso Champagne top de gamme, chiedendogli d'utilizzare tutte le sue tecniche per la lavorazione del vetro in modo tale da poter riflettere nella bottiglia lo spirito e le vibrazioni di quell'era, la Belle Époque. Purtroppo il progetto fu poi accantonato perché

L'artista Émile Gallé con l'unico esemplare rimasto dell'iconica bottiglia creata nel 1902.

La cantina delle antiche riserve della Maison e la nicchia con il 1964, primo millesimo della cuvée de prestige Belle Epoque.

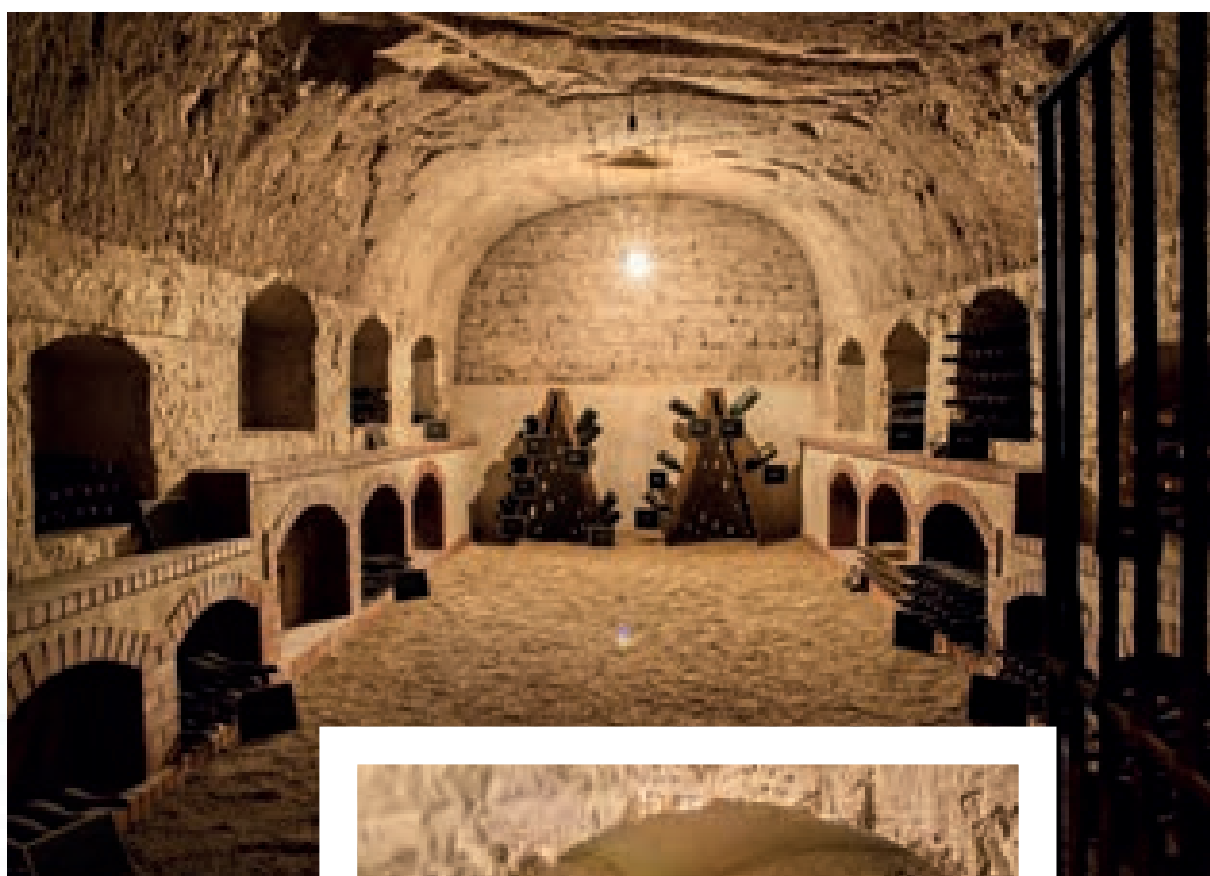


la realizzazione su larga scala di questa tipologia di bottiglie era tecnicamente molto difficile e sarebbe costata troppo all'azienda. Émile Gallé (Nancy 1846-1904) è stato un maestro vetraio francese e artista del legno e della ceramica, nato da una famiglia di commercianti di cristalli. Il suo percorso di formazione artistica iniziò assieme al padre Charles, vetraio e cerami-

sta, nella fabbrica di Saint-Clément poi attorno ai 18 anni si reca in Germania per studiare mineralogia e botanica, dove presto si appassiona e si specializza nel vetro soffiato, apprendendone i segreti della lavorazione e della decorazione. Viaggia poi in Svizzera e Italia visitando i musei e rimane ammirato dalla vetreria medievale. Nel 1873 Gallé ritorna a Nancy con l'idea di

che trasforma in una vetreria artistica e tra il 1880 e il 1889 realizza numerosi oggetti in vetro e ceramica, segnati anche da una certa influenza orientale e caratterizzati dalle paste vitree delicate nei colori e nelle sfumature. Negli anni Cinquanta a Epernay, nelle cantine della Maison, vengono ritrovati dallo Chef de Caves André Baveret 4 magnum dipinti da Émile Gallé

e questo rinvenimento ispira un'idea: la creazione di una cuvée di lusso. Sessant'anni dopo la Maison riuscì anche a trovare un artigiano di Parigi che nel suo piccolo laboratorio era in grado di replicare in numeri importanti questa tipologia di bottiglie, in modo da ren-



assumere la direzione dell'impresa di famiglia e di poter realizzare opere artistiche in vetro rappresentanti forme della natura, sia floreali che animali. In questo periodo divenne il più importante rappresentante della "scuola di Nancy" e l'apristrada della nuova arte del vetro, inserita nella corrente del "modern style". Nel 1878 assume la direzione dell'impresa di famiglia

derle un prodotto con una logica numerica di vendibilità. Così, con la vendemmia del 1964, viene selezionato il miglior Chardonnay di Cramant per dar finalmente vita alla “Belle Epoque”, tirata allora in sole 11 mila bottiglie, la cui vendita, iniziata nel 1969, nella bottiglia ideata da Émile Gallé più di sessant’anni prima, segna un nuovo capitolo nella storia della marca, rendendola immediatamente riconoscibile in tutto il mondo. E quest’anno la Maison festeggia i 120 dalla realizzazione, da parte del maestro dell’Art Nouveau, dell’iconica bottiglia che veste la Belle Epoque, le cui graziose anemoni bianche giapponesi, col loro design caratteristico e affascinante, sono ormai il simbolo intramontabile della marca, evocando lo stile floreale degli champagne della Maison, nonché il suo legame con l’arte e la natura che si perpetua ormai da più di due secoli. Così la Maison, per perpetuare l’attaccamento al terroir e la visione dello champagne dei padri fondatori, nonché per omaggiare l’anniversario di un fiore emblematico che il tempo non è riuscito a far sbiadire, nel segno dell’arte continua la sua esplorazione del rapporto tra umanità e natura attraverso una collaborazione col celebre studio di designer austriaci mischer’traxler. La visione creativa di questo duo artistico ha reinterpretato il vortice d’anemoni bianchi disegna-

to da Gallé con un mix di 70 specie provenienti dai vigneti della regione della Champagne che si mescolano, dando vita a questo anemone della biodiversità, in una rappresentazione vibrante, colorata e multistrato delle loro interdipendenze. Questo particolare anemone illustra il ruolo che tutte le specie, compresa l’umanità, svolgono nell’equilibrio biologico dell’ecosistema a cui appartengono. Ed è proprio questo insieme magnifico e complesso che Maison Perrier-Jouët contribuisce a preservare, sia nel suo parco vigneti d’eccezione che conta oggi 65 ettari vitati quasi totalmente classificati ai vertici della scala dei Grand Cru, che oltre. Con questa maestosa edizione limitatissima – vi saranno solo 100 bottiglie disponibili sul mercato italiano! – per l’anniversario di Belle Epoque 2013, Maison Perrier-Jouët condivide la sua visione gioiosa, positiva e consapevole della natura. Ma “l’anemone della biodiversità” dei designer austriaci mischer’traxler sarà protagonista in edizione limitata temporanea, sempre nell’ambito dei festeggiamenti per il 120esimo anniversario, anche degli eleganti astucci della Belle Epoque Brut Rosé 2013 e della Belle Epoque Brut 2014. In ordine alla Belle Epoque Brut Rosé 2013 – blend 45% Chardonnay, 50% Pinot Nero e 5% Pinot Muenier – è frutto di un inverno freddo e un’estate calda che ha risolto in vigna una primavera imprevedibile e piovosa, presentando un equilibrio prodigioso e una spiccata esuberanza,

data soprattutto da un Pinot Nero in grande evidenza. Una Belle Epoque Rosé elegantemente strutturata con una chiara dimensione floreale, straordinariamente fresca, ti offre subito tutta l’elegante rotondità che ti aspetti da una cuvée de prestige. Color rosato tenue e luminoso animato da un perlage fine e persistente, all’olfatto profumi pronunciati di fiori bianchi, spezie, marzapane, rosa, peonia, fragoline di bosco, lampone e pompelmo rosa, al palato presenta un attacco franco, seguito da una bella rotondità, mineralità e una texture cremosa per un finale setoso. Un’annata estremamente complessa e interessante, che si distingue per il suo innato equilibrio e che si è aperta immediatamente, godibile ed apprezzabile ad altissimi livelli già appena uscita sui mercati. La Belle Epoque Brut 2014, dove la delicatezza, l’armonia e l’eleganza si combinano per catturare i sensi, celebra l’arte dell’assemblaggio nello stile Perrier-Jouët, mantenendone lo stile e la filosofia. È figlia di un inverno insolitamente mite e umido, seguito da una primavera secca e soleggiata. L’estate è stata caratterizzata da abbondanti piogge in luglio e agosto

con 2 mesi di temperature contrastanti. Settembre è tornato alla normalità con condizioni climatiche favorevoli per la vendemmia. Le uve erano sane e raccolte al punto di perfetta maturazione. Alla visiva è oro tenue, chiaro e luminoso, come il sole nascente, al naso delicati aromi di frutta bianca, tiglio e biancospino, al palato note di succosa pesca di vigna, pera pochée e rabarbaro speziato conferiscono al vino una gran finezza. Uno champagne raro e armonioso che unisce freschezza, acidità ed equilibrio: “La struttura di questa cuvée ricorda la grazia del garofano, motivo emblematico dell’Art Nouveau – commenta Séverine Frerson, Chef de Caves di Perrier-Jouët – e le sue note evocano proprio la delicatezza di questo fiore”.

In omaggio al fascino, alla bellezza e alla vitalità della stagione che stiamo vivendo, è uscita anche la cuvée stagionale Belle Epoque Edition Automne 2011 – che segue le prime 3 edizioni del 2005, 2006 e 2010 – un incontro tra fascino, voluttà e vitalità per celebrare colori, sapori e atmosfere della natura in una stagione incantevole. Paesaggi i m m e r s i nell’ovattata luce dell’alba. Grappoli fragranti crescono generosi sulle viti,



*La Belle Epoque 2013
in edizione limitata,
reintepretazione della bottiglia
di 120 anni fa dei designer
austriaci mischer'traxler.*

promettendo vini seducenti. I frutteti si riempiono di frutti maturi, dall'aroma sensuale. Una stagione sofisticata e intensa, dolce e potente. La sua natura in transizione aumenta il suo incanto. La continua tensione tra vigore e delicatezza dà vita a un raffinato equilibrio che genera contemplazione. Rossi fiammanti, gialli splendenti, calde gradazioni d'arancione, riflessi ruggine. Così l'iconica bottiglia trasparente di Belle Epoque si veste dei colori dell'autunno, indossando una capsula carminio. Questa cuvée rosé rara ed effimera - blend 45% Chardonnay per l'eleganza e la freschezza floreale dei vigneti di Cramant, Avize e Le Mesnil, 50% Pinot Noir per la perfetta ricchezza e vi-

talità dei cru di Mailly, Aÿ, Versy e Rilly e 5 % Pinot Meunier per gli aromi di frutti rossi e la rotondità provenienti da Dizy - è rimasta a riposare nelle cantine della Maison per ben 9 anni. Ha un colore che ricorda il succo di pompelmo rosa con sottili riflessi ramati. Un'impressione di vivacità con bollicine abbondanti e ariose. All'olfatto aromi iniziali di frutta rossa con morbide note di liquore di mirtillo e fiori d'arancio. Emergono poi note floreali con una predominanza di mugheretto. In bocca ha una consistenza vellutata e gourmande che evoca un dessert dolce e cremoso con mirtillo o ciliegie. Una struttura delicata, finemente bilanciata tra complessità e eleganza. Un

finale fresco e raffinato. Questo Champagne "stagionale", un vero e proprio temporary wine, è da gustare al meglio nei bagliori di un caminetto acceso, con calma, durante un pasto, in un ambiente caldo e conviviale. Gli abbinamenti ideali sono vari e nobili: funghi, tartufi, castagne, crudité, caviale o tonno per un profumo di mare, ma anche il vitello o ancora la finezza pungente di un dessert agli agrumi. Altra collaborazione artistica di Perrier-Jouët, per il Blanc de Blancs Brut Limited Edition, è con Garance Vallée: artista, architetto e designer con sede a Parigi, esplora il posto dell'uomo nel suo ambiente e la sua riconciliazione con la natura. Rompe coi vinco-

La Belle Epoque Brut 2014 e la Belle Epoque Brut Rosé 2013 con l'astuccio dedicato al centovesimo anniversario.

li della concezione architettonica per immaginare un universo multidimensionale e compartimentalizzato. Dalla pittura al disegno, dalla scultura all'architettura e alle installazioni, le sue opere organiche si evolvono in modo naturale, a testimonianza dell'importanza che attribuisce alla sperimentazione e all'esperienza del corpo nello spazio. La scoperta da parte di Garance Vallée della ricchezza del vigneto della Maison ha fornito l'ispirazione per questa edizione limitata della cuvée Perrier-Jouët Blanc de Blancs. Rappresentate da





forme organiche che creano un linguaggio universale tendente all'astrazione, le forme di vita vegetale, animale e minerale diventano una sola cosa, la visione di un'unica natura in cui tutte le forme di vita sono unite in simbiosi, al punto da formare un'unica entità, senza gerarchia, evidenziando il ruolo uguale che ciascuna svolge nell'equilibrio dell'ecosistema della regione

*La cuvée stagionale Belle
Epoque Edition Automne 2011.
Nella pagina a fianco la
collaborazione artistica per il
Blanc de Blancs Brut Limited
Edition con Garance Vallée,
architetto e designer parigino*

della Champagne. Così la particolare etichetta temporanea dell'artista per un piccolo numero di bottiglie, in vendita da ora fino alla fine dell'anno più o meno, che trae ispirazione da tutte le forme viventi, che animano il suo approccio olistico, è una reinterpretazione dell'ecosistema del vigneto della Champagne: "Con Séverine Frerson – da ottobre 2020 ottava Chef de Caves della Maison e prima donna a ricoprire questo ruolo – mi sono resa conto dei tempi lunghi della Champagne. È il tempo della natura, del savoir-faire. Le sue parole, evocando il mondo in cui la-

voro, hanno acceso la mia immaginazione e la mia creatività". Infatti per Garance Vallée, "L'uomo è nella natura, e la natura è nell'uomo", un concetto che riecheggia il rapporto di simbiosi con la natura coltivato dalla Maison Perrier-Jouët fin dalla sua fondazione, insieme alla sua grande voglia di arte. Chiediamo a Leo Damiani, direttore spumanti e champagne della Marchesi Antinori, che distribuisce gli champagne Perrier-Jouët in esclusiva per l'Italia, un commento sulla vendemmia 2022 in Champagne: "Finalmente sarà una vendemmia me-

morabile sia per qualità che quantità e ce n'era proprio bisogno dopo gli ultimi difficili anni che hanno generato questa situazione critica sulla disponibilità dello champagne. E ci tengo a sottolineare che, a livello climatico, il 2022 in Champagne, nonostante sia stata un'annata comunque calda, non si sono verificati importanti fenomeni di siccità, anzi ci sono stati momenti freschi con belle escursioni termiche fra il giorno e la notte. Tutto ciò ha portato a uve molto sane con una raccolta di circa 120 quintali per ettaro, che ci garantirà un attimo di respiro".



“L'appetito vien mangiando oppure, meglio ancora, la sete vien bevendo!”. Filippo Antonelli, quarta generazione della famiglia che si occupa di vitivinicoltura fin dal 1881, con la sua proverbiale ironia ha usato questo simpatico modo di dire per presentare l'ultimo importante investimento che ha visto protagonista la storica cantina di San Marco a Montefalco.

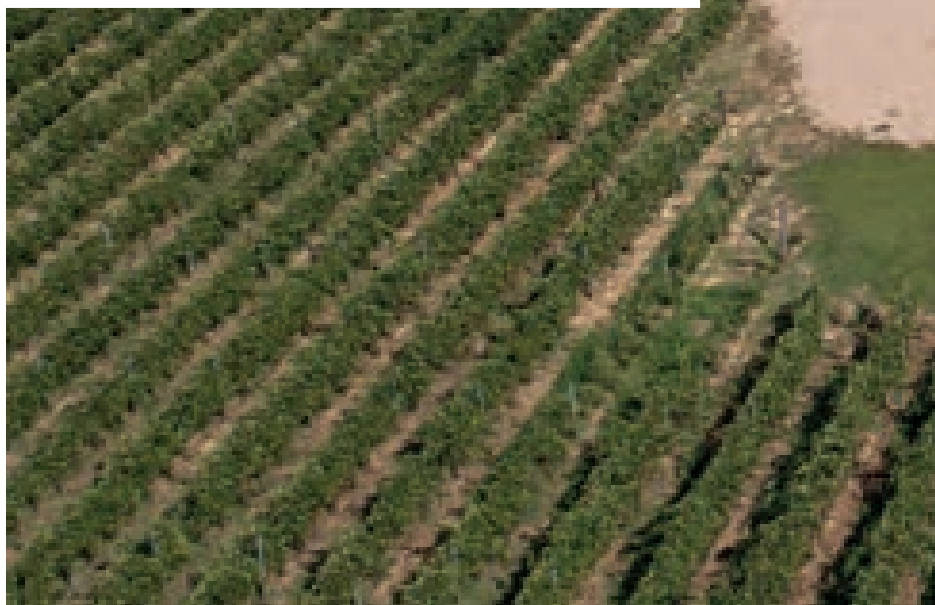
andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Lo scorso 15 settembre infatti c'è stato il taglio del nastro della nuova cantina, frutto di anni di lavoro che armonizzano e collegano il nuovo corpo all'edificio storico, dopo vent'anni dall'ultimo ampliamento strutturale datato 2001. Un appuntamento significativo non solo per questa realtà, eccellenza indiscussa del territorio, ma anche per tutto il mondo del vino umbro.

Cuore dell'ampliamento i locali d'affinamento su 2 livelli sotterranei con la barriqueaia, che ospita circa 70 tonneau da 500 litri che corre lungo un balcone pensile che si affaccia, an-



cor più in basso, su un'ampia bottaia che ospita 45 botti grandi sia da 50 ettolitri su un'unica fila che da 25 ettolitri in 2 file sovrapposte. Al piano terra insiste invece una grande salone a vetri in continuità esterno-interno affacciato sui vigneti che sarà adibito per 2 mesi, tra il 15 ottobre e il 15 dicembre, all'appassimento delle uve per il Sagrantino passito – è infatti dotato di un sistema di bilance elettroniche che pesano le cassette per misurarne la perdita di peso,



NUOVA CANTINA PER Antonelli SAN MARCO A MONTEFALCO



quindi avere un riscontro diretto sul grado d'appassimento – ma poi, per il resto dell'anno, dedicato all'eno-turismo per eventi, incontri, degustazioni, matrimoni, cene, magari con una bella tavolata all'aperto nella cappezzagna della vigna. "L'affaccio è intrigante perché esposto sul versante ovest

della denominazione verso il tramonto – commenta il padrone di casa Filippo Antonelli – con una vista, oltre che sul nostro anfiteatro di vigne, che spazia dai monti Martani con alle pendici Giano dell'Umbria e Bastardo fino a Gualdo Cattaneo". A collegare le 2 strutture, la nuova e quella storica, c'è

un lungo e largo tunnel sotterraneo di raccordo dove, essendo la Antonelli San Marco una delle aziende più longeve della denominazione, saranno posizionate in scaffalature di ferro le bottiglie delle vecchie annate di Sagrantino, che torneranno in vendita dopo un certo di numero di anni: "Ma nel

soppalco della barricaia vi sarà anche una nicchia per le annate più vecchie, le intoccabili, quelle che consideriamo la riserva di famiglia", chiosa Filippo Antonelli. In ordine all'ampiezza, il piano terra è circa di 250

metri quadrati come la bot-
taia, qualcosa meno il sop-
palco dedicato al legno pic-
colo, oltre a circa 200 metri
quadrati del tunnel di colle-
gamento, senza scordare
che tutti i piani sono dotati
di controllo di umidità e
temperatura: “Lo studio
che ha progettato la nuova
cantina è quello dell’archi-
tetto Cristiano Baldinotti di
Foligno, che ha favorito il
mio appetito, nel senso di
spunti e idee, ma alla fine
siamo anche esteticamente
molto contenti del risultato
raggiunto, pure per la bella
sistemazione degli spazi
verdi esterni”. L’evento si è
aperto nel pomeriggio con
una doppia verticale riser-
vata alla stampa enoica in
cui sono state direttamente
le bottiglie ha raccontare la
storia di quest’azienda
composta da ben 190 etta-
ri in un corpus unico al cen-
tro della denominazione,
che dal 2009 ha effettuato
la conversione integrale
all’agricoltura biologica cer-
tificata per tutte le produzio-
ni. Una cantina il cui parco
vigneti insite in località San
Marco, considerata una
sorta di “grand cru”, certa-
mente uno degli areali più
vocati di Montefalco. Gui-
date dal critico enogastro-
nomico Antonio Boco col
supporto del winemaker
Paolo Salvi e dell’enologo
residente Massimiliano Ca-
burazzi, le 2 degustazioni
hanno visto protagonisti il
Montefalco Sagrantino e il
Trebiano Spoletino, da-
vanti a un parterre di gior-
nalisti specializzati prove-
nienti da tutta Italia. “Sono
poche le aziende che a

Montefalco possono per-
mettersi verticali di questo
tipo, ed Antonelli è una di
queste” ha commentato
Boco. Col riconoscimento
della doc nel 1979 e della
docg nel 1992, si capisce
come le aziende che pos-
sano permettersi delle verti-
cali di una buona profondità
si possono contare sulle di-
ta di una mano. Antonelli –
San Marco, tra le aziende
storiche della denominazio-
ne - il primo imbottiglia-
mento è con la vendemmia
1979 - non solo può per-
metterselo, ma si impone ri-
ferimento indiscusso del
territorio. Filippo Antonelli è
tra i primi a credere nel re-
cupero del vitigno autoctono
Trebiano Spoletino, le
cui radici storiche sono ben
supportate dalla letteratura
che lo vedevano, tradizio-
nalmente, maritato all’olmo
o all’acero. La verticale del
“Trebium” che, allevato a
guyot e raccolto fra fine set-
tembre e fine ottobre, è sot-
toposto in parte a breve
macerazione sulle bucce,
parziale fermentazione in
botti grandi di rovere au-
striaco con sosta sui lieviti
per circa 6 mesi, ha visto
protagoniste le annate
2021, 2019, 2016, 2013,
2010, 2007, prima ven-
demmia prodotta. Un viti-
gno dinamico che, anche
grazie alla sua natura tardi-
va che lo avvantaggia nel
cambiamento climatico,
garantisce complessità, fre-
schezza, mineralità e quella
ricchezza gustativa che si
pone centrale in un profilo
ben definito da acidità deci-
sa e scia sapida, rendendo
il sorso sempre più intrigan-
te col trascorrere del tem-
po. Infatti l’interessante ver-
ticale ha dimostrato che



questo bianco non smette
d’evolvere nel calice e rega-
la ottime soddisfazioni negli
anni. A seguire la verticale
di Sagrantino annata – la
prima etichetta aziendale
data al 1981 - la cui mace-
razione va dai 25 ai 40 gior-
ni, la maturazione è preva-
lentemente in botti grandi
per almeno 18 mesi e poi
bottiglia dopo una sosta in
cemento, con le vendem-
mie 1988, 1996, 1999,
2001, 2008, 2016. Quello
del grande artigiano del vi-
no Filippo Antonelli per il
Sagrantino, un vino figlio
del sole del Mediterraneo
del sud, è un approccio
molto territoriale, alla conti-
nua ricerca dell’equilibrio
con una spiccata aromatici-
tà. A seguire una grande fe-
sta, che ha visto Filippo an-
fitrione della serata, a cui

hanno partecipato molte
personalità come il vicepre-
sidente della giunta regio-
nale nonché assessore
all’agricoltura Roberto Mor-
roni, il sindaco di Montefal-
co Luigi Titta, il presidente
nazionale dell’Ais Sandro
Camilli. I palati sono stati
deliziati con le focacce di
Meunier Pizza&Champagne
di Corciano, grazie alle plu-
ripremiare pizze di Pietro
Marchi farcite con i salumi
artigianali di casa Antonelli,
accompagnate col nuovo
metodo classico Antonelli
di Trebbiano spoletino. A
seguire la cena, curata dallo
chef Giulio Gigli del restoran-
te Une di Capodacqua di
Foligno, cucina in crescita
costante anche nel panora-
ma nazionale, che ha pro-
posto come antipasto “por-
ro confit al sumac, hollan-



daise al biber, nocciole e melograno”, come primo piatto “grattoni di antichi grani, topinanbur al cartoccio e anguilla del Trasimeno”, come secondo piatto “costata di manzo maturata 99 giorni, porcini, emulsione al miso, portulaca e lime” per fine con dessert “brioche di Pietro Marchi, gelato di Amandola al nostro Sagrantino e Vermouth”, il tutto annaffiato sia con le annate correnti di tutta la gamma aziendale che con alcune affascinanti vecchie annate. “Lo spazio della precedente cantina ci stava ormai un po’ stretto – ha affermato durante la serata Filippo Antonelli – e ci siamo quindi ampliati anche per necessità, facendo vini da lungo affinamento e ora anche per la novità, che ru-

ba tanto spazio, del metodo classico di Trebbiano Spoletino per il quale usciamo oggi con un ‘anno zero’ e solo mille bottiglie della vendemmia 2019, che ha maturato 2 anni sui lieviti. Dal primo risultato sono evidenti sul bicchiere tutti i caratteri del Trebbiano Spoletino, che credo si presti molto bene alla spumantizzazione. Comunque da ora in avanti l’intenzione è di crescere solo ed esclusivamente dal punto di vista qualitativo e non quantitativo”. Ma avete anche operato un riassetto degli spazi della vecchia cantina... “Nel segno di una miglior logistica delle lavorazioni, vi rimarrà tutto il settore vinificazione, mentre verrà ampliato il reparto dedicato allo stoccaggio in cestoni del

vino imbottigliato ma non confezionato e un locale sarà dedicato alla nuova generazione delle vasche di cemento, di cui ne abbiamo già 6 da 45 ettolitri”. Accanto alla cantina c’è anche un impianto di fitodepurazione con un boschetto di pioppi... “E’ un impianto sperimentale di fitodepurazione confinata, cioè mentre normalmente ci sono piante che filtrano ma poi esce dell’acqua, in questo caso non esce nulla, tutta l’acqua viene consumata per evapotraspirazione dalle foglie di questi pioppi particolari che hanno radici che vivono in simbiosi con dei batteri che gli danno la capacità di resistere alle acque reflue della cantina, così si accende un’irrigazione a goccia sotterranea che

fornisce l’acqua a queste radici”. Anche il parco vigneti è completo? “Oggi siamo a circa 55 ettari, anche se una parte devono entrare ancora in produzione, ma vorrei arrivare a breve a 60 ettari che considero il termine del mio progetto enologico per una produzione complessiva di circa 4/500mila bottiglie. Personalmente credo che se si rincorrono i numeri non si finisce mai di crescere, alla fine a discapito magari della qualità perché oltre un certo livello non si riesce a seguire tutte vigne alla perfezione. Quindi ci vorremmo concentrare per i prossimi anni solo a fare vini sempre più buoni!”

“Mangiarebene Berebene”

AL SUO DEBUTTO

A Livorno, presso la Fortezza Vecchia, in un fantastico ambiente medievale, dal 24 al 26 giugno si è tenuta una kermesse enogastronomica d'alto spessore qualitativo, voluta e realizzata da Emiliano Penco ed Emanuela Ferracchiato, che con la loro esperienza quasi ventennale nell'organizzare eventi, hanno dato lustro ed efficienza alla manifestazione.

È stata scelta la Fortezza Vecchia poiché la “Autorità di Sistema Portuale del Mar Tirreno Settentrionale” sta portando avanti un progetto d'adeguamento per accesso dei disabili, che in questa splendida location hanno avuto gli accessi liberi e possibili come nor-

malmente, purtroppo, non riescono ad avere. Il venerdì e la domenica si sono tenute ben 15 staffette di ristoratori toscani, che hanno cucinato un piatto abbinato a 3 vini descritti dai sommeliers e/o da critici del vino. I ristoratori presenti sono stati i seguenti: Gaetano Trovato, ristorante Arnolfo – 2 stelle Michelin; Gioacchino Pontrelli, ristorante Lo-

renzo – 1 stella Michelin; Filippo Saporito, ristorante La Leggenda dei Frati – 1 stella Michelin; Stefano Pinciaroli, ristorante PS – stella verde Michelin; Rocco De Santis, ristorante Santa Elisabetta – 2 stelle Michelin; Emiliano Lombardelli, Club House Argentario golf Resort Spa; Roberto Rossi, ristorante Il Silene – 1 stella Michelin; Alessandro Ferrarini, ristorante Franco Mare – 1 stella Michelin; Senio Venturi, ristorante L'Asinello – 1 stella Michelin; Mirko Martinelli, ristorante Oasi; Edi Dottori, ristorante La Sala della Comitissa; Gennaro Battiloro, ristorante Battiloro – Miglior Chef pizzaiolo guida Identità Golose 2019; Simone Gambini e Francesca De Vizia – ristorante

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Azzighe, Osteria a metà, di Livorno, Mattia Tessa Viret – ristorante Garden G, Livorno, Maddalena Ughi – ristorante Mad Japanese Dining Room, Livorno, Loretta Fanella Pastry Lab, Stagno, Livorno. Durante i 3 giorni ci sono state anche degustazioni varie di vini, io personalmente ho condotto una degustazione verticale (10 annate) del Barolo Bussia dell'azienda agricola Giacomo Fenocchio. Ho avuto il piacere d'incontrare nuovamente il Signor Claudio, figlio di Giacomo, che avevo conosciuto a Firenze qualche anno fa e abbiamo parlato insieme dei suoi vini. Devo dire che avevo già fatto una verticale dei Barolo dell'azienda e ricordo che mi erano piaciute le an-



Da sinistra: Claudio Fenocchio
e Paolo Baracchino

nate successive alla 2012. Dalla 2013 i vini, a mio avviso, sono migliorati, esattamente dopo l'avvento in azienda dell'enologo Emiliano Falsini. L'azienda normalmente vinifica coi raspi e quindi in genere i vini hanno i tannini o un pò verdi e/o un pò asciutti. A mio avviso non sempre si possono utilizzare i raspi, talvolta si possono utilizzare in parte, se hanno una certa maturità. Se i raspi sono verdi, i tannini saranno ugualmente verdi e si sentiranno sulla gengiva superiore. È bene rispettare la tradizione, beneficiando dell'utilizzo delle nuove tecnologie, che possono migliorare la qualità del vino. Prima di passare alla verticale di 10 annate, dal 1991 al 2018 è be-

ne che faccia una premessa sui tannini del vino. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser 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.



**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 1991**

Veste rosso mattone. All'olfatto esprime profumi di prugna secca, fieno, clorofilla (quella utilizzata per dare colore all'olio, non quella della gomma da masticare), carruba, menta, eucalipto, canfora, dattero secco, erbe medicinali, che a me ricordano il liquore "Don Bairo" per terminare con note di fungo porcino secco. Al palato il corpo è medio, sapori di cioccolata, carruba e prugna secca. Alcol e freschezza sono in perfetto equilibrio tra loro. I tannini sono abbastanza larghi (5/6), dolci, inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa. Vino sicuramente da bere, annata non facile. **90/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 1994**

Abito rosso mattone più evoluto del 1991. Dal bicchiere si innalzano profumi d'amido di cotone, carruba, menta, eucalipto, lievi di dattero secco, caramella dura al caffè, gibier (cesto di selvaggina), ragout di carne, caramella d'orzo per terminare con soffi d'eucalipto. Al palato ha corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6), dolci, inizialmente vellutati per poi asciugare molto la gengiva superiore. Vendemmia fatta anche coi raspi, a mio avviso molto verdi. **87/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 2000**

Manto rosso mattone. Naso con profumi intensi di ginger e liquirizia seguiti da carruba, fungo porcino secco, dattero secco, lievi di vaniglia (mi ricorda il biscotto ricciarelo), castagna bollita insieme al finocchio selvatico, menta ed eucalipto. All'assaggio svela un corpo me-

dio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'intensa liquirizia. **88/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 2002**

Alla visiva è rosso mattone. Mix olfattivo con erbe medicinali (Don Bairo), amido di riso bollito, pelle di conceria in fine lavorazione, anice stellato, buccia di piselli (baccelli), alloro, salvia, carruba, ciliegia candita per terminare con una nota dolce che ricorda la parte esterna dei confetti. All'esame gustativo si percepisce un corpo medio e sapore di cioccolata. L'equilibrio gustativo tra alcol e freschezza è un pò altalenante, mentre i tannini sono abbastanza larghi, dolci, inizialmente vellutati per poi diventare allappanti e brucianti. Lunga è la sua persistenza gustativa. **87/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 2004**

Rosso mattone. Olfatto con profumi di dattero secco, menta, eucalipto, cioccolato, pepe nero, noce moscata, lievi di canfora, buccia di piselli e carruba. Al gusto ha corpo medio e sapore evoluto che ricorda un pò il marsalato. Vino equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **88/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 2008**

Color rosso mattone chiaro trasparente. Al naso esprime profumi di carruba, castagna bollita un pò bacata con finocchio selvatico, confettura di ciliegia, anice stellato, tartufo nero, ap-





pretto (amido spray per stirare), vaniglia e gibier (cesto di selvaggina). All'assaggio ha corpo medio ed è succoso. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, il che significa che la freschezza copre completamente la massa alcolica. I tannini sono larghi (6/6-), dolci e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finalissimo di finocchio selvatico e carruba. **91/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 2010**

Manto rosso mattone un pò trasparente. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia candita, lievi di chinotto, menta, eucalipto, castagna bollita con finocchio selvatico, appretto (amido spray per stirare), cioccolata, erbe medicinali per terminare con note balsamiche che ricordano l'abete. All'assaggio ha corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), spessi, inizialmente vellutati per poi allappare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. **90/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 2016**

Manto rosso granato con bordo aranciato. Olfatto balsamico di menta, alloro e salvia. Il percorso olfattivo prosegue con sentori di confettura di ciliegia, pepe nero, noce moscata, cioccolata, tizzone del legno, panno caldo inamidato e peperone verde. Fanno da cornice a questa varietà olfattiva intensi profumi d'acqua di mare pulita, che io identifico con la parte interna bianca della buccia del cocomero. Al palato ha corpo medio sufficiente e il vino ha un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa con finale di cioccolata. **93/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 2017**

Color rosso granato con fine bordo aranciato. Naso composto da profumi minerali di pietra focaia, intensi d'acqua di mare (parte

bianca della buccia del cocomero), cioccolata, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata per finire con sussurri di conserva di pomodoro. All'assaggio rivela un corpo medio più presente di quello del 2016. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-), spessi inizialmente vellutati per poi asciugare e bruciare la gengiva superiore (più che nel 2016). Lunga è la sua persistenza gustativa. **91/100**

**GIACOMO FENOCCHIO
BAROLO BUSSIA DOCG
annata 2018**

Robe rosso granato chiaro con fine bordo aranciato. Naso interessante e vario con profumi di pietra focaia, acqua di mare, alloro, salvia, menta, violetta, cioccolata, guscio duro di mandorla, peperone verde, chinotto per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Al gusto rivela un corpo medio e un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **92/100**

Verticale interessante, come tutte le verticali, poiché ti permettono di conoscere i vini delle aziende nei loro aspetti positivi e negativi. Tornando alla manifestazione, ci sono state varie aziende italiane di varie regioni che hanno proposto i loro vini in assaggio. Un'azienda che mi ha colpito è l'ombra "Poggio Maiolo" coi suoi vini biologici al 100% d'ottima qualità. Durante questa manifestazione ho avuto il piacere di conoscere diverse persone, tra le quali Carol Agostini, Mirko Pastorelli, Simone Roveda, Daniele Tedeschi e alcuni chef che non conoscevo. Con Daniele Tedeschi ho degustato il piatto dello chef Mirko Martinelli, che ha presentato il "prosciutto di spigola" abbinato a 3 vini che Daniele e io abbiamo analizzato olfattivamente e gustativamente. La domenica sera c'è stata la cena di gala, che ha visto ai fornelli: Filippo Saporo, Rocco de Santis, Mirko Martinelli, Emiliano Lombardelli e Loretta Fanella. Successivamente alla cena si è tenuto un concerto di Marco Voleri, che ha allietato e concluso questa stupenda manifestazione che si presenterà nuovamente l'anno prossimo.



**RIPARTIAMO
INSIEME DALLA
PREVENZIONE**



RIMBORSI DAL 60% FINO ALL'80%

LE NOSTRE CAMPAGNE DI PREVENZIONE

TEST GENETICI • AUDIOLOGIA
CARDIOLOGIA • DERMATOLOGIA
OCULISTICA • EMATOLOGIA



A tavola sulla spiaggia

giorgio dracopulos

“A Tavola sulla Spiaggia – 30 Anni del Concorso Internazionale di Enogastronomia” è un fascinoso libro, 164 pagine ampiamente illustrate con copertina rigida edito da “Gruppo Editoriale”, appena uscito nelle librerie in questa calda estate 2022.

I PRIMI 30 ANNI DEL MITICO CONCORSO ENOGASTRONOMICO INTERNAZIONALE IN UN NUOVO BELLISSIMO LIBRO



Il concorso “A Tavola sulla Spiaggia” è nato nel 1993 da un’idea del fiorentino dottor Gianni Mercatali, che si definisce “un operaio della comunicazione”, ma in realtà è il titolare dello “Studio Mercatali, che rappresenta una delle più autorevoli e moderne espressioni di comunicazione globale. Infatti negli anni ha gestito campagne promozionali per i nomi più importanti dell’alta società internazionale e per molti marchi super prestigiosi. Il carissimo amico Gianni, un vero grande ed eccezionale “personaggio” nel mondo del “bien vivre” e non solo, non ha certo

vissuto una “vita ordinaria”. “A Tavola sulla Spiaggia” nasce dal connubio tra la sua passione per l’enogastronomia, coltivata da sempre (ricordo per esempio i 10 anni d’esperienza che ha fatto col grande Ugo Tognazzi, “un cuoco prestato al cinema”, nella gara culinaria, da lui inventata, “L’uomo in Cucina”) e l’amore per le “sabbie nobili” di Forte dei Marmi che Mercatali frequenta da un’intera vita. Quel

senso d’amicizia simpatica ed elegante, governata dal buon gusto e dal piacere vivace per il cibo condiviso, sono state le basi fondanti di questa gara enogastronomica diventata negli anni un appuntamento fisso nel mese d’agosto. Un evento che ha sempre come sede la splendida e lussuosa località di mare di Forte dei Marmi (LU), svolgendosi tra il “Bagno Roma di Levante” e “La Capannina” di Franceschi, grazie anche

alla fondamentale ospitalità di Carla e Gherardo Guidi. Il libro ci racconta anche dei primi Anni Sessanta, quando Gherardo e Gianni hanno vissuto una stagione dov’era tradizionale e tipico della Versilia (in senso stretto la parte nord-occidentale della provincia lucchese adagiata sul mare) portare con sé il cibo e pranzare in spiaggia, visto che all’epoca non erano disponibili le cucine negli stabilimenti balneari: “Ceste

*Gianni Mercatali con gli Editori
Alex Vittorio Lana e Matteo
Parigi Bini*



in vimini con apparecchiature in porcellana e posate d'argento" questo era il bel vivere di Forte dei Marmi. Nel Libro anche Carlo Conti, Gianmarco Tognazzi, Gianluca Tenti e Davide Paolini hanno scritto i loro ricordi della manifestazione, arricchendoli di episodi inediti e aneddoti. Non mancano poi le "ricette da spiaggia" di famosi e super premiati chef e non solo, come: Gianfranco Vissani, Davide Oldani, Gennaro Esposito, Riccardo Monco, Omar Barsacchi, Antonio Bechi, Mirko Caldino, Valentino Cassanelli, Igles Corelli, Filippo Felice Di Bartola, Franca e Romano Franceschini, Fabrizio Girasoli, Luca Landi, Alessio Leporatti, Giuseppe Mancino, Michele Marcucci, Andrea Mattei, Vito Mollica, Alessandro Negrini e Fabio Pisani, Paolo Parisi, Fulvio Pierangelini, Chiara e Lorenzo Viani con Gioacchino Pontrelli, Alessandro Rossi, Romano Tamani, Cristiano Tomei, Angelo Torcigliani. Un totale di 26 gustosissime ricette, straordinarie ed esclusive, ognuna del-

le quali è stata abbinata a un grande vino. Anche alcuni illustri personaggi, che negli anni sono stati giurati nella manifestazione, hanno voluto dato il loro contributo al Libro: Giancarlo Aneri, Jerry Calà, Luca Gardini, Lamberto Frescobaldi, Leone Marzotto, Mara Maionchi, Stefano Ricci e Renato Pozzeto. Infine, "last but not least", le suggestive e coinvolgenti foto dell'archivio storico di "A tavola sulla Spiaggia" che, dalla prima all'ultima pagina, raccontano quest'avventura nata quasi per gioco che, dopo trent'anni, è ancora un annuale rito agostano d'amicizia, cucina e convivialità condiviso tra vip, chef stellati, produttori di vini, giornalisti famosi e, naturalmente, i bagnanti della Versilia. "A Tavola sulla Spiaggia – 30 Anni del Concorso Internazionale di Enogastronomia": la storia di un evento mitico raccontato in questo nuovo, bellissimo e imperdibile libro.

Gianni Mercatali con Gianfranco Vissani, Renato Pozzetto e Gino Paoli



Sommità Martin Orsyn Champagne rooftop del Grand Universe Lucca

daniela fabietti

Famosa per i suoi monumenti storici e le intatte mura cinquecentesche, Lucca è una splendida città situata nel cuore della Toscana, ai piedi delle Alpi Apuane, a meno di mezz'ora dalla splendida costa della Versilia. Immerso nel cuore di questa vibrante città, già capitale della seta nell'antichità, vi è un maestoso palazzo dalla grande storia, che si è evoluto attraverso i millenni: da atelier di un soffiatore di vetro in epoca romana, a residenza della famiglia Paoli durante il Rinascimento, trasformandosi in un albergo monumentale nel 1857 col nome di Hotel Universo e Tosca.



Situato proprio di fronte al famoso Teatro del Giglio, l'hotel era una meta di artisti, poeti, filosofi e reali di tutto il mondo. Addirittura il re Vittorio Emanuele II, re dell'Italia unita dal 1861 al 1878, una volta si fermò in albergo durante una visita a Lucca e il proprietario si presentò a lui come il "proprietario dell'Universo", così il re rispose che era semplicemente "l'umile re di un Paese". Ma non mancarono intellettuali e filosofi come John Ruskin, Robin Collingwood, compositori come Pietro Mascagni e Leoncavallo, poeti come Giuseppe Ungaretti. E se il mito vuole che Giacomo Puccini sia stato ospite frequente dell'hotel tra le sue esibizioni al Teatro del Giglio, la leggenda del jazz degli anni Sessanta Chet Baker ha sempre soggiornato all'Hotel Universo, nella stanza 15 dove, seduto sul davanzale, suonava spesso la sua tromba. Oggi il Grand Universe Lucca, dal bellissimo design classico ma contemporaneo, è l'unico hotel 5 stelle nel centro storico della città. I migliori studi di architettura e design hanno lavorato alla ristrutturazione e progettato un nuovo boutique hotel che unisce armoniosamente arte e cultura coi concetti più moderni e tecnologici dell'ospitalità di lusso. Così al Grand Universe Lucca il passato rivive nel presente, permettendo

agli ospiti di essere immersi in un'atmosfera suggestiva e ricca di storia. E se per eventi privati la Cantina "Eterno", che insiste sulle fondamenta risalenti all'epoca romana coi resti di un'antica fontana, offre un ambiente intimo ed elegante per ogni occasione, il ristorante Legacy & Lounge Bar, che usufruisce anche del dehor in Piazza Napoleone, permette di vivere squisite esperienze gastronomiche tradizionali toscane con autentici sapori e aromi a deliziare i sensi. Quella dello chef Alessandro Manfredini è infatti una bella cucina rivisitata in costante equilibrio tra gusto, sostanza, sapienza e creatività. Ma il vero fiore all'occhiello della struttura è il "Sommità Martin Orsyn Champagne rooftop", una Champagneria a cielo aperto con una vista mozzafiato di Lucca, dalla Cattedrale di San Martino, alle chiese, ai monumenti, alle torri medievali per un'inedita e poetica esperienza gustativa. Nata dalla collaborazione tra l'hotel Grand Universe Lucca con Martin Orsyn Champagne, "Sommità" è una proposta unica nello scenario della convivialità toscana di lusso, dove la degustazione dello Champagne della Maison è accompagnata dalla cucina sofisticata del ristorante Legacy dell'hotel. Qui si potranno gustare crudi di pesce, tartare di tonno, carpacci di spigola, scampi e gamberi, nonché assaporare le sfaccettature sapide nelle verticali di ostriche e apprezzare l'intensità di sapore di un Pata Negra al coltello o di una tartare di Fas-



sone piemontese. Un'esclusiva terrazza da dove si ammirano le ampie vedute del centro storico, mentre si sorreggia comodamente seduti una coppa di fresco Champagne di casa Hausbrandt, degustando una proposta di cuisine studiata appositamente per esaltare ciascuna delle 4 cuvée. Lo Champagne Martin Orsyn nasce infatti dalla inesauribile ed eclettica curiosità di Martino Zanetti, presidente di Hausbrandt, fondata a Trieste nel 1892 da Hermann Hausbrandt, presente in oltre 70 Paesi con le sue miscele

di caffè e selezioni di tè. I segni distintivi degli Champagne Martin Orsyn sono la freschezza e la versatilità, che gli conferiscono un'allure estremamente contemporanea e che, insieme ai colori decisi dell'etichetta, edulcorano quella patina di formalità elitaria che da sempre connota lo Champagne. Aperto anche al pubblico esterno, lo spazio intimo e raccolto del "Sommità Martin Orsyn Champagne rooftop" conta un massimo di 20 posti a sedere. Assolutamente da provare!

Albola

SUMMER EVENT 2022

PRESENTA

“Gli amici di’ Chianti”

alessandro ercolani
foto bruno bruchi

Il borgo medievale di Castello di Albola nel comune di Radda, immerso nel silenzio di campagne incantate, sorge nell’Alto Chianti storico in un contesto agro-paesaggistico d’insuperabile armonia.

L’origine, lì dove il fiume Pesa ha le sue sorgenti, sfuma nel mito della civiltà etrusca. Per quanto riguarda la produzione vitivinicola, se già in un documento si parla dell’acquisto da parte di Niccolò Acciaiolli nel 1480 di una “terra vi-

gnata”, fu Ascanio Sannicciotti, a metà Settecento, a portare impulso alla viticoltura. Le prime tracce della moderna storia enoica di Albola si trovano nella cronaca del “Dizionario fisico geografico del Granducato di Toscana” di Emanuele

Repetti che nel 1841 scrive “chiamasi propriamente Albola una spiaggia accreditata per i suoi vigneti, dai quali si ottengono forse i migliori vini del Chianti”. Le prime bottiglie a marchio proprio, di cui alcuni esemplari riposano ancora nelle cantine storiche, risalgono agli anni Cinquanta del Novecento. Oggi la fattoria, certificata organica dal 2019, si estende per circa 900 ettari, di cui 130 coltivati a vite, il resto – più del 65% della super-

ficie totale – sono fitti boschi di macchia mediterranea. Il parco vigneti, ritenuto il vigneto archetipico del Chianti Classico, circondato da selve di roverelle, punteggiato da altissimi cipressi e contornato da oliveti argentei, è il più suggestivo anfiteatro di vigne di tutto il Chianti Classico. I suoli di Albola si caratterizzano per forme geologiche ricche in scheletro, tipicamente il galestro e l’alberese. Ciò, oltre ad assicurare un ottimo drenaggio



dei terreni, conferisce particolare mineralità e sapidità ai vini. Il vitigno principe è naturalmente il Sangiovese, anzi il clone Sangiovese, antico nome del Sangiovese grosso di Toscana, simbolo del Chianti Classico, la cui vendemmia, essendo un vitigno a bacca rossa di maturazione tardiva, si svolge tra la prima e la seconda decade d'ottobre. Suggerive le storiche cantine sotterranee dell'antico borgo medioevale, dalle tradizionali volte in pietra, ancora utilizzate per affinare questi eleganti rossi chiantigiani in grandi botti di rovere di Slavonia – che rappresentano oggi il 70% dei legni – e preziosi tonneaux. “Custode” appassionato della Tenuta è dal 2004 il piemontese Alessandro Gallo: “Dal punto di vista vitivinicolo, l'areale di Radda rappresenta uno dei più vocati di tutto il Chianti Classico storico, vantando peculiarità come il sasso, la collina aspra e l'altitudine dei vigneti che determinano quella dolcezza di tannini, quella struttura organolettica, quei profumi particolari che rendono raffinati i nostri vini. Infatti da Pian d'Albola una costellazione di cru si estende tra antichi poderi e boschi di querce per salire sino alle cime più elevate dei Monti del Chianti a disegnare un paesaggio di straordinaria bellezza. Così dai nostri vigneti, ognuno diverso per composizione del suolo, altitudine ed esposizione alla luce del sole, nascono vini stilisticamente unici, d'ineguagliabile finezza, dalle sfumature sottili e

sofisticate. Albola è sicuramente l'incarnazione dello spirito delle colline più alte del Chianti Classico, terroir che marca molto forte donando vini verticali e delicati, dal gusto ricercato, nonché dalla gran longevità”. Per far scoprire questo luogo magico, il dinamico Alessandro Gallo organizza nella bella stagione “Albola Summer Event 2022”, una serie di eventi fra vino, socialità e buon cibo. Noi abbiamo partecipato al “Barbecue Party” dello scorso 16 giugno, quando il goloso bianco Poggio alle Fate e l'intramontabile Chianti Classico, hanno sposato alla perfezione 3 tipologie di gustosi panini, con hamburger, con pancia di manzo e con la salciccia. Clou della serata la simpatia travolgente, la musica e i canti de “Gli amici di' Chianti”, una compagnia di giro itinerante nata per mantenere vive le tradizioni popolari fiorentine con particolare attenzione al mondo del vino e alla sua allegria. Fedora, Gino, Miro e Cecco, rigorosamente vestiti con costumi tipici fiorentini dei contadini del primi del Novecento, eseguono un ampio repertorio delle più celebri e belle canzoni popolari fiorentine, legate fra loro con battute divertenti. Lo scopo è quello di far divertire il pubblico, coinvolgendolo poiché le canzoni, oltre a esser cantate e suonate in maniera frizzante e movimentata, sono accompagnate da una teatralità originale e spontanea (scenette, gag, balli, ecc...), che si basa sull'allegria, la spensieratezza e la semplicità, vero spirito de “Gli amici di' Chianti”.



TRE GIOVANI Grand Cru di Borgogna ALLA CORTE DI PINCHIORRI

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Come sappiamo all'Enoteca Pinchiorri di Firenze, da diverso tempo, periodicamente si tengono delle serate dove vengono serviti 3 vini abbinati a 3 portate di cibo. I vini abbinati ai piatti nelle varie serate sono stati di Borgogna, bianchi o rossi, Italiani di Toscana e Piemonte.

Il 21 aprile scorso si sarebbe tenuta una serata con 3 rossi Grand Cru di Borgogna e pertanto con gli amici Nicola e Maria Grazia Menditto, Valerio e Francesca Mearini, mia moglie Sara e il sottoscritto siamo andati, con vivo interesse, all'Enoteca Pinchiorri. La sera dell'evento ad accoglierci c'erano Giorgio Pinchiorri e Alessandro Tomberli, direttore generale, che ci hanno fatto accomodare in una saletta dedicata solo a noi. Ho chiesto ad Alessandro, che ci ha seguito personalmente nel servizio dei vini, di non servirci, per iniziare, uno Champagne "legnoso" poiché quello da me bevuto l'ultima volta che sono andato da loro lo era, si trattava dello Champagne Chartogne-Taillet "Les Couarres". Alessandro ci ha servito assieme

a delle mise en bouche lo Champagne Cuvée Louis Salmon della Maison Billecart-Salmon, che è stato di mio gradimento. I vini rossi della serata sarebbero stati tre Grand Cru rossi di Borgogna: il Clos des Lambrays 2018, il Clos de Tart 2018 e La Grande Rue 2018. Ma vediamo d'approcciarci di più a questi tre Domaines. La prima testimonianza del Clos de Lambrays ci porta all'anno 1365, a un atto di proprietà dell'Abbazia di Cîteaux. Nel corso dei secoli il Clos si è frammentato in molte diverse proprietà, arrivando a metà Ottocento a essere di ben 70 diversi proprietari. Già dal 2014 la proprietà di qua-

si tutto il Clos è del gruppo LVMH, a eccezione di circa 500 metri quadrati che sono di proprietà del Domaine Taupenot-Merme. A causa di questa duplice proprietà del Clos non si può definire un Monopole. L'estensione del Clos è suddivisa in tre parti, anche in virtù del diverso microclima. La parte centrale, che è anche la più estesa, si chiama "Les Larrets", la parte settentrionale "Les Bouchots" e la terza, che occupa l'angolo inferiore, "Meix Reutier". Questi vini, come potrete leggere nelle mie successive note, sono caratterizzati da profumi fruttati e speziati (ciliegia, lampone, noce moscata e chiodi di garofano). Parlando dei terreni del Clos si individuano 3 parcelle, in virtù dell'altitudine e della composizione del terreno. Una parcella arriva a un'altitudine di 330 metri (la più alta) tra i Grand Crus di Morey. Man a mano che si sale, l'argilla viene meno e il vino ha meno struttura, tant'è vero che spesso parte di queste uve, che danno un vi-



Da sinistra: Valerio Mearini, Francesca Mearini, Paolo Baracchino, Nicola e Maria Grazia Menditto

no meno strutturato, vengono utilizzate per il premier Cru “Les Loups”. Col Clos des Lambrays 2010 è stato servito il piatto “riso, carote, anice stellato, capperi e alloro”, l’abbinamento a mio avviso è riuscito perfetto e le note fruttate e speziate del vino si sono intrecciate perfettamente col cibo. Passiamo al secondo vino: il Domaine Clos de Tarte è un Monopole, cioè vigneti di un’unica proprietà. È il Grand Cru Monopole più grande (7,5 ettari) di tutta la Borgogna. In quasi 9 secoli questo Monopole ha avuto solo 4 proprietari. Dal 1141 al 1791 la proprietà è stata dell’Abazia di Tart, dal 1791 al 1932 della famiglia Marey – Monge, dal 1932 al 2018 della famiglia Mommessin e dal 2018 a oggi della famiglia Pinault. Le viti sono contornate dal tipico muretto a secco e attingono la loro linfa vitale in terreni diversi che corrispondono a 12 differenti settori. Le vinificazioni sono fatte separatamente in ogni settore. Il suolo ha 6 tipi diversi di calcare, che danno origine a un vino fruttato e bal-



samico. Con questo vino è stato servito il piatto “cappelletti di mela e spezie, crema di ricotta fresca e salsiccia d’agnello del casentino”, uno sposalizio perfetto con le note fruttate del vino che si sono ben conciliate con la speziatura del piatto. Il terzo vino è stato il Domaine La Grande Rue, un Monopole di 1,65 ettari di proprietà della famiglia Larmarche dall’inizio del Novecento. Nel 1933 Henri diventa proprietario del vigneto La Grande Rue come regalo di matrimonio da parte dello zio Edouard. La Grande Rue in origine era un Premier Cru ed è diventato Grand Cru dal 1989. Il domaine oggi è gestito da 2 figli di Henri, François e Geneviève, che ne sono

diventati proprietari a seguito del decesso del padre, avvenuto nel 1985. Questo Domaine confina a nord con Romanée-Conti e Romanée Saint Vivant e a sud con la Tache. I confini sono rappresentati da una piccolissima strada di campagna. La vigna di questo Domaine è caratterizzata da una ricca presenza d’argilla e tracce d’ossido di ferro. A questo vino è stato abbinato il “coscio di capretto brasato, intingolo di piselli e lattughe con salsa da whisky torbato”. L’abbinamento cibo-vino è stato perfetto perché il piatto era abbastanza strutturato come pure il vino e quindi si sono coniugati bene tra loro. Iniziamo dall’aperitivo che ci è stato servito:

CHAMPAGNE BILLECART SALMON CUVÉE DE BLANCS

annata 2007

Color giallo oro. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Mix olfattivo con profumi di vaniglia, mela renetta matura, succo di pesca, cuoio biondo, pera kaiser per terminare con ricordi della parte esterna dolce del confetto. Al palato la bollicina è fine e il corpo medio. Sapore agrumato di limone, accompagnato da una generosa nota sapida, quasi salata. Vino ben equilibrato con la freschezza e la sapidità che coprono completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa. **94/100**

DOMAINE DES LAMBRAYS CLOS DES LAMBRAYS GRAND CRU

annata 2018

Rosso rubino con trame porpora. L’esordio olfattivo è vario e fatto di profumi di legno vecchio, menta, eucalipto, pelle lavorata, lampone, ciliegia, pepe nero, intensi di noce moscata e chiodi di garofano, anice stellato, foglia di fico, lievi di salamoia di oliva nera, vaniglia, liquirizia per terminare con sussurri di china. Al palato rivela un corpo medio e un pò d’esuberanza giovanile coi tannini che sono inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pochino la gengiva superio-

re. L’equilibrio del vino è un pochino altalenante tra alcol e freschezza. Lunga, ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa. Vino giovanissimo! La maturità sicuramente lo migliorerà. Il mio punteggio è anche nell’ottica futura.

93/100

DOMAINE DU CLOS DE TART CLOS DE TART MONOPOLE, GRAND CRU

annata 2018

Manto rosso rubino con ampie trame porpora. Dal bicchiere si innalzano profumi fruttati d’intensa ciliegia marasca nera, seguiti da ciliegia croccante, lampone e pesca rossa. Il percorso olfatto prosegue con note di menta, eucalipto, liquirizia per terminare con soffi d’anice stellato. Al palato il vino ha corpo medio ben dosato. Vino abbastanza equilibrato ma, essendo molto giovane, si equilibrerà di più con la sosta in bottiglia. I tannini sono abbastanza centrali (4/6++), inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare e un pochino bruciare la gengiva superiore. Alcol e freschezza, come avanti accennato, sono lievemente altalenanti tra di loro. Lunga è la sua persistenza gustativa aromatica intensa. La mia valutazione è anche nell’ottica futura di perdita d’irruenza giovanile. **93/100**

DOMAINE LA GRANDE RUE NICOLE LAMARCHE MONOPOLE GRAND CRU

annata 2018

Veste rosso rubino con bordo color cipolla rosa. L’impatto olfattivo è molto piacevole e vario. Si percepiscono profumi di vaniglia, castagna bollita con finocchio selvatico, lampone maturo, mela rossa matura, rosa baccarat e accenni di rosa canina, menta, eucalipto e gesso bagnato. All’assaggio rivela un corpo medio plus. Vino con buon equilibrio gustativo (lieve altalena) tra alcol e freschezza, sicuramente, vista la sua giovinezza, in futuro sarà più equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi sentirli un pochino verdi sulla gengiva superiore. Il tempo, secondo me, non li farà più sentire tali. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Sembra che il vino sia stato vinificato, anche se in minima parte, coi raspi, ecco il perché dei tannini un pò verdi. Al momento attuale la mia valutazione è 95/100 con possibilità in futuro, col placarsi della sua irruenza giovanile, di diventare **97/100**. Per esperienza mia personale ho visto che almeno dopo 10 anni il verde dei tannini dei raspi scompare e il vino diventa tutta piacevolezza. Se c’è un profumo per me eccezionale è la “rosa canina”, sinonimo di delicatezza, sensualità e piacevolezza.

andrea cappelli

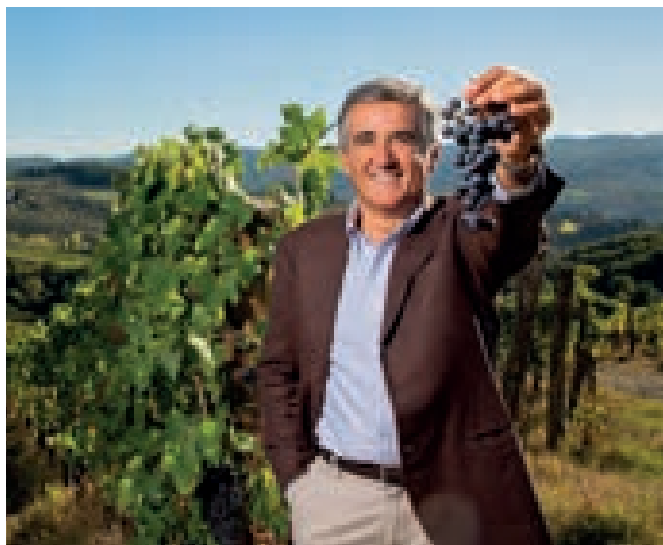
Meet Chianti Classico Experience

ARTE, MUSICA E TEATRO NEL TERRITORIO DEL GALLO NERO

Arte contemporanea diffusa nel territorio, concerti di musica classica in cantina, spettacoli di teatro contemporaneo nelle piazze e tante esperienze da vivere tra i filari del Gallo Nero. L'estate del Chianti Classico è stata animata da un cartellone di iniziative pensato dal Consorzio Vino Chianti Classico per arricchire l'offerta culturale di uno dei terroir più amati e visitati al mondo.

Per quanto riguarda "Meet Music", tra il 9 luglio e la fine d'agosto il paesaggio chiantigiano ha dialogato con la musica classica, eseguita dagli straordinari allievi dell'Accademia Musicale Chigiana di Siena. Grazie a un accordo tra il Consorzio e l'istituzione d'altissima formazione musicale, conosciuta in tutto il mondo, alcune can-

tine del Chianti Classico hanno ospitato una linea speciale di appuntamenti musicali all'interno del programma "Chigiana International Festival and Summer Academy 2022". Le esibizioni dei giovani talenti, già avviati alla carriera concertistica internazionale, sono state precedute da degustazioni di vino e prodotti del territorio, in serate dove la cultura musicale e quella enogastronomica si sono incontrate e hanno fatto incontrare persone provenienti da tutto il mondo. In ordine a "Meet Theatre", proprio per offrire a un pubblico proveniente da diverse latitudini un'ampia panoramica d'esperienze legate a diverse forme di arte, Meet Chianti Classico Experience ha messo in scena "Vinum", spettacolo teatrale dedicato al vino e pensato per superare le barriere linguistiche attraverso un evento-spettacolo con un linguaggio accessibile a tutti, anche a spettatori stranieri. Lo stile drammaturgico è quello del circo contemporaneo, plasmato da una regia che lo racconta attraverso



varie discipline, quali il teatro di piazza (fuoco, trampoli, acrobatica), il teatro/danza, la videoproiezione e la musica. Lo spettacolo, prodotto dall'Associazione Arca Azzurra di San Casciano in Val di Pesa e sostenuto dal Consorzio, ha attraversato il territorio attraverso repliche nelle piazze di Greve in Chianti (29/7), San Casciano Val di Pesa (5/8) e Castellina in Chianti (9/8). E infine "Meet Art" con "A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle". Il Chianti Classico ispira artisti dai tempi di Vasari e Leonardo, che lo hanno immortalato e reso famoso

già nel Cinquecento. Ed è stato il celebre biografo dei grandi artisti a suggerire il binomio arte/Gallo Nero con la sua celebre "Allegoria" nel Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio, in cui è ritratto il Chianti come un imponente vegliardo sul cui scudo campeggia un Gallo Nero. Oggi è l'arte contemporanea a offrire una nuova lettura del territorio chiantigiano e del suo prodotto più nobile, il vino del Gallo Nero, nell'ambito di nuovo progetto artistico, promosso dal Consorzio Vino Chianti Classico e organizzato con la collaborazione di TerraMe-

*Il presidente del Consorzio
Chianti Classico Giovanni Manetti*

dia APS, insieme ai curatori Davide Sarchioni, Fiammetta Poggi e Isaco Praxolu. Protagonista assoluta di “A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle” è la bottiglia bordolese, tipica forma con cui sono conosciuti i vini Gallo Nero in tutto il mondo, che è stata reinterpretata e trasformata, con mezzi espressivi innovativi e di grande attualità, in un’opera d’arte urbana da 7 artisti visivi internazionali, differenti per generazione, provenienza, tecniche e linguaggi, ispirandosi liberamente alle suggestioni dei vini e dei paesaggi del territorio, assecondando le specificità della propria ricerca artistica. Francesco Bruni, Corn 79, Camilla Falsini, Thomas Lange e Eliseo Sonnino hanno eseguito i rispettivi interventi pittorici e materici sulla riproduzione tridimensionale in legno di una bottiglia “bordolese” gigante (tra i 350 e i 400 centimetri d’altezza), utilizzando la

superficie come fosse una tela bianca; Clet ha invece realizzato ex novo una scultura di 400 centimetri d’altezza, trasformando la bottiglia in una fantasiosa abitazione, mentre per Numero Cromatico la bottiglia è diventata il soggetto di un grande stendardo. Ogni opera è stata collocata in esposizione temporanea, visitabile gratuitamente dal 2 luglio a fine settembre, in ognuno dei 7 Comuni del Chianti Classico, dando luogo a una mostra diffusa, itinerante, facilmente fruibile dal pubblico di tutte le età, che ha disegnato un itinerario eno-artistico, tra arte contemporanea e vini da degustare. Il visitatore ha potuto scoprire l’opera di Francesco Bruni a Gaiole in Chianti, di Clet a San Donato in Poggio – Comune di Barberino Tavarnelle, di Corn79 a Castelnuovo Berardenga, di Camilla Falsini a Radda in Chianti, di Thomas Lange a Greve in Chianti, di Nume-

ro Cromatico a Castellina in Chianti e di Eliseo Sonnino a San Casciano Val di Pesa. Il “progetto Meet Chianti Classico ART” si è inserito nel contesto artistico più ampio del territorio, che ospita anche “Chiantissimo”, rassegna di installazioni nei comuni di San Casciano in Val di Pesa, Greve in Chianti e Barberino Tavarnelle, oltre alle numerose opere d’arte in esposizione nelle collezioni permanenti delle aziende vitivinicole, dando vita a un unico grande circuito di arte contemporanea diffuso in tutto il territorio del Gallo Nero. Il Consorzio ha così messo a disposizione del proprio territorio un progetto ampio di promozione in sinergia con le tutte le altre iniziative che hanno toccato l’arte, la musica, il teatro e il vino, rivolte ai turisti e ai cittadini con lo scopo d’esaltare la vocazione culturale del Chianti e delle sue produzioni d’eccellenza. “Questa terra è fonte d’i-

Il direttore del Consorzio Chianti Classico Carlotta Gori con il sindaco di Radda in Chianti Pier Paolo Mugnaini

spirazione per gli esponenti di varie forme artistiche da secoli – dichiara il direttore del Consorzio Vino Chianti Classico, Carlotta Gori – e come un vino che trae le sue caratteristiche identitarie dal luogo da cui proviene, anche queste opere sono fortemente connotate dal legame con la loro musa, la bottiglia di Chianti Classico, per questo vivono in dialogo coi luoghi in cui sono state installate, nei nostri bellissimi borghi, per raccontare con forme nuove una storia secolare”. A completare l’offerta 2022 del Gallo Nero, tra maggio e settembre sono andate in scena anche degustazioni “open air” dove poter assaggiare il Chianti Classico presentato direttamente dai suoi produttori, passeggiando tra i borghi del territorio e in parti-





L'allegoria del Chianti raffigurata da Giorgi Vasari nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze nel 1547

colare: Radda nel Bicchierre (28/29 maggio, Radda in Chianti); Pentecoste a Castellina (3/5 giugno, Castellina in Chianti); I Profumi di Lamole (3/5 giugno, Lamole); EXPO Chianti Classico (8/11 settembre, Greve in Chianti); Vino al Vino (Panzano, 16/18 settembre); Montefioralle Divino (Montefioralle, 24/25 settembre). “Abbiamo voluto valorizzare ancor di più l'esperienza di un viaggiatore che identifica da sempre il nostro territorio col vino che qui si produce – afferma Giovanni Manetti, presidente del Consorzio Vino Chianti Classico –. così il cartellone è stato studiato per far dialogare artisti provenienti da tutto il mondo con le migliori energie locali, in una sintesi che in qualche modo rappresen-

ta l'apertura che questo territorio ha sempre avuto verso il mondo. Una vocazione che ogni anno porta nelle nostre strade migliaia d'amici nazionali e internazionali, attratti dal nostro terroir e da ciò che questo rappresenta: l'arte del buon vivere”. Il programma delle iniziative del progetto Meet Chianti Classico Experience, sostenuto dall'Unione Europea col patrocinio di tutti i Comuni del Chianti Classico, unitosi ad altri eventi organizzati dai Comuni stessi in ambito musicale, teatrale e artistico, ha dato così vita a un cartellone di ben oltre 100 iniziative che sono andate in scena durante tutta l'estate.

Thomas Lange con l'opera “Il Satiro e il Gallo”, una pittura a smalti collocata in piazza Matteotti a Greve in Chianti, ha trasformato la bottiglia di legno in un dipinto tridimensionale ispirato alla storia passata e presente del territorio, dove emergono un gran volto ispirato a quello di un satiro etrusco e, dalla parte opposta, la sagoma di un gallo nero, logo del Chianti Classico.

Thomas Lange (Berlino, 1957) è un pittore e scultore tedesco, i cui dipinti, dalla pennellata e dal gesto energici, sono ritratti o paesaggi visionari eseguiti al limite tra astrazione e figurazione, attraverso continue e complesse ridipinture e stratificazioni intese, come sovrapposizioni di piani temporali differenti, da cui emerge la figura umana che assume sempre un significato centrale. Le sue opere e i suoi progetti sono stati esposti in diverse gallerie d'arte e in prestigiosi musei e fondazioni, tra i quali la Berlinische Galerie e il Martin Gropius-Bau di Berlino, il Solomon R. Guggenheim Museum di New York, il Palais de Beaux-Arts di Bruxelles, il Musée d'Art Contemporain de Nice, il Mocak di Cracovia, la Kunsthalle di Budapest, la Haus der Architekten di Düsseldorf, il Resim ve Heykel Müzesi di Istanbul, il Mori Art Center di Tokyo.



La “casa in bottiglia” di CLET, polistirolo riciclato e pittura, è una reinterpretazione della bottiglia di vino Chianti Classico trasformata in una fantasiosa abitazione con porta, finestra e comignolo, collocata davanti a Palazzo Malaspina a San Donato in Poggio nel comune di Barberino-Tavarnelle. CLET (Bretagna, 1966), che vive e lavora a Firenze, dedicatosi inizialmente alla pittura, è noto per la sua Stiker Art, una tipologia di Street Art che consiste nell'applicazione abusiva di adesivi sui cartelli stradali, creando un'immagine ironica che però non ne rende irriconoscibile il significato. Nel mese di ottobre 2010, come gesto provocatorio atto a invitare l'istituzione culturale fiorentina a supportare il suo sguardo sulla realtà artistica contemporanea, Clet posiziona di nascosto un suo autoritratto in una delle sale della collezione Loeser di Palazzo Vecchio, a pochi centimetri da un'opera di Pontormo. Ha realizzato numerosi interventi urbani in diverse città italiane e europee, come Firenze, Bologna, Perugia, Roma, Torino, Milano, Napoli, Lucca, Calenzano, Palermo, Genova, Terni, Londra, Valencia, Sassari, Douarnenez, Quimper, Audierne, Prato, Livorno, Parigi, Parma, Pistoia.



Francesco Bruni, con la sua opera dal titolo “Pilastro”, una tecnica mista su legno collocata alla partenza dell'Eroica a Gaiole in Chianti, reinterpreta la bordolese, simbolo in quest'area di una produzione che nei secoli ha generato benessere sociale e ambientale, sviluppo e resilienza, come pilastro del territorio del Chianti Classico.

Bruni partecipa negli anni a numerose mostre collettive e fiere d'arte come St'Art – Straburgo, Art Rotterdam, Europ'Art – Ginevra, Lineart – Gent, Artè Nim – Nîmes e Art Paris. A Berlino presenta tre mostre personali a cura di Gabriele Stroh.

Diverse le personali e le commissioni sul territorio toscano da parte di Pitti Immagine Uomo e Consorzio del Chianti Classico. Tra le mostre italiane si segnala: “Senzatitolo”, Palazzo Pretorio a San Donato in Poggio (FI); “Riluce”, Fondazione La Rocca di Staggia; una personale presso Galleria del Palazzo, Enrico Coveri, Firenze.

L'artista sperimenta continuamente i linguaggi dell'arte contemporanea, unendo materiali spesso di riciclo per raccontare il suo universo, spesso tra realtà e fantasia.

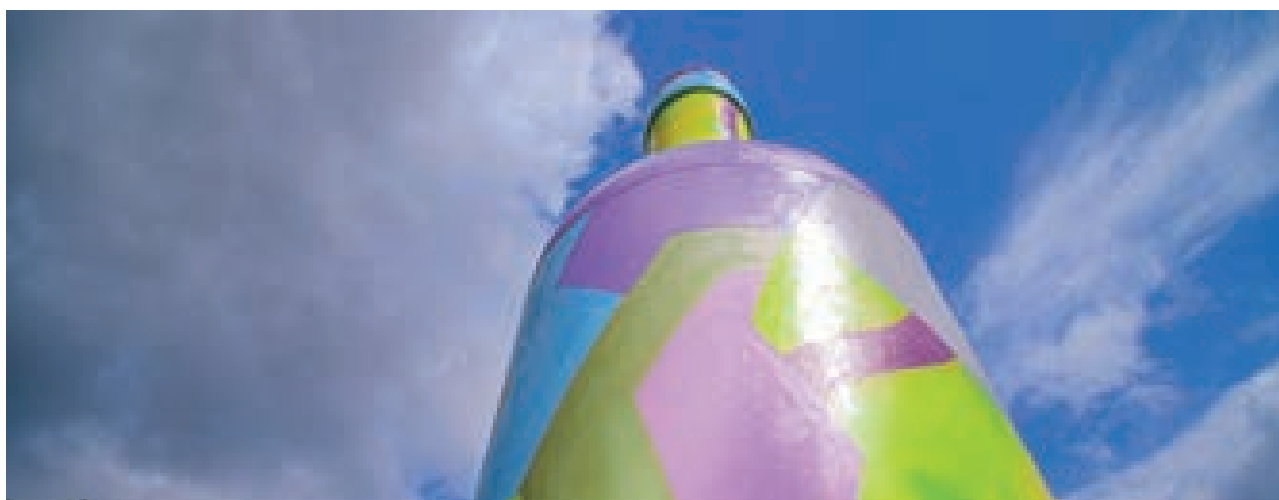
Numero Cromatico, con la sua “Figura reversibile”, uno standard in tessuto lavorato a mano collocato in Piazza del Comune a Castellina in Chianti, rappresenta una figura in cui vedere una bottiglia oppure 2 volti che si guardano e si toccano: un meccanismo gestaltico della percezione per rappresentare la scena di un incontro. La ricerca e la pratica artistica di Numero Cromatico si fonda sull’approccio scientifico all’arte con particolare attenzione alle più recenti scoperte neuroscientifiche in ambiti quali neuroestetica, estetica empirica, psicologia sperimentale, digital humanities, comunicazione visiva. Le pratiche del gruppo, formato da ricercatori provenienti dal mondo delle arti visive e delle neuroscienze, si sviluppano in diverse direzioni: dalla pittura alle installazioni ambientali, dalle intelligenze artificiali a progetti editoriali, mostre, laboratori ed eventi divulgativi. Il collettivo è anche fondatore di Nodes, rivista di neuroestetica, punto di riferimento per i ricercatori di tutto il mondo. A partire dal 2016, il gruppo decide d’aprire a Roma uno spazio sperimentale in cui presentare le proprie ricerche al pubblico.



Camilla Falsini, con la sua opera dal titolo “Cosimo”, una pittura su legno collocata presso la “Casa del Chianti Classico” a Radda in Chianti, vuole omaggiare il granduca Cosimo III de’ Medici, autore nel 1716 del Bando “Sopra la Dichiarazione de’ Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Val d’Arno di Sopra”, che delimitava per la prima volta i confini del territorio di produzione del Vino Chianti Classico per identificarlo come terra capace di produrre vini di pregio. Camilla Falsini è una delle più importanti illustratrici italiane, il cui lavoro è caratterizzato da linee nette, forme stilizzate e minimali, colori forti e va dall’illustrazione editoriale alle grandi pitture murali, da oggetti di design a libri. Le sue opere murali in esterno si trovano a Roma, Torino, Palermo, Padova, Bormio, Milano, Brescia, Monza, Ravenna, Bologna, in Toscana e in Molise, nelle Marche, in Basilicata, Calcutta e Viterbo. Nel 2020 ha vinto il concorso “Piazze Aperte” nell’ambito del progetto CLEAR – City LiveAbility by Redesign, per la rigenerazione, attraverso interventi d’urbanistica tattica, di 2 piazze milanesi. E’ autrice di una delle illustrazioni del libro “100 Gianni Rodari”, pubblicato da Einaudi nel 2020 per i 100 anni dalla nascita di Gianni Rodari.



Corn79 con la sua opera "Process of aging", una oxygrafia e smalti su bottiglia di legno collocata in Piazza Guglielmo Marconi a Castelnuovo Berardenga, crea una relazione poetica tra il processo d'ossidazione sollecitato dall'Artista e la vinificazione delle uve, entrambi accomunati dall'imprevedibilità e dall'azione del tempo. Riccardo "Corn79" Lanfranco nasce a Torino nel 1979, si laurea presso la facoltà del DAMS dell'Università degli Studi di Torino e il suo percorso professionale e artistico di scrittore inizia all'inizio del 1996. Con vari altri artisti di fama mondiale ha realizzato importanti murali per la riqualificazione di aree urbane e fino al 2009 è stato membro del collettivo Opiemme. Promotore della realizzazione del progetto "Murarte" della città di Torino, nel 2001 ha fondato "il Cerchio e le Gocce", prima associazione italiana dedicata alla promozione della creatività urbana. Negli anni, grazie al sostegno dell'associazione, ha ideato ed è stato direttore artistico di importanti progetti di cultura urbana quali: Street Attitudes (una delle principali convention di graffiti in Italia), la decorazione del Sede del Toroc (comitato organizzatore delle XX Olimpiadi Invernali di Torino 2006), della stazione RFI di Moncalieri, del Politecnico di Torino, installazioni d'artisti come Blu, Run e il collettivo Rebel Ink, progetti come "Segni d'Europa" o "U.R.C.A.", corso di decorazione svoltosi all'interno della Comunità Arcobaleno del Carcere di Torino, il progetto "Muridamare" per il comune di Imperia, vincitore del concorso ANCI "Giovani idee in comune", culminato col "Picturin Festival", uno dei più grandi festival d'arte urbana mai organizzati in Europa. Dal 2008 è titolare di "Drip Studio", studio specializzato in comunicazione visiva.



Eliseo Sonnino, con la sua opera "Tra cielo e terra", una pittura a smalti e spray su bottiglia di legno, collocata nella Piazza della Propositura a San Casciano in Val di Pesa, ha elaborato un pattern visivo astratto d'effetto camouflage in cui il paesaggio delle colline del Chianti Classico rivive coi suoi vigneti, colori e profumi.

Sonnino (Roma, 1984) è un artista dal linguaggio puramente astratto, caratterizzato dalla ricerca sui

contrastanti tra forma e colore. In linea con le tradizioni dell'astrazione, va verso un'evoluzione sempre più unica e personale, conducendo una ricerca nell'arte urbana, nel rapporto tra espressione artistica e metropoli.

Negli ultimi 10 anni ha partecipato a numerose mostre e progetti nelle principali città italiane e all'estero, come la recente partecipazione a Sidney al Zap Galaxy nella mostra "Xora" presso The Good Space.

Giulio Ferrari

IN VERTICALE

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Presso la casa d'aste Pandolfini di Firenze si è tenuta una degustazione dello spumante trentino Giulio riserva del Fondatore dell'azienda Ferrari, 7 annate dal 2007 al 1986, bottiglie tutte in formato magnum. Si è trattato di un evento, da me ideato insieme a Francesco Tanzi, esperto di vini della Casa d'Aste Pandolfini, col fondamentale aiuto della famiglia Lunelli.

e del Giulio. L'azienda Ferrari si trova a Trento. Il Giulio è fatto solo d'uve Chardonnay provenienti dal Maso Panizza, a un'altitudine tra i 500 e i 600 metri a est di Trento. Fu Mauro Lunelli, l'enologo della famiglia, a piantare a Maso Panizza più di 12 ettari a metà degli anni Sessanta. L'azienda fu acquistata nel 1952 dalla famiglia Lunelli dal signor Giulio Ferrari. Chi trattò

Le idee non sono sufficienti se non c'è chi ti aiuta a realizzarle. Tempo prima avevo contattato l'amico Marcello Lunelli della famiglia proprietaria dell'azienda Ferrari che mi ha messo in contatto con Matteo Lunelli, amministratore delegato dell'azienda, il quale è rimasto entusiasta di questa iniziativa. Altre volte, prima delle aste dei vini, la casa d'aste Pandolfini ha organizzato degustazioni di vini rossi o Champagnes, ma questa era la prima volta che veniva organizzata una degustazione di bollicine italiane. Era ovvio che la si dovesse fare con la bollicina, per me, numero uno in assoluto in Italia. Matteo mi ha messo in contatto con Ruben Laurentis, enologo di casa Ferrari, persona che conosco da tanti anni che subito si è manifestato entusiasta di quest'evento. A seguire, dopo la degustazione, ci sarebbe stato un light lunch a cura dell'Enoteca Pinchiorri durante il quale sarebbero stati serviti il Ferrari Perlé 2016 Trento doc e il Ferrari Perlé Rosé Riserva 2016 Trento doc. Il 27 aprile 2022 era la data prestabilita per questa splendida degustazione, condotta dall'enologo Ruben Laurentis e da me. Il pubblico era composto da una novantina di persone, appassionati e giornalisti



anche in veste di possibili acquirenti di vini all'asta che sarebbe seguita. Servizio dei vini a cura dei bravi sommeliers dell'Enoteca Pinchiorri, diretti dal direttore Alessandro Tomberli. Tutti i partecipanti, me compreso, erano interessati ed emozionati perché non capita tutti i giorni che si possa effettuare una degustazione così profonda nel tempo con tutte bottiglie in formato magnum, conservate costantemente alla temperatura di 12° presso le cantine Ferrari. Francesco Tanzi ha fatto un'iniziale presentazione dell'evento, di Ruben e mia. Ruben ha iniziato a parlare dell'azienda, dei terreni

l'affare fu Bruno Lunelli, al quale subentrarono i figli Franco, Giorgio, Gino, Carla e Mauro e a loro volta sono subentrati i loro figli. La prima annata di Giulio prodotta e commercializzata è stata la 1972 a opera di Mauro Lunelli, che desiderava fare una bollicina che si avvicinasse alla perfezione. Ma ritorniamo alla nostra degustazione, ovviamente si è iniziato dalla bollicina più giovane per arrivare alla più



vecchia e quindi 2007, 2005, 2004, 2001, 1999, 1995 e 1986. Normalmente coi vini rossi si inizia dal vino più vecchio al vino più giovane perché il vino giovane ha i tannini più in evidenza che potrebbero compromettere la valutazione dei vini più attampati. In questo caso c'è stato anche un perché ben preciso. Ruben ha precisato che "Giulio" deve avere durante la sua vita una temperatura costante "sempre" di 12° e questo è impensabile che possa avvenire normalmente. Quali sono i ristoranti e/o cantine private che possano garantire questa costante temperatura? Chi può garantire che durante il trasporto del vino la temperatura sia a 12°? Il bello di questa degustazione è che Ruben ci ha fatto sentire come un vino del 2007 che col tempo matura, si evolve e raggiunge, compatibilmente con l'annata di produzione, l'evoluzione olfattiva e gustativa delle annate più vecchie. Durante la degustazione Ruben ci ha spiegato, annata su annata, l'andamento climatico e ci ha portati per mano, facendoci capire come il Giulio si evolva nel tempo. Il mio contributo è stato quello d'analizzare ogni singola annata, trovando un fil rouge olfattivo e gustativo tra un'annata e

l'altra. Mi sono divertito a raccontare alcune esperienze che ho avuto relativamente al "Giulio". Ho conosciuto questo splendido spumante per merito di Varo Tagliafrasci, storico agente di commercio fiorentino vecchio stile che non aveva problemi a mandare a quel paese un'azienda che rappresentava se veniva fatto un torto a un suo cliente. Si sta parlando della fine degli anni Ottanta, quando io bevvi, per la prima volta, il Giulio Ferrari e ne rimasi folgorato. Tramite Varo riuscivo a comprare casse su casse, tanto è vero che a un certo punto Varo mi disse: "Dai retta Paolo, non è che tu rivendi il Giulio che ti fornisco?", gli risposi di non preoccuparsi perché credevo in quel prodotto e quando io credo in un prodotto amo consumarlo e regalarlo agli amici. Ho ricordato poi, quando, sempre agli inizi del mio incontro col "Giulio", nel degustare il 1979 lo definii kruggheggiante perché al naso aveva sentori di burro di nocciolina e pietra focaia, che mi ricordavano appunto lo Champagne Krug. Ricordo quando pochi anni fa chiesi a Marcello Lunelli di poter andare da lui in azienda con alcuni amici per fare una verticale di Giulio. Marcello ne fu felice e noi pure. Arrivati una mezz'ora

prima all'appuntamento, la persona dell'accoglienza ci fa accompagnare in un salotto per bere qualcosa e io curioso vedo una porta aperta di una sala degustazione e mi affaccio e con mio enorme stupore sento un immenso e piacevolmente travolgente odore di colla Coccoina. Mi preoccupa, e poi vi spiego perché, perché avremmo dovuto fare la degustazione in una sala contaminata da odori che avrebbero disturbato olfattivamente la nostra degustazione. Dopo poco arrivava Marcello che, con la sua consueta cordialità e il suo sorriso, mi chiedeva se avevamo fatto un buon viaggio. Non stavo nei panni per la mia preoccupazione e subito chiedevo a Marcello il perché di quel forte odore di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla) e subito Marcello mi rispondeva dicendomi che la sera prima in quella sala c'era stata una degustazione di Giulio e che i bicchieri sporchi erano stati tolti mezz'ora prima del nostro arrivo. La sala veniva arieggiata e quindi "l'intruso" andava via. Questa verticale per me è stata molto importante perché ho capito che un profumo ricorrente nel Giulio è la colla Coccoina, ma non solo, altro profumo ricorrente è la bacca di ginepro che io avevo chiamato in origine profumo di cera da scarpe nella confezione metallica. Per ultimo ho ricordato quando circa 15 anni prima organizzai, presso "Alla Corte del Vino" a Mercatale Val di Pesa, nella villa di proprietà di Duccio Corsini, una degustazione di 8 bollicine, 7 champagnes e il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore. Tra gli Champagnes c'erano Krug e Salon millesimati e altri meno importanti, ma tutti millesimati. Marcello, che era presente all'evento, mi disse che per l'evento aveva fatto degorgiare appositamente il Giulio 1995. Le bollicine furono servite in modo bendato, tutti sapevano i vini che sarebbero stati serviti, ma non l'ordine di servizio. Il Giulio fu scambiato da tutti per uno Champagne d'alto livello. Finiti questi piacevoli ricordi, abbiamo dato corso alla degustazione. Seguono le mie note di degustazione.

Da sinistra: Paolo Baracchino
e Ruben Laurentis



GIULIO FERRARI
annata 2007

Vendemmia: tra il 1 e il 6 settembre

Tirage: luglio 2008

Sboccatura: febbraio 2019

Dosaggio: 2,5 gr/lt

Color giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e moderatamente numerose. Al naso spiccano profumi di bacca di ginepro, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), ananas, dolci dell'esterno del confetto, mela renetta lievemente acerba, anice stellato, cuoio fresco, quello biondo, lievi di zabaione, ciclamino un pò appassito, pietra focaia, elicriso (liquirizia e camomilla), per terminare con ricordi di coriandolo. Al palato le bollicine sono fini e carezzevoli e il corpo medio. Sapori di mela renetta acerba e lieve zabaione. Generosa è la freschezza, che rende il vino ben equilibrato e lo aiuta nella sua lunga persistenza gustativa. **93/100**

GIULIO FERRARI
annata 2005

Vendemmia: fra il 10 e il 15 settembre

Tirage: luglio 2006

sboccatura: febbraio 2017

Dosaggio: 3gr/lt

Veste oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. All'olfatto hanno risalto i profumi d'ambra, bacca di ginepro, pietra focaia, mela renetta lievemente acerba, pepe bianco, ananas, lievi di zabaione e burro di nocciolina. Seguono sentori di colla Coccoina e cuoio biondo. Al palato le bollicine sono fini e delicate. Vino sapido e minerale con corpo medio. Sapore di mela renetta un pò acerba. Piacevole è la freschezza che non fa sentire, neppur minimamente, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mela renetta un pò acerba, limone e pompelmo giallo. **94/100**

GIULIO FERRARI
annata 2004

Vendemmia: tra il 20 e il 25 settembre

Tirage: giugno 2005

sboccatura: ottobre 2015

Dosaggio: 2,5gr/lt

Robe giallo oro. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Dal bicchiere si innalzano profumi d'ambra, dolci dell'esterno del confetto, pepe bianco, zabaione, caramella dura al limone, colla Coccoina, buccia di limone grattugiato (bergamotto), lievi di lievito, ananas maturo, bacca di ginepro, lievi di ruggine, cuoio biondo, panno caldo inamidato per terminare con sospiri di gambo di ciclamino spezzato. All'ingresso in bocca si godono delle bollicine abbastanza fini e un corpo medio. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Sapori iniziali lievemente dolci poi limone, mela renetta e caramella dura al limone. Lunga è la sua persistenza con finale lievemente amaro, che ricorda il pompelmo giallo. **93/100**

GIULIO FERRARI
annata 2001

vendemmia: tra il 20 e il 23 settembre

Tirage: giugno 2002

sboccatura: luglio 2018

Dosaggio: 4 gr/lt

Manto giallo oro intenso. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Mix olfattivo con profumi che ricordano il pane caldo appena uscito dal forno, pietra focaia, intensi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), mela renetta un pò acerba, bacca di ginepro, dolci dell'esterno del confetto, ananas, lievi di zabaione, intensi di guscio duro della mandorla, biscotti cantuccini di Prato per terminare con pizzicotti di coriandolo. La cavità orale è accarezzata da bollicine fini. Il

corpo è medio e il vino è sapido e minerale. La freschezza è generosa e non solo rende il vino equilibrato, ma lo aiuta nella lunghezza della sua persistenza gustativa. Quando il corpo si assottiglia un po', è la freschezza che lo aiuta a far sì che abbia una lunga persistenza. Nel finale ha sapori di torsolo di mela renetta, limone e pompelmo giallo. **93/100**

GIULIO FERRARI
annata 1999

Vendemmia: tra il 20 e il 25 settembre

Tirage: giugno 2000

sboccatura: gennaio 2016

Dosaggio: 4 gr/lt

Color giallo oro lucente con lievi riflessi grigi. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Naso ricco e vario con profumi di pietra focaia, bacca di ginepro, dolci dell'esterno del confetto, pepe bianco, ambra, borotalco, zabaione, lievi di buccia di banana verde, colla Coccoina, olive verdi in salamoia, buccia di limone grattugiato (bergamotto) per terminare con rimandi di giugiolia matura. Palato coccolato da bollicine fini. Vino sapido e minerale con corpo medio e sapori di limone, lime e miele. La freschezza e la mineralità, molto presenti, rendono il vino completamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa con finale di pompelmo rosa. **95/100**

GIULIO FERRARI
annata 1995

Vendemmia: tra il 28 settembre e il 5 ottobre

Tirage: luglio 1996

sboccatura: febbraio 2018

Dosaggio: 3 gr/lt

Veste giallo oro chiaro. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Naso estremamente ricco e vario. Profumi intensi di bacca di gi-

nepro e burro fuso, seguiti da banana secca, ambra, cuoio biondo, iodio, pietra focaia, lievi di buccia verde di banana, zabaione, ananas, pepe bianco, lievi d'oliva verde in salamoia, buccia di limone grattugiata (Bergamotto), camomilla per terminare col guscio duro della mandorla. All'assaggio le bollicine sono fini e piacevoli. Il corpo è medio e la piacevole freschezza rende il vino completamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di zabaione, limone, bacca di ginepro e pompelmo giallo. Vino molto verticale, che va davvero in profondità. Vino ancora giovane! A bicchiere vuoto, al naso si sente il profumo della banana secca. **97/100**

GIULIO FERRARI
annata 1986

Vendemmia: tra il 15 e il 20 settembre

Tirage: aprile 1987

sboccatura: maggio 2020

Dosaggio: 3 gr/lt

Color giallo oro lucente. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Il palcoscenico olfattivo è ricco e vario con iniziale intenso profumo di banana matura, seguito da note di pietra focaia, nocciolina tostata, dolci dell'esterno del confetto, giuggiola matura, bacca di ginepro, amido del cotone, salamoia delle olive verdi, amido del tessuto cotone, guscio duro di mandorla, colla Coccina, coriandolo, fico secco, dattero secco, elicriso, lievi di limone e parte bianca interna della buccia di cocomero (acqua di mare). Assaggio piacevole con bollicine fini. Il corpo è medio e il vino riccamente sapido e minerale, nonché perfettamente equilibrato. La massa alcolica è impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa, grazie anche alla sapidità e alla freschezza. Finale di limone. Il vino, anche se ha alcune note evolute, ha freschezza viva e generosa. **95/100**



È stato un grande privilegio condurre questa splendida degustazione insieme a Ruben Laurentis. Ruben era molto contento quando dicevo che nel finale gustativo sentivo il pompelmo e mi precisava di essere un amante dello champagne Salon che ha come finale gustativo la nota fruttata di pompelmo. A seguire c'è stato il light lunch a cura dell'Enoteca Pinchiorri e finalmente ho bevuto

un pò di Giulio che avevo nei miei bicchieri e i due Perlé che accompagnavano il cibo. Un gran ringraziamento alla famiglia Lunelli e al suo presidente Matteo, che ha reso possibile questa splendida e significativa degustazione, permettendoci di capire il lungo cammino che percorrere "il Giulio" durante la sua lunga vita. A seguire c'è stata l'asta dei vini, che ha avuto un grande successo.

Un territorio, 25 vignaioli, una sola anima

PER UNA GRANDE ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA A RADDA

Nella magica atmosfera dell'antica Piazza Ferrucci, cuore del centro storico del borgo medievale, è andata in scena lo scorso 19 giugno l'intrigante cena dei "Vignaioli di Radda", organizzata con la collaborazione dello chef Marco Stabile del ristorante Oria d'Aria di Firenze.

michele dreassi
foto **bruno bruchi**

Il menù ha visto un aperitivo con golosi piccoli finger food per poi passare all'antipasto "uovo, piselli e Tarese del Valdarno, il "risotto al vino di Radda, piccione e timo", il "manzo impastato al vino, patata al fumo, confettura di pomodoro" per chiudere in dolcezza con un "perfetto di albicocche, cantuccini e Vin Santo". Durante la cena è stato presentato il "Vino dei Vignaioli di Radda" vendemmia 2018, esclusivamente in versione magnum racchiusa in una scatola di legno, di cui gli ospiti sono





stati omaggiati a fine serata e addirittura sono state offerte anche alcune annate storiche. Enclave 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 sveltano sul territorio come le antiche torri di pietra che ne contraddistinguono i profili. E questi vigneti d'altura – feudo dei più eleganti vini del Chianti Classico e ambasciata del Sangiovese più sofisticato – sono anche 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 Pra-

to – 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 territorio, sottolineando le salutari diversità strutturali, ideali e stilistiche dei

singoli associati con la consapevolezza che le 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 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. "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 culturali 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". 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 vignaio lo porta sempre con sé il carattere del suo creatore, specialmente qui a Radda!



La storia della cantina “La Togata”, ormai marchio storico del Brunello, inizia addirittura alla fine anni Ottanta del Novecento, protagonista un giovane avvocato romano di successo e da qui si capisce anche l’etimologia del logo aziendale.

L'avventura nel mondo del vino toscano inizia per Danilo Tonon con l'acquisto nel 1989 di un casale con annessa una piccola, antica vigna nei pressi delle vecchie mura medievali del centro storico di Montalcino, dove furono vinificate le prime bottiglie della fantastica vendemmia 1990, quando le aziende produttrici erano ancora poche e il Brunello cominciava proprio allora a essere scoperto dal mondo. Ad accompagnare Danilo nel mondo del vino dal 2000, magico anno del Millennio, è la moglie Jeanneth Angel, la cui famiglia in Colombia era dedicata all'agricoltura, essendo proprietaria di un'immensa fazenda

nella regione della Boyacá, assieme a un'importante partecipazione a una miniera di smeraldi: bella, poliglotta - parla correttamente l'italiano, l'inglese, lo spagnolo e con una naturale propensione ai rapporti interpersonali. L'azienda, di proprietà oggi della famiglia Angel, negli anni cresce e oggi gli ettari del parco vigneti sono divenuti circa 20, divisi tra la zona di Sant'Angelo in Colle, Pietrafocaccia, Montosoli e Torrenieri. La capiente cantina, di oltre 2.000 metri quadrati, dal design particolarmente moderno, ma edificata su principi ecologici e naturali - nella bottaia sotterranea si crea spontaneamente l'umidità ne-

Nicole Ninci, MISS TOSCANA 2022, PRESENTA La Togata Flute Millésimé

andrea cappelli
foto bruno bruchi



cessaria senza ausilio di mezzi artificiali, ma tramite l'acqua piovana che penetra attraverso la roccia viva – si situa ai piedi dell'antico borgo medievale di Sant'Angelo in Colle, alle cui spalle si erge il Monte Amiata, montagna sacra, olimpo del popolo etrusco. 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. Così l'elegante Brunello di Montalcino La Togata ha conqui-

stato i vertici di tutte le classifiche delle principali guide e riviste di tutto il mondo. Ma il legame con la terra, l'agricoltura e la vitivicoltura della nobile famiglia Tonon è molto più antico... "Quella da cui discendo è una vecchissima schiatta, originaria di Montereale Valcellina in Friuli Venezia Giulia. Il nostro casato, come vassallo, difese nel corso dei secoli i confini ovest della Repubblica di Venezia, ricevendo dal Doge, per meriti di guerra, in compenso della propria fedeltà alla Serenissima, la contea di Montereale e fece parte del Consiglio Nobile di Murano e Marostica. Il nostro stemma raffigura una scala sormontata da un elmo e scaturisce dal fatto che, a metà del Seicento, un gentiluomo della famiglia Tonon sposò una gentildonna della nobile famiglia degli Scaligeri di Milano. In epoca moderna la famiglia dall'arte della guerra passò all'arte dell'agricoltura,

possedendo 120 ettari di terreni, di cui molti coltivati a vigneto sia a bacca rossa, ma soprattutto uve bianche autotone friulane. La cura dei vigneti e la già scientifica produzione di vini d'alto livello è collegata anche a una delle più antiche lauree italiane connesse all'Agricoltura che fu conferita dalla prestigiosa Università di Padova nel 1860, un anno prima dell'Unità d'Italia, al mio trisnonno Giovanni Tonon, che ho riscoperto nelle vecchie carte di famiglia. La grande cantina, dove venivano custoditi i nostri preziosi vini, era situata sotto la storica villa a San Leonardo di Pordenone, nei pressi di Montereale Valcellina. Verso la metà del Novecento, complici le vicende belliche, il centro degli interessi si



sposta su Roma e la bellissima villa paladiana di famiglia viene purtroppo venduta, così non ci appartiene più, se non nel cuore come un grande ricordo...". Ma oggi Danilo Tonon, ultimo in linea di discendenza diretta dei conti di Montebelluno, ha deciso di onorare la radici di famiglia con un vino proveniente dalle antiche terre degli avi, i Colli Orientali del Friuli: "La mia antica passione per lo spumante si è tradotta in un Prosecco Millesimato Nature, la cui prima annata è il 2021, di cui sono state prodotte circa cinquemila bottiglie. Vinificato tramite il metodo Martinotti lungo, detto anche Charmat, da uve Glera 100% - vitigno che risale alle prime coltivazioni della vite effettuate dagli antichi romani - si presenta in una particolare ed elegante bottiglia che ne favorisce una positiva evoluzione nel tempo, mentre l'etichetta ricorda il blu della storica etichetta del Brunello". 'La Togata Flute Millésimé' è una bollicina simpatica e di qualità, creata in joint venture con la famiglia Pittaro - le cui prime tracce del legame tra il vino, la vite e le terre delle Grave del Friuli risalgono al 1644, oggi produttrice di eccezionali vini e spumanti. Questa unione tra Toscana e Friuli permette una condivisione dei rigidi criteri qualitativi necessari per eccellenti vigneti e una fantastica fermentazione. Questo Prosecco doc Brut Nature Millesimato 2021 è così prodotto nella tenuta della famiglia Pittaro, uno dei più ricchi terroir di biodiversità d'Italia: vero esempio di comportamento rispettoso dell'ambiente e di agricoltura sostenibile di qualità,

questa microzona persegue la protezione delle riserve della biosfera del patrimonio mondiale. Infatti, proprio dai vigneti incontaminati lungo il fiume più selvaggio d'Europa, il Tagliamento, nella vocata regione del Friuli Venezia Giulia, nasce questo unico Prosecco Brut Nature Millesimato, dalle note floreali di gelsomino e camomilla. Fragrante e vibrante, il sorso è minerale e ricco, perfetto per aperitivi e antipasti. Una vinificazione attenta porta a uno spumante fresco e intrigante, dove un palato secco e un bouquet elegante dominano in un'esperienza piacevole unica. Oggi a presentare "La Togata Flute Millésimé" è un'amica della cantina, nonché testimonial d'eccezione, addirittura l'affascinante Nicole Ninci, appena incoronata Miss Toscana 2022. Nicole è una bellissima ragazza bionda con occhi azzurri di Venturina (Livorno) che lo scorso 3 settembre si è aggiudicata a Casciana Terme lo scettro di più bella del Granducato dopo 2 mesi di selezioni e passerelle lungo la Regione. Due gli scatti che la ritraggono: il primo ritrae Nicole nella piscina emozionale con giochi di luci del centro benessere dell'Hotellerie de Charme, l'ospitalità di lusso che la winery offre nel centro storico di Sant'Angelo in Colle, un'intrigante oasi relax all'interno dei suggestivi ambienti della cantina; il secondo nel caveau delle preziose riserve di famiglia, protetto da una porta super blindata costruita appositamente dalla famiglia Sella, dove vi sono tutte le annate di Brunello prodotte da "La Togata" anche in grandi formati.



Salcheto deriva il suo nome dal 'salco', che in antico toscano è il salice, albero storicamente importante nei territori vitivinicoli perché coi suoi rami (il "vinco") si legavano le viti. Il progetto di Salcheto nasce nel 1984 come classica fattoria multi-culturale fino a divenire oggi, dopo quasi 40 anni di storia vitivinicola, un caposaldo della qualità enoica italiana.

alessia bruchi

Indigeno Cucina Terrestre

NUOVO FORMAT RISTORATIVO
SOSTENBILE DI SALCHETO WINERY



Nel 1997 approda a Montepulciano Michele Manelli, attuale winemaker, che impronta l'azienda sul Sangiovese, sulla sostenibilità e su vini d'alta qualità. Infatti Salcheto nel corso degli anni si evolve dalla classica azienda agricola locale alla cantina innovativa che è oggi, producendo vini neonaturali: "Significa aver saputo sfruttare la capacità tecnica di fare vini moderni – spiega Manelli – e portare il tutto nella direzione di produrre vini senza alcuna aggiunta, nemmeno di solfiti o lieviti selezionati". Ma Salcheto è soprattutto sostenibilità: ambientale, sociale ed economica. Un'azienda "responsabile", tanto la cantina riesce a creare l'energia di cui ha bisogno per funzionare ed è totalmente autonoma. Infatti, oltre a essere la prima cantina off-gridable in Europa, Salcheto nel 2010 è stata anche la prima ad aver certificato l'impronta di carbonio di una bottiglia di vino, secondo lo standard ISO 14064. Così oggi è tra le cantine più green che ci siano con oltre 3,5 milioni di Kg di CO2 evitati in 10 anni (l'equivalente di circa 5.000 alberi messi a dimora), oltre 1 milione e 100mila Kwh d'energia risparmiati e una coltivazione che segue il metodo biologico certificato Ue. E sempre nel segno della sostenibilità nasce "Indigeno – Cucina Terrestre", ristorante in cantina che vuol essere un viaggio sostenibile nel cuore della Val di Chiana, dove tutto ciò che si mangia e si beve cerca di far del bene all'ambiente. Si tratta di un nuovo format ristorativo, dal nome che è tutto un programma: territorio (in senso ampio, terrestre), sostenibilità, condivisione, divertimento e creatività sono le parole chiave del progetto. Ma "Indigeno – Cucina Terrestre" non è un semplice ristorante, ma un vero e proprio laboratorio aperto, dove anche il cliente diventa parte del team, contribuendo al perfezionamento del suo progetto gastronomico. Un concetto dal grande spirito territoriale, ma che incontra il rispetto e l'atten-



zione per l'intera comunità globale, dove la terra rappresenta la fonte del mangiare e del bere, ma anche la casa di tutti i cittadini del mondo, da coltivare e preservare. Un progetto ambizioso, dove l'ospite è chiamato a dire la sua, partecipando alla creazione dell'esperienza, assieme a un team all'esordio in sala e cucina e che il suo blasone se lo vuol costruire proprio così, orecchie ritte e cuore in mano. "Hai mai pensato a un ristorante dove la tua critica non è una scocciatura e anzi la potresti ritrovare infilata in un piatto la volta dopo? Ora c'è ed è tutto un laboratorio di persone e valori con l'ospite più che mai protagonista. Un'esperienza totale fuori dal comune, dove l'ospite diventa coautore. Così fin da subito desideriamo stare in ascolto e comprendere quello che avete da dirci, infatti abbiamo pensato che la condivisione debba essere centrale soprattutto dopo un periodo nel quale abbiamo condiviso così poco, ma nel quale sognavamo una vera e propria occasione per rinascere in maniera diversa per davvero. L'idea è semplice: ci abbiamo messo dentro tutti gli ingredienti legati a territorialità, filiere corte e lotta allo spreco, ma anche i più sofisticati strumenti di contrasto al degrado ambientale del pianeta e alla crescita sociale delle sue comunità e d'ora in avanti vogliamo metterci all'ascolto, non solo di colleghi e accademici, ma

proprio di tutti. E se verrete a mangiare qui e condividerete direttamente con noi le vostre opinioni (quello che vi piace e quello che non vi piace, ma anche quello che fareste voi al posto nostro), riceverete sempre un regalo firmato Salcheto e sarete i nostri ospiti privilegiati a vita. Noi, dal canto nostro, ci impegniamo a non smettere mai di crescere, innovare e condividere, facendo tesoro dei vostri consigli per non deludervi quando tornerete. Parola d'Indigeno", spiega Michele Manelli, fondatore e anima di Salcheto. La voglia di crescere nell'offerta gastronomica, che fino a oggi a Salcheto veniva fatta in punta di piedi e associata alle visite in cantina, era davvero tanta. Ora l'azienda vitivinicola vuol dire la sua, partendo dalla base, rimettendo al centro le cose primordiali, come il pane. Da "Indigeno" infatti tutto gira intorno al pane, all'idea di panificazione 'confortante', che trasmette calore, il profumo della tradizione, di casa, attraverso l'utilizzo di grani antichi coltivati dagli amici e partners del Poggione, più salubri, per un prodotto finito gustoso e altamente digeribile. La lievitazione e la fermentazione sono centrali per questo nuovo format ristorativo perché non solo sono concetti legati al cibo, ma fanno riflettere sul cambiamento, sul tempo, sull'attesa e sulla sorpresa, tutte parole molto importanti per "Indigeno". D'altronde non poteva

Michele Manelli

essere altrimenti per chi da sempre vive nella fermentazione e nell'attesa, dall'uva al vino. Il pasto non è il classico, quello scandito da primo, secondo, contorno, ma il percorso diventa creativo e divertente. E la sostenibilità è centrale anche per la costruzione del menu, che si basa principalmente su 5 focus: l'orto e il foraging, infatti l'azienda raccoglie giornalmente erbe e piante spontanee e approvvigiona la cucina coi suoi 2 grandi orti; la carne da cacciagione

e da allevamento da cortile, come l'oca e il cinghiale, animali per i quali non è previsto un dispendio energetico impattante per l'allevamento e che vivono 'pulendo' le vigne e la campagna circostante; il lago, col suo pesce (come la Carpa Regina), proveniente da pesca non invasiva, grazie al lavoro di cooperative della zona, le sue erbe e i suoi legumi, come la fagiolina del Trasimeno d'etrusca memoria; il fritto, inteso anche come 'riciclatore di scarti', nel senso nobile del termine (bucce di carote e patate o resti di tagli di carne e pesce); i salumi e i formaggi, tutti selezionati con cura per il

gusto e per i valori e provenienti da filiere controllate (come i salumi di cinta e il pecorino di Pienza); la continua misura oggettiva dei propri impatti ambientali e sulla società con cui interagisce e in piena condivisione dei risultati ottenuti. In cucina la consulenza è di Paolo Parisi, nome importante per la gastronomia italiana contemporanea. Paolo ormai è 'uno di Salcheto', visto che l'azienda collabora con lui da tanti anni. È perfettamente in linea coi principi di Salcheto e ne condivide lo stesso spirito: è un cuoco che nasce come allevatore, è ossessionato dalla qualità, dalla filiera



e dalla sostenibilità, si presta al food design, ha una gran passione per la panificazione 'radicale', inventa attrezzi da cucina e il suo lavoro è sempre spinto da un'enorme apertura mentale e dalla voglia d'innovare. Per quanto riguarda la carta dei vini, oltre naturalmente a tutte le etichette di Salcheto, troviamo anche referenze di altre cantine "amiche" da tutta Italia. Il nuovo ristorante "Indigeno – Cucina Terrestre" sorge in una sala dove spiccano 3 grandi tavoli in condivisione (per un totale circa 50 coperti interni), realizzati col tronco di una quercia del Monte Amiata; sicura-



mente in controtendenza oggi, dove i distanziamenti sono all'ordine del giorno, ma Salcheto vuol misurarsi – oltre che negli aspetti legati alla sostenibilità – anche nella rinascita post-Covid. Gli arredi sono realizzati con materiali di risulta provenienti dalla cantina, trasformati e riutilizzati per il locale, in pieno spirito circolare e sostenibile. Nell'estate si aggiungerà poi il suggestivo dehor (circa 40 coperti esterni) immerso tra il verde e le vigne con un wine-bar centrale, grandi teli a copertura recuperati da un centro velico del Lago Trasimeno e tavoli e sedie realizzate con plastica riciclata in maniera artistica. L'esperienza si completa poi nella quiete del "Salcheto Winehouse", piccolo albergo di campagna nel cuore di una cantina rinomata per i suoi grandi vini, ma anche per quell'offerta culturale unica sulla sostenibilità. Con un tocco di spassionato amore per la tutela della natura circostante: per esempio nel giardino attrezzato sono a disposizione degli ospiti vasche riscaldate a legna. Un tempo torre di posta di una delle valate d'accesso a Montepulciano, gode d'incredibili vedute che dal borgo antico si aprono fino ai "chiari" (laghi) della Val di chiana, ritratti nel "volo d'uccello" di Leonardo Da Vinci. Salcheto Winehouse è la nuova vita di un casolare del Duecento, dove vivere l'esperienza della campagna toscana attraverso tante prospettive, a partire dalla cultura del bello.

OPERAZIONE DI BRAND IDENTITY
DALL'ALTO VALORE SIMBOLICO PER LA STORICA
CASA SPUMANTISTICA

Carpenè-Malvolti

giovanna focardi nicita

Un modo speciale di celebrare i primi 154 anni di storia imprenditoriale; la storica Casa Spumantistica Carpenè-Malvolti, in occasione del proprio anniversario, si è cimentata in una straordinaria nonché strategica operazione di re-branding del Marchio che ha interessato l'intero assortimento di Vini Spumanti e Distillati.

Un'operazione dall'alto valore simbolico che si propone di raccontare, con una sola immagine grafica, l'intero percorso storico compiuto dal Marchio fin dalla sua creazione. Non l'elaborazione di un pittogramma nuovo, bensì un intenzionale ritorno alle origini con la riproposizione del logo storico, stilisticamente attualizzato per rappresentare al meglio l'heritage del Brand nonché veicolare con una sola ed emblematica immagine tutti gli aspetti valoriali ed immateriali dell'Impresa. La Brand Identity, quindi, si innova in piena coerenza con la storia; quel logo che in principio ha incarnato l'elemento visivo principale identificativo dell'Impresa è concettualmente molto simile a quello che si riporta in etichetta oggi, fornendo così una chiara impronta identitaria ed un segnale di continuità con il passato, nell'ottica di tracciare ancora una volta pionieristicamente il futuro. Oggi come allora,

*Il primo Spumante Prosecco del 1868
denominato "Champagne Italiano"*

infatti, a caratterizzare l'Impresa sono importanti determinazioni strategiche, tanto scientifiche quanto manageriali, affinché essa stessa possa farsi ancora portatrice dei valori fondanti sempre al passo con i tempi e con le evoluzioni della comunicazione. La prima storica determinazione, operata sul Marchio dal fondatore Antonio Carpenè, fu l'inserimento in etichetta di un chiaro richiamo alle caratteristiche del Vino Spumante messo pionieristicamente a punto. La dicitura "Champagne Italiano" infatti, ne introduceva di fatto alle aspettative dei consumatori le peculiarità che lo rendevano molto simile alle bollicine francesi, ben specificando tuttavia che trattavasi di un Vino Spumante prodotto in Italia, con uve provenienti da un vitigno

autoctono della Marca Trevigiana, la Glera. Un ulteriore step che ha segnato un passaggio epocale per l'attività spumantistica della Carpenè-Malvolti è stata l'introduzione per la prima volta in etichetta, nel 1924, del riferimento territoriale nonché la prima citazione ufficiale di questo Vino come Prosecco, anticipando di fatto quanto sarebbe avvenuto alcuni decenni dopo con il riconoscimento ufficiale come denominazione protetta normativamente. Dopo il primo Marchio ufficiale, creato nel 1868 e registrato nel 1888, numerose sono state dunque le evoluzioni stilistiche da esso subite seppur sempre pienamente coerenti con il concept iniziale. Nei vari passaggi intervenuti tra il Marchio delle origini e quello attuale, si è assistito





non tanto ad una revisione concettuale quanto ad un progressivo arricchimento del messaggio intrinseco relativo al suo valore storico. Dall'inclusione dei premi e dei riconoscimenti collezionati nelle varie Esposizioni Universali, fino al riferimento alla Real Casa Savoia di cui Carpenè-Malvolti si è pregiata essere fornitore ufficiale. Tale richiamo fu prima apportato nel rombo sul collarino e successivamente in etichetta, sulla quale comparve altresì lo stemma della



Città di Treviso. Un altro storico cambiamento avviene negli anni Cinquanta del Novecento, quando il precedente concept viene riassunto nel Marchio che ha accompagnato l'Impresa fino ai giorni nostri, ovvero la corona stilizzata adornata da una cornice dorata in rilievo, che nel secondo decennio del XXI secolo si apre ai lati, in concomitanza con una serie di importanti cambiamenti che hanno interessato l'attività d'Impresa. Mutamenti intervenuti non tanto nella gestione, rimasta da sempre saldamente in mano alla Famiglia Carpenè, quanto nell'offerta assortimentale che ogni anno continua ad accrescersi con nuove selezioni studiate per esaltare e valorizzare la produzione vitivinicola del Territorio ed al contempo a intercettare l'evoluzione dei gusti del consumatore nonché moltiplicare le occasioni di condivisione. Tra le più importanti e recenti introduzioni, spicca la selezione "1924 Prosecco", ovvero la riproposizione in chiave attuale del vino delle origini, da cui idealmente è partito il percorso di restyling del Marchio, con l'obiettivo di rimarcare l'imprescindibilità dei valori espressi in etichetta quella prima volta e che ancora oggi animano la filosofia d'Impresa. Nel nuovo set grafico, quindi, per la sua funzione di segno distintivo – formato da elementi visivi e testuali propedeutico ad identificare l'Impresa e i suoi prodotti al fine di renderli immediatamente riconoscibili – il Marchio della Carpenè-Malvolti si ispira fortemente al primo progettato per l'Impresa all'atto della sua fondazione. Quella operata su di esso è quindi un'azione di visual più che di concept restyling; rispetto alla prima versione si è intervenuti sul logotipo con un aggiornamento del font e l'inserimento della data di fondazione "Fondata nel 1868" come pay-off, nonché con un alleggerimento dell'elemento agreste con i tralci di vite nella parte grafica. Nella prima uscita pubblicitaria del marchio Carpenè-Malvolti, avvenuta su "L'Illustrazione Italiana" l'8 Luglio 1894, si notano infatti molte similitudini con il logo utilizzato per il restyling; il lettering era maiuscolo come oggi e i tralci, tuttora presenti, ne erano una parte integrante. Percorrendo quindi la



via di una rielaborazione grafica basata su una più moderna e snella interpretazione del logo delle origini, si è dunque costituita una sorta di "ancoraggio storico", enfatizzato ulteriormente con la scelta di mantenere inalterata la menzione "Stabilimento Vinicolo Trevigiano" che accompagna il nome per esteso Carpenè-Malvolti in Conegliano. Oggi, utilizzando una sola immagine di forte impatto visivo, la Carpenè-Malvolti ha inteso raccontare oltre 154 anni di storia d'Impresa, avvalendosi di un'impronta stilistica più moderna e leggera, dopo aver attraversato nel corso degli anni una serie di profonde e radicali trasformazioni che tuttavia non hanno mai stravolto l'identità del Marchio. Il restyling si inserisce in un più ampio percorso di ricerca e trova contestualizzazione in un mercato sempre più dinamico, frenetico ed esigente, in cui il Brand stesso – soprattutto quello che evoca una storicità importante – assume connotati sempre più strategici ai fini del posizionamento nei canali dell'Ho.Re.Ca., della GDO e dei nuovi emergenti; esso deve infatti saper rappresentare l'eccellenza in termini di garanzia qualitativa, di affidabilità e rilevanza storica.

In alto Antonio Carpenè, il fondatore e il packaging del 2022 attualizzato con il marchio storico; in basso il primo Spumante del 1924 che riporta il termine "Prosecco" in etichetta



CENA-EVENTO A Poggio Il Castellare

BRUNA BARONCINI OSPITA LO CHEF SIMONE RUGIATI

cornelia miron
foto **bruno bruchi**

Per tradizione nella famiglia Baroncini, già accreditata come produttrice di vino nel “Liber Aetatum” del 1489 conservato nell’archivio storico di San Gimignano, sono state sempre le donne ad avere un ruolo rilevante e curare in prima persona le vigne.

Prima dell’attuale proprietaria Bruna – che inizia la propria carriera imprenditoriale a San Gimignano presso il Podere Torre Terza, dove la famiglia produceva Vernaccia - il timone era stato in mano a nonna Gina e a mamma Ilva. La prematura scomparsa del padre nel 1987 significa per Bruna la rinuncia al sogno di diventare medico, ma le fa scoprire la vocazione di

Bruna Baroncini con il nipote Samuele in compagnia dello chef Simone Rugiati

una vita, un percorso imprenditoriale che, sulle orme tracciate dal genitore, punterà con decisione sulla produzione di Sangiovese di qualità nei territori più vocati del Granducato. Nel 1995 acquista “Il Faggeto” a Montepulciano, il primo territorio in cui sperimenta, nella versione Prugnolo gentile, il vitigno principe di queste terre. Nel 1997 è la volta del Morellino in Maremma a Magliano in Toscana con l’acquisto di “Fattoria Querciarossa”. Sempre nel 1997 l’approdo

e la sfida più ambiziosa: il Brunello e il Sangiovese grosso con l’acquisizione di “Tenuta Poggio Il Castellare”. Infine nel 2003, con l’acquisto di “Tenuta Casuccio Tarletti” a Castelnuovo Berardenga, versante Chianti Classico, si completa il percorso di produzione di Sangiovese nelle diverse declinazioni territoriali. Bruna Baroncini dice che “Avere a che fare col Sangiovese è come avere a che fare con un uomo: nel Morellino è il ragazzino impetuoso, un po’ acerbo,

curioso. A Montepulciano è adolescente, scalpitante come un cavallo selvaggio, ha davanti a sé tutte le possibilità del mondo. Nel Chianti è l'età adulta, quando coniuga equilibrio e forza, morbidezza e persistenza. Nel Brunello è il Sangiovese alla sua piena maturità, insieme fragoroso e saldo, saggio e sicuro di sé, ancora con tutta la potenza degli anni migliori. E poi ha le potenzialità per una vita lunghissima". Ecco perché per Bruna il Sangiovese è stato il compagno di viaggio ideale. Oggi la produzione totale sfiora le 300mila bottiglie distribuite in 8 Paesi e Samuele Baroncini, nipote di Bruna,

che da qualche anno la affianca in azienda, rappresenta il passaggio generazionale delle tenute, nel segno della passione e devozione verso la produzione enoica, perseguendo quotidianamente precisi obiettivi: tramandare la conoscenza maturata in tutti questi 5 secoli, tutelare i vigneti autoctoni, le vinificazioni tradizionali e valorizzare le eccellenze di Toscana. Così questa estate la famiglia ha voluto presentare a stampa e operatori gli splendidi vini e l'elegante ospitalità di Tenuta Poggio Il Castellare che in un antico podere ospita le 7 camere di un agriturismo di lusso con annesso risto-

rante di charme - quella di Bruna per la cucina è da sempre una passione davvero viscerale - in cui gustare piatti cucinati coi prodotti dell'orto e della tartufo di casa o di produttori artigianali che operano in un territorio straordinario come quello della Val d'Orcia, patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. All'evento ha fatto da preambolo una degustazione di 5 vini della Tenuta Poggio Il Castellare presentati dal cantiniere Matteo Mostacci con l'ausilio del giovane Samuele Baroncini. Rosso di Montalcino doc (Sangiovese grosso in purezza) 2020; Toscana Rosso igt Passo dei Caprioli (Merlot e

Sangiovese) 2019; Brunello di Montalcino docg (Sangiovese grosso in purezza) 2017; Pian Bossolino Brunello di Montalcino docg Riserva (Sangiovese grosso in purezza) 2016; Cervio Sant'Antimo doc (Cabernet franc 100%) 2015. Ospite d'onore della serata l'estroverso e vulcanico Simone Rugiati, celebre cuoco e star della Tv che per questa cena sotto le stelle ha ideato con Bruna un intrigante percorso culinario sensoriale con fil rouge la genuinità della materia prima disponibile nel territorio, la schiettezza e la veracità, ol-



tre che la passione per il vino. “La ricerca dei prodotti veri, di chi coltiva realmente e si sporca le mani, è il primo ingrediente segreto di uno chef. Questo è quello che io cerco e racconto nei miei programmi” ha detto l’eccellente Rugiati, che oggi sta producendo un programma tutto suo per la multichannel statunitense “Ciao Tv”. Il simpatico e giovane chef toscano ha poi piacevolmente commentato passo-passo per i circa 50 commensali la cena-evento con divertenti reminiscenze personali della cucina della “mi nonna”. Ne è scaturito un originale menu, studiato in abbinamento a una selezione di vini delle varie realtà di Tenute Toscane: il Vermentino della Maremma Toscana in 2 versioni, spumante metodo ancestrale e fermo; il Rosso di Montalcino; il Brunello di Montalcino nella versione Annata e Riserva e il Vin Santo Chianti Classico. In sequenza gli ospiti hanno potuto apprezzare, comodamente seduti nel cortile del podere: prosciutto di Cinta con zonzelle, pasta di pane frita; insalata di farro con verdure estive, in sfornatino quadrato; picetti con verdure estive, un formato di pasta più simile allo spaghetti alla chitarra che al tradizionale piccio; cimalino, coscia di vitellone fasciato di erbe aromatiche con crema di patate al prezzemolo; assaggio di pecorini di Pienza e infine budino di ricotta con pesche caramellate, piatto realizzato egregiamente dalla

solare Giulia, compagna di Samuele. E sull’abbinamento tra cucina e vino, Rugiati dice che “è come un rapporto di coppia, bisogna trovare l’equilibrio, ma non è detto che se uno dei 2 va un po’ fuori dagli schemi non vada bene. Anzi, probabilmente è ancora più divertente”. Un sodalizio fra Bruna e Simone nel segno della tradizione, della sensibilità, della creatività, dell’attenzione, della tutela del territorio, della sperimentazione, della consapevolezza verso le medesime tematiche e dell’eccellenza della toscaneità: valori che sposano passato e futuro, complice un presente fatto di esperienza, consapevolezza, determinazione e dedizione. La tenuta Poggio Il Castellare è collocata in località Torrenieri, a circa 350 metri d’altitudine, nel quadrante nord-est del ‘continente Montalcino’, un terroir di cui ultimamente, anche e soprattutto per via del mutamento climatico in atto, si fa un gran parlare come protagonista assoluto per il futuro della denominazione. La tenuta consta complessivamente di 40 ettari, di cui 7 dedicati a vigneto, 2 a tartufaia, un bosco ricco d’erbe officinali, mentre la restante parte è destinata a seminativo e coltivazione di grani antichi. Al centro, la struttura padronale, che insiste sopra la barriera, domina i vigneti, disposti a giropoggio su terreni in cui è maggiore la componente argillosa. I vigneti sono coltivati seguendo il metodo dell’agricoltura bio in una gestione della campagna ‘di salvaguardia’ con interventi mirati



destinati a fornire un corretto apporto di sostanze nutritive, quindi semina tra i filari di colture da sovescio come leguminose, crucifere e graminacee col fine d’aumentare la biodiversità. Si operano potature invernali delicate e non invasive effettuando tagli solamente sul legno giovane di 1 – 2 anni, potature verdi specifiche in base all’andamento stagionale, come sfogliature precoci, diradamento e ordinamento dei

grappoli per ottenere una maturazione fenolica e zuccherina equilibrata. Durante la stagione vegetativa vengono effettuati esclusivamente i trattamenti necessari in base all’andamento stagionale, e i prodotti utilizzati sono rame e zolfo a basso dosaggio, funghi antagonisti per controllare l’oidio, utilizzo di zeolite per proteggere la pianta da temperature alte, evitando scottature e stress termici e in periodi piovosi e



umidi ridurre le ore di bagnatura fogliare, e utilizzo di calcio e silicio per aumentare lo spessore delle pareti cellulari degli acini e la loro elasticità, evitando così fenomeni d'appassimenti e rotture. In cantina si lavora con fermentazioni in acciaio e malolattiche e fermentazioni in legni francesi o di Slavonia di tostatura media, tonneaux e barriques fini o extrafini, e piccole o medie botti da 15, 20 o 25 ettolitri. Si predilige

una corretta fermentazione, quindi si lavora con lieviti selezionati. La sosta sulle bucce è sempre contenuta, massimo di 12 giorni, proprio per mantener fede al criterio dell'autenticità del vitigno. Brillanti stelle sopra a Montalcino hanno fatto da splendente corollario a questo felice convivio e, com'è nel suo stile - per chi la conosce - Bruna, una vita nel mondo del vino, ha voluto accomiarsi lasciando agli ospiti un pic-

colo messaggio-ricordo in formato pergamena con parte del testo di una bellissima e profonda poesia di Jaques Brel: "Vi auguro sogni a non finire e la voglia furiosa di realizzarne qualcuno, vi auguro di amare ciò che si deve amare e dimenticare ciò che si deve dimenticare, vi auguro passioni, vi auguro silenzi, vi auguro il canto degli uccelli al risveglio e le risate dei bambini. Vi auguro di resistere all'affondamento,

all'indifferenza, alle virtù negative della nostra epoca. Vi auguro soprattutto di essere voi stessi". Alla casata Baroncini la bevanda cara a Dioniso scorre da sempre nelle vene e così sarà anche per la piccola Bianca Apollonia, figlia di Samuele, alla quale toccherà il compito di continuare l'opera che si perpetua da oltre 500 anni.

Montenisa

LA TENUTA DI MARCHESI ANTINORI
IN FRANCIACORTA, PRESENTA
IL PROGETTO **daniela fabietti**
Cassette d'Autore
FRA ARTE E BOLLICINE

In questa terra di grandi vini si coltiva la vite da sempre, tanto che alcuni storici affermano addirittura che il termine "Franciacorta" abbia origine da "Petite France", nome affettuoso che le diede Carlo Magno quando passò da queste contrade in viaggio verso Roma per esser incoronato imperatore in San Pietro da papa Leone III nella notte di Natale dell'800 d.C. Lo spumante per la famiglia Antinori ha una lunga tradizione, era esattamente il 1904 quando il marchese Piero, nonno dell'attuale marchese Piero, con suo fratello Lodovico – gran viaggiatori e innamorato dello Champagne – cercavano di realizzare un sogno ambizioso, nato dal grande amore per le bollicine francesi, simbolo della Belle Époque. Nel 1905, non senza difficoltà e dopo numerosi viaggi a Reims, nacque il «Gran Spumante Marchese Antinori». Furono i primi in Italia a sperimentare il 'Metodo Classico' nelle vecchie cantine di San Casciano in Val di Pesa con uve provenienti dal Trentino e dall'Ol-

Leo Damiani, direttore spumanti e champagne della Marchesi Antinori



trepò Pavese. Una nuova avventura nel mondo delle bollicine - fortemente voluta da Albiera, Allegra e Alessia, figlie di Piero Antinori, che dirige la società dal 1966, ormai da diversi anni col supporto operativo delle 3 figlie - trova una nuova, importante espressione nel territorio della Franciacorta quasi un secolo dopo, nel 1999: "Lo spumante è davvero uno dei nostri prodotti storici e, seppur protagonista di grandi traversie, c'è sempre stata una grande affezione in famiglia verso questo prodotto – ci racconta Albiera Antinori, pri-

mogenita del marchese Piero e presidente della 'Marchesi Antinori' - credo che per qualsiasi viticoltore abituato a fare vini rossi come nel Chianti Classico, è una sfida stimolante riuscire a fare bollicine di qualità, piacevoli e con uno stile italiano. Mio nonno Niccolò ci teneva molto e a tavola la domenica, oltre al Chianti Classico, c'era sempre per aperitivo una coppa di spumante, era considerato un prodotto speciale, anche per la seria difficoltà nel farlo bene. Credo infatti che all'inizio abbiano fatto un po' fatica a far rimanere tut-

La Tenuta Montenisa è situata in una straordinaria zona tra Erbusco e l'antico borgo di Calino, considerato un po' la capitale della Franciacorta, proprio nel cuore del territorio dove si produce il metodo classico italiano più prestigioso.

to nella bottiglia e il mio bisnonno Piero corse addirittura il rischio di esser quasi diseredato dalla madre a causa di questo prodotto, che spesso scoppiava nelle cantine...". Così sullo scorcio del millennio nasce una proficua collaborazione tra la contessa Camilla Maggi, proprietaria della Tenuta Montenisa, nonché discendente da antica e nobile famiglia bresciana e i marchesi Antinori, iscritti alla fiorentina "Arte dei Vinattieri" fin dal 1385, ben 26 generazioni di protagonisti nel mondo del vino, con l'obiettivo di produrre grandi Franciacorta. L'azienda agricola consta di 90 ettari di terreni, di cui 65 a vigneto e un antico complesso immobiliare cinquecentesco usato per le cantine a sud del lago d'Iseo - che dista solo 6 chilometri in linea d'aria - in uno dei lembi più felici della regione viticola dal punto di vista geoclimatico, proprio fra il lago e la montagna, dove sono coltivate le varietà che per tradizione meglio si prestano alla produzione del Fran-

ciacorta: lo Chardonnay, che vale per il 60% del parco vigneti, dal tipico aroma con note floreali e fruttate, il Pinot Nero, impiantato sul 30% delle vigne che dà struttura e personalità e il restante 10% Pinot Bianco, sapido e minerale. L'edificio più importante è il trecentesco "Palazzetto Maggi", affrescato dal bresciano Lat-

tenso, danno al vino corposità ed equilibrio. Mentre i vigneti più recenti sono stati piantati in un appezzamento circondato da un muro, detto localmente "brolo", esclusivamente per produrre uve per un gran vino. La scelta attenta della selezione varietale, l'applicazione delle norme più rigorose di salvaguardia am-

la vita apre, fu realizzata una piccola quantità di cuvée dedicata proprio a quella signora dalla brillante personalità, tanto appassionata dello Spumante Antinori e protagonista negli anni Trenta della brillante vita mondana nella capitale francese, che risponde al nome di Donna Cora degli Antinori. E a dieci anni dal

chetta. Una bottiglia elegante, che riporta in etichetta lo stemma sabaudo, ricevuto ufficialmente come "Fornitori della Real Casa", testimone di una lunga storia e una tradizione autentica, radicata nel passato e iniziata ai primi del Novecento col "Marchese Antinori Nature". Oggi la selezione spumantistica com-



tanzio Gambara (1530-74), posto al centro di 2 grandi corti racchiuse da portici, sotto i quali si trovano le cantine di vinificazione e affinamento. I vigneti storici della tenuta si trovano sulla collina di Santo Stefano con al centro una suggestiva pieve millenaria, bellissime terre tutte circostanti la villa padronale, le cui pregiate uve, dal profumo in-

bientale e soprattutto la conduzione agronomica tesa ad avere rese molto basse fanno dei vigneti di Montenisa uno dei fiori all'occhiello della variegata compagine della Marchesi Antinori. Nel 2005, in occasione dei festeggiamenti per il centenario della produzione di bollicine in casa Antinori, come per chiudere uno dei tanti cerchi che

centenario, il 2015 vede un'altra svolta per le bollicine firmate Antinori: dopo 15 anni col marchio Montenisa, perciò 3 lustri d'esperienza e ricerca maturati nell'omonima tenuta, la storica azienda fiorentina ha deciso di tornare all'antico, rilanciando il vecchio marchio Marchese Antinori, mantenendo comunque la specifica territorialità in eti-

prende 6 prodotti, 3 non millesimati - la Cuvée Royale, il Blanc de Blancs, il Rosé - e 3 millesimati, Contessa Maggi, Conte Aymo e Donna Cora, che seguono ciascuno la propria natura ovvero non necessariamente nella stessa annata saranno tutti prodotti, la bussola sarà solo l'andamento stagionale ottimale dei singoli vitigni. E dall'a-

micizia fra il giovane Vittorio dei conti Rimbotti Antinori, classe 1993, figlio di Albiera e nipote del marchese Piero, che dal 2019 al 2021 si è occupato degli investimenti a Montenisa e il giovane artista Pietro Pasolini, è nato un interessante progetto fra arte e vino in Franciacorta nel segno delle bollicine. Nasce così "Cassette d'Autore", appunto un numero molto limitato di cassette in legno realizzate interamente a mano: frutto di un processo completamente artigianale, è normale la presenza di alcune piccole imperfezioni sui colori

o sul legno, ma proprio ciò le rende ognuna un pezzo unico e inimitabile. Il materiale scelto da Pietro Pasolini e usato per gli inserti interni ed esterni è il rame, un materiale "vivo" e soggetto a volute trasformazioni nel tempo. L'effetto invece, quasi cangiante, è dato non dall'utilizzo di colori, ma da un processo innovativo ideato dall'artista, che include esclusivamente l'utilizzo di fuoco e acqua. L'artista Pietro Pasolini nasce in Brasile nel 1992 e cresce a Roma per trasferirsi successivamente a Londra dove studia fotografia documentaria alla Saint Martins University. Seguendo i suoi interessi, ini-

zia a fotografare e documentare la vita delle minoranze etniche e dei gruppi tribali nel continente asiatico. Nel 2016 si trasferisce a New York, conseguendo un master in fotografia all'International Center of Photography (ICP). Nel corso della permanenza americana il lavoro di Pasolini cambia notevolmente trasformandosi ed evolvendosi in un'attenta riflessione sul modo in cui percepiamo e accettiamo i fatti della vita. I suoi lavori sconvolgono e ribaltano la nozione di realtà come verità oggettiva spingendoci ad accettarla invece "come un vortice in perpetuo mutamento". "L'impermanenza e la vul-

nerabilità, imprescindibili caratteristiche del vivere, diventano il fulcro del suo lavoro che, attraverso la scelta di materiali precari, si predispone a essere reinterpretato attraverso il tempo. Le opere di Pasolini nascono attraverso una ricercata cooperazione tra l'artista e la natura ed è lo stretto contatto con l'impermanenza del mondo naturale a conferire ad alcuni dei suoi lavori una capacità evolutiva. Attualmente vive e lavora tra New York, New Delhi e Capalbio. Queste particolari cassette ospitano quest'anno pochissimi pezzi di Donna Cora e qualche pezzo in più di Conte Aymo, tutti in





formato magnum. I pregiati millesimati che riposano nelle cantine storiche di Montenisa, ciascuno legato a un personaggio storico, sono confezionati con una gabbietta di tenuta studiata e voluta espressamente dal marchese Piero, il cui particolare design, realizzato riprendendo le losanghe dello stemma di famiglia, la rende particolarmente originale. Il Satèn Donna Cora è dedicato alla zia del Marchese Piero, Donna Cora degli Antinori, signora dalla brillante personalità e personaggio molto noto internazionalmente per la sua eleganza e cultura, oltre che per la bellezza. Grande amante dello spumante di famiglia, ha rappresentato un esempio di stile, raffinatezza e italianità, tanto che lavorò anche per mademoiselle Coco Chanel. Prodotto per la prima volta nella

bellissima vendemmia 2011 da selezionatissime uve Chardonnay (90%), di cui esprime tutta la ricchezza e le variegate sfaccettature, e Pinot Bianco (10%), che sostano sui lieviti per 48 mesi, questo Satèn tradizionale dal lungo potenziale di vita - potrà dare ampie soddisfazioni almeno per 15 anni - esprime acidità importante e profumi complessi. Color giallo paglierino scarico con leggerissimi riflessi dorati, il coinvolgente bouquet dona sensazioni d'ampiezza e grande equilibrio con delicate note floreali di frutti a polpa bianca, in primis pesca e mela. In bocca il gusto è pieno e complesso, sostenuto da una vivace freschezza, rivelandosi particolarmente adatto per essere consumato sia come aperitivo che accompagnato con la pasta ai ricci di

mare o un bel pesce al forno. Il Blanc de Noir è dedicato al conte Aymo, marito di Camilla, personaggio molto eclettico che amava in egual misura spumanti e motori, tanto che fu uno dei fondatori della mitica corsa Mille Miglia. Questo vino è frutto di una sperimentazione di microvinificazione di un bellissimo e piccolissimo vigneto di circa un ettaro su una collina alle spalle della tenuta interamente coltivato a Pinot noir, vitigno non molto comune in Franciacorta: furono fatte le prime mille magnum dell'annata 2007 e venne fuori un prodotto a dir poco eccezionale, tanto che ben 400 furono acquistate dall'Enoteca Pinchiorri. Fu così deciso di produrlo, ma esclusivamente in annate particolari e solo in tiratura limitatissima: il Pinot Nero conferisce al vino struttura

e personalità, e un lunghissimo affinamento sui lieviti lo rende complesso ed elegante con delicate note di frutta a bacca rossa. Perfetto con una selvaggina impegnativa, tipo il daino o il cinghiale cucinato in maniera delicata, lo proverei anche con un risotto alla milanese con lo zafferano. Da più di trent'anni nel mondo delle bollicine, l'uomo degli sparkling wines sul campo è Leo Damiani, direttore spumanti e champagne della Marchesi Antinori: "La Franciacorta è piccola, punta sulla qualità, è un'area dinamica, a livello di numeri siamo a meno di 20milioni di bottiglie, una super nicchia a confronto del Prosecco, che viaggia sui 600milioni e della Champagne che produce

circa 300milioni di bottiglie. Come Antinori, negli ultimi vent'anni abbiamo fatto qui tante esperienze che ci sono servite per arrivare alla nostra idea di spumante, comunque un vino difficile che impone tempi lunghissimi, oggi pensiamo di essere arrivati alla maturità. La famiglia è così direttamente coinvolta nel progetto che è uno dei rari casi in cui ha messo il proprio cognome su un prodotto fatto fuori dalla Toscana. Infatti lo stile è molto Antinori, semplice, sobrio, essenziale, fresco, ma anche chic ed elegante. Inoltre voglio sottolineare che tutte le bollicine Antinori, per le quali cerchiamo di curare molto la spina acida, vengono solo ed esclusivamente da Montenisa, essendo prodotti legati a doppio filo a quella terra e a quelle vigne. La nostra capacità di produzione si situa fra la 400 e le 450mila bottiglie, stagione permettendo, e gli spumanti seguono commercialmente più o meno quello che è il nostro approccio per i vini, quindi dovranno essere nei posti dove si bevono i Franciacorta di gran qualità, scegliendo bene i locali che riflettono il carattere e l'estetica del nostro spumante, potendo spaziare attraverso una distribuzione sia nazionale che internazionale. Lo spumante ha un fortissimo legame cogli Antinori, certo non è il core business, ma si può considerare il gioiellino della famiglia, che rimane comunque concentrata sui vini rossi. La dimensione rag-

giunta è questa e non si va oltre, non vogliamo diventare un'azienda spumantistica, ma vedere che il progetto è andato completamente a regime ci dà grande orgoglio. Montenisa è una cantina che ha sposato la filosofia Antinori di non diventare un vino di massa, ma un prodotto riconoscibile, che abbia personalità, imponendosi nel tempo a livello di brand. Quello su cui ci stiamo concentrando sempre di più, anche per il prossimo futuro, è alzare il livello qualitativo". Cosa rappresenta oggi lo spumante? "Fortunatamente è sempre più un prodotto trasversale, si beve in tante situazioni, senza mangiare ma anche mangiando, il pomeriggio ma anche la sera. E sta prendendo molto piede nel brunch, dove si utilizzano davvero tanto le bollicine e pure nella colazione, soprattutto da parte degli stranieri, che di prima mattina mangiano salato, accompagnandoci una bella flute. Indubbiamente le bollicine hanno un'innata piacevolezza e mettono tutti di buon umore, fa davvero sempre piacere stappare una bottiglia, magari a casa in compagnia di amici, così la serata parte subito nel modo giusto. Questa tendenza ha ormai definitivamente sdoganato la bolla dall'esser relegata solo ad alcuni momenti di consumo e ci sono ancora ampi spazi di mercato proprio per la sempre più ampia possibilità d'abbinamento". Come si sono evoluti i gusti dei consumatori negli ultimi trent'anni? "Le differenze sono enormi, ricordo che quando si parla-



va di bollicine l'accostamento era solo col dolce e io mi sentivo un Donchisciotte perché predicavo che lo spumante, a parte le versioni dolci, si poteva bere con quasi tutte le pietanze e quella meno indicata era proprio il dolce. Se allora era difficilissimo vedere qualcuno aprire una bollicina a inizio pasto, oggi fortunatamente è la normalità anche da noi. Nel tempo la cultura è cresciuta e oggi vi è un ventaglio di proposte che copre tutto l'arco sensoriale, così lo spumante è finalmente divenuto un vino da tutto pasto, un qualcosa di sbarazzino rispetto ai vini fermi, che normalmente sono un po' più seri". E all'interno del mondo delle

bollicine, dove sta andando la tendenza del gusto? "Al di là delle nicchie che vogliono un prodotto molto vinoso e strutturato, il gusto generale sta andando sempre più non tanto sulla potenza, ma verso prodotti equilibrati con gran bevibilità, dove domina la freschezza e parte agrumata d'eleganza, perfetti da tutto pasto". Ma Montenisa negli ultimi anni è divenuta anche una cantina aperta... "Abbiamo operato un bel restyling, creando una struttura in pieno stile Antinori, quello stile dell'accoglienza che caratterizza le aziende del gruppo in Toscana, in primis la cantina in Chianti Classico, case history nazionale di enoturismo con



numeri ingenti di visite, seppur mantenendo il sapore di una tenuta con 500 anni di storia alle spalle. Abbiamo operato un intervento di recupero conservativo dell'edificio centrale e sono stati rivisti una serie di dettagli perché anche questa tenuta, seppur tipicamente franciacortina, avesse una linea di continuità con tutte le tenute Antinori. Volevamo che un nostro potenziale visitatore o cliente, sapendo che qui si producono vini che si chiamano Marchese Antinori, vedesse Montenisa come parte integrante del gruppo. Oltre alla casa, dove siamo intervenuti anche sull'impostazione e sul mobilio, è stata risistemata

l'antica fontana, la vecchia pompa di benzina dove si approvvigionavano le auto che passavano per la Mille Miglia, sono stati rivisti anche gli arredi esterni con la logica del giardino all'italiana e in un adiacente vecchio vigneto sotto a un albero secolare abbiamo installato un punto d'appoggio per piccoli aperitivi, seguendo le logiche di Antinori che vogliono, al di là della visita alla cantina, una serie di punti d'osservazione per vivere direttamente la vigna. Abbiamo pensato d'investire nella parte ospitalità non solo per soddisfare le richieste dei tanti visitatori che frequentano la Franciacorta anche per usufruire delle ciclabili che

passano attraverso i vigneti e vanno dal lago di Iseo al Lago di Garda, ma anche per stare in scia alla volontà amministrativa di sviluppare il territorio franciacortino anche sul lato turistico enogastronomico. Così, col solo obiettivo di far conoscere la tenuta, non solo diveniamo visitabili, ma avremo anche un punto vendita-degustazioni aperto in orario invernale dal giovedì alla domenica, un wine bar dove poter fare volendo anche un aperitivo di alta qualità. Proponiamo 2 tipologie di visite alla tenuta e alle cantine, la 'Classica' che si conclude con la degustazione dei 3 non millesimati e la 'Crus', che si conclude con il testing dei 3 millesi-

mati, alle quali si può accompagnare una piccolissima ristorazione. Quest'estate c'è stato molto interesse perché il posto si presta molto, c'è una grande area esterna verde che è stata allestita con ombrelloni, tavolini esterni e salottini nel segno del relax". Dopo vent'anni d'esperienza e ricerca, queste bollicine dalle radici antiche, frutto di una bella alchimia fra tradizione, storia e vocazione territoriale, esprimono una produzione di spumanti intriganti e sempre più ricercati dai migliori ristoranti, enoteche, wine bar, appassionati, wine lovers e non solo.

PERSONE TERRITORI VALORE



CHIANTIBANCA.IT

SEGUICI SU





An aerial photograph of a lush, green landscape in Tuscany. In the foreground, a row of tall, slender cypress trees stands in a field. To the left, a rectangular swimming pool is nestled among dense trees. The background features rolling hills with vineyards and more trees under a clear sky.

I Marone Cinzano sono un'importante famiglia dell'imprenditoria italiana, le cui prime tracce risalgono al Cinquecento, che da ben 300 anni opera nel mondo del vino. Tutto ha inizio nel Piemonte d'inizio Settecento coi fratelli Carlo Stefano e Giovanni Giacomo Cinzano, originari di Pecetto, piccolo paese alle porte di Torino, considerati ufficialmente i fondatori della "Casa Cinzano": i loro nomi compaiono per la prima volta nel 1757 nei verbali dell'Università dei Confettieri e Acquavitai, istituita con Regie Patenti da Carlo Emanuele III nel 1739.



QUARANT'ANNI
DI BRUNELLO
DI MONTALCINO
RISERVA

Roggio al vento

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

LA GRANDE ELEGANZA
DEL CRU DI COL D'ORCIA
DELLA FAMIGLIA DEI CONTI
MARONE CINZANO

Già fornitori della Real Casa di Savoia, da quando Roma è divenuta Capitale d'Italia, i Marone Cinzano forniscono la cantina del presidente dalla Repubblica presso il palazzo del Quirinale. Generazione dopo generazione, fu il conte Alberto Marone Cinzano, classe 1929, che dal Piemonte allargò la sua attenzione enoica alla Toscana, dove nel 1973 acquistò la tenuta Col d'Orcia sulle falde della collina che vede sulla sua sommità l'antico borgo di Sant'Angelo in colle con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo e affermazione a livello mondiale di Montalcino e del suo vino Brunello. La storia antica narra che, sullo scorcio del Duecento, il feudo di Sant'Angelo in Colle, nel contado della Repubblica di Siena, che comprendeva sia il borgo che la gran fattoria che si estendeva per circa mille ettari nei terreni circostanti, divenne possesso dell'antichissima famiglia dei Tolomei. Di stirpe franca, di certo sappiamo che alcuni esponenti dei Tolomei giunsero in Toscana al tempo della conquista del regno longobardo, al seguito de re Carlo Magno poi una compiacente genealogia li volle addirittura collegare alla dinastia tolemaica dei sovrani dell'antico Egitto, ma mitizzare le proprie ascendenze era piuttosto comune in quei tempi a molte nobili prosapie. Scelta la città di Siena come centro dei loro affari, i Tolomei furono tra i primi a distinguersi nell'arte del cam-

bio, divenendo una potente famiglia di banchieri, che fece gran parte della propria ingente fortuna coi prestiti di denaro. La storia moderna di questa proprietà risale al 1890, quando la famiglia Franceschi di Firenze venne in possesso di quella che allora era conosciuta come "Fattoria di Sant'Angelo in Colle", terre che erano state dei Tolomei fino al Seicento, passate poi ai conti della Ciaia, nobili cavalieri senesi e infine, a metà Ottocento, ai Servadio. Dagli scavi archeologici effettuati nei dintorni, è scaturito che queste campagne sono state coltivate da tempi immemorabili e il ritrovamento di alcuni Kántharos – tipico bicchiere da vino etrusco con 2 manici a lunghe e alte anse, protagonista di mitici convivi – testimonia che la zona era già riconosciuta come particolarmente vocata alla vitivinicoltura 2.500 anni fa. Una tradizione che si è conservata nei secoli, infatti la Fattoria di Sant'Angelo in Colle già nel 1933 presenta 3 annate del suo vino Brunello alla "Mostra dei Vini Tipici d'Italia", tenutasi a Siena presso la Fortezza Medicea, una delle prime fiere vitivinicole in Italia, che poi, spostandosi a Verona, si trasformò nel 1967 nell'attuale Vinitaly. I fratelli Leopoldo e Stefano Franceschi ereditarono la proprietà di 1.200 ettari, in pratica l'intera collina di Sant'Angelo in Colle, nel 1958 e la divisero, ma le clausole della separazione imposte dal padre vietarono ai fratelli di utilizzare il nome "Fattoria di Sant'Angelo in Colle", così Leopoldo

battezzò la sua proprietà "Il Poggione", mentre Stefano chiamò la sua azienda agricola Col d'Orcia (collina sopra l'Orcia), dal nome del fiume che attraversa la proprietà. Stefano non ebbe figli e così nei primi anni Settanta decise di cedere la proprietà. Al momento dell'acquisto da parte dei Cinzano, dei circa

600 ettari complessivi, la maggior parte erano coltivati a cereali e oliveti, vi era un solo ettaro di vigneto specializzato, altri promiscui, 23 ettari di recente impianto al primo anno di produzione e addirittura ancora qualche vite maritata. Da questo si deduce che non era tanto la capacità produttiva la molla che





aveva mosso l'acquisto, quanto l'interesse per il futuro, che, secondo la grande intuizione del conte Alberto Marone Cinzano, sarebbe stato dei grandi vini di qualità e da invecchiamento. Il conte Alberto, al suo arrivo a Montalcino, così commentava il terroir di Col d'Orcia: "Terra vocata alla produzione di grandi

vin rossi, terra fertile, dove il Sangiovese si è da subito presentato con caratteri unici, mediterranei, solari, diversi da quelli da me riscontrati in altre parti, caratteri capaci di esprimere potenza e al contempo classe e personalità: vini che, ovunque bevuti, sprigionano delle emozioni". La fattoria insiste, a un'altezza

media di 450 metri slm, in un luogo protetto da riserve naturali, scarsamente abitato, incontaminato e selvaggio con splendidi borghi medievali disseminati sulle colline circostanti. La natura dei suoli è decisamente favorevole alla coltivazione della vite con terreni tendenzialmente sciolti, poveri in argilla, ma ricchi di calca-

re e materiali scheletrici, composto conosciuto in Toscana come 'alberese'. La posizione è decisamente felice per l'ottima esposizione a mezzogiorno ma anche per la protezione dal freddo e contro il verificarsi d'eventi meteorologici avversi di particolare intensità, quali grandinate o nubifragi, costituita dalla barrie-



ra del Monte Amiata (1.750 metri d'altezza), antica montagna sacra, olimpo del popolo etrusco. Molto importante anche l'influenza esercitata sul microclima dal mar Tirreno, che dista in linea d'aria solo 35 chilometri, senza ostacoli tra l'areale della fattoria e la costa, per cui vi spirano in maniera costante tutti i

venti marini, tramontana, maestrale, scirocco e libeccio, influenzando in maniera estremamente benefica sulla salubrità delle viti. Il clima è moderatamente secco con limitate precipitazioni piovose concentrate nei mesi di marzo, aprile, novembre e dicembre e la zona non è interessata da nebbie, gelate o brinate tar-

dive. Negli anni Novanta al conte Alberto Marone Cinzano succede al timone di Col d'Orcia il figlio conte Francesco Marone Cinzano, persona pacata e riservata con una lucida visione internazionale, che ha focalizzato da diversi anni la sua attenzione sul rispetto dell'ambiente, facendone una prerogativa indissolubi-

le dall'aspetto produttivo. Così, a distanza di cinquant'anni dall'acquisto, la tenuta – oggi 520 ettari, di cui 140 di parco vigneti con 73 a Brunello – da agosto 2013 è la più grande azienda agricola biologica certificata della Toscana: vigneti, oliveti secolari, seminativi e il parco della tenuta sono condotti esclusivamente



con pratiche agronomiche di tipo organico. Ma i Marone Cinzano, producendo da secoli vini con la consapevolezza che qualità significa evoluzione e sperimentazione continua, anche a Col d'Orcia si sono distinti tra i produttori toscani più attivi nel finanziamento della ricerca, che ha sviluppato oltre 20 tesi di laurea: da

circa vent'anni in collaborazione con vari Atenei (Firenze, Pisa e Milano) sono stati finanziati e portati avanti diversi progetti, alcuni dei quali ancora in corso con l'obiettivo del miglioramento continuo della qualità delle uve e focalizzati su sistemi d'impianto e allevamento innovativi, sul comportamento agronomico,

sulla potatura invernale, sulla defoliazione della chioma, su inerbimenti e sovesci, sul diradamento dei grappoli e sulla selezione clonale del Sangiovese con campi sperimentali dedicati. Francesco, oggi coadiuvato dal giovane figlio Santiago - coi fratelli Nicoletta e Alberto terza generazione dei Marone Cinzano a Col d'Orcia e continuità di una storia familiare che va avanti da oltre 5 secoli scrivendo alcune delle più belle pagine di storia del vino italiano - con la "mission" di produrre vini d'altissimo livello che esprimano l'eccezionale combinazione di clima e territorio assieme alla sapienza dell'uomo, ha sicuramente concretizzato la grande intuizione del padre, facendo di Col d'Orcia addirittura il terzo produttore di Brunello di Montalcino. Santiago, ormai lavori a Col d'Orcia dal 2018, sono già passati 5 anni... "Sono nato nel 1994 e sono cresciuto in Sud America fra le vigne cilene di mio padre nell'azienda Erasmo a Caliboro nella valle del Maule. Nel 1995 rientro con la famiglia in Italia a Siena dove ho fatto le medie, 3 anni di liceo scientifico e poi ho finito il liceo e l'università in Inghilterra, dove mi sono laureato in business management. Dopo un anno di lavoro nel mondo della finanza in Svizzera, nel 2017 sono andato per circa un anno in Cile, dove ho lavorato in vigna, fatto la vendemmia e creato pure un mio vino rosé, che tra l'altro ebbe un bel successo. Nel 2018 infine arrivo a Col 'Orcia, un'azienda ancora di una

dimensione che permette alla proprietà di esser coinvolta a tutti i livelli e se i primi mesi ho lavorato in cantina per familiarizzare un pò con la produzione, subito dopo ho iniziato a occuparmi stabilmente del commerciale estero perché, essendo un tipo estroso e creativo, mi piace molto viaggiare e stare a contatto con la rete distributiva e la clientela". Santiago, dove ti senti più a casa? "Nonostante sia di famiglia piemontese e sia cresciuto all'estero, io mi sento a casa in Toscana a Montalcino, dove ho passato una bellissima adolescenza!". Come descrivi Col d'Orcia nei tuoi numerosi viaggi all'estero? "Mi piace sempre parlare della nostra collina di Sant'Angelo, nel quadrante sud-ovest del continente Montalcino, che esprime grandi rossi dal carattere intrinsecamente mediterraneo. Altra cosa che sottolineo è che la nostra è una tenuta condotta col concetto della fattoria romana, certo il vino è il core business, ma accanto vi sono molte altre produzioni, superando il pericolo concetto della monocultura, nel segno della conservazione dei paesaggi storici e dell'equilibrio della terra. Infatti coltiviamo secolari oliveti che ci danno un prezioso olio extravergine d'oliva, tabacco varietà kentucky, antica coltura principe della fattoria nell'economia pre-Brunello col quale vengono prodotti i famosi sigari toscani artigianali, oltre a farro e grani antichi coi



quali produciamo la nostra linea di pasta, infine conduciamo diversi orti e un allevamento con tanti animali, come galline, oche, anatre, maiali, capre, pecore. Tutte materie prime d'eccellenza a km 0 che, nel segno dell'economia circolare rurale, vengono poi consumate nel ristorante della fattoria, dove è possibile

mangiare su prenotazione, dove cucinano alcune sopraffine massaie montalcinesi che propongono i piatti della cucina tradizionale toscana. Senza scordare che tutta la tenuta è fortunatamente circondata dai boschi, parte preponderante del territorio, che preservano una grande biodiversità, oggi patrimonio natu-

rale inestimabile. Così non solo siamo ormai biologici da una decina d'anni, ma da 4/5 anni abbiamo implementato anche pratiche biodinamiche volte a incrementare la materia organica del suolo". E cosa ci dici del Brunello? "E' ormai stabilmente nel palcoscenico dei grandi vini del mondo. Quello di Col d'Orcia è uno

stile tradizionale di Brunello classico, sul quale l'effetto dei lunghissimi affinamenti nel legno delle botti grandi è estremamente sottile e delicato per rispettare al massimo gli aromi del Sangiovese, che da sempre ha un carattere molto identificabile, essendo creato per nel segno della longevità per sorprendere dopo de-



cenni in bottiglia, questa è la nostra forza". Infine un commento sul cru Poggio al Vento... "E' il cuore della tenuta, un posto magico e speciale, dove spira sempre un leggero venticello ristoratore che viene dal mare, il primo luogo che mio nonno scelse per piantare il Sangiovese. Lo considero la spina dorsale di Col d'Or-

cia, dove da ben quarant'anni scorre il nostro dna più intimo e il concetto del tempo è portato all'estremo. Quando uno prende un bicchiere di Poggio al Vento vede un colore più trasparente e brillante, preludio a un rosso di gran finezza, questo io lo interpreto come la mano di mio padre e di mio nonno, cioè

l'interpretazione più elegante possibile del Sangiovese alla piemontese, direi un Brunello baroleggiante". Il conte Francesco e il figlio Santiago ci hanno voluto molto gentilmente far partecipi di una bellissima verticale, tenutasi nei locali dedicati all'accoglienza in fattoria, incentrata su vent'anni di Poggio al Vento, uno dei primi Brunello cru prodotti a Montalcino, in particolare il decennio degli anni Novanta del Novecento e il primo decennio del nuovo millennio. La degustazione ha visto protagonisti i millésimi 1990, 1995, 1999, 2004, 2006, 2007, 2010, dimostrazione che i preziosi insegnamenti degli antenati sono ancor oggi fedelmente seguiti e praticati a Col d'Orcia, tanto da affermare che ogni bottiglia è il risultato di un attento lavoro artigianale. Un fil rouge lega le queste 7 annate che sprigionano una grande aria di famiglia con note costanti di struttura, equilibrio, armonia ed eleganza con un ventaglio di tannini fini e vellutati. Dimostrazione concreta che l'essenza e la ragione della fama del Brunello di Montalcino risiedono nella sua straordinaria capacità di migliorare col tempo, regalando straordinarie e sempre diverse sensazioni agli amanti del vino. Così in queste Riserve, veri vini da meditazione, ci sono poesia e sensazioni straordinarie da apprezzare in silenzio: chiudendo gli occhi e mettendo il naso nei bicchieri si è pervasi dalle sensazioni dell'estate toscana, di questo caldo che non è mai eccessivo, di colori intensi che non acce-

cano, cesti di fiori di campo ed erbe aromatiche tipiche della macchia montalcinese. Francesco, naturalmente tutti i figli sono belli agli occhi del padre, ma devi scegliere la tua annata del cuore di questa batteria... "Sul tavolo oggi c'è una bella lotta, ma vedo un bellissimo 1995 che abbinerei a dei bocconcini di vitello poiché in un brodo di vino e verdure". Infine le valutazioni entusiastiche da parte di molte riviste specializzate e i massimi riconoscimenti da parte delle più importanti guide mondiali su tutte le annate prodotte di Brunello Riserva Poggio al Vento sono la migliore testimonianza del costante e appassionato impegno del gruppo di professionisti che lavorano a Col d'Orcia. A partire dall'agronomo Giuliano Dragoni, che entra a far parte del team di Col d'Orcia nel lontano 1974, perciò in campo da ormai quasi cinquant'anni, che addirittura assiste alla piantumazione del suggestivo vigneto grand cru Poggio al Vento: "Appena il conte Alberto arrivò in azienda, volle fare una disamina approfondita dei terreni e scelse senza dubbio il più vocato della fattoria. Il nome letteralmente significa appunto 'collina esposta al vento' e fu impiantato a un'altitudine di 350 mt. slm su un terreno di 7 ettari nel cuore della tenuta, su una costa a metà della collina che dolcemente degrada dal borgo di Sant'Angelo in Colle e scendendo si affaccia sul fiume Orcia, affluente

dell'Ombrone grossetano e sull'Alta Maremma. Il suo pH è leggermente alcalino, mentre il sesto d'impianto è decisamente 'largo' con una presenza di piante pari a 2.700 ceppi a ettaro, in linea coi dettami dell'epoca. Questo vigneto, che era già stato piantato con biotipi scelti da una selezione massale da vecchissime vigne aziendali degli anni Trenta del Novecento su un piede poco produttivo come il 420 A, fin dal 1980 è un importante laboratorio a cielo aperto per i primi significativi lavori di selezione clonale del Sangiovese fatti a Montalcino, quindi un cru più caratteristico e tipico di questo è difficile da trovare in zona. D'origine eocenica con gran presenza di galestro, il vigneto è esposto totalmente a sud sud-ovest e il crinale dove nasce ha una particolare composizione del suolo con condizioni pedologiche d'eccezione, un antico fondo marino franco sabbioso ricco di fossili con una discreta presenza di calcio attivo, tufo e una vena di terreno calcareo che viene in superficie e dà risultati particolari e diversi rispetto al resto dei vigneti aziendali". Così, ricalcando la tradizione delle più antiche zone di produzione viticola europee, il figlio del conte Alberto, il conte Francesco Marone Cinzano, ormai da decenni subentrato al timone di Col d'Orcia, inizia da subito a separare queste uve dal resto della produzione: "Col d'Orcia ha sempre sostenuto la produzione tradi-

zionale del Brunello, tanto che già nel 1982, perciò precisamente quarant'anni orsono, siamo usciti con la prima annata della Riserva Poggio al Vento. Il primo millesimo furono poche migliaia di bottiglie perché nella seconda metà degli anni Ottanta, quando fu rilasciato sui mercati, le prospettive di vendere bottiglie di vino toscano ad alto prezzo erano molto limitate, non solo come esportazione ma anche sul mercato nazionale. Prodotto solo nelle migliori annate, per cui in media un anno ogni 2, oggi siamo intorno alle 15mila bottiglie circa e comunque sempre meno di 20mila". Ci racconta le condizioni attuali del vigneto Poggio al Vento? "Dei 7 ettari complessivi, le caratteristiche migliori le troviamo in circa 5,5 ettari situati nella parte più alta del vigneto a ridosso del fosso Boscina e se in parte è ancora in vita il vigneto originale, quello che chiamiamo 'Poggio al Vento 1', altre parcelle sono state completamente ripiantate e altre ancora ristrutturate con rimpiazzo delle fallanze. Possiamo dire che attualmente le piante hanno un'età media di 25/30 anni. La particolarità di questo storico vigneto è un forte genius loci che si sente appena arrivati sotto il grande albero monumentale di querce, una delle più belle e antiche della Toscana - ha un'età di circa mezzo millennio! - che sembra quasi proteggerlo, dominando il paesaggio della Val d'Orcia, il cui 'Parco Artistico, Naturale e Culturale' dal 2004 è Patrimonio



Mondiale dell'Umanità Unesco. Se nel 1974, quando ancora la sensibilità nei confronti dell'ambiente non era quella di oggi, fu mantenuto perché sotto le sue ampie fronde pranzavano gli operai - allora la pausa durava ben 2 ore, compresa la siesta... - oggi la sua imponente chio- ma accoglie i nostri ospiti

per un romantico aperitivo al tramonto in vigna". Ad Antonino Tranchida, winemaker di Col d'Orcia dal 2009, chiediamo come tecnicamente nasce il Poggio al Vento? "Le rese per ettaro vengono regolate con la gestione del verde, senza diradamenti e sono molto basse - si parla infatti di circa tremila bottiglie

Santiago Marone Cinzano



all'ettaro - a seguito dell'età matura delle piante che donano però uve concentrate, ricche d'intriganti colori e tannini. La raccolta è manuale con una rigorosa scelta dei grappoli migliori in 2/3 passaggi, ricercando i parametri della perfetta maturità fenolica e dell'acidità. I grappoli sono infatti sottoposti a un'attenta

analisi prima durante la raccolta e poi in maniera ancor più accurata su un tavolo di cernita. In cantina non c'è una gran manipolazione del vino, il metodo di vinificazione è tradizionale con una fermentazione a temperatura controllata inferiore a 30°. Segue una lunga macerazione che dura circa 25 giorni o qualcosa di

più secondo le annate - non eccessiva per evitare tannini troppo asciutti - in vasche d'acciaio inox basse e larghe, favorendo il contatto tra mosto e bucce, dalle quali vengono estratti delicatamente polifenoli e sostanze coloranti. Follature giornaliere di mattina, rimontaggio di sera. I dominanti e insieme ele-

ganti tannini presenti nel vino necessitano poi di un tradizionale invecchiamento che dura per 4 anni, ma anche qualcosa in più a seconda delle annate, in botti di rovere di francese di pregiata provenienza da 25 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento necessita di altri 3 lunghi anni d'affinamento in bottiglia, tutto ciò fa uscire



sul mercato il vino solo al settimo anno dalla vendemmia”. Qual’è la filosofia che sottintende al Poggio al Vento? “Un’idea di vino di sobria compostezza con un’architettura classica. La tradizione di Montalcino vuole per il Brunello un lungo invecchiamento nel silenzio e nel fresco buio della cantina in grandi botti di

rovere – racconta Francesco Marone Cinzano – è importante farlo evolvere lentamente, dargli modo di respirare, sentire il passare delle stagioni, lasciare che il tempo faccia il suo lavoro, esaltandone i tannini potenti, espressione del terroir. Proprio la longevità è l’espressione peculiare del successo del Brunello e di

Montalcino nel mondo, così l’aspetto che più mi affascina è l’evoluzione del Poggio al Vento nel corso degli anni, quando piano piano mostra il suo carattere e rivela le ragioni per cui è diventato uno dei vini italiani più famosi e ricercati nel mondo”. Ci descrivi i caratteri costanti del Poggio al Vento, pur nella varia-

bilità delle vendemmie? “Il colore è un rubino brillante, che va naturalmente ad attenuarsi pur rimanendo vivace con l’invecchiamento. Al naso vi è un’intensità d’aromi molto tipici del Sangiovese di Montalcino, di cui il Poggio al Vento fa un po’ da parametro: ciliegia marasca, frutti rossi, mirtillo, mora, erbe aromati-



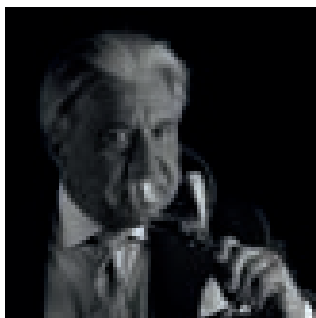
che tradizionali di nostri boschi di macchia mediterranea, infine qualche sentore balsamico. Al palato si ritrovano le medesime sensazioni alle quali s'aggiunge un po' di tostatura, tabacco e la tipica liquirizia. Venti, trent'anni d'invecchiamento sono già un traguardo importantissimo, quando si va oltre quella soglia entra-

no in gioco una serie di elementi, in particolare la qualità del tappo. E il Poggio al Vento ha una bella propensione a esser consumato a tavola, in abbinamento alle materie prime locali e alle ricette del territorio, è proprio un vino gastronomico!". Dove viene bevuto il Poggio al Vento? "Col d'Orcia ha sempre tenuto una

parte rilevante della produzione per il mercato nazionale perché abbiamo sempre creduto in quello che noi chiamiamo l'effetto vetrina, cioè la visibilità anche da parte dei turisti sul mercato domestico. Questo ci ha sempre dato credibilità, per cui metà della produzione rimane nei migliori locali delle località turistiche per eccellenza del Belpaese, da Venezia a Capri, da Cortina a Taormina, al centro di Milano e Roma, l'altra metà va nei più importanti ristoranti e alberghi di tutte le più grandi capitali del mondo da Tokyo a Mosca, da New York a Buenos Aires". Quella di conservare un certo numero di bottiglie per annata è una tradizione di tutte le grandi case vinicole italiane, francesi e spagnole, che hanno veri e propri patrimoni d'antiche bottiglie custodite con cura nel tempo: "Abbiamo sempre pensato che bisognasse mantenere la storia enologica della tenuta e siamo fra le poche aziende di Montalcino che conserva le proprie longeve annate storiche. Il millesimo più antico che abbiamo rinvenuto in cantina al nostro arrivo fu il 1962 e oggi la nostra fornitissima cantina delle vecchie riserve conta oltre 50mila bottiglie, probabilmente l'archivio più importante della denominazione. E, particolarità che solo poche aziende italiane possono vantare, dal 2003 sono state messe in vendita, infatti ogni anno prepariamo delle cassette miste con annate diverse, munite di certificato d'autenticità, dando così ai nostri wine lovers la possibili-

tà non comune di poter degustare bottiglie che sono state anche battute all'asta da Christie's superando ogni aspettativa degli esperti di vino di tutto il mondo. Senza scordarci che un elegante, vecchio vino è sempre una scoperta perché ogni bottiglia è diversa dall'altra". Prodotto solamente in annate eccezionali, il Poggio al Vento rappresenta una delle più alte espressioni del Sangiovese in purezza che si possono trovare a Montalcino, uno dei Brunello tradizionali di riferimento, che fa dell'estrema finezza la sua forza. Questa Riserva, che giustamente sposa un approccio enologico ortodosso, è infatti di fondamentale importanza per la comprensione complessiva del mondo del vino italiano. Questo vino, la cui grandezza risiede nella costanza qualitativa, è andato consolidando negli anni un profilo molto personale, figlio di un terroir elettivo che riesce a connotare i vini verso il massimo equilibrio, regalando seducenti registri aromatici e portando in dote una provvidenziale scorta sapido-minerale, che da sempre ne caratterizza l'eloquio, da cui tutto il portato di bellezza, capacità di dettaglio e articolazione gustativa che altro non fanno se non traghettarlo nel novero dei cosiddetti vini sentimentali. Seguono le note di degustazione della verticale, stilate dal nostro stimato collaboratore, avvocato Paolo Baracchino.

Giuliano Dragoni, Francesco Marone Cinzano e Antonino Tranchida



Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser 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.

POGGIO AL VENTO D.O.C.G. Brunello di Montalcino Riserva annata 2010

(alcol 15%, acidità totale 5,8 g/l, 48 mesi in botte)

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, estate calda e asciutta con temperature non eccessive. Mese di settembre con clima molto adeguato: buone temperature diurne e notti fresche. La maturazione si è evoluta in maniera ottimale. Color rosso rubino tendente al granato con fine bordo aranciato. Naso complesso, esuberante di profumi tra cui spicca, in maniera prevalente, la nocciolina tostata, seguita da menta, eucalipto, alloro, salvia, pepe nero, noce moscata, panno caldo inamidato, lievi di sapone di violetta, ciliegia, pesca rossa pelosa, lampone maturo, mora e lievi di vernice a olio. Il ricco percorso olfattivo prosegue con erbe medicinali, prugna e tabacco trinciato del sigaro Toscano, leggero. Il corpo è medio. Sapori di ciliegia e lampone. Vino ben equilibrato con la massa alcolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini che sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di

nocciolina tostata. Al naso ha una lievissima pungenza d'alcool che non ho sentito al gusto. Vino fine ed elegante. Ricorda il Rosso di Montalcino 2010 di quest'azienda che al naso e al gusto aveva sempre questa nocciolina tostata e al gusto non era ben equilibrato poiché aveva un pò di pungenza d'alcool che gli è stata perdonata poiché il vino nell'insieme era di gran piacevolezza. Non sono tante le aziende a Montalcino che, in quest'annata tanto esaltata, sono riuscite a fare vini perfettamente equilibrati. **(97/100)**

POGGIO AL VENTO D.O.C.G. Brunello di Montalcino Riserva annata 2007

(alcol 14,5%, acidità totale 5,8 g/l, sosta in botte per 48 mesi)

Inverno mite e poco piovoso. Una temperata stagione estiva è stata preceduta da caldi mesi primaverili. Benefiche piogge alla metà d'agosto hanno condotto a una regolare epoca vendemmiale. Manto rosso rubino e granato abbastanza scuri. Dal bicchiere si diffondono profumi di fungo porcino secco, lievi balsamici di menta ed eucalipto, ragòut di carne, cesto della sel-

vaggina (gibier), dolci della parte esterna del confetto, amido di cotone, grafite, mora matura per terminare con pizzicotti di nocciolina tostata. Al palato il corpo è medio, ma un pò sfuggente. Il vino è abbastanza equilibrato perché ha una lieve pungenza d'alcol rispetto alla freschezza e ai tannini, che sono dolci, setosi e non tanto larghi (4/6+). Lunga è la sua persistenza gustativa. La lieve altalena tra alcol e freschezza l'ho sempre sentita in questo vino in quest'annata e dipende, secondo me, dal notevole caldo estivo. La nota di fungo porcino secco fa pensare a un vino evoluto. **(90/100)**

POGGIO AL VENTO D.O.C.G. Brunello di Montalcino Riserva annata 2006

(alcol 15%, acidità totale 5,75 g/l, sosta in botte per 50 mesi)

Condizioni climatiche: inverno piovoso e non troppo freddo. Il lieve ritardo del germogliamento è stato recuperato entro giugno. Le copiose piogge primaverili hanno permesso di passare il periodo estivo senza stress, portando le uve a una maturazione molto equilibrata. Color rosso

granato con bordo aranciato. I profumi sono un pò pigri a uscire dal bicchiere, ma pian piano si evidenzia un'intensa pugna fresca seguita da alloro, salvia, un lievissimo ragòut di carne, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di naftalina per lasciare spazio nel finale a una piacevole e intensa nocciolina tostata. Al palato si sente una ciliegia un pò matura e un corpo medio plus. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi nel finale far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Ricordo che quest'annata fu molto buona a Montalcino, in genere ha donato vini equilibrati con tannini spessi e non particolarmente larghi. **(95/100)**

POGGIO AL VENTO D.O.C.G. Brunello di Montalcino Riserva annata 2004

(alcol 14,5%, acidità totale 6,5 g/l, sosta in botte per 50 mesi)

Condizioni climatiche ottimali. Buona piovosità primaverile, temperature non eccessive nei mesi di luglio e agosto con qual-





che benefico acquazzone. Le viti hanno portato le uve a maturazione perfetta. Dopo alcune annate molto precoci si è tornati a un'epoca di raccolta "normale", con inizio del Sangiovese dal 20 settembre. Rosso rubino con ampie trame granato scuro. All'olfatto si evidenziano intensi profumi di grafite e duro di menta (bastoncino di zucchero intriso di menta), seguiti da ciliegia, prugna, lievissimo ragòut di carne, alloro, salvia, fungo porcino secco, tabacco trinciato medio (sigari toscani) per terminare con ricordi d'anice stellato. Al palato si percepisce un corpo medio snello, gentile e una piacevole sapidità. Sapori di ciliegia, menta, e cioccolata. Vino ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e prugna. Credo che in quest'annata sia stato utilizzato un pò più il legno nuovo, visto il mentolato che si sente sia al naso che al gusto, un pò più del solito e visti anche i tannini che sono un pò più asciuganti. **(93/100)**

POGGIO AL VENTO D.O.C.G. Brunello di Montalcino Riserva annata 1999

(alcool 14,5%, acidità totale 6,1 g/l, sosta in botte per 48 mesi)
Condizioni climatiche: annata molto buona, senza particolari eventi climatici, sufficiente piovosità in primavera. Estate asciutta e calda. Autunno bello con andamento ottimale per la raccolta. Queste condizioni hanno dato vini molto concentrati, strutturati e longevi. Veste rosso granato con fine bordo aranciato. Espressione olfattiva piuttosto compatta, lentamente emergono profumi di pelle di conceria in fine lavorazione (tipico dell'annata in generale), intensi di grafite, menta, eucalipto, lievi di ragòut di carne, appretto (amido spray per stirare), caramella dura al caffè, alloro, salvia, naftalina, acqua del riso bollito (amido) per terminare con sussurri d'anice stellato. Al palato ha corpo medio plus. I tannini sono dolci, compatti, un pò centrali (4/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lieve altalena tra alcol e freschezza. Lunga persistenza gustativa. **(90/100)**

POGGIO AL VENTO D.O.C.G. Brunello di Montalcino Riserva annata 1995

(alcool 14%, acidità totale 5,7 g/l, sosta in botte per 48 mesi)
Condizioni climatiche buone al germogliamento, piovosità adeguata in primavera. Agosto piovoso con temperature non elevate. Un bellissimo settembre ha portato il Sangiovese a perfetta maturazione. Abito rosso rubino-granato abbastanza chiaro. Naso ricco con profumi di menta, eucalipto, lievi di buccia di piselli, ciliegia, alloro, salvia, lievi di ragòut di carne, intensi di grafite, panno caldo inamidato, lievi di pepe nero e noce moscata, dolce dell'esterno del confetto, naftalina per terminare con accenni di prugna secca, fieno e clorofilla. In bocca si percepisce un corpo medio sufficiente, che è fine ed elegante. Vino equilibrato con freschezza e tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Sapore di lampone e ciliegia che permangono anche durante la sua lunga persistenza gustativa. **(93+/100)**

POGGIO AL VENTO D.O.C.G. Brunello di Montalcino Riserva annata 1990

(alcool 14%, acidità totale 5,8 g/l, sosta in botte per 50 mesi)
Condizioni climatiche: ottimale il periodo di vegetazione della vite con buone piogge primaverili. Estate con temperature alte, ma non eccessive, con qualche pioggia. Periodo vendemmiale regolare. Robe rosso granato con fine bordo aranciato. Dal calice si innalzano profumi di menta, eucalipto, lievi di caffè e pelle in fine lavorazione di conceria, tempera a olio, caramella dura d'orzo, alloro, salvia, amido dell'acqua del riso bollito, lievi di cesto di selvaggina (gibier), acciuga, capperi e grafite. Al gusto evidenzia un corpo medio e una buona sapidità. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'humus. **(92/100)**

Paolo Baracchino

Beatesca

UNA VENDEMMIA DI PRECISIONE

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

michele dreassi



La piccola tenuta, in zona Fornello, comprende 2 poderini, il Colombaio Giannelli, anticamente torre d'avvistamento medievale, e Le Piagge per un totale di quasi 5,5 ettari di terreni vitati alle pendici della collina ilcinese, in un terroir da sempre vocato alla coltivazione della vite, infatti qui trovarono una vecchia vigna di sessant'anni, oltre a 300 olivi, alcuni gelsi e qualche albero da frutto. I primi anni, attraverso un lavoro portato avanti con curiosità, dedizione e passione, sono dedicati alla ristrutturazione del piccolo vigneto

che in quel luogo esisteva da sempre ma rischiava di scomparire, mantenendone l'equilibrio e rispettandone l'integrità. Intanto in Furio e Benedetta, frequentando il territorio, cresce l'amore per Montalcino e le sue tradizioni, così iniziano a sentire sempre più forte la voglia di contribuire alla valorizzazione dell'antico vitigno autoctono Sangiovese Grosso e del suo vino simbolo, il Brunello. I terreni insistono nel versante collinare nord-est del "Continente Montalcino" a un'altitudine di 400 metri s.l.m. coi vigneti reim-

piantati nel 2001, vista la vetustà delle piante. Non bisogna infatti scordarsi che, a seguito del global warming, cioè le mutazioni climatiche degli ultimi anni che hanno portato a diverse vendemmie calde e siccitose, questo areale, sicuramente il più fresco e ricco d'acque sotterranee della denominazione, è quello che ha più beneficiato del cambio di situazione microclimatica, rivelandosi come uno dei migliori terroir, esprimendo vini eleganti, complessi e profumati. In virtù della combinazione tra i particolari requisiti di giacitura, latitudine ed esposizione, le vigne sono molto soleggiate e ben illuminate, così da esaltare tutti i profu-

mi delle più nobili uve che il Sangiovese Grosso è in grado d'esprimere. I suoli – approfonditamente studiati dal professor Mario Pasini del Dipartimento di Geologia e Paleontologia dell'Università di Siena, nonché babbo di Benedetta - hanno una tessitura franco-argillosa e sono ricchi di scheletro con le vigne disposte su terrazzamenti retti da arcaici muretti a secco, allevate a cordone speronato per una densità d'impianto elevata e una produzione di circa 1 kg a pianta. La parte tecnica di Beatesca è nelle mani dell'enologo Roberto Cipresso – miglior enologo italiano 2006 nell'ambito degli "Oscar del Vino" - e dell'a-

Benedetta Pasini durante la vendemmia

gronomo Stefano Zaninotti, professionista veneto laureato in Scienze Agrarie presso l'Università di Udine con più di vent'anni di lavoro alle spalle, che insieme hanno impostato una viticoltura virtuosa. In cantina lo stile di vinificazione non prevede forzature ed è in linea coi protocolli tradizionali del Brunello di Montalcino, la cui prima annata per Beatesca – il cui nome deriva dalla fusione dei nomi, di dantesca memoria, delle figlie Beatrice e Francesca – fu la vendemmia 2005. E ogni anno, quando arriva la fine d'agosto e il mese di settembre è ormai alle porte, si inizia a respirare aria di vendemmia, momento importantissi-

mo per Beatesca, ricco di fermento, curiosità, attenzione e grandi aspettative. Si tratta, infatti, del periodo che l'azienda agricola aspetta da tutto l'anno e che consegna i preziosi frutti del meticoloso lavoro fatto in vigna. La raccolta delle uve in Beatesca avviene totalmente a mano, così come la prima selezione in cantina poi appositi macchinari svolgono un'ulteriore selezione acino per acino per quella che possiamo definire una "vendemmia di precisione". Da sottolineare che, per i propri vini, Beatesca non utilizza nessun tipo di filtrazione, in modo da ottenere la più vera autenticità e tipicità del terroir Montalcino. Inoltre Beate-

sca, da sempre rispettosa dell'equilibrio ambientale e della biodiversità dell'agro-eco-sistema che rappresenta, nonché impegnata nella conservazione dei terreni e nella produzione di vini genuini, si avvicina al termine del processo di conversione biologica, iniziato nel 2020. Il 2022 è stato uno degli anni più siccitosi degli ultimi decenni con un caldo record nei mesi di maggio, giugno e soprattutto luglio. Fortunatamente ciò non ha compromesso le vigne di Beatesca, grazie alle providenziali piogge della seconda metà di agosto, che hanno permesso alle piante di riprendere la propria fase vegetativa, facendo presagire ottime maturazioni e alta qualità dei vini. Le piogge d'agosto si sono così rivelate fundamenta-

li non solo per una buona maturazione delle uve e per il miglioramento delle condizioni delle piante, ma hanno anche portato un incremento dell'escursione termica, che contribuisce in maniera fondamentale all'evoluzione aromatica. "Anche se è stata un'annata difficile, sorprendentemente le uve sono belle e questa è davvero una gran soddisfazione – commentano Furio e Benedetta – ora siamo in attesa di uscire con le nostre nuove annate di 'Brunello di Montalcino' 2018, 'Rosso di Montalcino' 2020, 'Ilex' Igt Toscana 2020 e 'Rosato della Beatesca' Igt Toscana 2021, per i quali abbiamo già degli ottimi presupposti e ovviamente dell'ultimo arrivato in cantina, lo spumante rosato brut 'Stappami Levante!'."



UN'ANTICA CANTINA
A GIGLIO CASTELLO
PER GLI INTRIGANTI VINI DI
Massimo Piccin

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**



Il vignaiolo Massimo Piccin, già protagonista della bella avventura di Podere Sapaio in quel di Bolgheri, da alcuni anni ha iniziato a cimentarsi anche con la viticoltura eroica della suggestiva Isola del Giglio, una delle 7 isole che formano l'Arcipelago Toscano nel Mar Tirreno, che emerge dal mare a circa 15 chilometri dalla terra ferma con una superficie complessiva di 2.100 ettari.



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. Costituita per la maggior parte da un ammasso granitico e ricoperta da una rigogliosa vegetazione 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 quasi in ogni angolo dell'isola. In alcune delle vigne più antiche, viti secolari contorte dal tempo, diverse anche d'epoca pre-filossera, essendo il suolo costituito da granito disfatto dal sole e dagli agenti atmosferici, sbucano fuori anche dalle pietre dei muri, dove i vignaioli più vecchi erano soliti piantarle, vicino agli strapiombi sul mare. 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 Bianco, Moscato, Malvasia e Procanico. Mentre la produzione al Giglio un tempo era abbondantissima e esisteva una florida esportazione, progressivamente è stata abbandonata non so-

lo l'agricoltura, ma anche la viticoltura. Parlando cogli anziani, ricordano infatti l'isola 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. Oggi la tradizione isolana di fare vino continua grazie a uno sparuto manipolo di vignaioli eroici – e mai termine fu scritto a maggior ragion veduta – che con passione custodiscono le antiche terrazze 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. Fortunatamente negli ultimissimi anni si nota un po' di movimento, seppur lento, con qualche nuovo vignaiolo che sembra stia faticosamente ricominciando a piegarsi sulla terra... Fra questi vi è proprio Massimo Piccin, rimasto letteralmente folgorato dal Giglio, 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. "L'idea è nata nella primavera 2015, quando, attraverso degli amici, arrivo per la prima volta al Giglio e l'indubbia bellezza dell'isola, uno sco-



glio 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 quadrati un pò da sistemare, ma ancora abbastanza produttiva, essendo stata abbandonata da pochi anni, in località 'Le Secche', cosiddetta perché si trova proprio alla 'Punta delle Secche', infatti nel mare qui davanti vi sono appunto delle secche marine, 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 con l'obiettivo 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, facemmo una prima mini vendemmia a settembre 2015, a novembre cominciammo 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 un arricchimento

del terreno a lungo termine e sistemato tutte le fallanze con mille giovani barbatelle ottenute da 'marze' originate dai vecchi cloni di piante madri di queste vigne". Ma al Giglio tutto è molto difficile... "Innanzitutto la vendemmia, infatti per portare l'uva alla strada da 'Le secche' ci vogliono 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 più vi-

gneti, questo era rimasto l'ultimo coltivato, grazie al lavoro del vecchio proprietario Cavicchi, da cui l'abbiamo acquistato". E qualche volta a dare una mano in vendemmia arriva anche un rinforzo dal Castello, proprio il vecchio proprietario Giuseppe Modesti detto Cavicchi... "E' 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 vendemiava 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 damigia-

ne da 54 litri. Due strisce sono state fatte tra il 1964 e il 1968 da mio babbo, mentre l'ultima era stata rinvignata 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 terazzamenti dove sono le vigne si chiamano greppe, 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 capannello, una casetta di campagna, 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.

Ma una parte dell'uva - e anche i fichi - veniva messa a seccare sulle coti, dei massi enormi che affiorano naturalmente dal terreno, per fare il vino scelto, una specie di passito. 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 in solo 600 persone perché tutti hanno le case in continente". Massimo, che tipo di Ansonaco avevi in mente di fare, un vino moderno che abbia dei richiami alla tradizione? "La viticoltura dell'isola mi trasmette una gran forza, qui c'è ancora una

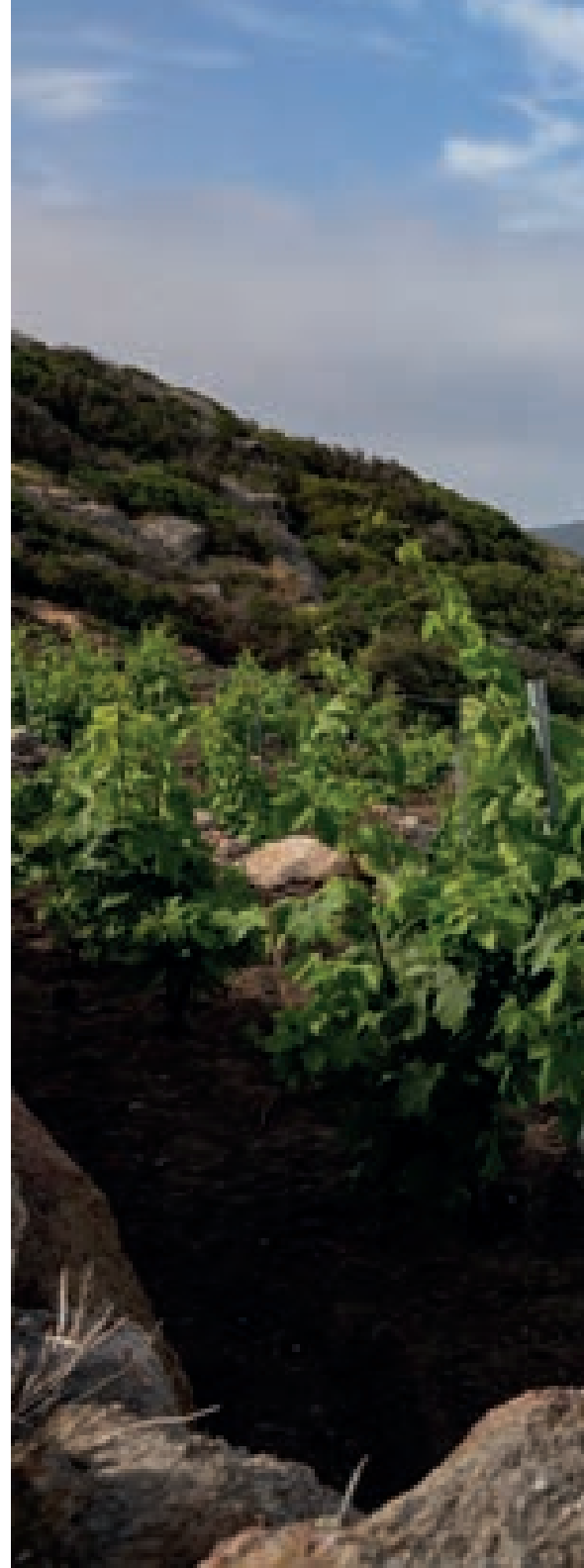


natura che si esprime in modo forte e le persone lavorano in modo sincero e senza compromessi. Mi diverto ad assaggiare i pochi vini dell'isola che vengono imbottigliati e commercializzati, ma secondo me è sempre difficile parlare di tradizione, quello che mi piacerebbe è fare un vino territoriale, che esprima le caratteristiche dell'isola e del vitigno Ansonaco, anche se in tutte le vigne del Giglio c'è un pò di misto, qui a 'Le Secche' per esempio abbiamo anche un po' d'Empolo e Bianco-ne". Una situazione ambientale estrema dunque, ma che regala un vino d'ambrosia, come questo bianco mediterraneo che il novello vignaiolo gigliese definisce utopico. Così dopo circa 2 anni dalla prima perlustrazione, nel 2017 uscirono le prime 270 botti-

glie dell'annata 2015 di 'Le Secche - Vino Bianco Utopico' da uve bianche con prevalenza Ansonaca coltivate con gioia dell'azienda agricola 'Paradiso dei Conigli'. 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 alla barca a Giglio Porto poi, 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, un recipiente da 3 ettolitri che permettesse una leggera traspirazione, un piccolo scambio d'ossigeno. I

grappoli, ai quali vennero tolti solo i raspi, furono inseriti a chicco quasi intero in un'anfora di terracotta, recipiente che permette una leggera traspirazione, un piccolo scambio d'ossigeno senza cessioni, per la vinificazione alcolica e malolattica. Poi lasciammo le bucce per circa 3 mesi a contatto col mosto fino a novembre, operando leggerissime follature così, quando le bucce furono proprio esauste, le togliemmo e svinammo. Il vino fece una sosta ancora in anfora per 6 mesi poi per 4 mesi andò a riposare in una barrique esausta di settimo passaggio proveniente da un'azienda biodinamica per 10 mesi, visto che era proprio la quantità giusta per riempire una sola barrique, infine in bottiglia senza filtrazione dove affinò per un ulteriore anno. E sono

molto felice che abbia poi mostrato le caratteristiche di molte Ansonica artigianali assaggiate nelle cantine dei vecchi maestri". Di color quasi ambrato, dentro il bicchiere trovi tutti i sentori dell'isola e del Mare Nostrum di latina memoria, 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 avvolgerti 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. 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 2 pezzi di terra, uno sono circa 4.000 metri, in pratica è la continuazione in basso de 'Le Secche' con tutti i terrazzamenti intatti, ma in completo abbandono da cinquant'anni, ormai regno del bosco e della macchia mediterranea, che abbiamo ripulito nell'autunno e poi abbiamo cominciato a rinviagnare nel 2018, visto che vi era rimasta una sola pianta di vite, ma 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 20/25 quintali d'uva - presenta un importante di-

slivello 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', che 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 pò per gli attacchi di conigli e topi, quindi abbiamo iniziato a recintare il perimetro e un pò perché l'isola non è

piovosa e il terreno è arido non avendo neppure acqua nel sottosuolo, così 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 3 anni, cioè entro il 2023, con una produttività che abbia anche una logica economica. L'altro terreno sono 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 bellis-



simo antico forno per i fichi, che venivano essiccati per fare il panficato, tipico dolce del Giglio, 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... "E' una piccolo locale di 30 metri quadrati in una delle suggestive viuzze del bor-

go medievale con la tradizionale volta a pietra, giusto quello che ci serve per vinificare la nostra mini produzione giliglese, ma fondamentale per chiudere il cerchio". Cosa è successo nelle vendemmie successive? "Per le prime 4, cioè 2015, 2016, 2017 e 2018, poiché all'Ansonica sostanzialmente manca l'acidità, abbiamo continuato a produrre 'Le Secche - Vino Bianco Utopico' lavorando sul tannino, estraendolo attraverso la lunga macerazione in un'ottica di ricerca

di longevità e complessità perché dal punto di vista aromatico non è un vitigno molto espressivo, cercando nel contempo il più possibile d'evitare le ossidazioni, frequenti nel metodo tradizionale di vinificazione, nel quale il legno aveva la funzione d'ammorbidire l'eccessivo 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 'Le Secche - Vino Bianco Utopico' macerato, ma abbiamo provato anche una strada diversa, sempre per una produzione di sole 300 bottiglie di 'Le Secche', ribaltando il concetto di vinificazione, avvenuta per una parte in una 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 state a contatto col mosto solo durante la fermentazione, cioè da 8/9 giorni per poi andare ad affinare per 10/11 mesi in 2 cliver di ceramica chiusi da 250 litri e infine passare all'imbottigliamento de 'Le Secche' nell'agosto 2020. Prima di esser rilasciato sui mercati, terminerà il suo affinamento in vetro per un anno. In questa strada della macerazione corta in un ambiente con ancor meno cessione, cioè un recipiente neutro, quasi inerte come la terra vetrificata, dove la porosità è quasi nulla e che lavora ancor più in riduzione, non avendo alcun contatto col legno, quindi meno estrazione perché c'è meno contatto con le bucce, l'obiettivo è preservare completamente integre le caratteristiche del terroir e del vino, cioè la freschezza e la maggior espressione di frutto". Che caratteristiche esprimono queste 2 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 fermenta-

zioni 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 glicerolo molto pre-

sente 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 6 anni dalla vendemmia, il millesimo 2015 de 'Le Secche - Vino Bianco Utopico' 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, che non è addolcito dal legno, 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, 2021 e 2022? "Abbiamo prodotto solo 'Le Secche' in ceramica e non





l'Utopico, che probabilmente tornerà con la vendemmia 2023 se le quantità d'uva ce lo permetteranno, perché comunque mi piacerebbe continuare a seguire anche la strada della lunga macerazione in terracotta". Dall'annata 2019 è nato anche un terzo vino, il Bianconiglio... "Un bianco tirato in 400 bottiglie, anch'esso dalle caratteristiche molto interessanti, che fa la fermentazione con le bucce e poi va in acciaio per esser venduto l'anno successivo alla vendem-

mia, prodotto con uve che acquistiamo all'Isola del Giglio in attesa della vendemmia 2024, quando penso che il progetto andrà a regime e riusciremo a produrre complessivamente circa un migliaio di bottiglie". 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 delle Secche, così nel 2020 abbiamo l'uva 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 contratto molto interessante fra dolcezza e salinità, come se si ricevesse in bocca uno spruzzo del mare!".

Alessandro Nannelli e Massimo Piccin



DALLE DUNE DEL “MARE” DI PISA,

Usiglian del Vescovo

IL GENUS LOCI
DEI “VINI DI SABBIA”

giada sanchini

Situata su un terroir unico, caratterizzato dall’alternarsi dei dolci rilievi e delle rilevanti pendenze della Valdera, all’interno del comune di Palaia in provincia di Pisa, a una decina di chilometri in linea d’aria a sud-est di San Miniato, dalla tenuta Usiglian del Vescovo si possono intravedere addirittura alcuni scorci del Mar Tirreno.



Una location strategica fin dall'Alto Medioevo, infatti il primo atto che ne attesta l'esistenza risale al 1078, quando la grancontessa Matilde di Canossa, potente feudataria che arrivò a dominare tutti i territori italici a nord dello Stato Pontificio e ardente sostenitrice del papato nella lotta per le investiture, per risolvere una contesa che vide come protagonisti il Vescovo di Pisa e quello di Lucca, donò a quest'ultimo il feudo di "Usigliano di Palaia", nel tempo me-

glio conosciuto come "Usiglian del Vescovo" che allora constava di circa duemila ettari di terreni e al vescovo di Pisa il possesso di Palaia. A tale epoca risale la costruzione del castello, dove la prima produzione di vino risale al 1083, quando il Vescovo di Lucca ordinò di piantare viti nella Corte del feudo di Usigliano, destinando il vino ai sacerdoti per officiar messa. Nel corso dei secoli successivi Usiglian del Vescovo attraversò innumerevoli vicissitudini storiche, divenendo oggetto di continue rivendicazioni da parte della Repubblica di Pisa per poi passare sotto al controllo di Firenze nel 1406, fino a quando nel 1495, col decisivo contributo degli abitanti della zona, i pisani occuparono il fortilizio, mettendo in fuga la guarnigione fiorentina. Ma Firenze, per riconquistare la proprietà, inviò

un esercito guidato da Rinuccio De' Baschi di Marciana e, una volta ripreso possesso del castello nel 1509, lo saccheggiò e lo devastò, mentre la fattoria fu dimezzata e poi ulteriormente ridotta per la cessione di alcuni poderi. Tornato sotto il dominio fiorentino in Epoca Rinascimentale, per i 3 secoli consecutivi Usigliano visse un lungo periodo di stabilità politica. Così la fattoria di Usigliano – il toponimo sembra derivare da un antico tempio dedicato a Giano e pare voglia dire "ad auxilium Janus", in aiuto di Giano – da presidio militare si trasformò in elegante villa fattoria e accanto all'edificio principale trovarono luogo anche gli edifici necessari per la lavorazione e conservazione dei prodotti della terra. Nel corso dei secoli Usigliano ha mantenuto fino ai nostri giorni la sua identità di piccolo e

operoso borgo agricolo. La proprietà subentrata nel 2001, che fa capo alla signora Luisa Angelini, tra progetti innovativi e nuovi impulsi, ha portato una brezza di rinnovamento, puntando sulla valorizzazione di una produzione agricola d'alta qualità, sull'agricoltura sostenibile e sulla tutela del terroir. Oggi Usiglian del Vescovo si estende su 160 ettari complessivi, dei quali 17 di vigneti (che a breve arriveranno a 20), 15 ettari di oliveti e il restante boschi. Al centro della tenuta si colloca la villa, che ancora conserva tracce delle fondamenta dell'antico maniero, residenza padronale e anticamente centro agricolo della fattoria, alla quale facevano riferimento per il conferimento di tutte le produzioni mezzadrili i poderi

Francesco Lomi



disseminati nella proprietà: Casabianca, Fanuccio, i Pini, Fomace, Vico, Casina, Usigliano, il Poggio e Val di Strame. I nostri terreni sono costituiti dalle sabbie del mediterraneo spinte lungo le vallate dei fiumi. Alla fine della crisi del Messiniano (circa 5 milioni di anni fa) e depositate con tutte le conchiglie e il fitoplancton del fondale marino e rimaste sui pianori delle nostre

colline. La loro composizione è ricca di minerali. Il clima è particolarmente favorevole alla viticoltura, caratterizzato da una regolare piovosità, da una ventilazione costante e estati calde e aride mitigate da importanti escursioni termiche notturne. Le viti sono allevate a cordone speronato con una densità di 5.000 piante a ettaro e il parco vigneti, tra i più alti della provincia di Pisa, è caratterizzato da oltre 20 piccole vigne coltivate con vitigni a bac-

ca rossa come Sangiovese, Merlot, Syrah, e a bacca bianca, come Chardonnay e Viognier, le cui uve sono vinificate separatamente per esaltarne le caratteristiche peculiarità. Le diverse esposizioni delle vigne creano differenti microclimi con conseguente eterogeneità di maturazioni e caratteristiche organolettiche, pur all'interno della stessa tipologia di vitigno. La raccolta in vigna è gestita da mani esperte in grado di selezionare le uve e in

cantina la cernita visiva acino per acino è un passaggio fondamentale per l'alta qualità dei vini che caratterizza tutta la produzione che si attesta sulle 100mila bottiglie, andando dal Chianti Superiore docg agli Igt Toscana (dai rossi Il MilleEottantatre, Il Grullaio e Mora del Roveto al rosato Il Sangiosé, al bianco Il Ginestraio), dal doc Terre di Pisa Il Barbiglione al bianco Il MilleEsettantotto Costa Toscana igt, dallo Spumante Metodo Classico



Brut Rosé Il Bruvé al Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice. Così i vini, che fanno dell'armonia e dell'eleganza la loro caratteristica principale, si presentano leggeri e aromatici. Ma l'azienda, con le sue 3.000 piante d'olivo appartenenti in prevalenza alle classiche cultivar toscane Frantoio, Leccino e Moraiolo, oltre all'autoccona Razza, produce anche un ottimo olio extravergine d'oliva. La nuova cantina, completata nel 2004 e armonica-



mente inserita nel verde di uno degli oliveti, è articolata su 2 livelli, permettendo il carico e lo scarico dei tini di fermentazione per gravità. Il reparto vinificazione utilizza vasche d'acciaio inox termoregolate. Oltre al reparto di vinificazione e stoccaggio, la nuova struttura ospita i locali per l'affinamento in bottiglia a temperatura controllata e la linea d'imbottigliamento, etichettatura e confezionamento. Mix accurato tra moderne tecnologie e sapere antico, in cantina la lavorazione tradizionale è affiancata da avanzate macchine enologiche che permettono di far esprimere al meglio le potenzialità di ogni vitigno. Così l'acino d'uva si trasforma nella sua nuova veste e i vini evol-

vono in serbatoi di svariate forme e materiali come cemento, acciaio, legno e cocciopesto. La vicinanza al mar Tirreno, che dista solo 30 chilometri in linea d'aria – davanti vi è Marina di Pisa e nelle belle giornate di tramontana si vedono anche le isole dell'Arcipelago Toscano – da una parte e dall'altra il Monte Pisano con tutto il corollario delle Alpi Apuane, rendono l'ambiente ottimale per una viticoltura d'alta qualità, conferendo ai vini personalità unica ed eccezionali doti di sapidità e freschezza. La cantina d'invecchiamento e la sala di rappresentanza, destinata alle degustazioni, sono stati ricavati in alcuni locali medievali sottostanti della villa, che da sempre

hanno ospitato il frantoio e la cantina, trasmettendo immediatamente un'aura di storicità e autenticità. Nel 2003 questi ambienti sono stati completamente ristrutturati e sono in grado d'ospitare i fusti di legno di piccola e grande capacità, assicurando la temperatura e l'umidità ideali. Dall'antica barriccaia si accede poi a un suggestivo tunnel sotterraneo scavato sotto il giardino della villa che dalle cantine sbuca nella valle limitrofa, servendo anticamente come via di fuga in caso d'assedio. La conduzione dell'azienda è affidata dal 2009 a Francesco Lomi, responsabile della parte agronomica e



della produzione, mentre Federico Ricci è, anch'egli dal 2009, il consulente per quanto riguarda la parte enologica, lavorando con una precisa concezione di prospettiva futura nell'ottica di produrre vini da lungo invecchiamento. "Con l'arrivo della nuova proprietà, dal 2001 fino al 2007 è stato operato un importante intervento di riqualificazione vitivinicola dei terreni e dei

sistemi di produzione. Da allora la filosofia di produzione si incentra intorno a 3 pilastri – spiega il direttore Francesco Lomi – è convintamente biologica, sicuramente etica e fortemente sostenibile. Il connubio tra natura incontaminata, memoria storica e moderne tecniche fornite dalla ricerca scientifica in campo agronomico hanno consentito d'orientarsi verso un'agricoltura di tipo sostenibile che tuteli il territorio e sia in grado di puntare a un prodotto

d'alta qualità, che abbia impresso tutto il carattere e l'energia del luogo in cui nasce. La nostra concezione d'agricoltura bio – siamo certificati dal 2017 – è basata su un profondo rispetto della terra su cui lavoriamo, significa che ci sforziamo di preservare la fertilità dei suoli non solo per i nostri vini, ma anche per le generazioni future che vivranno e lavoreranno su questa terra. Così crediamo fortemente che proprio nella biodiversità si nasconda il segreto per

produzioni buone, sane e giuste. Infatti l'ambiente dove si vive, se impariamo ad ascoltarlo e rispettarlo, ci guida nella giusta direzione per esaltare le percezioni aromatiche e gustative dei frutti della terra, come le nostre uve e le nostre olive. Ci prendiamo cura dei vigneti in maniera esclusivamente manuale per rispettarne gli equilibri, garantire i livelli occupazionali e tenere sempre alta l'asticella della qualità, affidandoci ai metodi della tradizione,



ma tenendo anche ben presente l'innovazione, perché i frutti possano esprimere tutta la loro potenzialità in un ecosistema che preserviamo incontaminato. Questo nostro approccio si riflette in ogni scelta: dalle pratiche come il sovescio e gli sfalci selettivi che apportano concimazione organica e fertilità vitale al terreno sabbioso, alle produzioni per ettaro molto basse, alla potatura differenziata di ogni nostra vite mirata a raggiungere la miglior

armonia sensoriale. Usiamo l'acqua recuperata dai tetti in inverno per tutti gli usi agricoli per ottimizzare il consumo di questa risorsa e non sottrarre acqua potabile all'umanità. Il nostro impegno è mirato a creare una fertilità di lunga durata per rafforzare la complessità vitale delle radici e delle foglie delle nostre piante, rendendole capaci d'estrarre nutrimento dai granelli di sabbia ricchissimi di composti fondamentali per la vita, che poi saranno tra-

sferiti all'interno dell'acino e infine nel vino. Ma oltre ai vigneti, curiamo anche i vini e la nostra immagine facendo ricorso a materiali il più possibile riciclati, riciclabili e sostenibili. Oggi ci sentiamo custodi di questo territorio meraviglioso ma per sua natura fragile e questo per noi è un autentico privilegio. Senza scordare che siamo una cantina aperta, cioè siamo ben felici d'accogliere i nostri ospiti per visite e degustazioni". Punto di forza dell'appas-

sionato progetto di Usiglian del Vescono sono le persone che lo compongono, un gruppo coeso e dotato d'alte competenze che, assecondando le caratteristiche di quest'antico terroir, cerca di realizzare le migliori produzioni possibili dal punto di vista qualitativo all'interno di una cornice paesaggistica incantevole, dove convivono natura, storia e avanguardia.

La Tenuta Casteani, nella Toscana meridionale, precisamente nell'entroterra dell'Alta Maremma grossetana, è stata fondata nel 2001 dall'ingegnere romano Mario Pelosi, personaggio con una gran passione per il vino, approfondita con studi di sommellerie e infine con la laurea in Enologia, ottenuta nel dicembre 2012, dopo quasi trent'anni di lavoro ai vertici di una delle principali multinazionali dell'ICT e un incarico di rilievo presso il Ministero dell'Innovazione e delle Tecnologie.



alessia bruchi

**IL SOGNO ENOICO DELL'INGEGNER
MARIO PELOSI**

la Tenuta Casteani

IN ALTA MAREMMA

Nel 2002 viene recuperato, in maniera rispettosa e conservativa, l'antico podere in pietra "Casa Fabbrì" in località Casteani in comune di Gavoranno, a 5 km da Ribolla e 18 da Massa Marittima, risalente a fine Ottocento, centro nevralgico della vita rurale dell'areale circostante, antico giacimento estrattivo di lignite e carbone: testimonianza di questa trascorsa attività è il pozzo nord, ancora presente all'interno della proprietà, che fungeva da pozzo d'aerazione per le gallerie sotterranee scavate a più di 70 metri di profondità. Costruito secondo i tipici canoni delle case delle campagne della Maremma, il podere presentava grandi muri in pietra locale, scale in mat-

toni, cisterne per la raccolta dell'acqua, forno a legna, grandi stalle per vacche e cavalli. Nel 2004 nasce l'agriturismo, un wine resort dotato di 11 stanze arredate in stile tipico toscano, ricavate da 2 strutture rimesse a nuovo sulla cima della collina, da cui si può ammirare tutta la vallata. Oltre al servizio di B&B col calore di un'accoglienza familiare e attenta, la struttura vanta una piscina all'aperto con idromassaggio, una piscina per bambini, uno splendido prato e il ristorante "L'Agriturismo" che propone una cucina tipica tradizionale maremmana, perfetto sia per cene romantiche che per eventi privati che lasceranno il segno. In un'atmosfera genuina, dalla colazione alla cena, vengono utilizzati solo prodotti dell'agriturismo, integrati con altre pro-

duzioni di aziende locali, secondo il principio della filiera corta e del kilometro zero. La pasta, le torte, i biscotti, le marmellate sono fatte in casa, il miele, l'olio, i vini e la cacciagione sono prodotti della tenuta, le verdure vengono dall'orto di casa, mentre la carne, i salumi, i formaggi, il latte e le uova sono d'origine esclusivamente toscana. Ma Tenuta Casteani è anche una perfetta location immersa nella natura per un emozionante, elegante e intimo matrimonio country chic, un inedito wine wedding godendo di un'atmosfera incantevole. Vino e accoglienza diventano le 2 attività chiave aziendali, così Tenuta Casteani è stata un'antesignana dell'enoturismo in quest'area, tra le primissime imprese di questo tipo a vedere la luce in quella zona. Nel 2006

si effettua la prima vendemmia, che dona il vino "Primo", un'edizione limitata di un Sangiovese quasi in purezza. Nel 2011 la Tenuta Casteani si converte all'energia rinnovabile tramite il fotovoltaico, realizzando un impianto da 700 KW, che consente non solo all'azienda di essere completamente autonoma, ma anche l'immissione in rete, infatti si calcola che nei momenti di maggior produzione l'energia viene sfruttata da circa 200 famiglie. Sempre nel 2011 iniziano i lavori per la nuova cantina, completamente interrata e costruita secondo criteri d'armonizzazione col paesaggio, caratterizzato da olivi, viti, pini marittimi, che viene inaugurata nel 2014 a pochi metri dalle vigne e dai boschi, che ospitano cinghiali, caprioli, lepri, pernici e fagiani.

Mario Pelosi col figlio Marco

Costruita secondo i più elevati standard produttivi per un'alta qualità di vinificazione e la miglior efficienza lavorativa, al piano inferiore si trovano le vasche d'acciaio, le barriques e le giare di terracotta, mentre al primo superiore è stata ricavata una sala da 150 metri quadrati nella quale vengono organizzati eventi d'ogni tipo, a partire dalle degustazioni per i clienti che si potranno accomodare in uno spazio accogliente. Nel 2019 l'azienda, dopo i classici 3 anni di conversione, ottiene la certificazione biologica. La tenuta, che si estende per 80 ettari, di cui 14 a vigneto, si trova nella zona collinare di un'area mineraria compresa nelle colline metallifere, lambita dal fiume Bruna e, a soli circa 20 chilometri in linea d'aria, dal mar Tirreno, giusto all'altezza dell'isola d'Elba. Il clima è tipicamente mediterraneo, mitigato dal mare durante tutto l'anno, che impedisce drastiche variazioni climatiche. Il microclima del terroir è stabile, abbastanza caldo, caratterizzato dalle brezze marine che raffreddano i grappoli durante le giornate estive più calde, mentre i venti occidentali contribuiscono alla sanità delle uve, evitando la proliferazione di funghi, lieviti e batteri. La scarsità di piogge primaverili favorisce una maturazione migliore, nonché più equilibrata e sana delle uve, conferendo al vino maggior concentrazione e profumi. Qui da sempre si coltiva la vite, grazie alla forte vocazione del territorio e

i vini presentano intensi aromi, grazie anche al terreno argilloso, ricco di scheletro e minerali che ritroviamo piacevolmente espressi nei vini. Il parco vigneti, adagiato su un lieve pendio luminoso e soleggiato rivolto verso il mare, accoglie sia uve autoctone che alloctone, tra i vitigni a bacca rossa Sangiovese, Merlot, Alicante bouschet, Grenache, Syrah e Aleatico, mentre tra i vitigni a bacca bianca, Vermentino e Viognier per una produzione complessiva di circa 80mila bottiglie. Tre sono i vini bianchi vengono proposti, il Serin, Vermentino in purezza, il Piccabon, spumante charmat di Vermentino in purezza e il Santasso, Viognier in purezza che fa solo acciaio al fine di preservare al meglio tutti gli aromi primari del vitigno, mantenendo quella morbidezza, fragranza e aromaticità tipica. L'azienda produce anche un rosato, il Rusada con un taglio di Sangiovese e Grenache affinato per 6 mesi in acciaio. Per quanto riguarda i vini da vitigni a bacca rossa la situazione è abbastanza articolata, partendo dai bandiera: il Sessanta, Sangiovese con un saldo del 10% di Alicante bouschet, affinato in grandi botti di rovere italiano, secondo la tipica tradizione toscana, per circa 18 mesi; il supertuscan Terra di Casteani, blend di Merlot e Sangiovese affinato in barriques di rovere francese per 24 mesi; il Marujo, Syrah in purezza fermentato e affinato in anfore di terracotta dell'Impruneta per 12 mesi, secondo l'antica tradizione etrusca. Nel 2012 l'azienda affronta

una nuova sfida, quella di vinificare senza l'aggiunta di solfiti, attraverso una collaborazione con l'università della Tuscia, il cui risultato sono 2 vini selvaggi e liberi come la terra maremmana da cui nascono: Spirito Libero Bianco (Vermentino in purezza) e Spirito Libero Rosso (Sangiovese in purezza). Questi 2 vini vengono incontro non solo alle esigenze di molti consumatori alla ricerca di vini sempre più "naturali", ma anche per tutti coloro con intolleranza ai solfiti, visto che tra l'altro la fermentazione viene avviata con lieviti autoctoni. La gamma dei rossi si

completa con un vino d'entrata denominato Turione, come l'apice degli asparagi che sono presenti in gran quantità nella proprietà. Infine dal 2021 viene prodotto un IGT Toscana rosso da dessert da uve Aleatico. Questi vini sono stati valutati da importanti guide nazionali e internazionali. Oggi ad affiancare Mario Pelosi nell'attività enoica è il figlio Marco, anch'egli ingegnere, che tratterà il futuro della Tenuta Casteani, azienda che ha ridato una prospettiva a un'area che si credeva morta dopo l'abbandono delle grandi aziende del settore estrattivo.



Le Cerraie

LA NUOVA CANTINA DALL'ANIMO GREEN DI

Tenute del Cerro

TRA INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

andrea cappelli

Tenute del Cerro, società agricola del Gruppo Unipol, è composta da 5 realtà produttive, delle quali 4 vitivinicole – e una olivicola, la Tenuta di Montecorona –, 3 in Toscana e 2 in Umbria, entrambe territori importanti, ricchi di storia ed elementi di gran valore naturalistico. L'estensione complessiva aziendale è di circa 4.500 ettari di terreni, di cui 300 vitati.

La produzione annuale si attesta, nel suo complesso, su circa 1,5 milioni di bottiglie con le denominazioni Vino Nobile di Montepulciano e Chianti Colli Senesi di Fattoria del Cerro, Brunello di Montalcino de La Poderina e Sagrantino di Montefalco di Còlpetrone a farla da padrone. L'azienda negli ultimi anni ha perseguito una strategia di valorizzazione dei vitigni autoctoni proprio puntando sulle proprie docg, a cui ogni anno vengono riconosciuti numerosi premi dalla stampa di settore sia nazionale che internazionale. L'ultimo, in ordine di tempo, è il prestigioso 3 Bicchieri del Gambero Rosso ottenuto per 6 anni consecutivi dal Vino Nobile di Montepulciano di Fattoria del Cerro. Oltre alla produzione vitivinicola, all'interno delle aziende viene prodotto an-

che olio Evo dop Colli del Trasimeno, cereali e frutta a Indicazione Geografica Tipica, come le pesche di Montecorona. Ma la grande novità del 2022 è l'inaugurazione della nuova cantina logistica "Le Cerraie" ad Acquaviva di Montepulciano, un nuovo polo produttivo e di stoccaggio che accoglierà l'intera produzione di Fattoria del Cerro e le produzioni delle altre Tenute del Gruppo. La nuova casa per i vini della società agricola del Gruppo Unipol, vista dall'esterno, con la facciata di color neutro scandita da motivi geometrici declinati nelle tinte della terra, è un elemento architettonico in totale sintonia col contesto naturale in cui si inserisce. Ma a farci scoprire il nuovo cuore produttivo di Tenute del Cerro è il direttore generale Antonio Donato: "E' una nuo-





va pagina di storia aziendale, che parla d'innovazione e gran rispetto per il territorio. In quest'imponente struttura, che si sviluppa su una superficie di ben quattromila metri quadrati, l'innovazione è di casa, così come la sostenibilità, che non è solo un concetto che allinea la produzione al risparmio energetico e al rispetto dell'ambiente, ma in termini simbolici è un vero e proprio luogo del cuore in cui far confluire tutta la filosofia aziendale. Anche l'armonia col paesaggio circostante è molto importante, ecco perché abbiamo selezionato materiali edilizi in grado di rispettare tanto la componente estetica, quanto quella funzionale: in quest'ottica per i rivestimenti esterni abbiamo impiegato particolari pannelli in pasta di legno che, oltre a valorizzare design e cromatismi dell'edificio, fungono da isolanti termici, così il fabbisogno energetico necessario al raffrescamento del magazzino di stoccaggio viene ridotto notevolmente. Rientra in questa logica anche la scelta di un particolare tipo di calcestruzzo dalle tonalità ambrate che conferisce alla struttura quel particolare impatto cromatico in grado d'omogeneizzarsi

con l'elemento naturale. Inoltre, in fase di realizzazione, è stata rivolta la massima attenzione al recupero dell'energia solare, grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici che garantiscono una produzione pari a ben 100 KW". Ma molto importanti sono anche il miglioramento e l'ampliamento della capacità produttiva e di stoccaggio di Fattoria del Cerro... "Il nuovo magazzino, che può contenere circa 1.200 pallet, è perfettamente termocontrollato e consentirà di conservare il prodotto finito in condizioni ottimali, evitando possibili shock termici nel passaggio delle bottiglie tra un sito e l'altro. La possibilità di riunire in un unico magazzino tutta la produzione di Tenute del Cerro, dunque, è un elemento chiave della nuova struttura e rappresenta un importante passo avanti sulla strada della qualità. E all'interno della struttura è stata realizzata una linea d'imbottigliamento completamente automatizzata, che ci consentirà di spedire più agevolmente tutti i nostri vini". Ma la nascita della nuova cantina logistica si inserisce in un più ampio percorso di crescita e innovazione che, coinvolgendo tutte le Tenute del Grup-

po, punta a guardare al futuro con ottimismo... "Vi sono molti progetti che Tenute del Cerro attualmente sta implementando per il continuo miglioramento qualitativo delle produzioni e della relativa sostenibilità ambientale. Innanzitutto lo scorso anno è stata completata la conversione a biologico della Tenuta di Monterufoli con la prima produzione bio di Vermentino 2021 e nei prossimi 6 anni il Gruppo sarà impegnato in un'importante sfida sul fronte del bio perché gradualmente seguiranno questo percorso anche le altre Tenute. Sempre sui temi green, abbiamo in progetto d'allargare il bacino di raccolta d'acque piovane presso la tenuta di Fattoria del Cerro a Montepulciano (da 40mila metri cubi a 95mila), la creazione di un nuovo invaso, sempre con recupero d'acque piovane, in zona San Giuseppe a Montepulciano (90mila metri cubi) e l'ampliamento dell'impianto d'irrigazione di soccorso a goccia a Monte-

*A fianco la nuova cantina logistica de
Le Cerraie ad Acquaviva di Montepulciano
Sopra Villa Grazianella presso la Fattoria
del Cerro a Montepulciano*



pulciano dagli attuali 90 ettari a 200 ettari vitati per arrivare alla copertura totale entro il 2024: una serie d'interventi divenuti imprescindibili, che nascono in risposta ai sempre più frequenti eventi

*Sopra La tenuta Colpetrone a Montefalco
A fianco, in alto, la tenuta di Montefuroli
a Monteverdi Marittimo e, in basso, la tenuta
La Poderina a Montalcino*

siccitosi e che puntano a massimizzare l'impiego d'acqua piovana, sganciando il fabbisogno dell'azienda dalle fonti idriche pubbliche. Da oggi prevediamo inoltre l'acquisto di tutti i mezzi agricoli 4.0 d'ultima generazione muniti d'interfaccia digitale, che possono fornire indicazioni just in time alla piattaforma di gestione agronomica aziendale legata al progetto di "agricoltura di precisio-

ne": la tecnologia a servizio dell'agricoltura permette infatti una gestione integrata e moderna con un utilizzo appropriato di lavorazioni e prodotti rivolti allo sviluppo della sostenibilità ambientale. Vi è poi un programma di reimpianto di vigneti che si andrà a concludere quest'anno (7 ettari a Fattoria del Cerro a Montepulciano, 2 ettari a Villetta di Monterufoli, 1,2 ettari a La Poderina a



Montalcino) con la sostituzione dei vecchi impianti con nuovi ad alta densità per garantire una qualità in costante crescita. E sta partendo pure un piano di rinnovamento dei legni grandi (botti da 100 ettolitri), medi e piccoli (botti da 50 e 30 ettolitri) con partership di fornitori premium come: Francois Frerer, Boutes, Taransaud, Radoux, Garbellotto. Inoltre, per rispondere alla crescen-

te richiesta di clienti ed enoturisti, stiamo prevedendo lo sviluppo dell'accoglienza e della ricettività a Montepulciano e Monterufoli (camere, ristoranti, wine shop, sale meeting): l'obiettivo è tornare al piacere della condivisione, della convivialità e delle esperienze da vivere in prima persona, entrando in contatto col vino e con quell'universo sensoriale che dal prodotto finale arriva al ter-

roir. A gennaio 2023 poi vedrà la luce il progetto per la completa ristrutturazione e ampliamento della cantina d'affinamento di Fattoria del Cerro a Montepulciano. Infine abbiamo una bella novità produttiva, stiamo lavorando a un cru di Vino Nobile di Montepulciano che rientrerà nel progetto 'Pieve', la nuova denominazione che il Consorzio lancerà entro il 2024".

LA BELLA VENDEMMIA a Camigliano²⁰²²

andrea cappelli
foto bruno bruchi

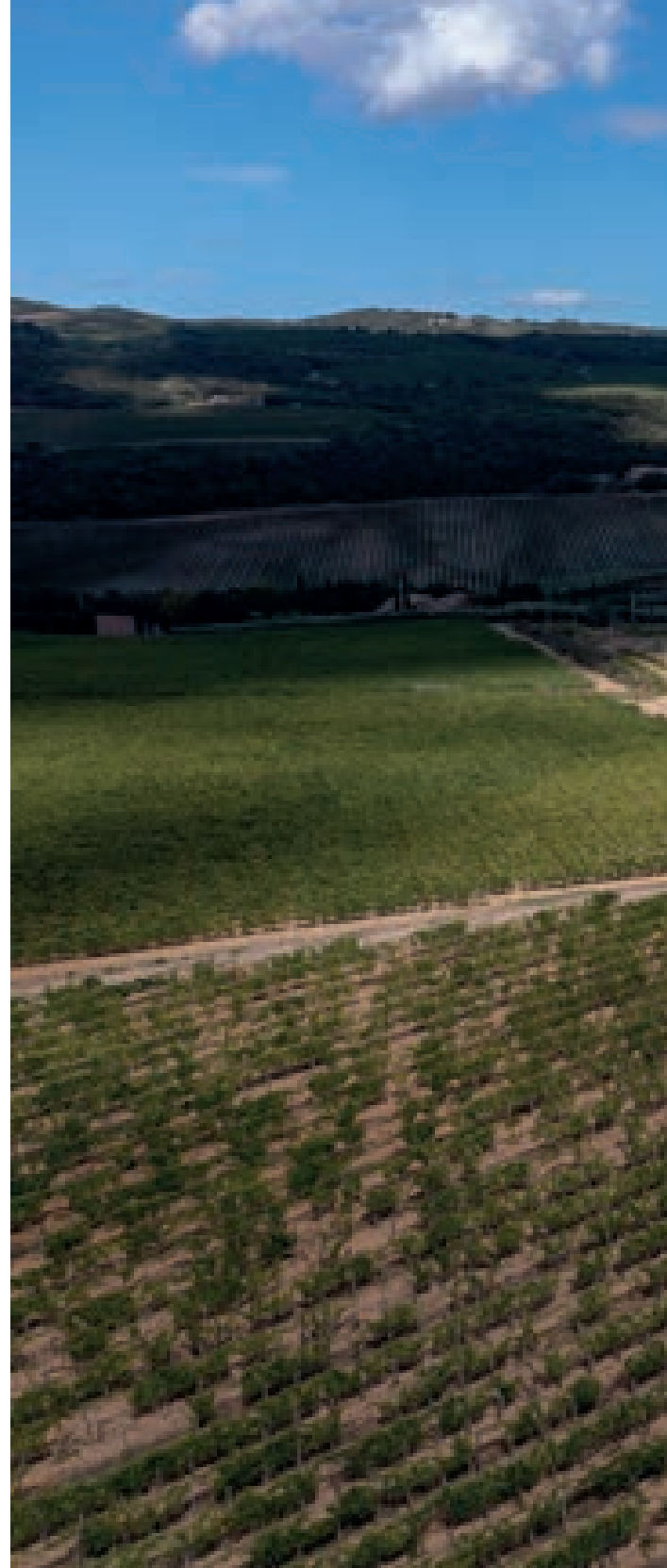


Percorrendo la strada che da Montalcino porta a Sant'Angelo in Colle e svoltando lungo la maremmana, ci si inoltra in una delle grandi "vie del Brunello" che, con affacci panoramici mozzafiato, attraversa una delle zone vitate più spettacolari, tra migliaia di filari che si perdono geometricamente a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

VIGNA DEL POGGIACCIO

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 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 patrum et matrum). 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 coi suoi allevamenti di bestiame (maiali, mucche, tacchini) 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 2 anni prima della costituzione del Consorzio di tutela e valorizzazione. Ma i tempi cambiano e agli inizi degli anni Novanta 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 importanti 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, che curano principalmente i rapporti con l'estero: "Mio padre Walter si innamorò perdutamente di questo luogo sperduto e dismesso - racconta Gualtiero, milanese doc nato a due passi dal Duomo di Milano - tra l'altro è sempre stato un personaggio che amava aggiustare le cose rotte e questa struttura diroccata fu l'ultima delle sue imprese. Senza scordare che un tempo il viaggio da Milano era una vera odissea, solo per raggiungere Camigliano da Montalcino ci volevano ben 40 minuti di auto con addirittura un guado da attraversare. Da



bambino giocavo a pallone in Galleria, ma oggi Milano è un'altra cosa, è frenetica, caotica e, quando vi capito, non vedo l'ora di tornare in campagna, nel piccolo borgo dove vivono solo 22 anime". 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 2 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 biologico Terre di Siena ottenuto da varietà Leccino, Frantoio, Moraiolo e Correggiolo – commenta Gualtierio - ma abbiamo anche la pasta dai grani antichi coltivati nei nostri seminativi: le tagliatelle, i picci e le pappardelle sono davvero molto golose! Importante è anche il progetto di ristrutturazione di vecchi poderi e case in paese per accogliere visitatori e turisti del vino, che

sta restituendo nuova linfa socio-culturale alla piccola comunità”. Alcuni anni orsono è stata realizzata una nuova cantina, progettata e costruita nel più rigoroso rispetto dell’ambiente, riuscendo a ridurre l’impatto sia energetico che visivo, essendo il tetto coperto con un prato dove è stato messo a dimora un magnifico albero di mimosa. La struttura è completamente interrata e i 3.500 metri quadrati disponibili sono razionalizzati al massimo, divisi fra la zona vinificazione con tini d’acciaio a temperatura controllata con rimontaggio automatico e al piano sottostante lo spazio per l’affinamento

in legno con botti grandi di rovere di Slavonia e francese, tonneaux e barriques. Gualtierio, 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 omogenea attorno ai 250 metri e la composizione geologica dei suoli è invece piuttosto variegata con presenza di sabbia, limo, argilla, marna e fossili, che 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 Gualtieri – 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 mag-

gior 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 cambiamenti a livello vegetale, riscontrando come le piante si giovino di questa attenzione soft che viene loro riservata". State continuando nel reimpianto dei vigneti? "Le vigne vanno messe dove stanno bene, il resto deve rimanere natura, infatti il nostro parco vigneti è

circondato da boschi e macchia mediterranea spontanea. Certo, con più di 90 ettari vitati praticamente il rinnovamento non finisce mai! Finalmente si sta abbandonando la 'filosofia americana' dell'espiantare 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 migliore uva. 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 am-



de, 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". Sergio, come commenti la vendemmia 2022? "L'annata è cominciata in modo molto siccitoso, una stagione calda ma soprattutto molto asciutta e sinceramente eravamo un

Gualtiero Ghezzi con la figlia Isabella

pò preoccupati. Fortunatamente qui a Camigliano è arrivata una pioggia di fine luglio, circa 40 millimetri, che ha aiutato le piante a ripartire bene dal punto di vista vegetativo poi ad agosto ha fatto comunque caldo, ma ci sono stati 2 o 3 eventi piovosi. Devo ammettere che la stagione ci ha aiutato perché, se non ci fosse stato il benedetto acquazzone di fine luglio, sarebbe stata un'annata molto problematica. Essendo in una zona calda, si pensava di soffrire molto, perciò abbiamo lavorato tanto le vigne, lasciato più apparato fogliare del solito, quindi grappoli più coperti per non far incidere troppo il sole e anche questo ci ha un pò salvato. Si pensava inoltre di fare una raccolta molto anticipata, in realtà c'è stato solo qualche giorno d'anticipo, così siamo ottimisti per un'ottima vendemmia, le uve sono buone, la maturità è perfetta e lo stato sanitario invidiabile".

malarsi, selezionati dall'università di Pisa". 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'enologo residente Sergio Cantini - che vengono seguiti scrupolosamente attraverso continue analisi dei suoli e gestione delle potature, sia a secco che a ver-





DAL CUORE DELLA TOSCANA,
I PRODOTTI D'ECCELLENZA
DELLA

andrea cappelli

DISTILLERIA Deta

UNA STORIA D'ALTA
QUALITÀ DAL 1926

C'è un'azienda nel cuore della Toscana che da quasi cent'anni lavora prodotti e sottoprodotti vitivinicoli per la produzione di grappa, acquavite di vino e brandy. Stiamo parlando della Distilleria Deta di Barberino – Tavarnelle, comune incastonato nelle colline del Chianti tra la provincia fiorentina e quella senese.

Francesco Montalbano

Un concentrato di toscanità che inizia la sua storia con la famiglia dei marchesi Torrigiani di Santa Cristina nel 1926 e ha poi conosciuto un profondo sviluppo. Nel luglio 2017 Deta è stata acquisita da Distillerie Mazzari, azienda leader mondiale nella produzione d'acido tartarico naturale e prestigiosa realtà a livello europeo nel settore distillatorio. Il "quartier generale" della Distilleria Deta si trova al centro di un territo-

rio unico, nel quale vengono coltivate alcune delle uve più conosciute e apprezzate al mondo: a est, le colture del Chianti e più a sud il Brunello di Montalcino, mentre a ovest la Vernaccia di San Gimignano, primo vino bianco ad aver ottenuto la denominazione d'origine controllata in Italia. Dall'eccellenza di questi pregiati vitigni nascono le élite dei prodotti a marchio Deta. Gli impianti della distilleria, realizzati nel rispetto della tradizione e arricchiti con le più moderne tecnologie, lasciano intatte nei prodotti finiti le caratteristiche organolettiche delle materie prime utilizzate. Così i sapori, i profumi e i colori della Toscana si 'incontrano' nei prodotti della Distilleria Deta, vero e proprio punto di riferimento delle cantine toscane. Le tante realtà che si trovano in tutta la regione, infatti, conferiscono le proprie vinacce alla distil-

leria di Barberino – Tavarnelle, che è in grado di garantire l'eccellenza in tutte le fasi della lavorazione. Tra i prodotti più legati al territorio ci sono la Grappa Toscana, nella versione giovane e Riserva, fino ad arrivare alle Grappe giovane e Riserva di Brunello di Montalcino, prodotte con vinacce da frutti di Sangiovese grosso. Un altro prodotto di gran successo, che nasce dal cuore del territorio, è il Gin Giusto, un london dry gin realizzato in Toscana, ottenuto mediante la distillazione separata delle botaniche in alambicco discontinuo. "In tutta la nostra produzione – sottolinea Francesco Montalbano, direttore generale della Distilleria Deta – cerchiamo sempre di valorizzare il legame col territorio. Il Gin, come le nostre grappe, si presta in modo particolare a esaltare questo legame, visto che le bacche di ginepro provengono proprio esclusivamente dal Chianti. E anche i grandi gin esteri, del resto, vengono realizzati

con bacche toscane. Un prodotto equilibrato che abbiamo voluto per andare incontro a un mercato per noi sempre più importante". Ma a certificare la qualità dei distillati di Deta sono i tanti riconoscimenti arrivati da alcuni dei concorsi internazionali più importanti al mondo. Tra i successi più recenti c'è la medaglia d'oro conquistata dall'Antico Amaro delle Terme all'edizione 2021 del Meininger's International Spirits Award. Sempre del 2021 è il poker di medaglie ottenuto al London Spirits Competition, dove l'Antico Amaro delle Terme, la Grappa di Chianti Classico Bianca, la Grappa di Chianti Classico Riserva e il Gin Giusto hanno ottenuto, rispettivamente, 3 argenti e un bronzo. Il Gin e la Grappa di Chianti Classico Riserva hanno conquistato anche 2 medaglie d'oro alla Spirits Selection 2021 di Bruxelles, uno dei concorsi mondiali più prestigiosi per i distillati. I giudici internazionali sono rimasti colpiti, conferendo 2 silver a





due tipologie di Grappe di Chianti Classico: quella giovane e la Riserva. La terza medaglia d'argento è stata conquistata dall'Antico Amaro delle Terme, che poche settimane fa aveva conquistato l'oro al Meininger's International Spirits Award. L'amaro firmato Distilleria Deta, affinato in botte, si presenta alla vista di color bruno intenso e concentrato. Ha un sapore vellutato e fresco, caratterizzato da un inconfondibile sentore erbaceo e aromatico. È cronaca recente invece il doppio successo ottenuto dalla Grappa di Chianti Classico e quella di Chianti Classico Riserva, che hanno conquistato, rispettivamente, la medaglia d'oro e quella d'argento alla Spirits Selection 2022. Alla Grappa di Chianti Classico è stato conferito l'oro, alla Riserva affinata 18 mesi in botti di rovere, è andata la medaglia silver per l'eleganza e la morbidezza. "I premi – sottolinea Montalbano – sono un riconoscimento al lavoro svolto e uno stimolo a continuare su questa strada migliorandoci sempre, puntando all'eccellenza dei prodotti e a un legame più stretto col nostro territorio".



GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO GIOVANE

È uno dei fiori all'occhiello della produzione della Distilleria Deta. Ottenuta dalle migliori vinacce provenienti dai vitigni Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia nera e altri vitigni a bacca rossa previsti dal Disciplinare di produzione del Chianti Classico. La Grappa di Chianti Classico giovane di Distilleria Deta si riconosce per il colore limpido e perfettamente penetrabile. L'olfatto è intenso e contraddistinto da sentori floreali di rosa canina. Al palato l'assaggio risulta pieno ed equilibrato.

GRAPPA DI CHIANTI CLASSICO RISERVA

Come per la sorella giovane, anche la Grappa di Chianti Classico Riserva nasce dalle migliori vinacce di vitigni atti alla produzione di Chianti Classico, che regalano poi quel gusto inconfondibile, dalla spiccata toscaneità e fortemente caratterizzante il territorio di provenienza. Prodotta con i vitigni Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia nera e altri a bacca rossa previsti da disciplinare, la 'Riserva' è di color giallo paglierino intenso e ha una maggior fluidità al palato, che le conferisce grande eleganza.



GIN GIUSTO

È uno degli ultimi nati in casa Deta, eppure ha già ottenuto importanti riconoscimenti e un gran “consenso” intorno alle sue qualità. Al primo impatto colpisce il profumo di ginepro toscano, che si sposa con la piccantezza del coriandolo e del pepe nero. Tra le note gustative, inoltre, si possono apprezzare l'aromaticità dell'antiossidante angelica, il gusto dolce e amaro della liquirizia e quello degli agrumi, che dona freschezza al Gin. Essendo prodotto con botaniche utilizzate sia in infusione che in distillazione, ogni lotto di Gin Giusto può avere delle caratteristiche leggermente diverse.

PRODUTTORI DI ECCELLENZE, IN NOME DELLA SOSTENIBILITÀ

Operare nel rispetto dell'ambiente e della comunità è priorità assoluta per la Distilleria Deta. L'azienda è dotata di una caldaia a biomasse alimentata con le bucce dell'uva essiccate a valle del processo di distillazione e di un impianto di digestione anaerobica per il trattamento dei reflui da cui viene prodotto gas biologico (biogas) utilizzato per la produzione d'energia elettrica. L'energia termica ed elettrica ottenuta, che si definisce da “fonte rinnovabile”, è più che sufficiente per alimentare l'intero stabilimento. Viene poi ottenuto, al termine del processo produttivo, un concime organico azotato, che ritorna ai terreni del territorio rappresentando un perfetto esempio d'economia circolare.



PRODUTTORI DI VALDOBBIADENE – VAL D'OCA

Modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale

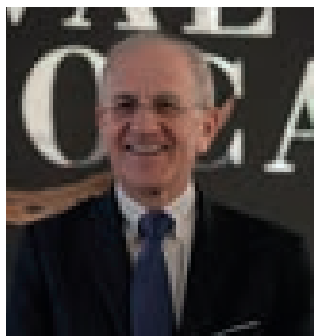
piera genta

La Cantina Produttori di Valdobbiadene tramanda con orgoglio la storia di un territorio naturalmente vocato alla vitivinicoltura, quello delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, che rappresenta da secoli una simbiosi perfetta tra uomo e ambiente, tanto che nel luglio 2019 ha ottenuto il prestigioso riconoscimento di Patrimonio Mondiale dell'Umanità da parte dell'Unesco.

Questa bella realtà è nata nel 1952, perciò nell'immediato Dopoguerra, come Cantina Sociale grazie all'iniziativa di 129 soci viticoltori, custodi della terra da generazioni, che decisero di unire le forze per risolvere l'economia di un territorio devastato dal secondo conflitto mondiale e costruire attraverso il lavoro della terra un mondo migliore, più dignitoso per il singolo e l'intera comunità. Nel tempo, grazie alle numerose azioni concrete di costante attenzione e impegno verso il territorio, la Cantina è diventata un vero punto di riferimento e una

delle realtà più rappresentative per la produzione del Prosecco Superiore docg, che con un modello di business virtuoso e socialmente responsabile ha saputo attrarre sempre nuovi associati, fino a raggiungere il numero degli attuali 600. Nel 2008 è poi stata costituita la società controllata "Val D'Oca srl", che si occupa della commercializzazione e delle iniziative di marketing, promozione e comunicazione verso il consumatore dei prodotti imbottigliati. E proprio il territorio è uno dei punti di forza del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca, che si trova inserito in uno dei paesaggi più straordinari e suggestivi d'Italia, la fascia collinare

fra Valdobbiadene, Asolo e Conegliano, ai piedi delle Prealpi Trevigiane. Occupandosi da secoli della cura di questa terra d'eccellenza, i soci della Cantina continuano fin dalle origini a tutelare quotidianamente col loro lavoro un paesaggio unico. Così, coniugando sapientemente la sua origine profondamente contadina con una visione imprenditoriale moderna e



*Il presidente della Cantina Produttori Valdobbiadene
Franco Varaschin*

lungimirante, la Cantina rappresenta da sempre un modello di vitivinicoltura sostenibile, che si applica oggi a circa 1.000 ettari di vigneto, per il 90% coltivato a Glera, il vitigno a bacca bianca più idoneo alla produzione dei vini Valdobbiadene Prosecco Superiore docg, Asolo docg e Prosecco doc. Oltre la metà dei vigneti di proprietà si estende nei territori della



docg Valdobbiadene e Aso, inclusi i cru di Cartizze e le Rive. La qualità dell'uva è costantemente valorizzata da una Cantina ai massimi livelli tecnologici e questo consente d'esprimere in ogni calice la mission di qualità dei soci produttori, regolarmente coinvolti in programmi d'aggiornamento e miglioramento nella gestione del vigneto, impegno che ha

portato a ottenere diverse certificazioni di qualità e agricoltura integrata. I soci conferiscono e la Cantina, che ha sede in frazione San Giovanni a Valdobbiadene (TV), trasforma direttamente ogni anno circa 165mila quintali d'uve d'alta qualità, con cui produce circa 15 milioni di bottiglie distribuite per il 70% in Italia e per il restante 30% all'estero (in 50 Paesi), imbottigliando

quindi la totalità delle uve conferite. Adiacente alla sede centrale si trova la moderna struttura architettonica del Wine Center, punto vendita al pubblico aperto ogni giorno che ospita periodicamente eventi organizzati dall'azienda con pranzi a tema e degustazioni guidate dei propri vini. L'azienda, fin dal 2012, è inoltre molto attiva con una forte presenza

digitale grazie alla piattaforma e-commerce a gestione diretta per le vendite online. Spirito di condivisione e investimenti lungimiranti hanno permesso di coniugare l'anima agricola e profondamente radicata nel territorio con una prospettiva industriale tecno-





logica e d'avanguardia, consentendo uno sviluppo costante ed equo, fino a farne una delle più grandi aziende italiane del vino. Ma i temi green, visti anche i grandi cambiamenti climatici a cui stiamo assistendo, stanno divenendo prioritari, così la Cantina ha ottenuto nell'aprile 2020 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). La Certificazione Viva nasce per misurare le prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino e per il miglioramento delle stesse attri-

verso l'analisi di 4 indicatori. Nel caso della Cantina Produttori di Valdobbiadene gli indicatori considerati sono stati 3: Aria, Acqua, Territorio. Questi risultati sono stati possibili grazie agli investimenti del Gruppo, che hanno puntato su processi produttivi efficienti e all'avanguardia, nonché su strutture moderne e integrate, oltre che naturalmente alla formazione e 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 (C.I.R.V.E) dell'Università di Padova (operativo di Conegliano) e il Centro Studi del Distretto Spumantistico. L'analisi dell'indicatore Aria calcola il Carbon Footprint (Impronta Carbonica) della Cantina e permette d'ac-

quisire informazioni utili per formulare propositi e progetti di riduzione graduale delle emissioni e confrontarle negli anni a venire coi piani di miglioramento. Il calcolo dell'indicatore Acqua misura invece quanto le attività svolte dall'azienda influiscano sui consumi diretti e sulla degradazione delle risorse idriche disponibili localmente. L'indicatore Territorio valuta infine le ricadute delle attività aziendali sul territorio, inteso come l'insieme e le interrelazioni d'ambiente, i cui valori da difendere e valorizzare sono la biodiversità, il paesaggio e la comunità locale. Per questo, l'analisi è suddivisa in 3 macro sezioni: Paesaggio e Biodiversità, Società e Cultura, Economia ed Etica. L'indicatore mostra se e come l'azienda soddisfa i requisiti ambientali, sociali,

etici ed economici e aiuta, attraverso un'autovalutazione, a identificare gli ambiti nei quali poter migliorare. Infatti l'attenzione per il territorio è un aspetto scritto nel Dna della Cantina Produttori di Valdobbiadene, grazie alla sua natura d'impresa sociale. Soddisfano gli indicatori della certificazione Viva valutati per il parametro del Territorio, a esempio, la recente costruzione del magazzino automatizzato e quella in corso della batteria di vasche di fermentazione, entrambe interrate, per abbattere l'impatto visivo sul paesaggio circostante. Così come il sistema d'incentivi che premia economicamente a ogni vendemmia l'impegno di quei soci viticoltori che hanno raggiunto livelli di qualità delle uve al di sopra dei già rigorosi standard stabiliti dalla Can-

tina. E ancora: con gli spazi aperti al pubblico, il Wine Center e la sala eventi che ospita corsi, degustazioni e serate di food pairing che abbinano ai vini le eccellenze gastronomiche del territorio, la Cantina contribuisce a valorizzare il territorio e il suo patrimonio enogastronomico e culturale. La certificazione Viva segue di pochi mesi l'ottenimento, per la vendemmia 2019, della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) per 82 soci della denominazione Asolo, confermando così il percorso costante della Cantina verso una sostenibilità applicata a 360°. Ma la certificazione



SQNPI dei vigneti della Cantina Produttori Valdobbiadene si è poi estesa con la vendemmia 2020 anche alla denominazione Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., portando a circa 320 il numero complessivo

dei soci che hanno aderito al protocollo di certificazione. E si è completata con la vendemmia 2021, coinvolgendo tutti i 600 soci della Cantina per arrivare al 100% del parco vigneti certificato. Un impegno imponente, articolato in 3 fasi e altrettante vendemmie, che – una volta completato – ha consentito di poter apporre su tutte le etichette prodotte dalla Cantina il simbolo della piccola ape che identifica i prodotti “buoni” per l’ambiente, gli operatori che li coltivano e i consumatori. E anche di valorizzare con lo stesso simbolo tutti i vigneti dei soci della Cantina che, aderendo al protocollo di

*Il direttore generale
della Cantina Produttori
Valdobbiadene Alessandro Vella*

certificazione SQNPI, garantisce al consumatore uve coltivate secondo tecniche agronomiche rispettose dell’ambiente e della salute dell’uomo. L’obiettivo delle linee guida del protocollo è infatti di garantire un sempre minor impatto verso l’uomo e l’ambiente, puntando a creare produzioni economicamente sostenibili. Un lavoro enorme ed estremamente impegnativo, 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, dalle analisi del suolo alla taratura delle macchine irroratrici. Il percorso verso la certificazione ha richiesto anche la completa digitalizzazione dei quaderni di vi-

gna: "La trasformazione per l'ottenimento della certificazione è stato un lavoro imponente – spiega il direttore generale Alessandro Vella – e in ognuna delle aziende agricole socie della Cantina ha comportato un travaso di competenze intergenerazionale: i figli ci mettono le competenze tecnologiche, i padri e i nonni l'esperienza in vigna". Nell'autunno 2020 è stato poi presentato il pri-

mo "Bilancio di Sostenibilità" della Cantina Produttori di Valdobbiadene, che rinnova con questo importante strumento la sua mission originaria d'impresa sociale. Redatto dal management di Cantina Produttori di Valdobbiadene in collaborazione con Trentino Green Network applicando la metodologia internazionale GRI Standard – Global Reporting Initiative, il Gruppo ha scritto e misurato 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 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. La scrittura della prima rendicontazione non finanziaria, rappresentata dal Bilancio di Sostenibilità, ha così evidenziato l'impegno del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca (prima società cooperativa del settore vitivinicolo del Veneto a essersi dotata di un Bilancio di Sostenibilità) verso un Programma di Sostenibilità

triennale (2019/20-2021/22) che promuove il raggiungimento di obiettivi di medio termine, delineando linee d'intervento misurabili e oggetto di monitoraggio interno annuale attraverso specifici indicatori. Così nel prossimo futuro la Cantina si impegnerà in particolare a incrementare gli investimenti ambientali al fine di efficientare il processo produttivo dal punto di vista energetico e idrico,

rimonia svoltasi all'Ara Pacis alla presenza delle autorità di Governo, del Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli, dei vertici di Reale Mutua e Confagricoltura e dei media, a margine della presentazione del secondo Rapporto di AGRicoltura100, che ha l'obiettivo di rilevare la sostenibilità delle imprese agricole e monitorarne l'evoluzione nel tempo. L'iniziativa valorizza il fonda-

essere una delle prime 50 aziende del comparto nazionale del vino, non ha mai tradito la sua anima profondamente agricola. Il premio è un solido incoraggiamento a continuare sull'importante percorso d'innovazione e crescita, fondato sempre sul valore della condivisione e dell'impresa sociale, che ha permesso



nonché per aumentare la produzione d'energia rinnovabile. Ma questo grande impegno ripaga, infatti nel febbraio 2022 la seconda edizione del premio "AGRIcoltura 100", promosso da Confagricoltura e Reale Mutua Assicurazioni, vede al primo posto la Cantina Produttori di Valdobbiadene tra oltre 2.100 imprese agricole italiane intervistate da Innovation Team, società di ricerca del Gruppo Cerved. A ritirare il prestigioso riconoscimento il direttore generale Alessandro Vella, durante la ce-

mentale contributo dell'agricoltura alla crescita sostenibile e alla rinascita del Paese dopo l'emergenza coronavirus, premiando le imprese agricole più virtuose che hanno avviato e portato avanti iniziative per migliorare la sostenibilità ambientale, sociale ed economica della propria attività e della comunità in cui operano. Un importante riconoscimento per il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca, che ha coinciso col 70° anniversario dalla fondazione e che, pur arrivando a

alla Cantina d'investire costantemente in tecnologie d'avanguardia, nell'ottenimento delle più importanti certificazioni nazionali e internazionali, in formazione, aggiornamento e trasformazione digitale. «Lo spirito di solidarietà e rinascita del territorio ha animato la mission della nostra realtà sin dalla sua fondazione e quest'importante riconoscimento ci riempie d'orgoglio – commenta il diret-



tore generale Vella – dandoci energia per continuare sulla strada che abbiamo intrapreso. Gli investimenti in sostenibilità che abbiamo avviato non si fermano e continueranno a esser in-

centrati non solo su fattori ambientali, ma anche su aspetti sociali ed economici nell'interesse dell'intera comunità e del territorio". E lo scorso 12 aprile è stato presentato a Vinitaly il secondo Bilancio di Sostenibilità del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene: "La crescita della Canti-

na in termini di bottiglie prodotte e fatturato, nonostante lo scenario complicato dell'ultimo biennio – ha commentato il Presidente Franco Varaschin – è la dimostrazione di come un business responsabile e attento all'ecosistema porti a una crescita sana, in grado di generare contempo-

raneamente benefici per le persone, il territorio e la comunità. Un impegno insito nella stessa dimensione cooperativa della Cantina, che per 7 decenni ha rappresentato per i soci una possibilità di riscatto e una prospettiva verso un futuro migliore. Col fatturato consolidato del Gruppo (oltre



56 milioni nell'esercizio 2020/21, +12,3%) è cresciuta la remunerazione delle uve conferite dai soci, che ha continuato a rimanere equa, aiutando lo sviluppo dei piccoli imprenditori agricoli che costituiscono la trama della nostra Cantina". Elvira Bortolomiol, presidente del Con-

sorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha così commentato: "Per un territorio come il nostro, il rapporto con la comunità è un asset fondamentale e, rappresentando un elevato numero di viticoltori della denominazione, la Cantina Produttori di Valdobbiadene riveste un

ruolo di primo piano nel raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità in agricoltura, per il quale il Consorzio ha predisposto un gran laboratorio in collaborazione con tutti i produttori. La crescita culturale dei viticoltori è alla base dell'evoluzione territoriale verso pratiche agronomiche sostenibili". Proprio su questo aspetto si è soffermata Laura Ricci di Trentino Green: "Ciò che caratterizza e differenzia questo Bilancio di Sostenibilità da altri dipende dall'identità stessa della Cantina: la cooperazione in ambito vitivinicolo, aggregando anche piccoli agricoltori, dà pure a loro una possibilità di miglioramento, che da soli non potrebbero avere". E la crescita culturale è sostenuta con un'attività di formazione continua dei soci per condividere pratiche agronomiche innovative attraverso l'organizzazione di corsi in aula e in campo, in collaborazione con centri d'eccellenza del territorio in ambito agrario ed enologico. Tra i 4 pilastri di sviluppo futuro, una voce importante continuerà infatti a essere quella degli investimenti tecnologici in cantina, oltre alla sostenibilità in vigneto, a un'organizzazione sempre più efficiente e alla comunicazione verso l'esterno del percorso virtuoso che la Cantina sta compiendo con tutti i suoi soci e collaboratori. Infine nello scorso giugno, la Cantina ha ottenuto, come coronamento del proprio percorso green, la certificazione Equalitas, standard nato con l'obiettivo di condividere a livello nazionale

un approccio unico alla sostenibilità specifica del settore vitivinicolo, attraverso una visione e un approccio che integra le istanze di imprese, società, mercato e per individuare un modo univoco e chiaro di comunicare il valore della sostenibilità al consumatore finale: "Questo nuovo tassello è per noi un completamento del percorso che ormai da diversi anni abbiamo intrapreso con profonda convinzione - commenta il direttore Vella - misurare in modo preciso ciò che facciamo e sapere quali sono le conseguenze di ognuna delle nostre azioni ci permette di pianificare il futuro e fissare obiettivi di lungo termine sempre più precisi e ambiziosi. Coinvolgendo nello stesso percorso tutti i nostri collaboratori e fornitori, diventiamo propagatori di buone pratiche, mentre realizziamo la nostra mission, che, oggi come all'origine, resta l'impegno nel valorizzare al meglio il lavoro dei soci, che si traduce nella qualità dell'uva Glera, offrendo un prodotto d'alta qualità a chi sceglie i nostri vini". L'ottenimento di questa ulteriore certificazione ha richiesto al Gruppo almeno un anno di lavoro e ha toccato tutti gli ambiti d'intervento della Cantina, che entra così di diritto tra le aziende che, applicando le migliori e più innovative best practice, rappresentano un modello italiano già affermato di qualità sostenibile a livello mondiale.



A CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

michele dreassi

Masottina

E IL “VALORE DEL TEMPO”

L'azienda nasce nel 1946, quando nonno Epifanio Dal Bianco acquisisce la tenuta “Ai Palazzi” a Gorgo al Monticano, composta da 5 ettari di vigneto e una casa colonica, durante il cui restauro viene portata alla luce un'antica scritta: Casa Masottina.

Da questa prende il nome lo storico marchio della famiglia Dal Bianco, i cui vini oggi sono il risultato dei 280 ettari di vigneti di proprietà e in conduzione diretta che si estendono nelle colline della Conegliano Valdobbiadene, decretate dall'Unesco nel 2019 "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" e nelle terre veneziane. Un parco vitato, costruito nel tempo, fatto di vigne sapientemente scelte e coltivate dalla famiglia, secondo le regole

SQNPI e biologiche, condensato nelle eccellenze dei prodotti Masottina, curati dalla seconda generazione, che vede a capo il primogenito di Epifanio, Adriano Dal Bianco, enologo formatosi alla Scuola Enologica di Conegliano, oggi alla guida del gruppo coi figli Federico, vicepresidente e Filippo, direttore vendite, terza generazione che sta dando un ulteriore impulso attraverso il valore aggiunto di una cultura enologica eco-sostenibile, a cui si affianca la moglie Franca che coordina l'amministrazione. Il vino

Prosecco di Masottina ha un suo stile unico, dove il sapere della tradizione è combinato all'uso attento delle più moderne tecnologie. Punti di forza dei vini di Masottina sono la selezione delle migliori uve Glera e la caduta gravitazionale, che permette d'ottenere il mosto senza stressare le uve, garantendo un prodotto finito d'assoluta eccellenza. Ma il genius loci della famiglia Dal Bianco è racchiuso tra le colline di Ogliano, sottozona collinare a sud-est dell'area Conegliano Valdobbiadene docg, che rappre-

sentano il coronamento di un percorso produttivo profondamente legato alla terra, al vigneto e al lavoro agricolo. È infatti in quest'area, dal valore unico, che la famiglia ha scelto d'investire recuperando vecchie vigne di oltre cinquant'anni e mettendone a dimora delle nuove. L'unicità di questo territorio deriva dal ghiacciaio Piave che, discendendo dal canale Fadaldo, ha originato l'anfiteatro morenico di Vittorio Veneto – Ogliano. Il terreno morenico, la buona escursione termica giorno/notte e le particola-



ri caratteristiche dei suoli, fanno sì che nascano vini d'eccellenza. Così le Rive di Ogliano - la nuova tipologia "Rive", introdotta nel 2009, è un cru di Prosecco Superiore prodotto con uve vendemmiate a mano provenienti da una sottozona ben delimitata che si trova sui pendii delle colline, donando ai vini un carattere e un profilo sensoriale gusto-olfattivo unico - rappresentano la massima espressione qualitativa della produzione di Masottina, tra le prime aziende ad aver creduto e prodotto questa tipologia, volta a esaltare e premiare la biodiversità della denominazione attraverso la vinificazione di 43 cru, terroir unici individuati dopo oltre 10 anni di studi sulla

zonazione. Per Masottina R.D.O. - acronimo di Rive Di Ogliano - è il nome della collezione dedicata alle Rive di Ogliano con R.D.O. Ponente Brut e R.D.O. Levante Extra Dry, il cui affinamento è di almeno tre mesi in autoclave per esaltare i profumi e gli aromi della Glera, la cui diverse vigne sono poste su 2 versanti, caratterizzate da 2 microclimi e suoli differenti che per Masottina hanno sempre avuto un interesse di potenziale e longevità. Ponente è un vino che nasce dai vigneti di 12 anni dà vita con maggior esposizione a sud-ovest e racchiude tutta l'eleganza del terroir che lo ospita attraverso un'intrigante nota speziata piena di personalità che evolve in un crescendo di sfumature, grazie alla longevità del vino stesso. Levante è un

vino che nasce da viti mature che risentono di continue correnti fresche d'aria continue che scendendo dal canale dalle Alpi portano salubrità e acidità alle uve, donando maggior qualità e varietà aromatica. Un'eccellenza produt-

tiva conosciuta anche a livello mondiale grazie al prestigioso riconoscimento di Wine Spectator che nel 2021 vede l'R.D.O. Levante nella famosa TOP 100 dei vini più importanti del mondo. Un percorso iniziato con Robert



Parker, che premia l'annata 2011 con 90+ e proseguito poi con Decanter che dal 2012, di anno in anno, lo inserisce tra i migliori vini della sua categoria, con la particolare menzione di Michael Edwards, che lo definì: "The Champ a stunning wine with everything". Senza scordare che l'R.D.O. Ponente 2020 che è appena stato insignito dei 90 punti da Wine Spectator. La particolarità di Masottina in ordine a Le rive di Ogliano è, grazie a un lavoro costante e investimenti tecnologici sia in cantina che in vigna, l'impegno in una continua ricerca sui tempi d'affinamento dei suoi vini. Un lavoro maturato negli anni. Rispettando prima di tutto la natura con una vendemmia condotta solo a piena maturazione dell'acino per ottenere

una maggior digeribilità e un ricco profilo aromatico. La selezione inoltre avviene manualmente con una scelta dei migliori grappoli e una pigiatura lentissima che rispetta il frutto. E per testimoniare quest'intuizione la famiglia Dal Bianco, sin dall'inizio del progetto enologico delle Rive, ha conservato parte della produzione in cantina, costruendo quindi una biblioteca di annate storiche degli R.D.O. Un piccolo tesoro di diverse annate che l'azienda ha riservato a ristoratori e ambasciatori visionari che possano abbracciare quest'importante traguardo come risposta ai pregiudizi della longevità del Prosecco Superiore Conegliano e Valdobbiadene e per far cultura sul "Valore del Tempo". Spesso, infatti, questo vino viene riconosciuto so-

lo come un prodotto facile, fresco, aromatico, leggero, spensierato, godibile solo da giovane, ma non è così e Masottina R.D.O. ne è la dimostrazione. Il "Valore del Tempo" nasce così per condividere l'esperienza di degustazione di una vecchia annata di R.D.O. per dimostrare che il tempo può essere un alleato prezioso per un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano. Masottina, lavorando con

estrema cura e attenzione sia in campagna che in cantina, ha dimostrato che i propri Cru, gli R.D.O. Levante e Ponente, sono un incredibile patrimonio enologico, regalato dal tempo e sorprendono proprio col suo lento scorrere, acquisendo un profilo gastronomico che li rende ancor più adatti all'abbinamento con l'alta ristorazione.





Aquila del Torre è un'azienda a vocazione familiare che si trova nella zona collinare più settentrionale della denominazione "Friuli Colli Orientali". Fondata nei primi anni del Novecento dal cavalier Giovanni Sbuelz, Claudio Ciani acquistò la tenuta nel 1996.

DAI COLLI ORIENTALI DEL FRIULI, GLI INTRIGANTI VINI DI **Aquila del Torre**

alessandro ercolani

Oggi l'azienda, che produce circa 60mila bottiglie all'anno, è gestita dal figlio Michele che, oltre a dar continuità agli sforzi del passato, ha deciso di fare l'esperienza di un'agricoltura "vivente" più sana, rispettosa dell'ambiente e delle persone, in grado d'esprimere tutte le sfumature di un territorio dalle caratteristiche pedoclimatiche uniche. L'azienda è un fondo unico di 84 ettari tra boschi cedui, vigneti e uliveti, distribuita su 3 colline a est del villaggio di Savorgnano del Torre, frazione del comune di Povoletto in provincia di Udine. Per il parco vigneti, suddiviso in 16 particelle con particolari caratteristiche pedoclimatiche, aspetto caratterizzante rimane la soluzione agronomica-geologica dei terrazzamenti e delle creste d'alta collina. Il microclima in questa zona è differente rispetto alla media della denominazione, caratterizzato da

importanti escursioni termiche, temperature medie inferiori e una maggior piovosità. Il suolo di questo territorio è costituito da flysch ("ponca", come direbbe un friulano), una successione di rocce sedimentarie d'origine eocenica risalenti a circa 60milioni d'anni fa, caratterizzata da strati d'arenaria, calcari marnosi, marne, marne argillose e depositi calcarei-alluvionali. La parte vitata della tenuta si estende per 18 ettari in zona collinare, disposta su pendii molto scoscesi che formano 2 anfiteatri naturali immersi nella vegetazione spontanea, localizzata a mezza via tra le vette più alte della catena delle Alpi Giulie e la zona costiera dell'Alto Adriatico. Le varietà rosse (in particolare Merlot e Refosco dal peduncolo rosso) sono piantate nel cuore dell'anfiteatro e sul girapoggio della collina esposta a sud. Le esposizioni a est sono destinate alla varietà Sauvignon blanc, quelle orientate a ovest per la varietà Friulano. Sulla cresta della collina troviamo il

Picolit e il Riesling renano che occupa la parte più alta del pendio, a 350 metri slm. E' un luogo magico, dal quale, nelle giornate più terse, è possibile scorgere lo scintillio dei raggi solari che si riflettono sull'acqua della laguna dell'Alto Adriatico. Nel suolo di questo vigneto lo strato di roccia madre è affiorante ed è in grado d'influenzare notevolmente, con la sua composizione chimica, le qualità organolettiche del vino. La maggior parte della superficie vitata adotta una forma d'allevamento a doppio guyot per i vigneti storici, guyot monolaterale con una distanza ravvicinata tra i ceppi e alberello a ventaglio per i vigneti d'impianto più recente. Oltre ai vigneti, si coltivano 300 piante d'ulivo di cultivar locali, tra cui Savorgnana, Bianchera e Gorgazzo. I vigneti e l'oliveta sono ornati da una lussureggiante cornice boscosa (circa 66 ettari), uno spettacolo naturale che è manifestazione di un ecosistema complesso, dove molte forme di vita

interagiscono, arricchendo di biodiversità gli spazi coltivati. E dal 2013 l'azienda Aquila del Torre ha messo in atto pratiche biodinamiche e ottenuto la certificazione da agricoltura biologica, strumenti d'amplificazione delle buone pratiche agronomiche. Le piante hanno bisogno di un ambiente ricco nella sua biodiversità, che qui viene preservata e sostenuta, di un terreno vitale, così gli animali e l'uomo collaborano attivamente all'equilibrio di questo sistema. In vigna si semina a mano e si lavora con l'aiuto dei cavalli, che integrano l'utilizzo degli attrezzi meccanici. Passeggiando nella tenuta è possibile scorgere 2 gruppi d'arnie posizionate sul confine tra vigneto e bosco, infatti le api danno un contributo straordinario in vigna: preservano l'acino cicatrizzandone le parti rovinare, fungono da vettore dei lieviti sulla buccia favorendo le fermentazioni in cantina e sviluppano la biodiversità ambientale. La lavorazione del terreno e il mantenimento della fertilità del suolo sono i capisaldi di tutta la gestione agronomica dell'azienda. L'utilizzo di attrezzature specifiche per l'arieggiamento del suolo e la buona pratica agronomica del sovescio permettono l'accrescimento radicale delle viti per intercettare gli strati di flysch più profondi. Le uve, che adesso provengono da vigneti la cui età media è circa trent'anni, vengono raccolte manualmente a seconda del grado di maturazione, operando una selezione minuziosa e in seguito vinificate separatamente. Ma le vigne storiche di Friulano e Picolit risalgono addirittura agli anni Sessanta e da queste è stato prelevato il materiale vegetale per il reimpianto delle vigne dal 2000 al 2003. Nel 2011 si sono poi aggiunti altri vigneti piantati nelle aree più vocate e si sono predilette varietà aromatiche a bacca bianca. In cantina prosegue il lavoro d'attenzione con una trasformazione rispettosa, nell'intento d'esaltare le caratteristiche pedoclimatiche di ciascun vigneto. "I vini sono prodotti in maniera tale da sentire nel calice il cosiddetto 'effetto Savorgnano'. Le uve bianche sono pressate in maniera soffice, a grappolo intero e la vinificazione



è separata per singolo appezzamento. E i vini bianchi, mantenuti in affinamento prolungato sulle fecce fini, escono sul mercato solo quando sono maturi. Le uve rosse subiscono delicate macerazioni e cerchiamo d'estrarre l'essenza varietale e le caratteristiche organolettiche più fini. Anche per i vini rossi la pazienza è fondamentale» spiega Michele Ciani. In cantina si preferiscono contenitori di materiale poroso e con effetto neutrale sul contenuto per enfatizzare le differenze varietali e l'origine territoriale. Nel corso degli ultimi anni ai classici serbatoi in acciaio inox sono stati affiancati anche contenitori in rovere di più passaggi e vasi vinari in cemento. La vinificazione con lieviti indigeni, attraverso la tecnica del

"pied de cuve" e la permanenza prolungata sulle fecce fini sono i punti fermi nelle attività di cantina. "Il lavoro svolto in vigna è attento, rigoroso e rispettoso dei tempi delle stagioni, il lavoro in cantina è votato all'eliminazione del superfluo, a intervenire il meno possibile affinché il vino abbia una forte identità – afferma Michele Ciani – e tutto ciò doveva chiaramente emergere anche dalle etichette, che sono essenziali, simboliche, emozionali, fortemente riconoscibili, mettendo in primo piano un carattere, un'anima, tutto quello che è necessario per conferire un'identità, nulla di più".

Michele Ciani



Vie D'Alt

rossana ravacchioli

“Dello Schioppettino, per favore, di quello buono”. Qui è riassunta l'anima dei friulani, radicata nelle tradizioni locali e nella terra. Lavoratori, caparbi, franchi come i loro vini.

Qui troviamo l'identità di persone che esprimono nel loro dialetto, con poche parole, i frutti che i loro vigneti sanno offrire, se trattati con rispetto. A soli 30 chilometri dal mare e a 140 metri d'altitudine, la cantina Vie D'Alt rientra nella denominazione Colli Orientali del Friuli, sottozona Prepotto. Questa è la patria dello Schioppettino,

UN TAJ DI SCLOPETIN, PAR PLASÊ, DI CHEL BÒN

vitigno autoctono a bacca rossa. Il microclima e il sottosuolo sono unici. Il vento, la bora, che si incanala nella valle del fiume Judrio, asciuga le uve bagnate dalla pioggia, mantenendo sani i grappoli. I 53 ettari di riserva naturale di Bosco Romagno fungono da polmone verde e contribuiscono a regolare l'umidità e la temperatura della valle sottostante. Il terroir è costituito dalla Ponca, formatasi tra 50 e 35 milioni d'anni fa, una particolare conformazione rocciosa in cui si alternano strati morbidi di marna a strati duri

d'arenaria, permettendo una naturale regimentazione idrica del vigneto. E, in annate siccitose come il 2022, quando la Ponca non basta, a Vie D'alt si bagnano le vigne! In questo piccolo angolo di paradiso, nel 1915, il fondatore, Antonio Venica,



acquistò il primo ettaro di vigna lungo una via bianca in salita che i locali chiamano “vie d’alt”. Oggi, dopo 4 generazioni, gli ettari vitati di proprietà sono 18, tutti terrazzati e disposti lungo l’anfiteatro naturale che è parte di questa valle. I vignaioli sono le 3 sorelle Nadia, Mara e Giulia, affiancate da Luca e Christian che, giorno dopo giorno, lavorano la vigna affinché produca i migliori grappoli. Una famiglia unita e forte, in cui uscio e bottega si confondono. Una viticoltura ragionata, nel rispetto dell’ambiente: vendemmia manuale e, dal 2008, utilizzo d’energia pulita con ricorso a pannelli solari e fotovoltaici. La varietà dei vini è ampia con particolare attenzione ai vitigni autoctoni vinificati in purezza. Tra i rossi spiccano

lo Schioppettino di Prepotto, il Pignolo, il Refosco dal Peduncolo Rosso, ma anche varietà internazionali come Merlot e Cabernet Sauvignon. Tra i bianchi troviamo Friulano, Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Malvasia e altri. Delle 100mila bottiglie prodotte in totale, la più venduta è la Ribolla Gialla spumantizzata che, con una produzione di 20mila bottiglie all’anno in autoclave, è particolarmente apprezzata dai giovani. Un bel traguardo per Vie D’Alt, sempre attenta alle richieste di mercato e a come creare in modo innovativo nuove versioni di vini da vitigni autoctoni. Da anni Vie D’Alt colleziona premi per i suoi vini, in particolare per la Ribolla Gialla e il Sauvignon Blanc.



I PRIMI VENT'ANNI DI Barrua

L'ELEGANTE CARIGNANO SULCITANO LONGEVO COME IL POPOLO SARDO

andrea cappelli

Complice una cena durante un Vinitaly d'inizio millennio, "AgriPunica" nasce come una joint-venture tra aziende e uomini che hanno scritto la storia dell'enologia italiana - la Tenuta San Guido di Bolgheri del marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, la Cantina di Santadi, nome di gran prestigio del vino sardo, Antonello Piloni, storico presidente della Cantina e il leggendario enologo Giacomo Tachis, che ne fu l'ispiratore - con l'obiettivo di creare un vino sardo iconico.

Artefice e paziente tessitore di questa alleanza fu proprio il protagonista del rinascimento vitivinicolo italiano, riuscendo a convincere tutti i protagonisti del fatto che, ognuno con le proprie competenze, insieme avrebbero potuto produrre un'eccellenza nel mondo vitivinicolo nazionale e internazionale dalle uve coltivate nel Basso Sulcis, l'area geologica più antica dell'isola, che mantiene inalterato ancor oggi il proprio fascino di terra millenaria, un tempo devastata dai Saraceni poi abitata dai pastori, quindi illusa e disillusa dall'industria mineraria. Se la molla per Tachis, affascinato dai nuraghi e dalle domus de Janas, era il profondo amore per il "terroir Sardegna" - fu l'unica volta che entrò a far parte, seppur con una quota minoritaria, di una cantina - per il marchese

Nicolò Incisa, che per parte di madre appartiene alla famiglia dei della Gherardesca, era, corsi e ricorsi della storia, come insegna Vico, un ritorno... Infatti nel Duecento questa famiglia comitale d'origine longobarda, legata alla Repub-

blica Pisana, al seguito dell'espansione di Pisa nel Mediterraneo, si insediò nel Giudicato di Cagliari, corrispondente proprio all'odierno Sulcis Iglesiente, dove possedettero il castello di Acquafredda ed ebbero addirittura il diritto

di batter moneta, perciò sono strettamente legati alla Sardegna da ben 8 secoli. Se il Maestro aveva iniziato a collaborare con la Tenuta San Guido addirittura alla fine degli anni Sessanta, contribuendo a creare il mito del Sassicaia, precoce è anche la sua conoscenza della Sardegna, dove arriva già nei primi anni Ottanta per offrire la propria consulenza prima al Consorzio del vino regionale sardo e poi soprattutto alla Cantina di Santadi. Subito si rende conto delle gran qualità potenziali del connubio Sardegna/Carignano e cerca di immaginare un vino che possa contenere la stessa luce che riflette in questa terra, perché è proprio la quantità di luce a render questa regione unica: "Credo - confessò il grande enologo - che per concentrazione di polifenoli, dolcezza di tannini, espressività minerale pochi vini al mondo abbiano la forza e l'eleganza del Carignano del Sulcis. Sia che lo si vinifichi in purezza che lo si accosti con altri vitigni autoctoni, il Carignano esprime un'assoluta mediterraneità, frut-





Antonello Pilloni e Giacomo Tachis

to della luce e del terroir. Del resto i vini delle isole sono da tempo immemore i vini di maggior capacità espressiva". E se il sole contribuisce all'ottima maturazione dei grappoli, straordinaria è l'influenza del mare, grandissimo termoregolatore di un clima con inverni miti, ma estati torri-

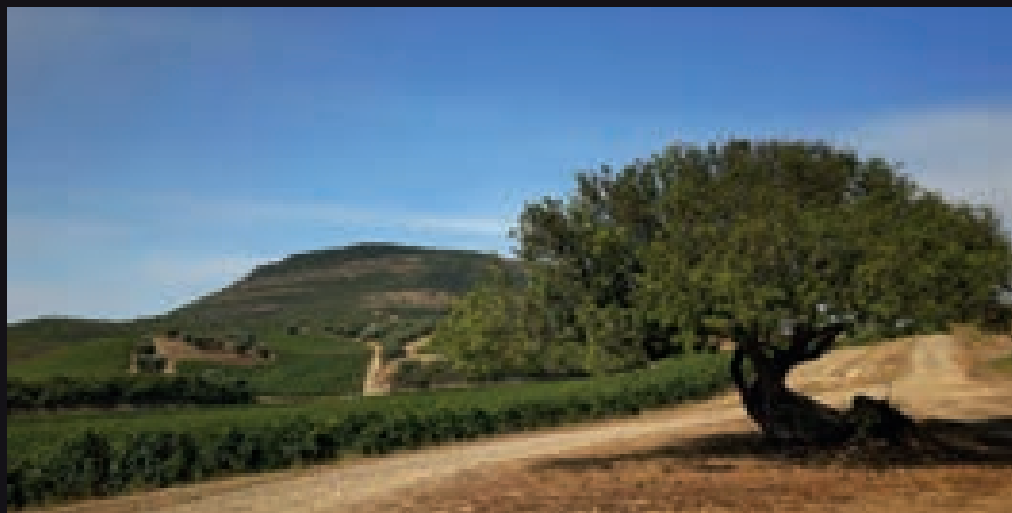
de. L'introduzione del vitigno Carignano nel sulcitano è contesa tra l'antico popolo fenicio, i cui ruderi sono ancora visibili sull'isola di Sant'Antioco e la diffusione a opera degli Spagnoli, prima in Francia poi in Corsica per approdare infine nella costa meridionale sarda durante la dominazione aragonese del XIV e XV secolo. Così nel 2002 parte l'operazione e la "Agricola Punica" acquista

circa 170 ettari di terreni, raccolti intorno a 2 tenute, Barrua e Narcao, ubicate nella zona sud-occidentale della Sardegna, regione di salmastro e dune. Quest'angolo del Basso Sulcis rappresenta l'ambiente ideale per la produzione di grandi vini da invecchiamento perché la qualità delle uve rosse è eccellente: non solo il colore, dono cromatico della natura, è intenso, ricordan-

do proprio il rosso porpora dei Fenici, ma anche la struttura è importante, tanto che i tannini si polimerizzano nell'acino ancor pendente sulla pianta. I vigneti, allevati a cordone speronato, che insistono su terreni rossastri molto minerali, profondi e sassosi con una media quantità d'argilla, scisto, calcare e sabbia, sono circa 70 ettari fra uve a bacca rossa e bianca. Il microclima alterna inverni



temperati a estati molto calde e asciutte per uve schiette, concentrate e ricche. I vini sono tutti classificati Igt Isola dei Nuraghi, in riferimento alle antichissime torri di pietra costruite dalla civiltà nuragica, presente nell'isola dal periodo neolitico fino al 238 a.C., quando la Sardegna passò sotto la dominazione dell'Impero Romano. La vocazione internazionale della cantina Agripunica,



con una produzione annua che si attesta sulle 300mila bottiglie, si esprime in una gamma composta da 2 vini rossi, Barrua e Montessu, e un ottimo vino bianco, Samas. Il millesimo di battesimo di Barrua, toponimo di una località del comune di Santadi – centro sorto in epoca medievale con importanti testimonianze archeologiche nei dintorni – è il 2002, nell'isola vendem-

mia particolarmente felice. Il territorio della frazione è prevalentemente agricolo con numerose aziende e agriturismi, nonché piccoli agglomerati urbani con vista sui nuraghi Mannu de Barrua e Senzu. La mano di Tachis nel Barrua è come la pennellata dell'artista sulla tela, una trama di sapiente intuizione nel blend tra l'eleganza del Carignano, presente per l'85%

dell'uvaggio e una piccola aggiunta di taglio bordolese, Cabernet sauvignon per il 10% e Merlot per il 5%, raccolti unicamente a mano tra la seconda settimana di settembre e la prima metà d'ottobre. Il mosto fermenta con le bucce a una temperatura compresa tra i 25 e i 28° in serbatoi d'acciaio inox termocondizionati per un periodo di circa 15 giorni e l'intera



massa viene sottoposta a periodici rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle vinacce. La fermentazione malolattica conferisce poi caratteri di morbidezza al vino, che viene fatto maturare in barriques di rovere francese, di cui circa il 40% nuove e il resto di secondo passaggio, per circa 18 mesi e per ulteriori 6 mesi in bottiglia. Di color rosso rubino vivo con sfumature violacee, al naso il bouquet esprime tutti i sentori di macchia mediterranea della costa sarda con note olfattive nette ed eleganti che vanno amplificandosi col passar del tempo: frutta secca, erbe aromatiche, spezie dolci, noce moscata, rosmarino, timo, origano,

mirto, alloro, more di rovo e resina. Ricco al gusto con la spinta accattivante del vitigno internazionale, il fruttato è il protagonista indiscusso: in bocca trionfano morbidezza e freschezza con aromi di frutti rossi maturi e pepe, i tannini sono nobili e in assoluta armonia per una persistente chiusura terrosa, minerale e salina, complice la vicinanza del mare alle vigne. Il suo corredo polifenolico è costituito da un tessuto tannico delicatissimo, rotondo e cromaticamente ricamato da raffinati antociani. Da provare con un abbinamento regionale senza uguali, tipico della costa nord-orientale sarda, la zuppa gallurese, uno sfornato di pane raffermo bagnato con brodo di carne vaccina e pecora, alternato, a strati, da formaggio fresco di mucca e pecorino

stagionato. Nel Barrua, prodotto in circa 120mila bottiglie, la territorialità e la tradizione sarda si fondono con l'eleganza e la finezza dello spirito francese per un vino di gran souplesse, specialmente quando si ha l'accortezza di lasciarlo riposare in cantina, essendo longevo come l'orgoglioso popolo sardo. Il vivace Montessu, secondo vino rosso della tenuta che ha visto la luce nel 2005, tirato oggi in circa 140mila bottiglie, nasce sempre dall'incontro delle uve Carignano per circa il 60% con una percentuale maggiore, rispetto al Barrua, di Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Syrah. Dopo un affinamento in barriques per circa 12 mesi, il risultato è un bicchiere di color rubino intenso e pieno, che sprigiona profumi complessi e avvolgenti con no-

te di liquirizia, al palato sviluppa una bella sapidità e aromi di capperi per un finale vellutato. L'abbinamento perfetto è con la pecora alla brace. Ed eccoci al bianco Samas, prodotto in circa 40mila bottiglie e ottenuto da accurate selezioni di varietà sarde e francesi, Vermentino 80% e Chardonnay 20%, raccolte manualmente dal 20 agosto al 10 settembre alle prime luci dell'alba per preservare le tipiche note varietali provenienti dai terreni prevalentemente sabbiosi della zona costiera. L'intero processo di vinificazione avviene a basse temperature controllate con tecniche di criovinificazione in un ambiente protetto dalle ossidazioni. Successivamente il vino affina sulle fecce fini per 40 giorni, per 2 mesi e mezzo in acciaio e per ulteriori 3 mesi in va-



sche di cemento in seguito all'assemblaggio. Alla vista si presenta di color giallo paglierino vivo con lievi riflessi verdognoli. Al naso si apre con note di frutti tropicali, arricchiti da nuances agrumate e di salvia. Al palato risulta morbido, equilibrato e con un'intrigante salinità. Caratterizzato da una gradazione alcolica moderata, da freschezza e note minerali, è particolarmente piacevole sia abbinato a piatti di pesce e carni bianche che semplicemente come aperitivo. Giacomo Tachis è purtroppo mancato nel febbraio 2016, lasciando però un'eredità importante a Giorgio Marone, suo allievo e attuale enologo di Agripunica, che sta portando avanti l'opera con lo stesso rigore del grande Maestro, coadiuvato dal manager Salvatore Santus, che

commenta: "Quello che mi colpisce sempre è vedere la reazione delle persone quando degustano i nostri vini per la prima volta. La loro mimica facciale mostra un apprezzamento tale da ripagare tutto il gran lavoro della filiera. Chi lo assaggia resta impressionato per la finezza e la pulizia dei nostri vini. Ma alle spalle di quel bicchiere c'è un meticoloso processo, curato sin nei minimi dettagli, dai primi lavori che vengono svolti all'interno dei vigneti a gennaio, alla potatura fino all'ottenimento della materia prima. Così nel corso dell'intero anno attuiamo tutta una serie di pratiche affinché la sua qualità sia la migliore possibile. E prima della vendemmia, quando l'uva è già matura, svolgiamo la pre-vendemmia ovvero per ogni vite lasciamo al massimo un chilo d'uva.

In sostanza buttiamo a terra quei grappoli che sono in eccesso, in modo che la quantità lasciata consenta di fare altissima qualità. Dopo aver portato l'uva in cantina, cerchiamo poi d'ottenere il miglior prodotto possibile facendo un'ulteriore selezione delle masse impiegate nella realizzazione finale. Il nostro è un sistema di coltivazione e produzione che affonda le radici nei padri fondatori dell'azienda, che hanno voluto tracciare una precisa linea di condotta, affidandoci tutta la loro pratica ed esperienza". A testimoniare il fatto che Barrua, vino di punta della cantina ed eccellenza tra i rossi sardi, ottiene ogni anno recensioni e premi dalle maggiori organizzazioni mondiali di settore, ma da citare è anche la straordinaria performance del Montessu

2014, che è stato inserito nella lista dei migliori 100 vini al Mondo nel 2016 dalla famosa rivista americana Wine Spectator. Il Samas, bianco della casa, seppur giovane, gode già di notevole notorietà, degni di nota i 93 punti assegnati da "Decanter" all'annata 2019. Dopo vent'anni si può tranquillamente affermare che l'obiettivo di Agricola Punica è raggiunto: i vini, di assoluto charme, sono oggi affermati nei mercati internazionali ed esportati in circa 40 Paesi nel mondo, destinati a costruire una nuova mitologia enologica in terra di Sardegna, tanto che, in omaggio alla grande storia antica dell'isola, in etichetta campeggia una moneta punica ritrovata nei pressi delle vigne.

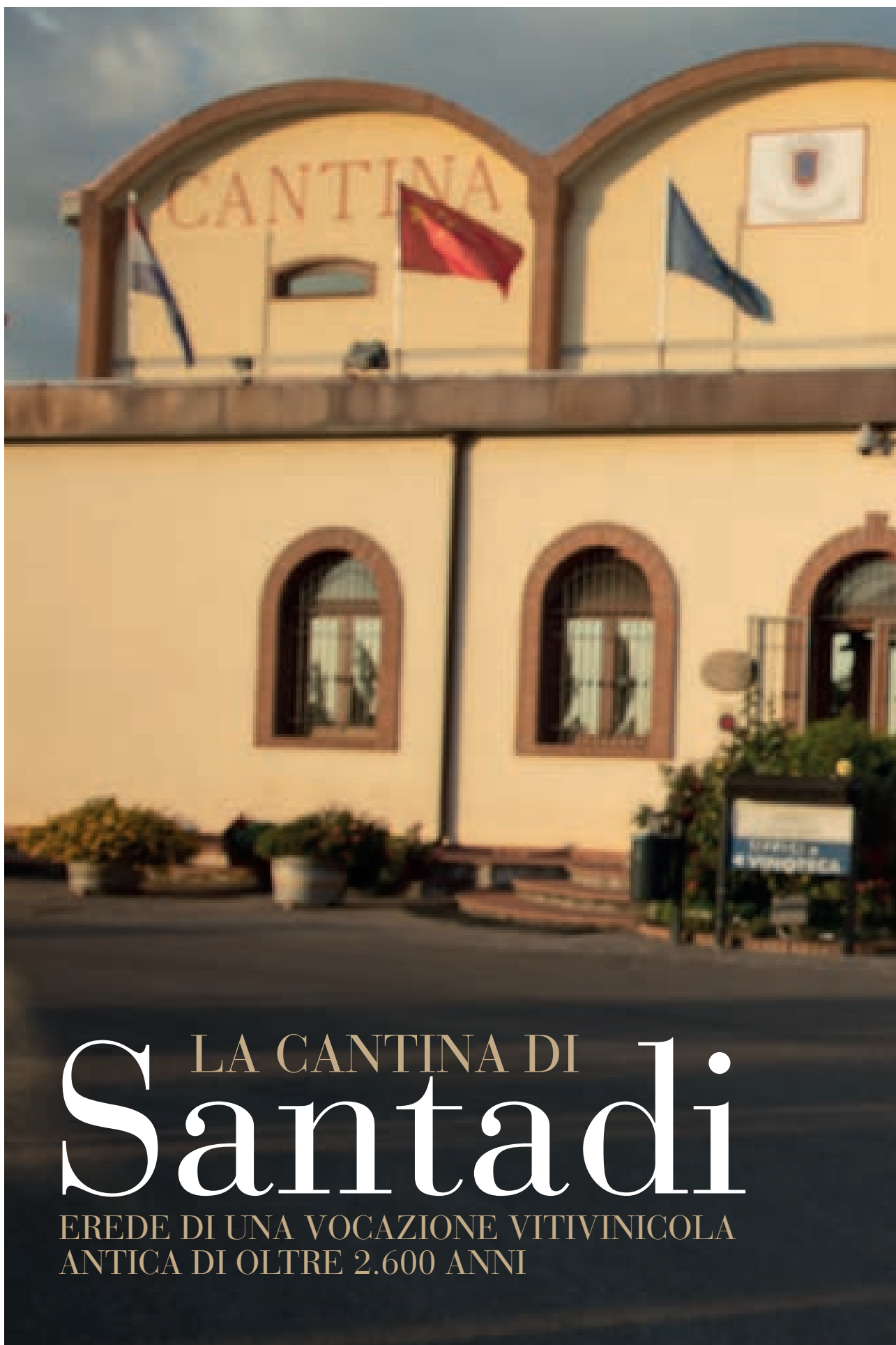
Salvatore Santus

La cantina di Santadi sorge in una delle zone più suggestive della Sardegna, il Basso Sulcis, in provincia di Carbonia-Iglesias. Ubicata nella parte sud-occidentale dell'isola, quest'area vanta un patrimonio millenario particolarmente florido per la coltivazione della vite.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Accarezzati dalla brezza marina, i vigneti godono di un microclima ideale, caldo-arido in estate e temperato d'inverno, mitigato dalla presenza d'imponenti alberi e ulivi secolari che fanno da contorno a un paesaggio idilliaco. Il panorama che si apre alla vista non può che lasciare a bocca aperta con l'area costiera a tratti impervia con scogliere a picco sul mare, a tratti dolce con splendide spiagge bianche circondate da pini naturali e ginepri, all'interno rilievi collinari e montagne che conservano un gran patrimonio di biodiversità. I prodotti agroalimentari d'ec-

Antonello Pilloni



LA CANTINA DI Santadi

EREDE DI UNA VOCAZIONE VITIVINICOLA
ANTICA DI OLTRE 2.600 ANNI



cellenza, in primis il vino, hanno sostituito negli scorsi decenni un modello di sviluppo dominato dalle miniere, purtroppo andato definitivamente in crisi. Il centro aziendale si trova a Santadi, centro sorto in epoca medioevale e ricco d'importati testimonianze archeologiche come villaggi nuragici, insediamenti fenici e punici, necropoli, pozzi sacri, grotte. E a poca distanza dal centro abitato si estende la suggestiva foresta di Pantaleo, che ospita querce, lentischi, sughere, ma soprattutto, unica in Europa, la lecceta

(bosco in purezza di lecci), habitat ideale per la sopravvivenza del cervo sardo, che viene strettamente protetto per la continuità della specie. Tutto ha inizio il 24 ottobre 1960 nello studio del notaio avvocato Francesco Vacca, dove viene firmato l'atto costitutivo della Cantina Sociale di Santadi, che nasce per volontà di 27 produttori, guidati da Peppino Sais e coordinati dall'Ente per la Trasformazione Fondiaria e Agraria in Sardegna con l'intento di trasformare le uve in forma associata e vendere il vino ottenuto. Subito si mette mano ai lavori edili, che terminano nel 1963 con la costruzione

della struttura portante, costituita da vasche in cemento vetrificato, così iniziano i primi conferimenti d'uve e il lavoro di trasformazione in vino. Purtroppo le cose non andarono proprio nel verso giusto e Peppino Sais, patriarca e agricoltore illuminato - il cui busto in bronzo vigila dall'alto all'ingresso della sede della cantina di Santadi - agli inizi del 1976 chiese all'allora giovane Antonello Pilloni, storico presidente tuttora in carica - oltre che sindaco di Nuxis, il suo paese natale di 1.800 abitanti, dal novembre 1966 per 37 anni - di mettersi a capo dell'azienda per fronteggiare una situazione disastrosa,

sull'orlo del precipizio: "Stiamo per fallire!" furono le parole di pietra di Sais. "Peppino venne a trovarmi a Nuxis, nel mio ufficio di sindaco - ricorda Pilloni, personaggio carismatico e sardista fin dalla prima giovinezza - ero socio della cooperativa da 3 anni appena, non mi sentivo all'altezza. Rifiutai. Ma lui insistette e, dopo qualche mese, fui costretto a dirgli di sì". Purtroppo erano rimasti in pochissimi i viticoltori che portavano l'uva alla cooperativa e i primi furono anni difficili, momenti di duro lavoro e spesso di sconforto". Ma fu solo un dramma sfiorato perché proprio allora iniziò l'inversione di



tendenza che nel giro di pochi anni avrebbe fatto cambiare volto all'azienda. Inizialmente la vocazione della cantina era la produzione di rosso sfuso, arrivando a produrne addirittura sui 40mila ettolitri, esportati sia in Italia che all'estero, soprattutto in Francia. Da metà anni Settanta inizia la svolta e il presidente Pilloni, uomo d'ingegno polivalente con una forte cultura imprenditoriale, è protagonista nel tracciare un percorso preciso portando avanti idee innovative, coadiuvato da un consiglio d'amministrazione che ha sempre riposto in lui totale fiducia, consentendogli dinamismo nelle

procedure e nelle decisioni, tracciando l'immagine di un'azienda snella e puntuale, nonché animata da progetti ambiziosi, portati avanti con costanza e determinazione, altra caratteristica primaria del carattere dei sardi. L'azienda intraprende così strategie che le danno un nuovo volto con direttive più coerenti per i soci produttori, puntando sul vino a denominazione e imbottigliato attraverso un percorso orientato alla qualità. Comunque sino ai primi anni Ottanta l'attività è ancora limitata alla produzione e vendita di sfuso con timide iniziative di vendita d'imbottigliato, che però non portano

grandi risultati. Ma il nuovo gruppo dirigente, superate caparbiamente le difficoltà dei primi anni, è animato da quella determinazione che genera entusiasmo, passione e intuizioni, come quella del presidente Pilloni, colto ed eloquente, che decide di puntare decisamente in alto sotto il profilo enologico. "Iniziammo a girare l'Italia, l'Europa e gli Usa per vedere cosa facevano gli altri fino ad arrivare alle cantine Antinori. Come direttore c'era Giacomo Tachis, già allora enologo di fama internazionale. Ci convinse che il Carignano era uno dei migliori vini del Mediterraneo e noi iniziammo a seguire il suo lungimi-

rante pensiero". Pilloni pian piano riesce poi a convincere il già famoso enologo Tachis, che aveva a che fare col gotha degli imprenditori del mondo del vino, a dare una mano a una cantina sociale nel sud della Sardegna. Il maestro ne prende a cuore le sorti, si affeziona al popolo sardo e al territorio, così col suo intervento cambia l'impostazione del lavoro sia in vigna, col progressivo abbandono del tendone, che in cantina, della quale viene completato il primo ampliamento costituito da una nuova sala di vinificazione con serbatoi in acciaio coibentati e refrigerati. L'obiettivo del suo lungimirante



pensiero è chiaro e ambizioso: lavorare solo uve di gran qualità, puntando sul vino imbottigliato e sul vitigno principe del territorio, il Carignano, che nel Sulcis può essere elaborato in purezza con grandi risultati. Un'uva rossa che ama molto la vicinanza al mare con le sue brezze iodate, la luce del sole, il cui riverbero è un fatto positivo, aiutando la polimerizzazione degli acini ancor prima che arrivino in cantina e dà il meglio quando è messa a dimora non sopra i 200 metri s.l.m. Coi consigli di Tachis, dagli antichi vigneti ad alberello (vigna latina) - qui ancora su piede franco, cioè in possesso delle proprie radici non intaccate dalla filossera - coltivati in bassi e caldi terreni che risentono dell'influenza marina si cominciano a ottenere vini a base Carignano di grande identità e aderenza territoriale, dal contenuto estrattivo esuberante, importante quadro tannico e perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore polifenolico. Il Carignano infatti dà vita a rossi prettamente marittimi - basti pensare che a Porto Pino le viti sono allevate su sabbie ferrose e letteralmente spruzzate dall'acqua del mare, tanto sono vicine alla costa - con una gran nobiltà di fondo, infatti stile e classe non gli fanno difetto. Così il padre nobile dei più grandi rossi italiani del XX secolo concepisce il primo vino sardo di gran struttura: nel 1988 viene rilasciata

sui mercati l'annata 1984, primo millesimo del Terre Brune, che raccoglie l'anima e l'essenza del Carignano, vitigno presente da millenni in queste terre: «Nasce dai vigneti più antichi, in parte coltivati su suoli tendenzialmente sciolti di sabbie basaltiche vicino al mare e in parte su terreni di medio impasto calcarei e granitici dell'interno, quindi con mineralità diverse - afferma il responsabile commerciale Massimo Podda - è stato il primo vino rosso barricato a esser mai stato prodotto in Sardegna che in pochi anni s'impose quale termine di paragone per tutti gli altri vini della stessa tipologia, in cui il ponderato uso della barrique francese ne chiude meravigliosamente il ciclo evolutivo. E nel bicchiere riporta alla natura selvaggia caratteristica del sud della Sardegna, senza scordarci la sicurezza della sua longevità, che permette una grande evoluzione nel tempo...». Le uve dell'aristocratico vitigno Carignano, a cui si aggiunge un 5% di Bovaletto, dopo una raccolta rigorosamente manuale fra la fine di settembre e la seconda decade d'ottobre, fanno una fermentazione di circa 2 settimane e poi una macerazione delle vinacce in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata per estrarre al massimo l'importante corredo polifenolico. Dopo un precoce svolgimento della fermentazione malolattica, la maturazione avviene già dai primi di dicembre in pregiatissime barriques nuove di rovere francese a grana fine



per un periodo fra i 16 e i 18 mesi. Una volta imbottigliato, il vino prosegue l'affinamento, direttamente in vetro, per altri 10 mesi. Alla vista si presenta di un bel rosso rubino cupo con riflessi granato intensi e impenetrabili. Al naso lentamente rivela note di macchia mediterranea alternate a raffinate e complesse

nuances di frutti scuri con confettura d'amarene, mirtillo e prugne per poi aprire il suo ventaglio olfattivo a spezie dolci come la cannella, erbe aromatiche come l'alloro e il ginepro, tè nero e toni ferrosi per evolvere verso sensazioni di mandorla amara, torrefazione e infine cacao, tabacco, cuoio e spezie scu-



re. Fresco, morbido e sapido, al palato colpisce per il sorso muscolare, avvolgente e potente, di gran morbidezza e struttura, nonché per la fitta trama tannica, preludio a un sorso di perfetto equilibrio con lunghissimo finale vellutato, armonico e persistente. Vino simbolo di Santadi e già miglior vino rosso d'Italia a

Londra nel 1992, è capace d'esprimere a pieno il terroir Sardegna. E pian piano tutti i vini della Cantina di Santadi faranno un salto di qualità, tanto da essere immediatamente accettati nei mercati internazionali con importanti riconoscimenti per la forte personalità. Nei decenni, oltre al normale rapporto fra un consulente

e il dirigente di una cantina, fra Giacomo Tachis e Antonello Pilloni, entrambi "ragazzi degli anni Trenta", nacque un sodalizio speciale: "Tachis non fu solo il nostro consulente, ma anche il nostro consigliere più prezioso, onorandomi di un'amicizia fraterna che ci ha poi legato per tutta la vita – commenta Pilloni, pre-

sidente della cantina alla bella età di 88 anni, ininterrottamente da ben 46 anni, prova vivente della gran longevità del popolo sardo - il maestro, col quale comunque ci siamo sempre dati del Lei, amava talmente tanto la Sardegna, la sua

'isola della natura', come la chiamava, i suoi variegati terroir e il popolo sardo, che considerava gente leale, tanto da visitarci ben una volta al mese. Questo vero e proprio genio del settore aveva capito che, dopo l'era della grande industrializzazione che aveva vissuto l'isola, definitivamente tramontata, il riscatto dell'orgoglio sardo poteva e doveva passare anche dal creare grandi vini da vitigni autoctoni, che potessero competere a livello italiano e anche internazionale, una cosa a cui noi tenevamo e a cui ambivamo molto. Con lui ci fu chiaro che il futuro della Sardegna stava nei prodotti della terra ancestrale, a noi stava il compito di riuscire a esprimere il genius loci dell'isola". Massimo Podda, responsabile commerciale, ci parla ora della realtà attuale della cantina: "E' una struttura molto moderna che oggi, coi suoi 20mila metri quadrati di aree edificate, è dotata d'impianti di produzione innovativi, che possono contenere fino a 30mila ettolitri di vino, di un'elegantissima barricaia di 2.500 metri quadrati che contiene alcune migliaia di barriques, e di strutture ricettive, quindi atta anche al moderno turismo enologico. Forti dei circa 40 fidati dipendenti, produciamo, dai 600 ettari dei nostri 200 soci conferitori, più qualche altra decina di proprietà della cantina, che insistono nel comune di Santadi e in altri 10 comuni limitrofi nel raggio di 30 km

dalla cantina, circa 2 milioni di bottiglie per un fatturato complessivo che si aggira sui 12 milioni di euro". Ci parli della gamma aziendale? "A Santadi non ci si ferma solo al Carignano, infatti si coltivano anche altri vitigni sia a bacca rossa che bianca, autoctoni e internazionali, come Cannonau di Sardegna, Nasco, Nuragus, Bovaleddu, Vermentino, Monica, Sangiovese, Chardonnay e Syrah sempre con l'obiettivo di proporre vini dalle diverse caratteristiche organolettiche, secondo il diverso terroir d'appartenenza. Tutto ciò ha consentito di dar vita a un assortimento ampio e profondo, che oggi comprende ben 17 etichette suddivise in "Le Eccellenze", ossia i vini di maggior pregio e qualità e "I Classici" con un 75% di vini rossi e un 25% di vini bianchi, figli dell'antica tradizione contadina abbinata all'impiego delle più innovative tecnologie in materia di vinificazione, stabilizzazione e imbottigliamento. Nella gamma dei rossi si affiancano al Terre Brune l'intrigante "Rocca Rubia", il rosato di Carignano in purezza "Tre Torri" di gran piacevolezza, il Cannonau di Sardegna "Noras", l'equilibrato e avvolgente "Shardana" ottenuto da uve Carignano con l'aggiunta di una piccola percentuale di Syrah, "Araja" da Carignano e Sangiovese, il "Grotta Rossa" 100% Carignano, "Antigua", Monica in purezza e il liquoroso Festa Noria, ottenuto da uve rosse autoctone. Non da meno sono i raffinati bianchi "Villa di Chiesa" - uno dei primi



esempi di bianco barricato dell'isola prodotto con l'aggiunta di uve Chardonnay alle varietà locali - "Cala Silente", Vermentino in purezza di grande espressività, "Pedraia", Nuragus in purezza, "Villa Solais", primo Vermentino sulcitano nato vent'anni fa e lo straordinario vino dolce Latinia, da sole uve Nasco appassite in pianta. Oltre ai vini fermi, nella proposta anche l'interessante Solais brut metodo classico e la grappa "Baccherina" ottenuta dalla distillazione delle vinacce di Terre Brune". Ci parli dei mercati? "Le prime vendite in Sardegna generarono un grande entusiasmo poi, frequentando le fiere nazionali ed estere, abbiamo visto l'interesse crescere rapidamente sia

in Italia che in Europa, tanto che in pochi anni ci siamo espansi addirittura in tutto il mondo. Partiti da un piccolo centro agropastorale come Santadi, abbiamo la soddisfazione di poter affermare che oggi, con una quota export del 60%, i nostri vini sono presenti in tutti e 5 i continenti e nei migliori ristoranti di tutto il mondo, recando con sé l'anima più autentica della Sardegna". Anche il vostro brand è sempre più affermato... "Siamo soddisfatti che il marchio Santadi sia sempre più diffuso e apprezzato, il successo è sicuramente dovuto alla squadra, ovvero ai produttori, agli amministratori, ai commerciali, ai collaboratori e alle maestranze tutte, che rappresentano per il



nostro territorio un patrimonio di grandi professionalità. Lo spirito innovativo, col rispetto della tradizione territoriale, diventa per i nostri produttori un impegno assiduo e costante, che non solo vuole onorare la Cantina, ma anche salvaguardare un vero patrimonio di tradizione, cultura, gusto, stile e storia, che sono la vera essenza della nostra realtà contadina. Spesso quando si parla di vino si fa riferimento al territorio e alla varietà delle uve, ma non ci dobbiamo scordare che determinanti sono gli uomini e i produttori soci della Cantina Santadi ne sono la migliore testimonianza". Anche per voi il ruolo del turismo sta diventando sempre più importante, ormai è un gran vola-

no per l'enogastronomia... "L'azienda da qualche tempo ha aperto le sue porte alle esperienze in cantina e alle degustazioni guidate con diversi pacchetti che prevedono visita e assaggi di diversi vini. Oggi accogliere bene il turista è fondamentale e all'interno dell'esperienza del viaggio il vino e la cucina sarda, semplice e di grandi sapori, hanno sempre più un ruolo centrale e ciò ci riempie d'orgoglio. E ci siamo accorti che le usanze sarde stanno prendendo molto piede anche fuori dalla Sardegna, ci sono nel mondo tanti ristoranti di cucina regionale sarda e anche tanti chef sardi in giro per il mondo, non possiamo chiedere di meglio per il futuro della nostra enogastronomia!".

Una grande tradizione alle spalle, ma guardate con attenzione anche al futuro... "Infatti 'Santadi Nfc' è l'app per scoprire tutto il mondo di Cantina di Santadi: scaricabile dalle principali piattaforme per smartphone, permette di avere tutte le informazioni a portata di mano e in più, per i principali vini (Terre Brune e Rocca Rubia), con la scansione del tag nel retro della etichetta, si hanno a disposizione tutte le informazioni sul prodotto, fino ad arrivare alla completa tracciabilità dei 2 rossi ». Presidente, sono passati più di sessant'anni dalla fondazione, ma alcuni capisaldi rimangono immutati, uno su tutti, la vendemmia manuale..."Ancor oggi tutti i grappoli sono raccolti

manualmente, grazie a tanti vignaioli sardi che non hanno mai smesso di svolgere un lavoro d'alto artigianato, volto a valorizzare le uve, un territorio e una tradizione che viene da lontano". Presidente, un nodo fondamentale è il ricambio generazionale... "Penso che le nuove generazioni credano molto nell'importanza del settore agricolo e vitivinicolo in particolare per l'economia della nostra isola e abbiano voglia di rilanciarlo e non farlo arretrare. La domanda è: scappi o t'impegni nella tua terra in un modo intelligente e interessante che ti consenta di vivere bene? Hai la voglia e il coraggio di competere in

un mondo che è in continuo movimento? Sono ottimista, vedo molti giovani uomini e molte giovani donne istruiti e di buona volontà che hanno capito dove andrà il futuro della Sardegna dopo l'era della grande industrializzazione, oggi finita. I genitori, che mantengono ancora salda la gestione e la proprietà delle vigne, gli devono concedere di provarci, iniziando il passaggio di consegne! Questo è pensare e fare il futuro della cantina, garantendogli una sicura continuità, anche perché ormai nella competizione dobbiamo pensare al mondo, c'è bisogno di persone vitali, che conoscano le lingue e abbiano voglia di viaggiare per promuovere i prodotti della terra ancestrale dei padri e dei nonni". Presidente, ci parla delle ultime scoperte archeologiche che hanno interessato il territorio? "A poche centinaia di metri in linea d'aria dalla Cantina di Santadi si trova la collina di Pani Loriga, frequentata sin dal IV millennio a.C. dalle popolazioni locali. Alla fine del VII sec. a.C. si insediò sull'altura una comunità mista sardo-fenicia, grazie alla quale venne implementato lo sfruttamento delle risorse minerarie e agropastorali del territorio circostante. Nel V sec. a.C. Pani Loriga fu interessata da un impressionante sforzo edilizio da parte di Cartagine, che aveva esteso il proprio controllo sulla Sardegna, e delle comunità locali, che insieme diedero vita a un

insediamento in grado d'operare un diretto accesso a un'area ritenuta strategicamente importante per la ricchezza di materie prime e beni alimentari. Le ricerche avviate dal CNR sul sito a partire dal 2005 hanno evidenziato una fase di frequentazione che si sviluppa in modo continuativo fra la fine VI/inizi V e la prima metà circa del IV sec. a.C. Successivamente l'abitato fu abbandonato e la collina venne utilizzata solo per attività produttive e per scopi rituali. Il rinvenimento, durante gli scavi, di un numero straordinariamente elevato d'anfore da trasporto è una delle prove dello sfruttamento intensivo del territorio – anche per colture specializzate quali la vite e l'olivo – attuato verosimilmente tramite spostamenti giornalieri di manodopera dal centro alle campagne. Non mancano comunque indizi di un'occupazione diretta del territorio che si estende intorno alla collina di Pani Loriga, come sembrano confermare i primi risultati del progetto Landscape Archaeology of Southwest Sardinia (LASS), condotto dalla Florida State University e dal CNR, operanti in sinergia. Dalle ricognizioni, infatti, sono emerse precise indicazioni dell'esistenza, nelle immediate vicinanze della collina, di fattorie già in funzione durante l'occupazione cartaginese dell'isola. Dal 2008 il CNR ha avviato poi anche un progetto per condurre analisi biochimiche su un'ampia selezione di vasi provenienti dagli scavi dell'abitato punico e della necropoli fenicia. Le



indagini hanno dimostrato come il consumo di vino occupasse un ruolo centrale sia nel rituale funerario sia nelle cerimonie pubbliche che regolavano la vita della comunità a popolazione mista della collina. Si è inoltre potuto appurare che il vino era consumato in purezza oppure miscelato con formaggio e olio

d'oliva al fine d'ottenere una bevanda energizzante: il dato si evince anche dalle analisi recentemente condotte sul corredo di una tomba fenicia della prima metà del VI sec. a.C., che hanno evidenziato una preparazione a base di piante in infusione o decotto nel vino rosso. L'aspetto più sorprendente, tuttavia, è



rappresentato dall'utilizzo del vino per scopi culinari. In proposito, risulta assai suggestiva l'ipotesi secondo la quale una delle pietanze tipiche della cucina sarda, sa petza imbinada, cioè la carne macerata e cotta nel vino, sia retaggio di una tradizione iniziata nel periodo nuragico e continuata dalle comunità miste

sardo-fenicie e sardo-puniche, che ne hanno permesso la diffusione sull'isola nelle epoche successive sino ai giorni nostri. Le ricerche condotte dal CNR a Pani Loriga confermano così che la vocazione vitivinicola del territorio santadese va avanti da oltre 2.600 anni!». Senza dubbi nella rinascita socioecono-

mica del territorio un ruolo da protagonista lo ha avuto negli ultimi sessant'anni la Cantina di Santadi, una delle più grandi cooperative sarde. Così la storia del vino sardo è una delle belle pagine dell'evoluzione dell'isola, che passa attraverso la capacità di trasformare un prodotto artigianale in una produzione

d'alta qualità a grande valore aggiunto che viene esportata in tutto il mondo e diviene non solo motivo d'orgoglio per il fiero popolo sardo, ma anche possibilità per i giovani di restare nella terra dei padri e dei nonni.

andrea cappelli

INTRIGANTE RESTYLING
PER LE ETICHETTE DI
Cobellis
TUTTE DA GUSTARE
PRESSO IL RISTORANTE
GOURMET 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 patrimonio 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 volteggiava ancora sulle cime delle rupi montane. Paesaggio culturale di straordinario valore, è stata infine dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umani-

tà dall'Unesco nel 1998. L'antica stirpe dei Cobellis di Angellara di Vallo della Lucania, paese immerso in uno storico paesaggio 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 trascurato l'attenzione e la cura per la terra, mostrando sempre gran sensibilità al mondo contadino, sostenen-

done 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 cilen-

tano, 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 notevole sviluppo, fino agli attuali 400 ettari che insistono nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, il più grande fra i parchi nazionali d'Italia. La proprietà oggi si divide in 5 sottotenute: Russi, Ogliastriello, Prevete-lupo, 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 s.l.m. 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 *Peri Physeose* (Sulla Natura) di Parmenide, interrogandosi sul senso dell'essere o non essere,

diede inizio alla storia del pensiero filosofico occidentale. La tenuta Prevete-lupo 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 Prevete-lupo e Ogliastriello, soddisfacendo l'intero fabbisogno degli animali. Gli splendidi uliveti, circa 35mila piante, molte delle quali secolari, tra le cultivar Pisciotane, Frantoi-ane 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 sec. a.C. i Focesi introdussero la varietà Pisciotana, resistente ai venti salmastri e ai terreni ar-

gillosi 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 d'antiossidanti, dovuti alla perfetta integrazione degli ulivi con l'ambiente collinare del par-



co, 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 s'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 2 corpi, 12 ettari presso la tenuta Russi con Aglianico, Fiano, Sangiovese e un po' di Barbera e i rimanenti 8 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 prima 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 Scotto abbiamo iniziato la ristrutturazione dei vigneti, l'ammodernamento 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 gran 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 mol-

teplici 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 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 al-

Massimo Cobellis



cune 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, da segnalare che quest'anno sono stati oggetto di un intrigante e accattivante restyling delle etichette, che si presentano più eleganti e contemporanee. Andiamo ora scoprirli, partendo 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'accodano sussurri di ginestra e note minerali. Gusto sapido, fresco, secco, armonico e voluttuoso. Da preferire su sauté di vongole, impepata 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 6 mesi e poi il vetro. Cromatismo 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 mediterranee. 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 6 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 sentori di frutta rossa matura. Veniamo ora ai rossi col ben strutturato Paestum igp "Piscridi", 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 "piscridi" per dopo dopodomani. E veniamo ora al cru, l'Aglianico Cilento pop "Vigna dei Russi", longevo e potente vino di punta dell'agricola Cobellis, che prende il nome dalla proprietà storica di famiglia, premiato nel 2013 alla tre-

Lo chef Vincenzo Cucolo

dicesima 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 3 anni in acciaio e barriques di rovere francese per questo 100% Aglianico, vitigno principe del terroir. E’ certamente un vino rosso simbolo di tutto il mondo del vino cilentano, insieme a pochi altri sul territorio. Vestito 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 6 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 2 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 gran 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 pochissimi 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, cortesia, 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 (1 tavolo da 5/6 persone) e il piano superiore (7 tavoli, di cui 2 da 4 persone e 5 da 2 persone per un totale massimo di 18 persone) dove da una porta a vetri s’intravede anche la cantina a vista. Ma altri 3 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 cucina a vista e, guardando in alto, al primo piano, si vede la sala perché i 2 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 alberghiero 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, nonché facendo esperienza con lo chef stellato Vitan-tonio Lombardo, mentre tuttora collabora con Cast Alimenti, scuola del maestro Iginio Massari con pasticceri 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, nonché 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. "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

neo 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. 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 rispecchia-

sa 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 Licoso', una triglia particolarissima che viene pescata solo nei nostri mari". Offrite dei percorsi di degustazione? "La scelta alla carta è stata eliminata e proponiamo 4 menù degustazione con la possibilità, anche in un tavolo da 2, di scegliere 2 diversi menu. Lo 'Zenone' - "sull'arte dell'argomentare", in onore all'antico filosofo greco



entro in cucina, penso solo a come poter rendere felici i nostri ospiti, che hanno la possibilità 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 gli 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 Mediterra-

re 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 5 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 fibro-



presocratico della Magna Grecia Zenone di Elea, a base di pesce locale, valorizzando specie ingiustamente considerate povere sia di mare, come il pesce azzurro, che d'acqua dolce, come la trota e il 'Senofane' - "gli uomini trovano a poco a poco il meglio", in omaggio allo storico e scrittore poligrafo ateniese, a base di prodotti di terra, utilizzando carni locali, come la vacca di razza podolica. Sono ognuno di 6 portate principali: aperitivo di benvenuto, 4/5 tipologie di lievitati accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva 'Ruine' Cilento dop, 2 antipasti, 2 primi piatti, un secondo piatto,

un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria. Il terzo menù degustazione è il vegetariano 'Parmenide' - "Sempre guardando verso i raggi del sole", in onore al filosofo greco antico, fondatore della scuola eleatica, che volendo può farsi anche vegano, che si compone di 4 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, una selezione di formaggi, un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria. Senza scordarci che

andare a valorizzare il mondo vegetale in un intero menù è molto difficile, quindi ci siamo accollati una bella sfida! Questi 3 menù degustazione cambiano 4 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. Il quarto menù degustazione è a mano libera, il





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. In questi 5 anni alla guida dei fornelli di Aquadulcis dobbiamo riconoscere che lo chef Vincenzo Cucolo ha maturato la necessaria esperienza per sostenere il progetto della proprietà, solido e di lungo periodo, acquisendo sempre maggior sicurezza, giocando con la materia prima tra piatti d'autore e tradizione.



cliente mi dà carta bianca e s'intitola appunto "cum libera manu coqui auctoris", cambiando tutti i giorni, secondo la mia creatività quotidiana e in base al mercato e al pescato. E' quello più completo e vede protagoniste ben 8 portate: aperitivo di benvenuto, 4/5 tipologie di lievitati accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva 'Ruine' Cilento dop, 3 antipasti, 2 primi piatti, 2 secondi piatti, un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria". E la brigata? "Abbiamo un team giovane che comprende, oltre a me, il mio secondo, una massaia, un ragazzo della scuola alberghiera che dà una mano e vuole fare esperienza, più altre 2 persone in sala, un som-

melier e un commis. Tutti siamo diventati molto più maniacali per quanto riguarda la ricerca della materia prima, mentre un lavoro molto importante lo stiamo portando avanti anche sulle erbe spontanee, di cui il Cilento è davvero molto ricco. 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 è molto cresciuta, adesso proponiamo ben circa 300 etichette che spaziano in tutta Italia e qualcosa anche di estero, con etichette dalla Germania e dalla Francia, comprese diverse referenze di Champagne". Così, immersi in un luogo di classe che con buon gusto mette al centro dell'attenzione l'ospite, quella di Aquadulcis è

Ormai Cucolo rivela una bella capacità d'estrarre sapore, gioca col numero giusto d'elementi senza eccedere e soprattutto, quel che ci colpisce in maniera veramente favorevole, senza avere l'ansia di stupire a tutti i costi. Così Aquadulcis si svela come l'unico vero locale "fine dining" nel cuore del Parco del Cilento. 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 sicura-

mente tra quelli che in pochi anni sono riusciti a far tornare nel popolo cilentino 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.



Hanami

melissa sinibaldi

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

LA VIE EN ROSÉ DI CANTINE FINA, DALL' ETNA AL SOL LEVANTE

Per le condizioni climatiche, le temperature miti, le terre collinari, la leggera brezza marina e il sole, questa regione di millenaria vocazione alla viticoltura, che affonda le proprie radici già ai tempi della civiltà greca, presenta un ambiente perfetto per la coltivazione della vite e la produzione di vino. "Da subito con quest'uomo di gran rigore morale e sicura onestà intellettuale – racconta Bruno, allora giovane enologo responsabile delle microvinificazioni della cantina sperimentale di Virzi - nacquero un'amicizia e un'ammirazione intense, avendo l'incredibile opportunità di vinificare tantissime varietà, sia autoctone che alloctone, che erano coltivate in tutto il territorio regio-

nale nei vari campi sperimentali. Ho avuto il privilegio di passare molto tempo con lui, circa 10 anni, ascoltando i suoi preziosi indirizzi – le direttive le trasmetteva sempre scritte rigorosamente a mano, tramite fax - che sono stati di fondamentale importanza nel proseguo della mia vita professionale". Fina deve infatti al suo compagno maestro, scomparso nel 2016, l'idea di mettersi in gioco e creare assieme ai figli Marco, Sergio e Federica una propria azienda vitivinicola: era il momento giusto per questo gran passo, essendo un periodo ricco d'opportunità per la Sicilia, che stava iniziando a sviluppare ciò che la sperimentazione andava dimostrando, cioè che l'isola poteva produrre vini d'altissimo pregio. Bruno Fina inizia





così ad acquistare e trasformare con criteri seri e innovativi uve internazionali di pregio, Cabernet Sauvignon e Merlot in primis per quanto riguarda i rossi e Chardonnay per il bianco, varietà allora poco conosciute in Sicilia. Al principio dell'attività vendeva sfuso il suo vino, seppur ottenuto da uve d'alta qualità con criteri di vinificazione moderni e innovativi poi con la vendemmia 2002 la prima etichetta del "Caro Maestro", dedicato a colui che in famiglia chiamavano "zio Giacomo", complesso blend bordolese "alla Tachis": se il Cabernet Sauvignon (60%) contribuisce con la sua forza d'erba matura, il Merlot (30%) è

vellutato e ricorda un po' un buon sigaro, mentre il Petit verdot è speziato come il pepe nero, quello che spicca è sicuramente il caldo "terroir Sicilia" con tutto il suo sole. Ma è nel 2005 che si concretizza il sogno più grande di Bruno ovvero la costruzione della propria cantina, la cui forma e il color bianco sahariano la fanno somigliare a un antico baglio, donando un tocco d'esotismo a queste colline del trapanese. L'edificio, riprendendo una suggestiva architettura orientaleggiante, vuol sottolineare l'influenza che la cultura araba ha avuto su questa parte di Sicilia Occidentale, dove tante dominazioni si sono incontra-

te e fuse nel corso dei secoli. Bruno vuol mostrare prima ai siciliani e poi al mondo tutto il valore delle potenzialità enoiche ancora inesprese dell'isola, non facendo vini alla moda, ma ricercando solo qualità ed eleganza. A pochi passi da Marsala - la più occidentale delle città siciliane, dove un vento mediterraneo carico di sale accarezza le uve, mentre il sole cocente le fa maturare perfettamente - le "Cantine Fina" in contrada Bausa sono una finestra privilegiata sulla "Riserva Naturale delle Isole dello Stagnone", creata nel 1984 e caratterizzata da acque molto basse: qui il clima particolarmente mite e ricco di

storia, natura incontaminata, saline ancora in attività e una vasta rappresentanza di fauna volatile e piante alofite (cioè in grado d'inserirsi e prosperare su terreni con elevata concentrazione salina), fanno di questo territorio un luogo davvero magico. E proprio in quest'area la viticoltura ha trovato il suo spazio in equilibrio con la natura, visto che la coltivazione della vite risale addirittura all'epoca dei Fenici. L'azienda è sita su un promontorio da cui si gode di una vista mozzafiato: guardando verso occidente si ammira la misteriosa e in-

cantanta isola di Mothia, più lontano Favignana e le isole Egadi (Levanzo e Marettimo), volgendo lo sguardo verso nord si intravede in lontananza il monte di Erice, che si riconosce dalla nuvola sempre presente e in fondo s'intravede San Vito Lo Capo. Un terroir soleggiato e carezzato dai venti, dove il mare rende sapida la terra e tutto ciò che ne nasce porta dentro un sapore deciso e un forte carattere. La zona è infatti influenzata particolarmente dalla vicinanza dello Stretto di Sicilia, che dona sapidità e da un terreno a medio impasto argilloso nell'interno e più sabbioso nei suoli costieri.

La cantina di Bruno, che fa convivere senza problemi i vini da vitigni internazionali con quelli autoctoni, sottolineando che a vincere è sempre il terroir, è una struttura efficiente, di moderna concezione e tecnologicamente avanzata, nella quale il fondatore ha trasmesso tutta la sua passione per la razionalità dell'organizzazione di spazi e processi, al fine d'ottenere una resa ottimale delle uve: "Bisogna conoscere il terroir siciliano per personalizzare i vitigni internazionali – commenta Bruno - anche se non trascuriamo affatto, seguendo la visione del mio maestro, la valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani. Perciò quando si parla di Sicilia continente enoico non si

'babbia' (non si scherza, ndr)!". Fiore all'occhiello sono senz'altro il reparto vinificazione, che oggi permette una lavorazione nel massimo rispetto dell'integrità del frutto e la barricaia, dalla capacità totale, fra barriques e botti grandi, di circa 50mila litri. Le vigne delle Cantina Fina, circa 10 ettari – il resto delle uve provengono tutte da fornitori storici con cui vi è un rapporto d'amicizia e stretta collaborazione - si estendono principalmente lungo il declivio della collina dove sorge la cantina e ospitano vitigni autoctoni come il Grillo, il Nero d'Avola e il Perricone per i quali Bruno continua la ricerca di cloni originali per ridare carattere antico e "originale" ai propri vini.

Anche nelle bellissime etichette la volontà è quella d'esprimere tanta sicilianità, riprendendo i motivi presenti nei mosaici della Cappella Palatina del Palazzo dei Normanni di Palermo, dal 2015 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Si sente che i vini di Bruno Fina - tutta la produzione, che conta ben 17 etichette, di circa 800mila bottiglie, è certificata biologica - grazie alla gran dedizione per il lavoro in vigna sono il frutto di una terra amata, trasmettendo il carattere ereditato dal territorio, il calore familiare, un team affiatato e l'esperienza di chi il vino lo ha sempre fatto col rispetto e la consapevolezza che produrre in questo contesto ambientale è una respon-





sabilità, oltre che motivo d'orgoglio. Ultima freschezza al vino, sono allevate a contropalliera con potatura a guyot. In ordine alla vinificazione, la fermentazione avviene a temperatura controllata (16°) per 8 giorni poi il mosto viene travasato in tini d'acciaio colmati d'azoto a una temperatura da 0 a 1 grado per circa 15 giorni a contatto con la polpa in sospensione (stabulazione), infine l'affinamento è in acciaio con sosta sui lieviti per 3 mesi. Unico rosato che produce l'azienda, Hanami è un vino franco che si lascia scoprire facilmente e soprattutto si fa bere, potendo contare su una strepitosa armonia. Alla visiva si presenta color rosato tenue, al naso emergono intriganti note di fiori bianchi e di rosa, gelsomino, zagara, salvia, accenni

che garantisce una buona freschezza al vino, sono allevate a contropalliera con potatura a guyot. In ordine alla vinificazione, la fermentazione avviene a temperatura controllata (16°) per 8 giorni poi il mosto viene travasato in tini d'acciaio colmati d'azoto a una temperatura da 0 a 1 grado per circa 15 giorni a contatto con la polpa in sospensione (stabulazione), infine l'affinamento è in acciaio con sosta sui lieviti per 3 mesi. Unico rosato che produce l'azienda, Hanami è un vino franco che si lascia scoprire facilmente e soprattutto si fa bere, potendo contare su una strepitosa armonia. Alla visiva si presenta color rosato tenue, al naso emergono intriganti note di fiori bianchi e di rosa, gelsomino, zagara, salvia, accenni

d'origano, citronella e vegetali di bosso, in bocca ha una grande acidità che gli dona carattere, buona personalità e struttura con sensazioni fruttate d'amarena, lampone, fragola, pesca tabacchiera, melograno, frutta esotica, agrumi, soprattutto l'arancia, mirtilli neri e ancora frutti esotici, quali litchi e pompelmo. Da servire a una temperatura di 8/10°, si sposa ottimamente ad antipasti di pesce e crostacei, affumicati, piatti di cucina marinara, pesce, molluschi e crostacei, ma suggeriamo anche un abbinamento "moderno" con sushi e sashimi. Perché in Hanami la "palma", simbolo della Sicilia e logo dell'azienda, "sposa" la tradizione millenaria giapponese d'ammirare la fioritura dei ciliegi, una delle espressioni più meravi-

gliose della natura: "Il nostro rosè è un omaggio al nostro primo cliente all'estero – dice Federica Fina – quando abbiamo deciso, 7 anni fa, d'esportare i nostri vini. Un rosato che porta il sorriso già al naso e vuol essere un richiamo alla bellezza e amenità della fioritura dei ciliegi nel Paese del Sol Levante". La cantina della famiglia Fina, aperta tutto l'anno ai wine lovers e da cui si può godere uno dei più romantici tramonti al mondo, è stata costruita anche per dar ampio spazio all'ospitalità, rivolta sia ai turisti che ai siciliani, cercando di trasmettere emozioni vere attraverso l'enoturismo ed eventi incentrati sulla cultura del vino.

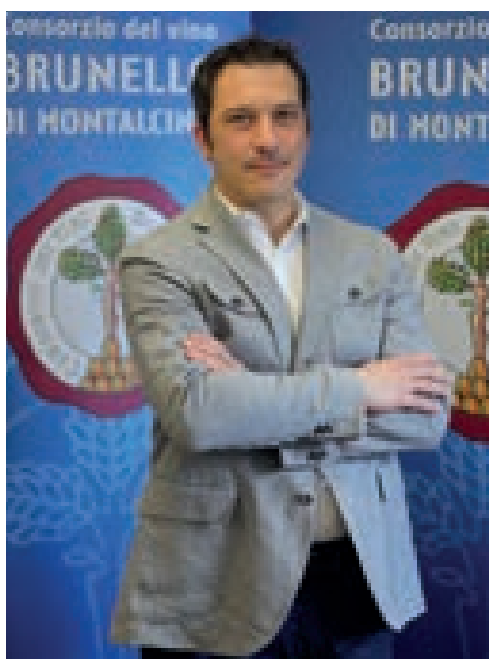
La coltivazione della vite a Montalcino – il toponimo proviene da “Mons Ilcinus” ossia monte dei lecci, infatti il suo stemma è un leccio su 6 “rosseggianti monti” - ha radici così profonde, la cui comparsa è difficilmente databile.

andrea cappelli

Con l'affermarsi della civiltà etrusca, Montalcino si trova a essere zona di confine tra le potenti lucumonie di Chiusi e Arezzo nell'entroterra e Roselle e Vetulonia sulla costa. Certamente gli Etruschi, che vissero nei dintorni montalcinesi dal VI al II sec. a.C. e per i quali il vino rivestiva un ruolo fondamentale all'interno dei culti religiosi e dei banchetti, traevano ottimi vini da questi colli, infatti recenti scavi archeologici attestano la presenza di una comunità in prevalenza agricola, dedicata alla coltivazione di cereali in pianura e dell'olivo e della vite in collina. Nel II secolo a.C. la politica espansionista dei romani coinvolse l'Etruria e i nuovi coloni s'inserirono nella campagna locale modificandone in parte l'aspetto paesaggistico: nu-

55 ANNI PER IL . Consorzio del Brunello di Montalcino

LA CRESCITA DEL BRAND CONTINUA,
FENOMENO UNICO NEL PANORAMA
DEI GRANDI VINI DEL MONDO



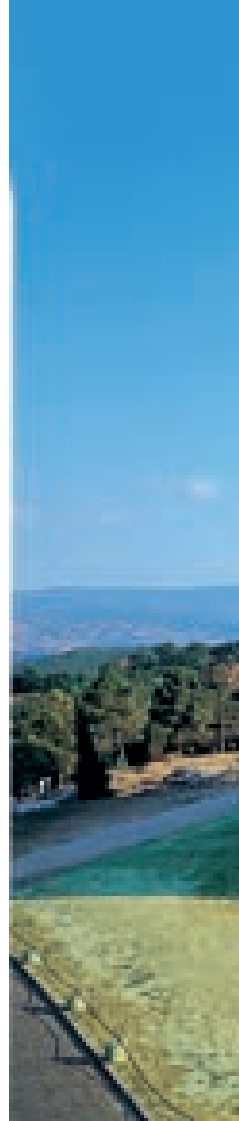
merosi boschi furono abbattuti per far spazio a nuovi appezzamenti di terreno e le tipiche ville etrusche furono sostituite dalle funzionali e organizzate fattorie romane. Nel Medioevo Montalcino fu un'importante città di transito posta sulle principali vie di comunicazioni dell'epoca - la Cassia e la Francigena - e vide il proliferare di osterie e punti vendita del suo già famoso vino. E se nel 1262 la Repubblica di Siena, per

placare gli animi ribelli degli ilcinesi, minacciò di dar fuoco a tutte le vigne esistenti nel territorio, a partire dal XIII secolo l'argomento vino è trattato addirittura in una serie di statuti comunali, a testimonianza di quanto fosse già importante per l'economia montalcinese: lo Statuto Comunale del 1415 non solo disponeva che per la festa di Santa Croce, il 14 settembre, i priori di Montalcino chiedessero al Consiglio Gene-

rale di procedere al relativo bando sull'inizio della vendemmia, ma anche degli obblighi e dei divieti anti sofisticazione dei vini montalcinesi, in particolare proibiva alle “tavernaje” di vendere il vino sfuso nei contenitori senza sigilli comunali. Infatti le botti, i caratelli e tutti i recipienti per la mescolta del vino dovevano recare il sigillo comunale e il vino non poteva esser servito ai clienti annacquato. E il “dipentore” Vincenzo Ta-

*A sinistra Michele Fontana;
a destra Fabrizio Bindocci*





magni, autore del favoloso scrittoio dello Spedale di Santa Maria della Croce a Montalcino, nel febbraio del 1510 fu pagato con “170 fiaschi di vino vecchio” del valore altissimo di 6 lire alla soma (circa 90 litri). Nel 1550 il frate bolognese Leandro Alberti, nella “Descrittione di tutta Italia”, ricordava Montalcino “molto nominato nel Paese per li buoni vini chi si cavano da

quelli ameni colli”. Ancora, le antiche cronache narrano che il maresciallo francese Blaise de Montluc, comandante della guarnigione senese, durante le faticose giornate dell’ultimo assedio di Montalcino (1555-1559), per non mostrarsi ai suoi uomini stanco e pallido, usasse ogni mattina strofinarsi il viso con del sapido vino, allo scopo di colorire le gote: “Si arrubbinava il volto con un robusto vino vermiglio”. Anche nel Seicento sono molte le cronache e i libri di viaggio

che parlano del vino di Montalcino, come la corrispondenza fra il console sir Lambert Blackwell e il nobile Right Honourable Blathwayt, segretario di stato della corte inglese, che informa come il re Guglielmo III d’Inghilterra bevvesse i migliori vini di Montalcino. Il naturalista Giorgio Santi nel 1795 scrive: “Il suo territorio montuoso e sassoso esercita l’industria dei suoi coloni e, a dispetto dell’asprezza del luogo, produce abbondanza di frutti squisiti, molt’olio, so-

prattutto vin generoso”. Intanto da metà Ottocento una schiera degli eruditi locali era da tempo impegnata a risolvere il problema della scarsa conservazione dei loro vini, che ne impediva la commercializzazione. Si susseguirono così interminabili esperienze di vigna e cantina che portarono i produttori di quei tempi a notare che alcuni vitigni a bacca rossa, soprattutto quelli della numerosa famiglia toscana del Sangiovese, potevano essere utilizzate per produrre un vino



ideale per l'invecchiamento. Fra questi, soprattutto una particolare cultivar locale, che produceva grandi grappoli, denominata Sangiovese Grosso. Ma i primi produttori si trovarono di fronte a un vino che aveva un'elevata durezza, caratteristica del Sangiovese e così nacque il lungo periodo d'affinamento prima dell'immissione nei mercati. Nasceva così il Brunello - termine usato nel vernacolo locale per indicare il Sangiovese per via del colore scuro che prendevano le bucce durante la maturazione - un vino forte, morbido e vellutato. Così un gruppo di agricoltori e vignaioli illuminati iniziò a far conoscere il Brunello di Montalcino alle varie esposizioni, riscuotendo numerosi consensi e ottenendo decine di medaglie in Italia e all'estero. Con l'arrivo nel nuovo secolo sono i primi a capire che le bottiglie di vi-

no italiano di qualità si potevano vendere in tutto il mondo: il Brunello, realizzato con Sangiovese in purezza, in un periodo relativamente breve, conquistò un pubblico raffinato, d'élite. E già nel 1932 Montalcino ha un primato "legislativo", infatti la zona di produzione fu delimitata dalla Commissione del Ministero dell'Agricoltura: si può chiamare Brunello solo il vino prodotto e imbottigliato all'interno del comune. Purtroppo complice la politica del proibizionismo in USA, che contribuì momentaneamente alla crisi delle esportazioni, la depressione del 1929 e infine l'arrivo negli anni Trenta della fillossera, che decimò gran parte dei vigneti, il mondo del vino montalcinese andò in crisi. Seguirono poi i danni e i saccheggi della Seconda Guerra Mondiale, la fine della mezzadria col progressivo ab-

bandono delle campagne e, in seguito, l'apertura dell'autostrada del Sole, che provocò il crollo dei traffici commerciali sulla Cassia con danni irrimediabili per l'economia locale. Fra il 1955 e il 1970 Montalcino entrò in una profonda crisi economica e sociale, diventando una delle località più depresse della Provincia di Siena, dove la penuria di lavoro causò un preoccupante calo della popolazione residente. Nel 1960 la prosperità di inizio secolo sembrava un lontano ricordo, si vedevano solo strade sterrate, poderi diroccati, carri trainati da buoi e sonnolenta vita di provincia. Ma è proprio in questa fase così delicata che Montalcino scommette tutto sul vino, mentre i pochi produttori sopravvissuti riprendono a commerciare Brunello, coscienti delle sue grandi potenzialità. E mentre il 28 marzo 1966,

con Decreto Presidenziale, viene assegnata al Brunello la doc (Denominazione di Origine Controllata), il 18 aprile 1967, un piccolo gruppo di 25 viticoltori con soli 64,58 ettari iscritti, al fine di seguire una politica comune, dette vita al Consorzio del Vino Brunello di Montalcino per tutelare e garantire l'autenticità del marchio. La Doc servirà, oltre a attribuire a questo prodotto il meritato valore estendendone la conoscenza in Italia e nel mondo, a imprimere la spinta necessaria alle aziende agricole più piccole a produrre Brunello. Alla fine degli anni Sessanta il miracolo si sta compiendo e, insieme ai produttori storici, anno dopo anno nuovi imprenditori sia locali che provenienti da ogni parte d'Ita-

lia e del mondo investono nel Brunello. Grazie al lavoro comune di questi nuovi produttori e dei produttori già presenti sul territorio, fu possibile imprimere una forte spinta al territorio e affermarne l'immagine. Alla fine del 1973 i produttori erano circa 60 e le bottiglie di Brunello vendute superavano i 2 milioni. Una cifra enorme, forse la metà del mercato dei vini italiani di gran pregio. In questo periodo sia i tecnici che gli imprenditori si stavano rendendo davvero conto delle particolari caratteristiche del territorio, comprendendo che i terreni e il clima di Montalcino erano molti adatti per una viticoltura di altissima qualità. Intanto negli anni Settanta la moda e la cucina italiana conquistavano il mondo, mentre il Brunello divenne uno dei simboli del Made in Italy e del nuovo boom economico e, come tale, non poteva mancare nelle tavole dei migliori ristoranti del mondo. Nel 1979 una bottiglia di Brunello fu venduta a un'asta per tre milioni e mezzo di vecchie lire: una cifra esorbitante per una bottiglia di vino, mai pagata prima in Italia. E nel 1980 il Brunello fu il primo vino italiano a esser promosso dallo Stato da doc a docg (denominazione di origine controllata e garantita). In questa fase altro importante evento fu il riconoscimento della doc al Rosso di Mon-

talcino, avvenuto il 25 novembre 1983: nato alla fine degli anni Sessanta col nome di "Vino Rosso dai Vigneti di Brunello", si rivelò subito una brillante operazione per l'economia delle aziende vitivinicole perché consentiva l'immissione sul mercato, in tempi brevi, di un prodotto meno impegnativo del Brunello, evitando così l'immobilizzo di capitale per 4 anni. Montalcino diviene così il primo caso in Italia in cui da un vitigno si possono ottenere 2 vini a denominazione d'origine: il Brunello e il Rosso. Durante gli anni Ottanta, grazie all'impegno dei produttori, sostenuti dagli enologi che sempre più erano in grado di proporre delle tecniche idonee ai prodotti di qualità, iniziò un periodo di grandi cambiamenti in cantina. Tra questi possiamo citare l'introduzione dell'acciaio per i tini di fermentazione e per tutte le attrezzature di cantina, nonché il nuovo approccio all'affinamento in legno con l'introduzione di legno nuovo che andava a sostituire botti ormai vecchie. Le cantine subirono una notevole rivoluzione e furono introdotte tecnologie nuove. Particolare attenzione fu dedicata alla fermentazione: fu compresa l'importanza dell'estrazione dei tannini e pertanto furono introdotte attrezzature che evitassero d'estrarre tannini indesiderati, così come si cercò di condurre la fermentazione a temperature controllate e con lunghezza nel tempo adeguata all'ot-









tenimento di vini adatti a un lungo periodo d'affinamento in legno e in bottiglia. Negli anni Ottanta il miracolo è compiuto, infatti il Brunello inizia a essere un mito e raggiunge tutti i principali mercati del mondo, mentre Montalcino risultò essere il Comune col più alto reddito pro capite della provincia di Siena e, negli anni Novanta, il più ricco della Regione Toscana. Con l'inizio degli anni Novanta i produttori si trovano a dover sostituire in parte i primi vigneti impiantati negli anni Sessanta e i nuovi impianti sono in genere costruiti con un numero di ceppi maggiore del passato: dalle 3000 viti a ettaro si passa a 4.500-5.500 piante, in modo da ottenere uve con caratteristiche superiori al passato. Dai primi anni Novanta, grazie alla qualità sempre crescente del Brunello, Montalcino ottiene la definitiva consacrazione quale zona viticola universalmente conosciuta, dove il circolo virtuoso fra territorio, economia e società viene realizzato compiutamente. Così oggi Brunello è un marchio collettivo, che raduna dietro di sé non solo gli interessi dei viticoltori, ma anche quello dei cittadini, degli enti locali, dei commercianti, degli albergatori, dei ristoratori e di chiunque opera nell'intera Val d'Orcia, dal 2004 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. E grazie al Brunel-

lo, Montalcino è diventato uno dei poli più importanti dell'enoturismo nel mondo, aiutato da strategie di territorio che hanno valorizzato i suoi principali elementi: cultura, paesaggio, vino, tradizioni, cucina, arte, prodotti dell'artigianato agroalimentare. Solido e fondamentale punto di riferimento per tutte le aziende vitivinicole del territorio, fra grandi e piccole, antiche e moderne, il Consorzio, strumento di scrupolosa e responsabile autodisciplina, ha rappresentato sempre un crescente numero di associati, arrivando oggi ad associare quasi il 100% dei produttori di Brunello, unico esempio del genere in Italia. Nel maggio scorso il Consorzio del vino Brunello di Montalcino ha eletto il nuovo consiglio d'amministrazione, che resterà in carica per il prossimo triennio, di cui fanno parte Stefano Bambagioni (Fossacolle), Giacomo Bartolommei (Caprili), Fabrizio Bindocci (Il Poggione), Tommaso Cortonesi (La Mannella), Elisa Fanti (Tenuta Fanti), Ermano Morlacchetti (Tenute di Castelgiocondo e LDV), Giovanni Neri (Casanova di Neri), Bernardino Sani (Argiano), Riccardo Talenti (Talentì), Enrico Viglierchio (Banfi), Alex Bianchini (Ciacci Piccolomini d'Aragona), Maurizio Bogoni (Tenute Ruffino), Piero Novello (Tenute dell'Incanto), Francesco Ripaccioli (Canalicchio di Sopra) e Adriano Rubegni (Podere La Vigna). E con voto unanime Fabrizio Bindocci - dal 1999 am-



05
BRUNELLO
2004



ministratore delegato dell'azienda Il Poggione, una delle tenute storiche di Montalcino, per cui lavora dal 1976 - è stato eletto per il suo terzo mandato, di cui il secondo consecutivo, come Presidente: "Il Consorzio del vino Brunello di Montalcino riunisce oggi 218 soci per una tutela che si estende su un parco vigneti di oltre 4.300 ettari nel comprensorio del comune, coltivati essenzialmente a Sangiovese, in favore di 4 Dop del territorio, Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Moscadello e Sant'Antimo. 3.150 ettari sono iscritti a Doc e Docg, di quasi il 50% a coltivazione biologica, di cui 2.100 gli ettari a Brunello, contingentati dal 1997. Tra gli obiettivi del prossimo mandato vi è certamente la volontà di consolidare un brand, quello del Brunello, sempre più riconosciuto su scala globale, ma anche dare il giusto valore al Rosso di Montalcino, spesso e volentieri sottovalutato, invece è un vino con la sua struttura, la sua personalità e più facile da approcciare. Vi sono ancora margini di miglioramento, così ci attende un altro triennio intenso sul fronte della promozione e della valorizzazione dell'intera piramide qualitativa espressa da Montalcino. Siamo convinti che un Consorzio che rappresenta oltre il 98% della produzione possa fare an-

cora molto per alzare l'asticella del valore delle proprie produzioni, cosa fondamentale se vogliamo continuare a vincere le sfide mondiali, affinando i target di mercato e promuovendo Montalcino quale hub culturale dell'enoturismo internazionale. Forse per la posizione geografica, lontano dalle affollate arterie di comunicazione o forse per la purezza dell'aria che pervade un panorama ancora intatto e selvaggio, il territorio di Montalcino riporta a quel magico rapporto tra uomo e natura che qui ha la rarità di essere assolutamente spontaneo". Ci descrive, lei che lo conosce così bene, il territorio? "Questa collina, che dista dal mar Tirreno solo 40 km in linea d'aria, delimitata dalle valli dell'Orcia, dell'Asso e dell'Ombro-ne, essendosi formata in ere geologiche diverse, presenta caratteristiche del suolo estremamente mutevoli per costituzione e struttura: esistono zone con terreno ricco di calcare fram-misto a scheletro costituito da scisti di galestro e alberese, zone con maggior presenza d'argilla e minor presenza di scheletro e zone costituite da terreni formati per trasporto di detriti alluvionali. Dominato dal Monte Amiata (altezza 1.740 metri), la montagna sacra dell'olimpico etrusco, maestoso massiccio vulcanico che assicura un valido scudo contro i fenomeni atmosferici violenti come nubifragi e grandinate, il territorio si sviluppa tra boschi, colli, bassopiani e valli per



una superficie pari a quasi 25mila chilometri quadrati, dei quali il 50% è coperta da bosco, meno del 20% è occupato da vigneti, il 10% da oliveto e la rimanente parte a seminativo, pascoli e altre colture. Il terroir deve la sua grande biodiversità proprio al bosco, tanto che metà del Comune, cioè

12mila ettari, è coperto dalla caratteristica macchia mediterranea dove crescono il leccio, il corbezzolo, l'erica arborea, il mirto, il ginepro, il sambuco e varie specie di ginestra. Il clima è tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nei mesi primaverili e autunnali (media annuale



700 millimetri). E in inverno, sopra i 400 metri, non sono rare le nevicate. La fascia di media collina, in cui è concentrata la maggior parte delle aziende vitivinicole, non è interessata da nebbie, gelate o brinate tardive, mentre la frequente presenza di vento garantisce le condizioni migliori per lo

stato sanitario delle piante. Prevalentemente mite e con elevato numero di giornate serene durante l'intera fase vegetativa, questo microclima assicura una maturazione graduale e completa dei grappoli". Come stanno andando i mercati, pare che da anni il Brunello non conosca freni alle ven-

dite? "Le regole che i produttori si sono dati, sotto il cappello del Consorzio, permettono di mantenere la fiducia del mercato e dare le opportune garanzie a tutti i consumatori. La cultura della qualificazione dei vini e del territorio è stata, è attualmente e dovrà essere in futuro di primaria impor-

tanza per i produttori di Montalcino. La denominazione è in ottimo stato di salute e il 2021 è stato un anno da record, infatti sono state immesse sul mercato oltre 11 milioni di bottiglie di Brunello, di cui un milione di Riserve, mentre le giacenze dell'imbottigliato sono ai minimi storici. E an-

che il 2022 si sta rivelando molto positivo, c'è una bella richiesta di fascette da parte dei soci e di vino da parte dei consumatori". Quanto valgono gli interessi economici che stanno dietro al Brunello? "La sinergia tra il Brunello e il suo territorio è un colosso economico ed è il vero "Made in Italy" perché può esser fatto esclusivamente qui. È questa unicità che ha garantito il suo successo e ha permesso ai tanti produttori montalcinesi di esser presenti e competitivi su tutti i mercati del mondo. Montalcino e il vino rappresentano un binomio indissolubile, fatto di una tradizione e una cultura più che millenaria, che hanno plasmato il paesaggio e ne hanno caratterizzato profondamente l'aspetto socio economico, divenendo una vera bandiera di toscantà". Il Brunello sembra essere l'Eldorado dei vip, che desiderano divenire vignaioli in quel di Montalcino... "E' uno dei territori che più di tutti in Italia ha attratto molti personaggi illustri con capitali provenienti da altre attività e ha sollecitato nuove sfide imprenditoriali. Il merito è soprattutto del Brunello, che appassiona molto, ma anche di una terra, al tempo stesso generosa e selvaggia, di un equilibrio naturale che sprigiona tutta la poesia del paesaggio toscano". Direttore del Consorzio del vino Brunello di

Montalcino è da giugno 2020 il giovane e dinamico Michele Fontana con già alle spalle importanti esperienze nel mondo del vino: "Il Brunello testimonia la circolarità virtuosa di un distretto che ha saputo trovare fin dai suoi albori la chiave del proprio successo nel trinomio della sostenibilità ambientale, economica e sociale. Infatti il concetto di qualità oggi non si limita al solo vino, ma abbraccia una sfera più ampia, così a un aumento della qualità del Brunello corrisponde in maniera direttamente proporzionale un incremento del benessere socioeconomico della comunità sul territorio. E a dimostrarlo sono i numeri, che documentano una crescita trasversale del territorio, trainata dal boom del suo prodotto ambasciatore. Se infatti nel 1992 un ettaro di terreno vitato di Brunello di Montalcino valeva 40 milioni di vecchie lire (36.380 euro attuali secondo il coefficiente Istat per l'attualizzazione dei valori), oggi il prezzo è circa 20 volte superiore, pari a 750mila euro con una rivalutazione record del +1.962%, che raggiunge il +4.500% se si allarga l'orizzonte temporale al 1966, quando un ettaro di terreno vitato costava 1,8 milioni di lire. Così il 'vigneto Brunello' vale oggi circa 2 miliardi di euro complessivi e continua ad attrarre investimenti. Senza scordare che, a partire dai primi anni Novanta, la produzione di Brunello ha portato a Montalcino profes-



sionalità da 70 Paesi diversi, rendendola non solo un vero e proprio 'melting pot' d'esperienze e know how, ma anche un esempio virtuoso in tema d'occupazione, soprattutto giovanile e una disoccupazione che non arriva al 2%, in grado d'assorbire anche gran parte della manodopera dei Comuni limitrofi. Quasi la metà delle oltre 1.500 imprese sono oggi a stampo agroalimentare, di cui 300 legate direttamente all'agri-

coltura e si è assistito negli ultimi trent'anni anche al decuplicarsi degli esercizi nel campo della ristorazione e dell'hospitality. Forte della bellezza del territorio e delle altre sue eccellenze - tartufo bianco, olio, miele, zafferano, formaggio, prugne, pasta e farro - Montalcino è stato infatti precursore anche nel campo del turismo enogastronomico, così ogni anno accoglie oltre 1 milione di enoturisti e 'big spender', in 7 casi su



10 stranieri e provenienti da più di 60 Paesi. Sul fronte del prodotto, attualmente in media sono 14 milioni le bottiglie immesse nel mercato, di cui 9 milioni di Brunello di Montalcino e 4 milioni di Rosso di Montalcino. Le esportazioni, che nel 1993 erano il 45% delle vendite, rappresentano oggi il 70% del business, che raggiunge ogni anno più di 90 Paesi in tutto il mondo con Stati Uniti, Canada, Germania e Regno Unito in

testa". Vi è molta sensibilità da parte del Consorzio anche ai temi green... "La nostra attenzione è massima, infatti stiamo portando avanti la certificazione della denominazione secondo gli standard del protocollo Equalitas, nato nel 2015 in Italia e ormai riconosciuto come leader a livello mondiale nel campo della certificazione sostenibile, che affronta la sostenibilità delle aziende vitivinicole secondo 3 pilastri: sociale, am-

bientale ed economico. Fortunatamente cresce nel mondo l'attenzione nei confronti della sostenibilità e, di conseguenza, dei prodotti che rispondono a determinati requisiti, così questo protocollo è considerato così all'avanguardia al punto da rappresentare un endorsement sui mercati internazionali". Nel segno della rivalutazione del Rosso di Montalcino si è tenuta quest'anno a giugno la prima edizione dell'evento

'Red Montalcino', che è stato un bel successo... "Abbiamo voluto mostrare l'anima gioiosa e contemporanea del terroir Montalcino, raccontando la forte identità del Rosso con tutte le sue sfumature e sfaccettature. Così abbiamo dato vita a un nuovo percorso di crescita di questo Sangiovese dalla gran potenzialità e versatilità, rivolgendoci alle nuove generazioni che si stanno avvicinando al mondo del vino".



Cesare Cecchi

Cesare Cecchi delle Cantine Cecchi di Castellina in Chianti è stato confermato all'unanimità, dal nuovo consiglio d'amministrazione, presidente del Consorzio Vino Toscana, evoluzione dell'Ente Tutela Vini di Toscana, per il prossimo triennio 2022/2025.

giovanna focardi nicita

Il consiglio d'amministrazione, nominato dall'assemblea del 14 giugno scorso, è composto da 11 componenti che sono, oltre a Cesare Cecchi Presidente, Lamberto Frescobaldi (presidente Frescobaldi) e Rosanna Matteoli (vicepresidente Cantina Cooperativa Montalbano Vino e Olio) vicepresidenti, Davide Ancillotti (presidente Cantina Cooperativa VIViTO e Le Chiantigiane), Renzo Cotarella (amministratore delegato Antinori), Mario Piccini (presidente Tenute Piccini), Davide Profeti (direttore generale San Felice), Sandro Sartor (amministratore delegato Ruffino), Donata Vieri (direttore Cantina Cooperativa I Vini di Maremma), Enrico Viglierchio (direttore generale Banfi), Alessandro Zanette (direttore Melini Gruppo Italiano Vini). Il direttore è Stefano Campatelli, che vanta una lunghissima, trentennale esperienza nel mondo consortile del vino toscano. Il presidente e il consiglio d'amministrazione intendono proseguire il lavoro di crescita e sviluppo delle attività del Consorzio per raggiungere il riconoscimento da parte del Ministero e avere così piena ope-

CONFERMATO PRESIDENTE DEL CONSORZIO VINO TOSCANA, BRAND DI GRAN VALORE NEL MONDO

ratività ed esser in grado di dare al vino Toscana IGT la governance di cui ha bisogno per la sua tutela e valorizzazione. La Toscana infatti è uno dei marchi più forti del made in Italy, soprattutto nel vino, un nome in grado d'evocare prodotti di gran qualità, associati a un territorio d'indiscusso fascino, che nel panorama internazionale gode di un'immensa notorietà e altrettanto appeal. Gli attuali soci del Consorzio Vino Toscana rappresentano il 59% circa della produzione e il 22% circa dei produttori. A norma di legge (DM 18/7/2018 emanato in applicazione dell'articolo 41 della legge 238/2016), un Consorzio per esser riconosciuto deve dimostrare di rappresentare almeno il 51% della produzione e il 35% dei produttori. Al momento il Consorzio ha pertanto raggiunto il minimo relativo alla produzione e sta lavorando per raggiungere anche il 35% dei produttori - mancano circa 500 soci - cosa non immediata, considerando che coloro che rivendicano Toscana IGT sono in media circa 4.000 all'anno e i due terzi rivendicano meno di 100 quintali d'uva, spesso non seguendo tutto il processo produttivo fino alla bottiglia, vendendo il loro prodotto sfuso. Ma il presidente Cesare Cecchi ha detto che intende continuare con ferma volontà a impegnarsi per raggiungere tale risultato: "Per la rielezione devo ringraziare chi mi ha dato fiducia, una fiducia che si basa sul fatto di aver lavorato bene e tanto insieme al direttore. È noto come il nome Toscana sia di grande importanza nel panorama viti-

vinicolo nazionale e internazionale e quindi mi auguro che tutti i produttori della Regione sentano il bisogno di tutelarla e valorizzarla; il riferimento alla Toscana coinvolge non solo il vino Toscana IGT, ma anche tutte le importantissime Denominazioni della Regione e pertanto è necessario che tutti i produttori si sentano coinvolti e aggregati in una struttura come il Consorzio Vino Toscana; l'auspicio è che tutti colgano questa grande opportunità e necessità, che va soprattutto a tutelare gli interessi loro e di tutta la Regione. Per accorciare i tempi, abbiamo contattato le cantine sociali poiché, anche se la ragione sociale è univoca, contano per il numero dei conferitori e sono entrate praticamente tutte, perlomeno quelle più importanti, ma ne mancano 2 e questo ha bloccato tutti i programmi perché con loro ingresso avremmo raggiunto i parametri richiesti dalle disposizioni ministeriali per il riconoscimento del consorzio. Se ne assumeranno la responsabilità, però nessuno le può obbligare, per cui ne prendiamo atto. Però dispiace non aver raggiunto l'obiettivo del riconoscimento in tempi più brevi perché proprio in questi mesi sono usciti dei bandi per finanziamenti molto importanti con cifre che non si erano mai viste, quindi abbiamo perso un'occasione, è un peccato e questo aggrava la responsabilità di coloro che, avendo una certa dimensione e rappresentanza, hanno deciso di non partecipare a questo consorzio. Finora ci siamo concentrati solo sul fare proselitismo ma, viste la difficoltà e i

Il presidente Cesare Cecchi



tempi che inevitabilmente andranno ad allungarsi, abbiamo comunque deciso di mettere in pista delle attività di comunicazione che tengano informata l'opinione pubblica sulla nostra realtà e sui propri sviluppi". L'areale di produzione di Toscana IGT copre l'intero territorio della Regione Toscana ed è possibile produrre vino con tutti i vitigni autorizzati alla coltivazione in Regione. Con una superficie media annua di vigneto coltivato a Toscana IGT di 12.500 ettari, una produzione media annua di Toscana IGT di 624 mila ettolitri e 1.400 produttori imbottigliatori, il vino Toscana IGT rappresenta mediamente il 27% della totale produzione regionale, che oscilla tra 2,3 e 2,6 milioni di ettolitri all'anno. Le bottiglie mediamente prodotte all'anno di Toscana IGT sono circa 90 milioni - rappresentano oltre il 30% della produzione regionale imbottigliata ogni anno, quindi una fetta importante del mercato del vino toscano - con un 77% di vini rossi, un 18% di vini bianchi e un 5% di vini rosati per un valore della produzione che si aggira addirittura sul mezzo miliardo di euro. "E abbiamo già pronto un disciplinare per lo Spumante Toscano, sia per la tipologia Metodo Classico che Charmat,

così da soddisfare tutte le esigenze - aggiunge il presidente Cecchi - interpretando una precisa richiesta che viene dalla base produttiva". Così la realtà produttiva del vino Toscana IGT è la seconda in termini di produzione media annua in Toscana. In ordine ai mercati, l'Italia vale il 31% e l'export, cresciuto negli ultimi dieci anni di ben il 126%, il 69% con l'Europa come primo mercato con il 46% dell'export, a seguire gli Stati Uniti con il 33%, l'Asia al 6% e e altre aree 15%. Il Consorzio Vino Toscana si occupa della gestione, tutela e valorizzazione del vino Toscana IGT, in particolare: è il referente per coordinare e gestire l'Indicazione Geografica Tipica Toscana; è un valido e rappresentativo interlocutore nel confronto con le istituzioni regionali, nazionali, come il Ministero e comunitarie a livello europeo, in rappresentanza dei produttori del vino Toscana IGT; protegge e tutela il nome Toscana in relazione alla produzione vitivinicola per evitare possibili utilizzi non conformi e senza il rispetto della legge; sviluppa le indagini per conoscere nel dettaglio la realtà produttiva, studia il mercato, condivide e rende note tali analisi, permette ai produttori d'individuare i percorsi produttivi e le politiche di marketing, oltre che condividere modalità di valorizzazione del vino Toscana IGT. Per le caratteristiche del



suo disciplinare di produzione l'IGT Toscana ha permesso la nascita e lo sviluppo di vini di gran qualità e di rilievo mondiale, associati a un territorio considerato d'assoluto fascino. La miscela di condizioni e valori che si riscontra nella realtà vitivinicola della produzione di vino in Toscana è molto significativa. Le condizioni ambientali, le conoscenze acquisite in secoli di coltivazione della vite e produzione di vino hanno consentito e ancora consentono lo sviluppo di aziende e imprenditori che possono esprimersi ai massimi livelli della vitivinicoltura mondiale. In quest'ambiente molto attivo sono nati molti vini che fanno riferimento alla tradizione e altri, invece, all'innovazione e tutti hanno trovato il loro naturale inserimento all'interno del disciplinare del vino Toscana IGT, che prevede poche regole, in modo da permettere l'ottenimento di una

Il direttore Stefano Campatelli



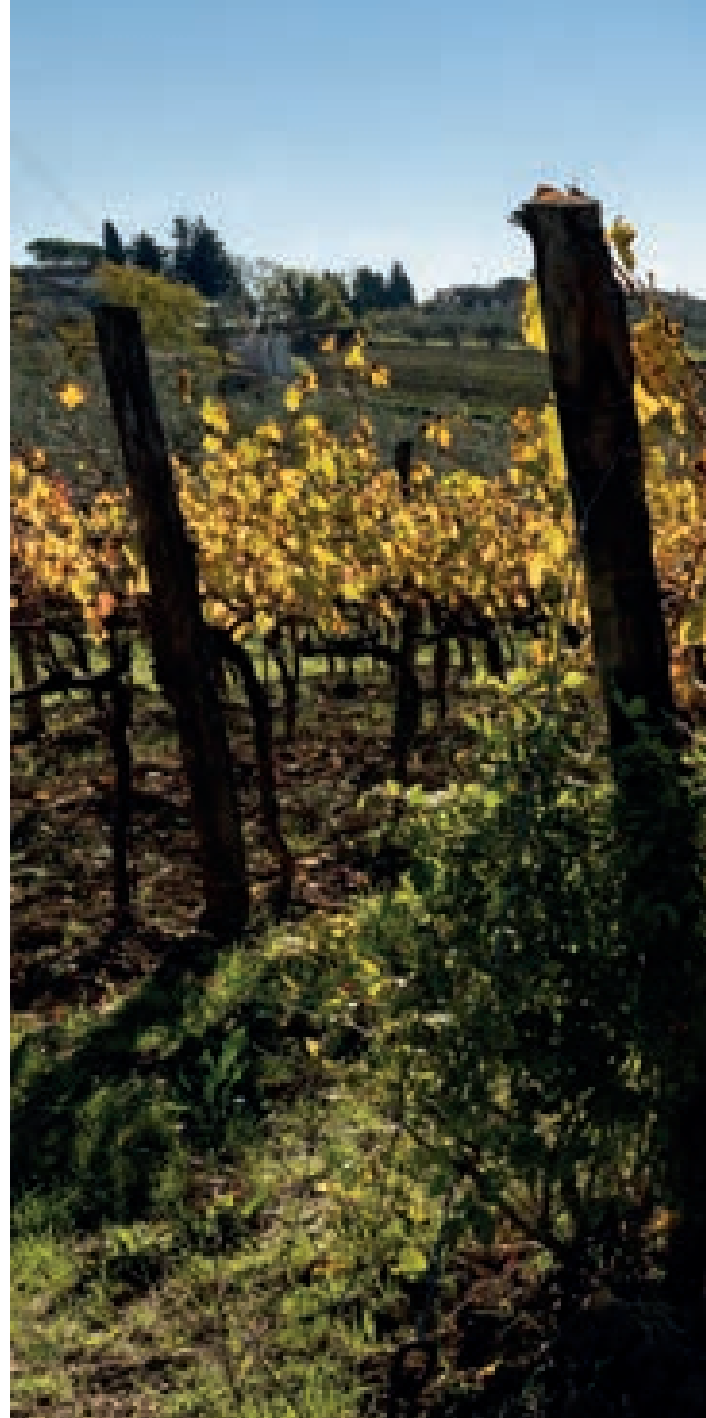
gamma molto ampia di prodotti idonei a esser abbinati a tutto pasto con qualsiasi tipo di piatto. Un altro elemento da considerare, relativamente al vino Toscana IGT, riguarda il patrimonio storico e culturale unico al mondo della regione Toscana. Questa condizione, seppur non legata direttamente alla realtà della vitivinicoltura toscana, esalta la percezione del vino e dei prodotti agricoli della Regione e gli conferisce un'immagine alta, molto significativa e riconosciuta a livello internazionale. Il vino Toscana IGT dà inoltre la possibilità ai produttori di sviluppare nuovi prodotti e di cogliere nuove opportunità, consentendo davvero di rappresentare pienamente la ricchezza della viticoltura regionale. Le ampie possibilità date dal disciplinare di produzione permettono infatti d'intraprendere strade nuove e cogliere opportunità che non possono esser

trovate nelle realtà produttive locali, cioè territorialmente più limitate, i cui disciplinari doc e docg prevedono regole più stringenti e che fanno riferimento, per loro natura, a una precisa caratterizzazione dei vini. Di conseguenza, considerando il valore aggiunto costituito dal brand Toscana, l'igt potrebbe fungere da traino per un'offerta composta tanto da prodotti vitivinicoli quanto da altri beni e servizi espressi dal suo territorio d'origine. Il Consorzio Vino Toscana è molto impegnato anche a tutelare il nome geografico "Toscana" da contraffazioni, usi illeciti, fraudolenti e impropri, dato che c'è molto interesse a sfruttare tale nome da parte di tanti soggetti che operano a livello nazionale e internazionale. Per tutelare il nome geografico "Toscana" il Consorzio opera facendo rispettare il disciplinare di produzione e opponendosi, anche in for-

za della registrazione del nome Toscana in classe 33, contro quei soggetti che intendono registrare marchi che in qualche modo fanno riferimento a Toscana per le produzioni vitivinicole. Solo nei 2 anni 2020 e 2021 il Consorzio ha fatto ritirare la richiesta di registrazione dei marchi (in classe 33) "Toscandia", "Toscanello", "Donna Toscana", "Toscanotto", "Tuscan tree" (in Inghilterra), "Toscanino", "l' Toscanone", "Etichetta Toscana", "Toscana Cordobesa" (in Spagna), "Bella Toscana" (in Brasile). E sono in corso le opposizioni (sempre in classe 33) alla registrazione dei marchi "Tenimenti in Toscana" e "Toscanizzazione" (in Polonia). Un lavoro molto importante, che assorbe molte energie anche termini economici, ma che è il primo impegno che una struttura come il Consorzio Vino Toscana deve intraprendere per una corretta governance del vino Toscana

IGT. “Toscana è un marchio che va difeso e tutelato ed è evidente che, senza un organismo riconosciuto e incaricato – commenta il presidente Cesare Cecchi – questo valore verrebbe sottoposto a un indebito utilizzo e alla sua inevitabile usura temporale. Pertanto lo scopo fondamentale del nostro Consorzio è proprio di proporsi per svolgere funzioni d’ordine generale che i singoli produttori non sarebbero in grado di svolgere con efficienza. In altri termini, è necessario operare affinché l’igt Toscana acquisisca un’identità specifica e questo ha una valenza talmente forte che, a mio avviso, finora è stato sottovalutato. C’è la reale necessità di gestire il vino Toscana, così abbiamo inteso creare un organismo in grado d’accogliere tutte le realtà, grandi e piccole, singole e aggregate, che operano nella filiera produttiva del vino Toscana Igt, che ha sempre rappresentato il laboratorio di tutti i vini toscani. Auspichiamo che tutti i produttori operanti nel settore vitivinicolo della Toscana possano riconoscersi in questo Consorzio, che si occupa della gestione, tutela e valorizzazione del vino Toscana igt, per sviluppare insieme tutte quelle azioni finalizzate a ottenere le migliori soddisfazioni dal nostro lavoro”. “Il primo obiettivo – spiega il direttore Stefano Campatelli – è dar vita a una struttura indipendente che persegua un percorso di valorizzazione che sarà ovviamente diverso da quello delle altre denominazioni perché riguarda tutta la Regione e tanti vini diversi, da prodotti entry level a vini d’assoluto valore. Vogliamo che questo Consorzio, di cui possono far parte viticoltori, vinificatori e imbottiglieri che rivendicano vino Toscana igt, con sede in via dei Serragli n°133 nel centro storico di Firenze nella zona di Porta Romana (www.consorziiovintoscana.it), sia il più inclusivo possibile. Il nuovo statuto consente infatti la più ampia partecipazione alle decisioni e all’elaborazione delle strategie di sviluppo della denominazione, un approccio che non

potrà che render ancor più incisiva l’attività consortile. Ma devo ammettere che con un consiglio d’amministrazione come il nostro, realmente rappresentativo dell’intera Regione, ogni obiettivo è realizzabile. Per il ruolo e l’esperienza dei suoi componenti, il nuovo Consiglio concentra infatti al suo interno grandi competenze, tanto sugli aspetti produttivi quanto sulle dinamiche commerciali e di mercato, nondimeno l’apporto degli altri soci contribuirà ad accrescere l’efficacia delle sue iniziative”. Quali sono a oggi i numeri che esprime il Consorzio? “Da quando ci siamo mossi abbiamo attirato l’attenzione e generato un bell’entusiasmo da parte di tutti coloro che hanno recepito l’importanza del brand Toscana, che è di una potenza incredibile, così ci sono state tante adesioni, anche inaspettate. Oggi rappresentiamo oltre il 50% della produzione di igt Toscana, cioè 50milioni di bottiglie su una produzione complessiva di 90milioni con un centinaio di ragioni sociali che rappresentano circa 800 soci. I numeri fortunatamente col tempo tendono a salire, ma vorremmo anche coinvolgere fortemente le associazioni di categoria – Cia, Confagricoltura, Coldiretti, Unione Agricoltori – che hanno un contatto diretto coi viticoltori, nche i più piccoli, col doppio effetto di poter rendere possibile il riconoscimento del Consorzio, che resta il nostro l’obiettivo primario perché fino a che un consorzio non viene riconosciuto non è possibile fare un’attività precisa e avere sotto lo stesso tetto tutti gli attori della filiera per avere una totale sintonia che porti al successo nei nostri vini in Italia e nel mondo”. Fare questo lavoro in una regione di produzione così importante come la Toscana è un’impresa titanica... “Esatto e il fatto che fino a oggi non ci sia riuscito nessuno te lo dimostra, ma perchè non provarci? Dai tantissimi contatti che abbiamo fatto, abbiamo visto che molti produttori sono più maturi, formati e hanno senz’altro più esperienza rispetto a 20 o 30 anni fa, cosa che li porta a capire che l’unione fa la forza. Oggi ci confrontiamo sui mercati con tanti paesi esteri



produttori, coi quali facciamo lo stesso gioco ma con regole diverse, quindi se una regione come la Toscana riuscisse a mettere sotto lo stesso ombrello tutta la produzione Toscana igt avrebbe una forza contrattuale incredibile non solo a livello nazionale ma anche internazionale, riuscendo veramente a valorizzare un brand già di per sé fortissimo, aggiungendo un plus al prodotto commercializzato. Senza mai scordarci che il potenziale produttivo di questa denominazione ha numeri impressionanti, praticamente si parla di un quarto di tutta la produzione toscana di vino, sostenuta dal fatto che tutti i vitivinicoltori hanno la possibilità di produrre un igt”. Cosa mi dite a livello di costi associativi? “La volontà è di essere più inclusivi possibile, infatti con l’attuale numero di soci abbiamo già dimezzato le quote, perciò i costi sono davvero minimi, si par-



la di 30 centesimi l'ettolitro imbottigliato, cioè 3 millesimi a litro, perciò ogni bottiglia sono 2 millesimi. Certamente il costo non può essere una giustificazione per la non adesione. Non abbiamo, come altri consorzi, pesanti attività promozionali a bilancio, il nostro è un approccio diverso, magari col tempo potremmo provare a fare vari tipi di attività, ma credo che non saranno mai al livello degli altri consorzi toscani, infatti non vedo questo Consorzio in concorrenza con gli altri, semmai lo vedo al loro fianco nella tutela del nome Toscana, che ormai qualche Consorzio doc e docg prevede anche per le proprie etichette. Ovviamente ci sarebbero anche aziende che avrebbero voglia di spingere ancor più su questo nome, se i produttori ci crederanno e ci vorranno investire, penso soprattutto ai piccoli, prevederemo in futuro d'implementa-

re strategie di promozione istituzionale di medio e lungo termine in ordine a marketing, comunicazione e partecipazione con un nostro stand a fiere, degustazioni ed eventi. Penso che le doc e le docg debbano giustamente fare la loro strada in autonomia, ma l'esistenza e la piena funzionalità di un Consorzio che riesca a scremare in basso, evitando bottiglie igt Toscana in vendita a prezzi vergognosi, che potrebbero tirar giù l'immagine, è in questo momento fondamentale". Tra l'altro il sistema della doc e docg toscane non pare funzioni tutto a pieno regime... "Negli scorsi decenni sono state create, anche dal nulla, molte doc e docg, forse troppe, infatti qualcuna addirittura non è mai stata rivendicata e altre passano purtroppo un indubbio momento di crisi. Si va verso una polarizzazione intorno alle doc e docg storiche, che hanno prodotti

dall'immagine consolidata e verso il brand Toscana, riconoscibile anche sul mercato internazionale e con un bel potenziale ancora inespresso". Cosa ci dici della vendemmia 2022? "E' stata un'annata complicata per il discorso siccità, ma le piogge degli ultimi tempi hanno abbastanza riequilibrato la situazione. Penso che a livello qualitativo si possa fare una buona cosa, è sicuramente un'annata valida, difficile da capire a livello quantitativo penso dovrebbe essere un po' superiore all'anno scorso perché di uva ce n'era di più, però c'è la grande incognita della resa uva-vino. Comunque il dato positivo è che, a livello commerciale, le giacenze sono in diminuzione e questo ci fa ben sperare per il futuro, il vino funziona sempre!".

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

Vino Nobile di Montepulciano

ANDREA ROSSI CONFERMATO PRESIDENTE

melissa sinibaldi

Confermato Andrea Rossi nel ruolo di presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. A nominarlo il CdA del Consorzio, eletto dall'assemblea lo scorso 26 maggio, che si è riunito nella serata di mercoledì 1 giugno.

Il Consiglio ha voluto confermare anche i 2 vicepresidenti, Susanna Crociani e Luca Tiberini. Del CdA fanno parte anche Luca De Ferrari, Pietro Riccobono, Francesco Carletti, Antonio Donato, Luigi Frangiosa, Ilaria Chiasserini, Andrea Ciolfi, Rino Fontana e Filippo Neri. «Una conferma che è anche un rinnovamento della fiducia che i nostri produttori ci hanno dato 3 anni fa quando siamo stati nominati per la prima volta – commenta il presidente Rossi – per dar vita a un percorso che ha visto fin da subito le aziende associate lavorare per un ricompattamento all'interno

del Consorzio con un obiettivo comune che era quello dello sviluppo della denominazione e una visione univoca dei progetti da mettere in campo. Andrea Rossi, classe 1971, è stato eletto presidente come membro della Vecchia Cantina, alla guida della quale è stato da poco riconfermato. Diplomato al Liceo Classico "A. Poliziano" di Montepulciano si è poi laureato in Scienze Economiche e Bancarie all'Università degli studi di Siena. Da sempre al fianco della famiglia nell'azienda agricola socia di Vecchia Cantina da oltre trent'anni. Rossi può vantare una lunga esperienza sia politica che come amministratore locale. Dal 1999 è Assessore al Comune di Montepulciano, per poi essere eletto Sindaco dello stesso Comune nel 2009 e nuovamente nel 2014, carica che ha ricoperto fino al 2019. È della sua legislatura la nascita del cosiddetto "Sistema Montepulciano", un modello di governance basato sul coordinamento congiunto delle principali forze economiche e attrattive della città in un progetto di promozione premiato in Italia e nel mondo. Nel precedente triennio, caratterizzato per altro dalla pandemia, sono nati, sviluppati e portati a termine diversi progetti di grande importanza, condivisi da tutta la base sociale: l'inserimento di "Toscana" in etichetta, progetto di modifica ai di-

sciplinari di produzione che anche in questo caso ha visto il Vino Nobile di Montepulciano fare da apripista ad altre denominazioni regionali; il progetto di una terza tipologia di Vino Nobile "Pieve che è stato una scommessa vera e propria fatta dal Consorzio fin dall'inizio della consiliatura: rilanciare l'immagine della Denominazione attraverso un lavoro che recuperasse la storia, la tradizione, ma al contempo mettesse insieme tutte le voci della produzione, riunendo in seminari, confronti e dibattiti tutta la base sociale col risultato di arrivare al disciplinare che oggi è già stato approvato in sede regionale e che aspetta l'ok dal Mipaaf, ma che già è sperimentato in oltre il 50% delle cantine; la modifica del disciplinare circa i movimenti più controllati del vino sfuso e infine il traguardo della certificazione di sostenibilità per tutta la denominazione secondo lo standard Equalitas, che il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, primo in Italia, ha ricevuto proprio lo scorso 24 maggio: un per-

corso partito da lontano, ma che proprio nel triennio della presidenza Rossi ha visto lo scatto finale con il coinvolgimento di oltre il 60% delle cantine di Montepulciano: «L'obiettivo che ci siamo posti fin dall'inizio del percorso – dichiara Andrea Rossi, presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano – lo abbiamo ritenuto da subito strategico poiché per raggiungerlo abbiamo favorito 'un cambiamento culturale' nelle nostre imprese con l'obiettivo di modificare progressivamente il profilo produttivo e organizzativo con metodi e tecniche di produzione più rispettosi dell'ambiente e del paesaggio, ma soprattutto nella direzione di garantire un elevato standard di valori etici, sociali ed economici, che rafforzeranno la coesione tra le nostre imprese e tra queste e il territorio, guardando quindi a una dimensione ambientale, economica e etico-sociale dove il rispetto dei valori e dei diritti collettivi gioca un ruolo centrale in questo processo».



LA DENOMINAZIONE Maremma Doc

NATURA INCONTAMINATA E VINI SORPRENDENTI

piera genta

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana – realtà associativa composta da viticoltori, vinificatori e imbottiglieri che vede impegnati viticoltori piccoli e medi a fianco di alcuni dei nomi più blasonati del panorama enologico nazionale – nasce nel 2014 con l'obiettivo di promuovere la qualità dei suoi vini e garantire il rispetto delle norme di produzione previste dal disciplinare, dedicandosi inoltre alla tutela del marchio e all'assistenza ai soci sulle normative che regolano il settore.

Oggi il Consorzio conta ben 322 aziende associate, con numeri in continua crescita, che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini per un totale di quasi 7 milioni di bottiglie prodotte all'anno – al 7° posto per l'imbottigliato tra le dop toscane – con la volontà di raggiungere i 10 milioni nel medio periodo, massa critica indispensabile per avere la giusta visibilità sui mercati internazionali. Presidente è Francesco Mazzei, fiorentino, classe 1959, imprenditore di successo e Ceo della



Marchesi Mazzei spa, che annovera tra le sue aziende la Tenuta Belguardo nella Maremma Toscana. Mazzei ricopre attualmente anche la carica di presidente Avito, associazione che riunisce 22 Consorzi vitivinicoli della Toscana, che forniscono praticamente la totalità della produzione Dop e Igt regionale con oltre 1 miliardo di fatturato (11% di quello nazionale). Il Consorzio opera nell'intera provincia di Grosseto, una vasta area all'estremo sud della Toscana caratterizzata da condizioni pedoclimatiche molto diversificate, che incidono profondamente sulle caratteristiche della variegata gamma di vini proposta. Le dolci colline dell'interno disegnano un paesaggio tipicamente toscano, vocato alla coltivazione della vite e dell'olivo, elevandosi a nord ovest verso le Colline Metallifere – dove i parchi naturali condividono lo spazio coi geyser gorgoglianti e coi borghi medievali – e a nord est verso il Monte Amiata, antico vulcano spento e montagna sacra del popolo etrusco. Sulle propaggini dei Monti Volsini, a est

del fiume Fiora, nel comprensorio di Pitigliano e Sorano si trovano le colline e gli altipiani caratterizzati da suoli vulcanici e dai tipici borghi arrampicati sul tufo (Parco Archeologico del Tufo). Tutta questa zona è caratterizzata da alcuni cavoni, tipo canyon, che si contraddistinguono per le pareti di tufo, in parte naturali, in parte scavate dagli etruschi (Vie Cave), che è possibile percorrere raggiungendo anche le numerose necropoli etrusche. Il promontorio dell'Argentario e l'Isola del Giglio offrono panorami mozzafiato, dove la limitata ma preziosa viticoltura eroica presente sui terrazzamenti a picco sul mare contribuisce non poco alla bellezza dell'ambiente; la fascia costiera, con i suoi suoli argillosi, le vaste pinete e le aree di straordinaria importanza naturalistica, completa il suggestivo paesaggio della Maremma. Un punto di forza di questo territorio e dei vini qui prodotti è rappresentato dal concetto di sostenibilità naturale grazie a un'importante presenza di boschi e foreste, alla vicinanza del mare che con le sue

Il presidente Francesco Mazzei



brezze ripulisce l'aria e alla quasi totale assenza d'industrializzazione. La Maremma Toscana è un'area indubbiamente unica, capace di dare vita a varie tipologie di vini che esprimono il suo variegato territorio: ai vitigni autoctoni – Ciliegio, Canaiolo nero, Alicante, Sangiovese, Pugnitello, Aleatico, Vermentino, Trebbiano, Ansonica, Malvasia, Grechetto –, si sono affiancate, a

partire dagli anni Novanta del Novecento, varietà internazionali come Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Viognier, Sauvignon, Chardonnay e Petit verdot per le quali la Maremma si è rivelata innovativa e vocata dimora. Chiediamo a Luca Pollini, tecnico di ultradecennale esperienza e direttore del Consorzio, un commento sui vini dell'annata 2021: "La qualità della produzione è stata senz'altro ottimale, grazie alla sanità delle uve con uno stato fitosanitario eccellente e al processo di maturazione che è proceduto ottimamente con un giusto scarto termico verificatosi soprattutto nella seconda metà di settembre. Dal punto di vista quantitativo, invece, si è riscontrato un calo tra del 15/20%, a carico soprattutto del Sangiovese e di varietà precoci come il Viognier e il Merlot, a causa dell'andamento climatico altalenante e soprattutto delle gelate tardive del mese d'aprile. E i riscontri che arrivano dai vini vendemmia 2021 già immessi al consumo – in particolare dai bianchi con in

primis il Vermentino – stanno confermando questo quadro ottimale che fa davvero ben sperare anche per i rossi da invecchiamento". A proposito di Vermentino, anche quest'anno si è tenuta la terza edizione del "Vermentino Grand Prix", organizzata dal Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana per promuovere, partendo dal suo territorio d'origine, quello che si sta dimostrando uno dei vini con la crescita più dinamica degli ultimi anni. "10 sono stati i vini selezionati, si tratta delle migliori espressioni di questo vitigno in una terra ancora incontaminata, senza industrie e proiettata a soddisfare i mercati internazionali – commenta il presidente Mazzei – così l'evento dimostra la sua capacità di sostenere il miglioramento qualitativo e la valorizzazione di quello che si sta sempre più attestando come una delle punte della denominazione. Infatti il 'Vermentino Grand Prix', nel breve arco di sole 3

Il direttore Luca Pollini



edizioni, è già diventato un appuntamento importante di promozione per i produttori e il brand Maremma; anche quest'anno abbiamo avuto la conferma che il Vermentino della denominazione ha una gran personalità non solo nella versione fresca e di facile bevanda ma anche in versioni più importanti con processi di vinificazione più complessi, tra i 10 migliori ci sono 9 vini non d'annata per esempio. Si tratta di un riconoscimento che può essere speso in termini d'immagine dalle cantine e che è occasione per avvicinare e allo stesso tempo avere un riscontro da esperti e operatori che diventeranno ambasciatori dei vini nelle loro specifiche attività. L'obiettivo dell'iniziativa è infatti quello d'alzare l'asticella ed è evidente che abbiamo imboccato la strada giusta, anche se c'è ancora molto da lavorare. La produzione di Vermentino Maremma Toscana DOC ha ormai stabilmente superato quella di altri vini della denominazione, nonostante il vitigno rappresenti solo il 10% della superficie vitata. Merito della modernità di questo vino, ben espressa dal suo bouquet fresco ma non banale

capace d'affrontare anche l'invecchiamento, sempre più apprezzato dai consumatori in Italia e all'estero", racconta Mazzei, che sottolinea come il "merito del successo deriva dalla tipologia particolarmente versatile e dal lavoro di squadra di viticoltori e Consorzio: i primi hanno unanimemente intrapreso un percorso di crescita qualitativa, il secondo le iniziative di valorizzazione e promozione". Il Vermentino Grand Prix coinvolge ogni anno in giuria tecnici del settore e ristoratori stellati della Maremma Toscana, a cui in questa edizione si è aggiunto anche un rappresentante delle enoteche più importanti della zona. L'idea portata avanti dal Consorzio è quella di fare sistema per promuovere il brand Maremma Toscana nel suo insieme. Le 50 etichette proposte al panel dell'edizione 2022 hanno ottenuto nell'insieme il positivo riscontro dei giudici, che ne hanno sottolineato l'alto profilo qualitativo. La Top Ten conferma anche quest'anno una tendenza che si sta consolidando tra i produttori, cioè la vinificazione in purezza del Vermentino: "Una scelta che ben rappresenta la volontà di caratterizzare la propria produzione esaltando le particolarità che il vitigno esprime in questo specifico area-

le e nei diversi terroir – spiega il direttore Pollini – anche da questa edizione emerge un dato significativo che ci racconta una decisa preferenza verso i vini più complessi e maturi, tanto che nella Top 10 compare un solo 2021, così come nella scorsa edizione figurava un solo 2020". Come racconta Pollini "in provincia di Grosseto il Vermentino, con 914 ettari contro i 138 del 2006, è il vitigno che sta crescendo con percentuali più alte, nessun'altra cultivar lo sta facendo in maniera così costante negli ultimi anni, oggi la Maremma Toscana è l'areale di coltivazione più importante della Penisola per il Vermentino". Importante anche il lavoro di mappatura del territorio di produzione per individuare le zone, le biodiversità e le varietà da valorizzare, oltre che di indirizzo e sostegno alla viticoltura sostenibile finalizzata a preservare la Maremma, mantenendo e anzi potenziando la percezione positiva dei consumatori per questo territorio ancora incontaminato. Lo scopo della DOC Maremma Toscana è oggi quello di continuare a svilupparsi in maniera dinamica come ha fatto negli ultimi anni, attestandosi come un nuovo e affascinante volto della Toscana che attrae da sempre turisti e winelovers. Un luogo d'elezione capace d'affascinare e stupire gli amanti del bello e del buono di tutto il mondo, valorizzando le diversità di questo sorprendente e selvaggio territorio, ampliando gli orizzonti del gusto toscano attraverso la varietà e la qualità dei suoi vini. E la Maremma Toscana si conferma come una delle mete più gettonate sia nelle stagioni calde che in quelle più fresche, richiamando a sé un turismo di qualità desideroso di scoprire il suo lato green e assaporare la molteplicità dei prodotti di questa terra. Il turismo in Maremma è sinonimo di esperienza attiva, un magnifico viaggio tra colori, profumi, all'insegna del buon vivere. Territorio tra terra e mare, dedicato con sapienza alla coltivazione della vite e alla produzione di vino sin dal tempo degli Etruschi, è un luogo tutto da scoprire, ancora incontaminato, ricco di natura, storia e cultura.

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.

Frantoio Franci

giada sanchini

Fondato nel 1958, il Frantoio Franci si trova in Toscana a Montenero d'Orcia (Castel del Piano), un piccolo borgo medievale collinare alle pendici dell'Amiata, una specie di balcone affacciato sul suggestivo paesaggio della Val d'Orcia.

Fu allora che i fratelli Franco e Fernando Franci acquistarono il famoso oliveto "Villa Magra", procedendo alla trasformazione del vecchio fienile in frantoio. Il 1995 segna una svolta nella storia dell'azienda di famiglia: inizia la preziosa collaborazione tra Fernando, con la sua esperienza di una vita, e il figlio Giorgio, classe 1968 e alle spalle studi alla Facoltà di Architettura di Firenze, che porterà nuova linfa, una bella carica d'entusiasmo, una discreta dose d'intraprendenza, nonché moderne e indubbie capacità imprenditoriali. Giorgio infatti è uno che vive la passione ancor prima dell'obiettivo commerciale e dimostra di aver subito le idee chiare puntando dritto sull'altissima qualità, unico tratto distintivo in grado d'allargare gli orizzonti e portare l'olio di Montenero d'Orcia alla conquista dei mercati internazionali: "Non eravamo conosciuti, la nostra dimensione e la nostra struttura non ci consentivano di competere coi prezzi dei grandi imbottigliatori e per giunta l'esperienza produttiva non trovava continuità nel

UN "SANTUARIO DELL'OLIO" ALLE PENDICI DEL MONTE AMIATA, MONTAGNA SACRA DEL POPOLO ETRUSCO

campo commerciale. Scegliemmo così la strada della qualità, l'unica per noi stimolante e percorribile, una qualità assoluta, ricercata senza alcun tipo di compromesso. L'olio e l'olivicoltura, per come erano strutturati e impostati – sottolinea ancora Giorgio – non potevano dare redditività e consentire ad un'azienda di svilupparsi. Così, da una serie di idee e riflessioni scaturirono alcuni obiettivi. Intanto partire con un prodotto col quale non dovevamo aspettare il cliente, ma potevamo andarlo a cercare da altre parti e poi creare un packaging accattivante per ottenere sullo scaffale una visibilità e percorrere, in un mercato affollato, l'unica strada possibile: quella dell'eccellenza, indiscutibile e ineccepibile". Il Frantoio Franci diviene così protagonista di un percorso qualitativo a dir poco virtuoso che trova negli anni Novanta la sua consacrazione definitiva. Nel 1996 nasce la selezione Villa Magra, il primo extravergine del frantoio commercializzato in bottiglia e prodotto solo ed esclusivamente con le olive dell'omonimo oliveto, un pluripremiato fruttato intenso che diventa la bandiera dell'azienda e capostipite delle altre etichette. Poi al concetto di qualità vengono ad aggiungersi quelli di selezione, interpretazione e terroir. L'anno successivo, nel 1997, nasce l'Olivastra Seggianese, monovarietale prodotto dagli oliveti secolari del Monte Amiata, infine nel 1999 arriva Le Trebbiane, un EVO

dal fruttato medio che alla prima occasione si aggiudica il Leone d'Oro, uno tra i più importanti riconoscimenti olivicoli al mondo. Ma Giorgio Franci non era ancora soddisfatto ed ecco che arrivano nuovi obiettivi da raggiungere. Prende così forma il concetto di Cru: nel 2000 nasce Villa Magra Gran Cru, frutto di scelte e attenzioni estreme, che rappresenta la miglior produzione del "Chiusello", speciale porzione dell'oliveto Villa Magra, in cui terra e vegetazione hanno caratteristiche molto particolari, che genera un'extravergine elegante, morbido e aromatico, prodotto solo nelle annate più meritevoli e unicamente in bottiglie numerate. Ma la caparbia nella ricerca di una qualità assoluta alla lunga ha dato ragione a Giorgio: "I protagonisti del nostro lavoro sono la terra, gli ulivi e le variabili stagionali che determinano la qualità del nostro raccolto, una sfida costante e stimolante. Per noi la produzione di olio EVO è da sempre il mezzo tramite il quale perseguire obiettivi complessi, come la tutela del territorio, il rispetto dell'ambiente e la ricerca della qualità in ogni elemento che ci circonda, tutti i giorni. Lo ripeto – aggiunge Giorgio Franci – l'eccellenza dell'olio è l'evidenza finale di un'eccellenza complessiva, che perseguiamo tutti i giorni ponendoci sempre obiettivi costanti da raggiungere". E con Giorgio gli oli prodotti pian piano hanno superato la sola vendita diretta in azienda per orientarsi verso



mondi più lontani. Tutte le etichette Frantoio Franci seguono uno standard qualitativo ben definito in termini di caratteristiche organolettiche e parametri chimici, che garantiscono al consumatore una continuità qualitativa di anno in anno: gli oli che non soddisfano gli obiettivi vengono declassati. Per questo motivo, ogni anno i loro oli extravergini di oliva sono tra i più premiati al mondo. Oggi il "Frantoio Franci", tra ottobre e dicembre, frange nella sua struttura circa 12 mila quintali d'olive provenienti dagli attuali 65 ettari d'oliveti in proprietà e da altre selezionatissime zone in prevalenza del territorio. Dalle "olive locali" nascono i pregiati "cru monocultivar", i prodotti Selezione, gli oli Certificati IGP, con le altre olive dei fornitori storici e accreditati si realizzano gli oli base con certificazione d'origine. Negli anni, per diversificare la produzione e andare incontro a esigenze di ordine sia economico che aziendale, nascono il Fiore del Frantoio per gli usi quotidiani in cucina; La Cinciallegra da agricoltura biologica; il Frantoio

Franci, tipicità e ottimo rapporto qualità/prezzo e il Frantoio Franci Toscano Igp. "Le variabili stagionali, che determinano la qualità dei raccolti e rendono stimolante questo mestiere, influenzano le quantità dei prodotti finiti, ma non la loro qualità in termini assoluti. All'annata rimane quel margine sottile ed affascinante che fa la differenza tra una buona bottiglia e un gran prodotto". Nel mondo dell'olivicoltura mondiale sono poche le realtà che possono vantare i livelli d'eccellenza e i numeri impressionanti di questo "santuario dell'olio". Gli oli del Frantoio Franci, protagonista di una straordinaria storia di successo consacrata da ben oltre 600 tra premi e riconoscimenti su scala nazionale e internazionale, sono un punto di riferimento qualitativo di conclamata certezza e costanza nel tempo. Oggi il Frantoio Franci è meta e riferimento per tutti coloro che vogliono meglio comprendere il mondo dell'extravergine e immergersi nei profumi, negli aromi, nelle sfumature e nella cultura di un prodotto tanto prezioso, gustoso

e salutare. Così lo scorso lunedì 16 maggio un gruppo di giornalisti è stato protagonista di un intrigante press tour che si è tenuto dapprima presso gli oliveti di famiglia nella campagna di Montenero d'Orcia e successivamente nella struttura del frantoio, dove si è tenuta una degustazione di oli della raccolta 2021 condotta da Giorgio Franci e Anna Soleti coi piatti preparati dallo chef stellato Matia Barciulli dell'Osteria di Badia a Passignano: gambero one shot abbinato con Delicate Frantoio; tartare di branzino con abbinato Le Trebbiane; baccalà mantecato con Villa Magra; tartare di manzo e crema di ceci e yogurt di capra, spaghetti aglio & olio, raviolo di pappalardo al pomodoro e pesto, abbinati a degustazioni di Villa Magra Gran Cru, Delicate Bella e Delicate Maurino e infine i dessert all'extravergine: tartufo di olio e fondente, gelato fior d'olio, torta di fragole olio e cioccolato.



La Stüa de Michil

DELL'HOTEL

andrea cappelli

La Perla

IL 'FIL VERT' FRA ORIENTE
E OCCIDENTE DELLO CHEF
SIMONE CANTAFIO

La nuova impronta data dallo chef Simone Cantafio nel suo primo anno di guida alla Stüa de Michil, il ristorante gourmet dell'Hotel La Perla di Corvara in Trentino Alto Adige, felice oasi d'ospitalità della famiglia Costa, così denominato perché "la ciasa", casa in ladino, è come una perla, qualcosa di prezioso, non è passata inosservata.

Del resto non è comune trovare nelle valli dolomitiche chi coniuga sapientemente una cucina in equilibrio fra Oriente e Occidente. In una wunderkammer ladina come la Stüa de Michil, fra stuben in legno e oggetti che custodiscono una memoria antica, la cucina vitale di Simone Cantafio è un'esaltazione della semplicità basata su ingredienti essenziali come natura, stagioni, mondo vegetale, rispetto umano, armonia. Componenti alquanto zen, e non potrebbe essere altrimenti dopo la sua lunga parentesi nell'isola di Hokkaido in Giappone, che riaffiorano come d'incanto fra le guglie dolomitiche. Classe 1986, pur avendo solo 36 anni, il percorso professionale di chef Cantafio è lungo e intrigante... Nato in provincia di Milano, durante la scuola alberghiera presso l'istituto professionale Carlo Porta ha la fortuna di poter fare uno stage nel ristorante 2 stelle Michelin di Carlo Cracco in via Victor Hugo, dove viene folgorato da quel modello di chef, ne apprende lo stile e capisce la sua vocazione di vita. Finita la scuola, il desiderio era quello di lavorare con Gualtiero Marchesi, ma purtroppo era diffi-



cilissimo entrare: "Avevo solo 18 anni e il Maestro per iniziare mi propose la sala, stavo per rifiutare, quando mio padre mi spinse ad accettare. Se quel giorno avessi detto no, forse non sarei qui adesso. Feci 6 mesi di servizio come aiuto in sala poi entrai in cucina, dove rimasi per 3 anni, cercando di capirne la filosofia. Poi un giorno Marchesi mi chiama in ufficio e dice: 'Come ho fatto io e tanti miei allievi poi divenuti famosi, è arrivato il momento che tu vada in Francia per diventare veramente un grande cuoco'. Così Simone, uno degli ultimi allievi della seconda generazione dei "Marchesi Boys", nel 2008 varca le Alpi e finisce nella scuderia di altri grandi dell'alta gastronomia per iniziare il suo percorso professionale internazionale: prima nel 3 stelle di Georges Blanc a Vonnas e poi il suo sogno, lavorare a fianco di Michel e Sébastien Bras nella loro maison tristellata di campagna a Laguiole, che ha fatto storia nel mondo della gastronomia, a cui deve la lectio magistralis sintetizzabile nel concetto 'la natura parla, l'esperienza traduce'. E dopo la Francia si profila un'esperienza giapponese con una premonizione: pochi giorni prima di volare verso il Paese del Sol Levante, il giovane chef riceve in dono da Gualtiero Marchesi il



suo ultimo libro con tanto di dedica: "wabi sabi". Due parole scelte con cura, che esprimono un concetto derivante dalla dottrina buddista e che costituiscono i pilastri della visione del mondo giapponese: "wabi" è la freschezza, il silenzio, la semplicità e "sabi" rappresenta la bellezza naturale delle cose, quella serenità che accompagna l'essere umano nel suo viaggio esperienziale. Per quasi 5 anni è alla guida del ristorante 2 stelle Michelin "Toya" della famiglia Bras nella silen-

ziosa isola di Hokkaido, in un contesto unico tra foreste, sport invernali e oceano: "La purezza della cucina giapponese kaiseki mi ha insegnato a ragionare per sottrazione e familiarizzare con termini quali natura, stagioni, mondo vegetale, rispetto umano, sensibilità, armonia". E in quegli anni Simone lavora per un periodo anche in Australia dallo chef Peter Gilmore, uno dei massimi esponenti della ristorazione del suo Paese, per imparare l'arte della cucina fusion e aprire ancor di più la sua mente di giovane cuoco. Conclusa quell'avventura a Hokkaido, se ne profila un'altra, sempre in Giappone – stavolta a Karuizawa, vicino a Tokyo, sempre in una zona sciistica e di montagna – e sempre coi Bras, ma stavolta coi cognomi affiancati in un locale disegnato dal guru dell'architettura Kengo Kuma: Bras Cantafio. Purtroppo la pandemia globale scompiglia tutti i programmi e impone a febbraio 2020 un ritorno alla terra dei padri e dei nonni, ad aspettare la ripartenza nella casa di famiglia tra gli uliveti della Calabria. Doveva essere una breve vacanza, una pausa dal lavoro per far scorta d'idee ed energie

Michil Costa



con la famiglia, la moglie giapponese Miky e la figlia Maya di 3 anni, nata sull'isola di Hokkaido: "Nessuno poteva immaginare quello che sarebbe successo, comunque per me è stata un'opportunità unica, sono cresciuto in Lombardia e non ero mai stato un periodo così lungo nella terra d'origine della mia famiglia, quand'ero piccolo ho vissuto un'infanzia tra nord e sud e in Calabria ci andavo solo in vacanza d'estate, ma il meridione mi ha da sempre appassionato e trasmesso il vero amore per la cucina, che viene vissuta quasi come un rito religioso". E nei lunghi mesi di stop forzato dalla quarantena Simone matura l'idea d'intraprendere un percorso personale. Dopo 11 anni alla corte dei Bras, il giovane chef decide che è giunto il momento di fare da solo, scegliendo una nuova strada che lo porta dalle montagne dell'isola giapponese alle dolomiti italiane, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Un luogo dell'anima dove alpinisti, sciatori, semplici viag-

giatori da secoli cercano di vivere l'esperienza della rarefazione, a cui la montagna obbliga l'uomo. Rarefazione dell'aria, dei suoni, degli incontri, ma soprattutto del tempo. "Simone Cantafio comprende le cose nella loro interezza, così avremo la magnifica opportunità di dar ancor più sostanza ai nostri valori, in una costante ricerca del buono, del giusto e del bello" commenta Michil Costa, anima di Casa Perla, non certo un albergatore qualunque, ma un personaggio fuori dal comune con una precisa visione del turismo di montagna dalla chiara impronta olistica e ambientalista, che rifugge il caos e persegue l'armonia con la natura. A Casa Perla, dove l'accoglienza è una cosa seria, gli arredi, i morbidi cuscini, i fiocchi, i tessuti, l'attenzione al particolare reca a ogni spazio un'atmosfera che si traduce in uno stile inconfondibile. Infatti ci troviamo in uno dei luoghi più affascinanti e accattivanti dell'Alto Adige, dove il tempo sembra essersi arrestato a una dimensione onirica. L'hotel, che rifulge proprio di fronte al monte Sassongher, è una gran casa di montagna tipica-

mente altoatesina dove intimità e calore si rispecchiano nei dettagli che contraddistinguono le 54 stanze, ognuna con un'alchimia precisa fatta di mobili della tradizione montanara, pezzi d'antiquariato, collezioni di cappelli, bastoni da passeggio, chiavistelli, serrature, teiere, taglieri, sottovesti antiche. "A 17 anni scappo di casa, voglio girare il mondo e arrivo a Londra dove faccio il dj di musica rock – ci racconta il *deux ex machina* Michil Costa, Michele in ladino - poi arriva la conversione, torno a casa e alla fine degli anni Ottanta apro la Stüa de Michil, un locale diverso e primo ristorante gourmet nelle Dolomiti". E se Simone sull'isola di Hokkaido non ha mai urlato una volta in 5 anni, anche sulle Dolomiti, dove ha accettato l'onore e l'onere del timone di un gran ristorante con quasi quarant'anni di storia sulle spalle, vuol fare altrettanto: "Farò una cucina sussurrata, riflessiva, pura, essenziale, sensibile, rispettosa della natura, dei suoi ingredienti selezionati, delle persone che li producono e li trattano insieme a me. Fare una cucina a bassa voce vuol dire dar spazio a un produttore



per parlare, quindi ascoltarlo in silenzio, dare la possibilità alla natura d'esprimersi senza forzarla, dare la possibilità a una squadra di lavorare tranquillamente senza fare troppo il leader, come facevano tanti chef in passato. Un rispetto che va oltre i concetti, ormai abusati, di territorio e filiera corta, un rispetto che considera la mia eredità giapponese con un'importante componente zen. Prodotto e storia sono gli insegnamenti dei miei maestri, che mi guideranno nella definizione dei piatti e dei menù. A me piace intimamente cucinare e la mia cucina è condivisione e convivialità, così guiderò il cliente a fare un'esperienza di gusto, affinché sia felice. La terra dell'Alta Val Badia, abitata dalla fiera gente ladina, popolo autoctono di queste valli, in grado di preservare un'identità costruita nei secoli e tramandata attraverso le tradizioni, rappresenta anche per la mia famiglia un nuovo inizio con l'equilibrio vincente tra un luogo di respiro internazionale, dove si parla inglese e tedesco, e un luogo dove far crescere mia figlia in tranquillità, immersa nella natura". Cosa ti trasmette servire i tuoi

piatti in un'antica stube, locale magico e senza tempo di un'eleganza imperitura? "Voglio essere in armonia col fascino intimo e accogliente della nostra Stüa tirolese del Seicento trasudante storia con 4 sale in legno di cirmolo per un totale di soli 30 posti a tavola. Una volta era la stanza principale dei masi, completamente rivestita in legno, tipica delle zone alpine, unico ambiente riscaldato perché vi si trovava appunto la stufa, vocabolo dal quale il nome deriva, dove la famiglia si riuniva per mangiare. Oggi pochi tavoli dalle apparecchiature curatissime, dalla posateria al tovagliato ricamato a mano alle decorazioni delle sale, lumi di candela, sofisticati centritavola preparati giornalmente, merletti, calde boiserie autoctone, tipico pavimento in legno, soffitti bassi a cassettoni, personale in abbigliamento tradizionale, fanno del nostro locale un piccolo gioiello dall'atmosfera familiare con tante coccole per gli ospiti". Com'è iniziato il tuo percorso in Casa Perla? "Innanzitutto m'innamoro delle Dolomiti, fatte di ammassi rocciosi, profili dentellati e speroni spioventi, anche per-

ché c'era tanta connessione con l'isola di Hokkaido, 2 luoghi di montagna dove ancor oggi riesci a vivere a pieno la stagionalità, dove vedi i colori cangianti dell'autunno, dell'inverno, della primavera e dell'estate. E per la cucina che faccio è fondamentale quest'ispirazione della natura. Da metà ottobre 2021, due mesi prima dell'apertura, insieme ai miei bracci destri Fabio Garlini e Luca Tigon, ai quali tengo tantissimo, abbiamo iniziato un lungo percorso di ricerca che è durato ben 8 mesi per ascoltare le storie dei produttori, conoscere i prodotti e individuare quelli che si allineano con la mia idea di cucina naturale. E oggi niente mi dà tanta soddisfazione come sapere che l'80% dei produttori l'ho guardato direttamente negli occhi, così dietro ogni ingrediente so chi ci lavora e so come lavora. In un Sud Tirolo dominato - ed è cosa buona e giusta - dal concetto 'cook the mountain', all'inizio pensavo di poter fare una cucina che si basasse solamente sulla montagna poi però

Lo chef Simone Cantafio

ho capito che così non mi sarei sentito me stesso, volevo esprimere qualcosa di diverso, concettualmente, alla radice. Oggi la cucina di Simone Cantafio è fatta sì di materia locale, ma con una tecnica e una visione che abbraccia tutto il mio bagaglio culturale. Si parte da grandi materie prime locali poi la creatività spazia nel mondo. Io cucino quello che sono e quello che ho vissuto. La mia cucina è un compendio di culture: dall'Italia viene la libertà di sperimentare e condensare una visione personale nei piatti, ma anche la tendenza a costruirli secondo la 'regola dei contrasti' marchesiana; la Francia, invece, mi ha dato il rigore e il savoir faire: da un lato la gestione oculata di salse e cotture, scuola Blanc, dall'altro l'attenzione al vegetale ereditata dai Bras; infine, il Giappone: lì ho compreso come, attraverso il rigore, la tecnica possa raggiungere livelli altissimi. E ho detto subito chiaro a Michil che tornavo in Italia a una sola condizione, quella di avere la possibilità di fare qualcosa di grande che porti a grandi risultati, volevo concentrarmi solo su un progetto che mi potesse dare la possibilità di creare veramente la mia idea di cucina con una mentalità perfezionista che cerca l'estremo dettaglio - per esempio abbiamo sviluppato un coltello col manico di pietra delle Dolomiti - in uno spirito che si pone come ambizioso obiettivo le 3 stelle Michelin, stiamo parlando di tanto sacrificio". Qual'è il tuo rapporto con la materia prima? "L'Italia ha un immenso giacimento di materie prime e quando sento parlare di mercato mi emoziono perché ci sono cresciuto, lì i profumi danzano. Infatti uno degli aspetti che prediligo del mio lavoro è il contatto fisico proprio con la materia prima: poterla toccare e capire al primo impatto come esaltarla. Poi c'è il momento della preparazione, che vivo come fosse una coccola, una premura affettuosa per passare alla fase della cottura: è qui che si crea la vera osmosi fra cuoco e materia. Non sono

un fanatico della tecnologia né amo il sottovuoto, mentre mi piace il fuoco e quel contatto che il calore di una fiamma può trasmettere a me e agli ingredienti. Oggi si sta perdendo parte di questa poesia di contatto fra cuoco e materia, ma io sono un romantico e ci tengo che anche i ragazzi acquisiscano questa sensibilità. Sono le sfumature

perché il palato va stimolato e lo stimolo crea interesse". Come ti rapporti con la tua brigata? "I miei maestri anno lasciato in me un'impronta profonda sia come chef che come uomo nel segno dell'etica e del rispetto dei collaboratori. Per me la parte umana è fondamentale e mi considero molto fortunato ad avere un team di giovani



ture che fanno la differenza in un ristorante gourmet, ma si acquisiscono solo con tanti anni sui fuochi e tanto spirito di sacrificio. Dalla loro i francesi hanno anche la capacità di pianificare in modo strategico e sono bravi a vendersi, ma non hanno i tanti incredibili microclimi del Bel Paese, che si estende da nord a sud per oltre mille chilometri, questo è il vantaggio competitivo di noi italiani". Cos'è fondamentale per te in un piatto? "Lo sguardo e l'impatto visivo perché in ogni piatto rivo le emozioni del tempo. Amo giocare su una disposizione degli elementi che non siano una copia in serie, ma per ognuno cerco d'adattare ed esaltare le forme, i colori, la disposizione nell'impiattamento. E quando vado a elaborare un piatto seguo la cosiddetta 'regola dei contrasti', caldo-freddo, acido-grasso, morbido-croccante

che hanno una passione viscerale per questo straordinario lavoro. Chi lavora e collabora con me, sa che amo un armonioso clima di silenzio: non per una forma di militarismo, bensì di concentrazione e comunicazione. Durante il servizio, amo il dialogo e i giochi di sguardi. Nella mia cucina lascio spazio al suono di un carré d'agnello che sfrigola, della brace che salendo in temperatura scoppietta, di un risotto che viene mantecato, di un pesce che frige delicatamente in una profonda pentola d'olio caldo. Il cuoco deve avere sensibilità, ascoltare l'ingrediente e per farlo occorre silenzio, coordinazione e la voce pacata di un leader che dirige questa danza, fatta di tempistiche ben precise. Per quanto gli ospiti definiscano la nostra una cucina elegante e delicata, dobbiamo trasmetterne anche il carattere e la con-



cretezza, che di solito è fatta di poche chiacchiere e tanta sostanza. Il mio gruppo in Casa Perla sposa quest'idea alla perfezione e tutti tengono molto al nostro progetto. Simone è un po' la punta, ma dietro ci sono gli altri giocatori perché non mi piace, come tante volte oggi capita, l'ego spropositato dello chef, sempre al centro dell'attenzione. Nel 2022 per me un grande cuoco, se non è prima di tutto un grande essere umano, non funziona". Com'è impostata la proposta? "Cerchiamo sempre di stare al passo con la natura, quindi facciamo parecchi piatti nuovi all'insegna della leggerezza, mettendo sempre al centro dei nostri pensieri, anche in tema salutistico, gli ospiti. Ogni piatto racconta una storia legata a un prodotto, a una materia prima, a una tecnica di cucina e tutti insieme raccontano la mia storia,

chi è Simone e quello che per me è identità: oggi un grande ristorante deve saper raccontare una storia per uscire dalle mode. Io sono abituato a basarmi sulla natura e sulla stagionalità, quindi parto dall'enorme universo dei vegetali, i frutti della terra sono l'input primario delle mie creazioni, infatti anche i dolci hanno un passaggio vegetale. Infatti quest'estate abbiamo iniziato il progetto di 2 grandi orti che si trovano uno a Marebbe, a 30 minuti da qua, dove c'è tutta la parte alpina di radici, erbe, fiori edibili e l'altro in Calabria a Pianopoli, in provincia di Catanzaro, il paese di origine della mia famiglia, che ci regala tutta la parte mediterranea legata alle verdure del sole. Sono gestiti entrambe con passione da ragazzi giovani con una filosofia estremamente naturale che va oltre il biologico e con loro abbiamo deciso

niente chimica, ma quando diciamo niente, è niente, senza deroghe! E sono talmente importanti che le loro produzioni dettano i tempi e determinano la struttura dei nostri menù. Senza scordare che anche la scelta del pesce, che proviene tutto dal Mediterraneo, segue strettamente la stagionalità, siamo noi che ci adattiamo a quello che il mare ci regala e non il contrario. Abbiamo il menu alla carta e poi ho chiesto a Michil di potermi esprimere liberamente con 2 menu degustazione - Percezione e Trasformazione - coi quali voglio dare ai nostri ospiti la sensazione di fare un viaggio. E i numeri parlano: prima c'era un rapporto del gran menù degustazione che era un 12% della scelta, mentre la

carta era molto molto importante, adesso abbiamo ribaltato la situazione e i menu degustazione contano per il 70%. Se prima La Stua di Michil era un luogo con una cantina epica dove gli ospiti venivano per bere una gran bottiglia e mangiare qualcosa, oggi la gente già ci vede come un ristorante dove vivere un'esperienza a 360°. Fortunatamente con Michil la scintilla è scattata sulle tematiche fondamentali che sono alla base ristorazione, cioè una filosofia di rispetto etico della natura e poi ci capiamo al volo, abbiamo la stessa visione di quello che è l'accoglienza, l'ospite, il savoir faire, da una parte romantica, ma dall'altra parte anche molto realistica. Quindi adesso ci sono tutti gli elementi perché possa concretizzarsi veramente il progetto di un gran ristorante gourmet, così stiamo facendo una pianificazione a lungo termine anche con lo staff. Senza scordare che la famiglia Costa ha fatto un importante investimento per dotarci di una cucina grande e tecnologica che ci permette di lavorare nel massimo del comfort. Oggi in questo progetto è coinvolto un gruppo di 35/40 ragazzi tra cucina, sala, ricevimento per scrivere una nuova storia della Stua di Michil". Ma all'Hotel La Perla ci sono anche altre attività di ristorazione... "In primis il ristorante di casa, dove vogliamo che l'ospite appunto si senta assolutamente a casa, quindi c'è una cucina semplice, diretta e confort. Si tratta di circa 100 posti a sedere divisi fra 7 bellissime e intriganti Stue antiche riservati esclusivamente agli ospiti di casa. E poi abbiamo il Bistrot, il nostro music club, dove vogliamo che gli ospiti si divertano con delle chicche particolari, dove deve prevalere la golosità e il piacere puro. Qui si parte dalla colazione del mattino, passando al pranzo dove abbiamo a disposizione anche la terrazza esterna, al pomeriggio con una piccola carta che prevede comunque sempre qualche piatto caldo per arrivare alla cena e al dopocena con la musica dal vivo e

Il sommelier Silvio Galan





una gran selezione di cocktail". La cantina è sicuramente una delle più leggendarie e sconfinata, vantando ben 3.000 etichette per un totale di oltre 30mila bottiglie, ma anche la più creativa, fantasiosa, incredibile che io abbia visto, tutto merito della lungimiranza del patron Michil Costa, che ha costruito una carta dei vini con pochi eguali in Italia, oggi nelle sapienti mani del capo sommelier Silvio Galvan... "Fortunatamente siamo in 3 sommelier a gestire il tutto, infatti, oltre a me, vi sono le colleghe Vanessa, che è il mio secondo e Valentina. La nostra cantina, che è visitabile da parte degli ospiti dell'hotel La Perla e per coloro che cenano alla Stüa, si chiama 'Mahatma Wine' da un'intuizione del signor Michil per portarci al cospetto grande spirito del Mahatma Gandhi, un racconto costruito per stupire, in omaggio alla grande anima del vino, che, oltre a conservare bottiglie incredibili, è un'installazione multi sensoriale. Negli anni Michil ha sempre cercato vignaioli che avevano l'idea di creare vini con un'anima, una propria identità, evitando d'acquistare quelli dal gusto 'globalizzato'. Così attualmente non abbiamo alcuni vini in carta perché la filosofia di casa risponde al concetto del bene comune e se i prodotti non la sposano, non li teniamo, infatti prima di fare un acquisto viene molto ragionato. Ma la nostra cantina non è un'esposizione e non è un museo, ma un luogo pulsante, in continua evoluzione anche dal punto di vista filosofico, in cui il vino è visto come

un'esplorazione dei terroir da cui proviene. Non siamo grandi amanti dell'estremismo e siamo sempre alla ricerca di vini che abbiano una grande eleganza, cercando di conoscere chi sta dietro l'etichetta. Sicuramente abbiamo una profondità d'annate veramente molto importante con verticali importantissime, cosa sempre più rara all'interno del mondo della ristorazione, però non sono solo i grandi nomi che ci stuzzicano, anzi siamo sempre alla ricerca di nuovi spunti, andando a scovare anche le più piccole aziende. Crediamo fermamente nel valore del tempo e vogliamo dare la possibilità ai nostri ospiti di fare un salto indietro nel tempo, così molte vecchie annate sono proposte anche al calice. Purtroppo in questo momento il vino è protagonista di una grossissima speculazione, divenendo un bene da investimento, mentre il bello è poterlo bere". Ci spieghi come vi approvvigionate dei vini durante il servizio? "La botola che rende possibile l'unico accesso alla cantina si trova al centro della Stüa ed è interamente rivestita di vetro. Così quando il sommelier si cala attraverso la pertica centrale, il palo dei vigili del fuoco per intenderci, per risalire con la bottiglia richiesta, l'effetto negli ospiti è tra l'esilarante e lo stupefacente!". Allora via, entriamo in questo luogo fiabesco, un labirinto fantastico ricco di sorprese legate non solo al mondo del vino, ma della musica, dei suoni, dei sensi, delle emozioni... tutte le passioni di Michil. Certo non vi troverete davanti alla "classi-

ca cantina", tutta buia e funesta, lugubre e muffosa, ma a un viaggio vivo, interattivo, laico, irriverente, geniale nel paese delle meraviglie del vino! Non quindi un freddo e anonimo interrato, utile alla perfetta conservazione di tesori enologici, ma non in grado di regalare atmosfere magiche, come invece secondo Michil il vino e tutto ciò che gli ruota intorno sa regalare. Lo spirito caotico, artistico e istrionico della cantina ribadisce fin da subito la natura giocosa e lo spirito goliardico di Michil Costa, che crede fermamente alle proprie idee con resilienza e convinzione. Perché il vino non è solo contemplazione e meditazione, ma pulsa, è gioia, è vita, è ritmo. Certo è difficile narrare con adeguata accuratezza e riprodurre su carta le suggestioni vissute durante questa "rock 'n' roll wine experience", va vista e vissuta. "Accoglienza. Ospitalità. Chi viaggia, nell'intimo, cerca questo. Si possono avere mete ambiziose, come spostare confini, o avventurose, come varcare fiumi e montagne. Ma nel fondo del nostro cuore si cerca una dimora, per il corpo e per l'anima. Ebbene, fra suggestive montagne e antiche leggende, qui c'è Casa Perla. Qui c'è una grande famiglia che comprende tutti coloro che si adoperano ogni giorno per dare vita alla Casa. Qui ci sono valori, c'è sapere. Che vorremmo condivisi e sullo stesso piano". Parola della famiglia Costa.

Hotel Posta Zirm

andrea cappelli

Dominate in tempi antichi prima dai Reti e poi dai Romani, è nelle Dolomiti dell'Alta Val Badia che affonda le sue radici la cultura ladina, un passato che si conserva nella lingua - il ladino appunto - e in quei suoi suoni strani, a volte duri, come il clima d'inverno, come la roccia, come la povertà.

Che fece da molla per far scattare quel coraggio e spirito d'intraprendenza che spinsero Franz Kostner, classe 1877, a trasformare nel 1908 la pensione "Gasthaus Post" - fondata giusto un secolo prima nel 1808 come stazione di posta, allora unica e modesta attività economica del paese - ospitando come primi clienti i suoi commilitoni della Grande Guerra. Sua, nel 1922, fu l'idea di sviluppare una rete di trasporto di linea locale, di-

SULLE DOLOMITI ALLA SCOPERTA DELLA CULTURA LADINA

ventata negli anni la principale società di corriere della provincia di Bolzano; sua, negli anni Venti, l'idea di dotare la pensione, ancora illuminata a petrolio e carburo, di una piccola centrale elettrica e ampliare la struttura, favorendo uno sviluppo esponenziale del turismo; sua, infine, l'idea di costruire, già negli anni Trenta, un impianto di risalita, una rudimentale slittovia, precorritrice della prima seggiovia d'Italia, realizzata nel 1938 e primo tassello di una rete d'impianti che oggi fa parte della celebre "Sella Ronda", percorso sciistico unico nel suo genere che si snoda intorno al gruppo del Sella in un carosello di piste che toccano i passi Sella, Pordoi, Campolongo e Garden. Ma Franz Kostner, oltre che un lungimirante imprenditore fu soprattutto un alpinista. Un amore per la montagna coltivato in primo luogo nelle sue Dolomiti, che tuttavia lo portò, complice il destino, a sfidare alcune tra le vette più alte e affascinanti del mondo, fin nel cuore dell'Asia, sulla catena dell'Himalaya, affaccia-

ta su quella Cina che pochi anni prima, quand'era un giovane ed entusiasta alpinista, aveva elevato nella sua fantasia a luogo d'avventura e scoperta per antonomasia. A lui è intitolato il rifugio che si trova in località Vallon, a 2.550 metri d'altitudine, base per accedere alle più belle pareti



di roccia della zona (Vallon, Cima 9, Cima 10, Piz da Lec) e meta ideale per facili escursioni di una giornata a cima Boè. Al Vallon è immortalato il grande amore di Franz Kostner per il “suo” paese di Corvara, per le “sue” montagne, le Dolomiti, per la “sua” gente, i Ladini della Val Badia. Per questi valori ha sempre battuto forte il suo cuore, il cui ritmo si è fermato all’età di 91 anni, il 4 no-

vembre 1968. E se la sorpresa è grande nello scoprire questa storia raccontata con orgoglio discreto dalla famiglia Kostner, le tracce di quest’incredibile passato sono ancor oggi chiaramente leggibili tra le mura stesse dell’albergo: nelle fotografie, nei quadri, negli oggetti dal sapore antico sistemati con gusto a completare l’arredamento e soprattutto nella “Nepal Stube”, la “Sala del Ne-

pal”, vero e proprio omaggio alla vita avventurosa di Kostner. A portare avanti tutto quello che aveva costruito in una vita d’attività il bisnonno Franz - vero e proprio pioniere del turismo in Val Badia, guida alpina di fama ed eroico sergente maggiore dell’impero austro ungarico durante la I Guerra Mondiale, quando qui era ancora Austria - sono oggi i fratelli Francesco, detto Franz e Silvia

Kostner, quarta generazione della famiglia, animati da sincera passione e indubbie capacità imprenditoriali: buon sangue non mente! Infatti, dopo i primi cent’anni di vita, festeggiati nel 2008, ancor oggi nel cuore di Corvara, a 1.558 metri s.l.m., immerso nel paesaggio naturale di rara



bellezza delle Dolomiti dell'Alta Val Badia, si trova il "Posta Zirm Hotel", simbolo della squisita ospitalità che offre al visitatore attento la cultura ladina. L'atmosfera che si respira nelle 67 camere di "casa Kostner", capace di calamitare turisti da tutto il mondo alla ricerca di silenzio e tranquillità, ormai sempre più rari da trovare nella quotidianità, è quella delle autentiche tradizioni altoatesine, che agli ospiti piace ricercare e alla gente del posto piace continuare a vivere: dal "Tracht", l'abito tradizionale un tempo indossato da uomini e donne nelle occasioni di festa, alle stufe in maiolica ai vivaci gerani che d'estate ornano balconi e fine-

stre. Qui l'integrazione uomo-natura si manifesta nell'agricoltura, nell'allevamento, nella falciatura dei prati, nel mantenimento del paesaggio tradizionale. E se d'inverno è la neve a dare emozioni, il Posta Zirm è il punto di partenza perfetto per gli appassionati di sci, essendo gli impianti di risalita accessibili direttamente dall'albergo cogli scarponi ai piedi, ma è anche luogo ideale in estate, quando la natura che circonda Corvara diventa il paradiso degli amanti del trekking, della mountain bike, dell'escursionismo, dell'arrampicata, dell'alpinismo. E al ritorno da una giornata d'avventure, che regni un sano freddo o un bel sole,





ad accogliervi è la suggestiva Wellness Farm dell'hotel con piscina coperta riscaldata e arricchita da giochi d'acqua (idromassaggio, gorgi, soffioni d'aria), dove la cultura locale si sposa a quella di popoli lontani: se dalla tradizione locale provengono i cosiddetti "bagni alpini", ossia bagni curativi di fieno o segatura di cirmolo, antichi rimedi utilizzati da tempo memorabile in Alta Val Badia, altre pratiche curative provengono dal misterioso Oriente, come l'antica scienza cinese dei meridiani, i benefici del massaggio thailandese, la filosofia indiana e i suoni liberatori del massaggio con le campane tibetane. Nel rispetto per queste antiche filosofie, la spa è stata ideata seguendo i dettami Feng Shui, antichissima scienza cinese del "vento e

dell'acqua" che, osservando il movimento energetico nella natura, insegna come armonizzare le nostre energie con l'ambiente che ci circonda. Il progetto di questa struttura unica di quasi mille metri quadrati è stato affidato all'architetto Marco Somavilla, che ha realizzato la Wellness-Farm sulla base dei 5 elementi o meglio dei 5 aspetti ciclici dell'energia: Fuoco, Acqua, Legno, Metallo e Terra. A ogni aspetto dell'energia corrispondono particolari cicli di trattamento, di differente durata: il fuoco è abbinato al rilassamento, l'acqua al rafforzamento, il legno alla stimolazione, il metallo al riequilibrio, la terra infine al ciclo completo. Accompagnano e raccordano i trattamenti conversazioni e degustazioni di tisane coi profumi delle essenze aro-

matiche che si mescolano ai suoni morbidi della musica. È il corpo che si riposa, grazie soprattutto al riposo della mente. Comunque il percorso verso il rilassamento e il benessere non sarebbe tale se non avesse il supporto, unico e potente, della natura intatta e ritemprante delle Dolomiti – dal 2009 dichiarate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità – cornice ideale per passeggiate ed escursioni che vengono organizzate quotidianamente. L'accompagnatore dell'hotel insegna agli ospiti le tecniche di respirazione, i semplici movimenti da fare per far fruttare al meglio la camminata, ma illustra anche le varietà di piante e fiori che incontrano lungo il cammino – ideali a esempio per preparare una tisana o aromatizzare una grappa - e rac-

contando le mille storie e leggende del mondo alpino. E sempre in tema benessere non va tralasciato un altro aspetto che pure costituisce un vero punto di forza del Posta Zirm: quello della gastronomia, infatti il ristorante gourmet à la carte interno all'hotel ogni sera, essendo aperto solo a cena, propone un vero viaggio sensoriale alla scoperta d'intriganti sapori per tutti coloro che soggiornano in mezza o pensione intera. Gli ospiti possono scegliere fra ben 3 menù di 5 portate, che variano quotidianamente, preparate espresse dallo chef Edgard Pescolderung e dalla sua brigata: il primo di prelibatezze tradizionali della cucina alpina,

In alto il fondatore Franz Kostner; sotto i pronipoti Franz e Silvia Kostner



il secondo a vocazione mediterranea e internazionale con piatti curati e saporiti in cui ha ampio spazio anche il pesce, e il terzo con un'innovativa e fantasiosa proposta di piatti vegani. Il bello è che si ha anche la possibilità di scegliere piatti da ogni menù, così da crearne uno proprio personalizzato. Una cucina d'alto livello e molto curata che ha come mantra metodi di cottura sani che esaltano i sapori senza eccedere in sale, grassi e zuccheri. La domenica sera la famiglia Kostner vi dà il benvenuto con un aperitivo in loro compagnia, a seguire una cena di gala. Le successive serate sa-

ranno coronate da eventi gourmet come il menu di selvaggina, di pesce, il folcloristico buffet di formaggi locali, il gran buffet di dolci, la serata nel pieno rispetto della tradizione ladina con l'ormai famoso cosciotto cotto e affumicato in casa e le tradizionali insalate di patate secondo la ricetta di nonna Cherubina. Alternativa all'abituale proposta delle più tipiche e gustose ricette del territorio, spesso però la cucina vegana viene associata a un'alimentazione noiosa e povera di sapori, invece sperimentando la proposta del Posta Zirm si scoprirà un mondo fatto di una gran varietà d'alimenti, tale da garantire ogni giorno proposte appetitose. Piatti in grado di mantenere, se non incrementare, il piace-

re di sedersi a tavola, una gioia per gli occhi, il palato, la salute! Ma la decisione d'introdurre un ricco e fantasioso menu vegano va incontro anche a una domanda sempre più precisa da parte di chi pure in vacanza non vuol rinunciare alla sua scelta etica e alimentare. Così come i vegetariani, anche i vegani non mangiano carne o pesce, ma estendono questa scelta e decidono di non assumere alcun alimento d'origine animale (uova, prodotti lattiero-caseari, miele), non indossare alcun capo d'abbigliamento e non utilizzare alcun cosmetico o prodotto d'altro tipo nel cui processo produttivo siano stati coinvolti animali. "Siamo orgogliosi di esser stati il primo hotel in Alto Adige a proporre ogni giorno ai nostri clienti un menu interamente vegan – ci dice Silvia Kostner – perseguiamo questa strada dall'estate del 2012 e l'esperienza accumulata ci aiuta a migliorare costantemente la nostra offerta di creazioni dall'anima green. Provo ogni singola ricetta prima di proporla in menù e sono tutt'altro che noiose... niente a che vedere coi tristi hamburger di tofu che spesso sono la sola alternativa proposta all'ospite vegano anche in strutture qualificate – commenta Silvia – ma ho sperimentato in prima persona le difficoltà di trovare proposte menù adeguate che abbinassero prodotti vegan al gusto. Invece quello vegan è uno stile di vita, non una moda passeggera e per questo occorre cura, raffi-

natezza e dedizione speciale anche nei confronti degli ospiti vegani". Una cucina genuina ma allo stesso tempo ricercata quella del Posta Zirm, senza perdere la semplicità, dando massima importanza alla qualità degli ingredienti, privilegiando la stagionalità, la reperibilità regionale e la provenienza da un commercio sostenibile. "La nostra è una tradizione di famiglia che inizia con nonna Cherubina - cuoca sopraffina che ha gestito il ristorante dagli anni Cinquanta alla metà degli anni Ottanta - e continua oggi con chef Edgard Pescolderungg, un nipote di mia nonna, che era appunto Cherubina Pescolderungg in Kostner. Negli ultimi trent'anni tutti gli aspetti del settore turistico hanno subito cambiamenti sensibili sia in ordine l'offerta che alle aspettative del cliente che viene ad Alta Badia – racconta Franz Kostner - ricordo che mio nonno faceva l'ordine delle verdure a metà ottobre, veniva il camion, scaricava e le verdure erano acquistate per tutto l'inverno. Con la logistica odierna le forniture sono quasi giornaliere, dando la possibilità alla cucina d'assumere abitudini di lavoro che ci hanno portato a piatti espressi creati sempre con materie prime fresche. La nostra affezionata clientela oggi è per la metà italiana e metà estera con tantissimi tedeschi, inglesi, americani, così col tempo ci siamo trovati a dover far fronte alle abitudini alimentari di un pubblico che ovviamente cerca sempre la cu-



cina del luogo, però adattata ai propri gusti. Quando ormai più di 10 anni fa abbiamo introdotto la cucina vegana, il parto è stato doloroso, infatti all'inizio l'impatto è stato forte poi lentamente la tendenza si è ribaltata e da alcuni anni, con nostra gran sorpresa, il menù total green è quello che va per la maggiore. Non che la maggioranza degli ospiti siano vegani, ma sono incuriositi, tengono alla linea e poi per affrontare la vita di montagna preferiscono non appesantirsi troppo". Come definiresti la vostra cucina? "L'Alta Badia da anni fortunatamente ha uno standard molto alto e questo ci spinge sempre a stare al passo coi tempi, ma non ci interessa andar dietro alle mode che vanno verso elaborazioni eccessive con sapori particolarmente strani e forti, spesso frutto di estremizzazioni e forzature. La nostra filosofia è cercare di esaltare i sapori attraverso gli ingredienti del territorio, forti di una

bella rete di fornitori di prossimità. La forza sta nel nostro staff di cucina, composto da ben 9 persone che creano per ogni cena ben 18 piatti espressi per tutti gli ospiti dell'albergo, si parla di 125/150 persone con un tavolo assegnato all'arrivo che manterranno fino alla fine del soggiorno". E per i golosi vi è anche una taverna esterna assolutamente da provare... "Da oltre 70 anni la Taverna del Posta è un famoso punto di ritrovo nel centro di Corvara e dopo aver fatto ballare intere generazioni, ha cambiato totalmente aspetto. Con la primavera del 2014 la discoteca è chiusa per dare inizio a un'epoca nuova, infatti ci siamo dedicati totalmente alla ristorazione con l'apertura di un locale con grill per le carni e pizzeria con forno a legna che funziona sia a pranzo che a cena, dalle 7,30 di mattina alle 11 sera, facendo servizio bar. La Taverna, coi suoi dettagli decorativi e una nuova sala realizzata



in uno stile semplice ed elegante, usando materiali naturali delle Dolomiti, conquista sempre con un'atmosfera briosa, informale ma chic allo stesso tempo. Funziona con una propria cucina che vanta brigata di 7 elementi, oltre a 2 pizzaioli che lavorano con un impasto multi cereali di 72 ore, davvero fragrante e saporito, che è il segreto di una buona pizza, cioè quello che fa la vera differenza, permettendone una digeribilità incredibile. Per non parlare della nostra griglia, uno speciale forno a carbonella con 3 cassetti, che ha il gran vantaggio di mantenere identica la temperatura da entrambe i lati della cottura, che così risulta molto più omogenea per i nostri tagli succulenti di selvaggina di montagna, come capriolo, cervo e camoscio". Dal 2020 il settore dell'ospitalità è molto cambiato... "Il nostro mondo è stato messo a durissima prova su tanti aspetti, ora finalmente c'è una ripresa,

viviamo un riallineamento con quello che ricordiamo del periodo precedente al covid, forti di un grosso desiderio di riprendere le vecchie abitudini con un bell'interesse, sia a livello nazionale che europeo e anche internazionale, a investire i propri risparmi per una vacanza in montagna per passare le giornate all'aria aperta. Ma ci dobbiamo rassegnare al fatto che qualcosa è comunque cambiato: se da un lato c'è un forte desiderio di stare insieme, di vita mondana e di ricevimenti, dall'altro gli ospiti vogliono più privacy, per esempio l'utilizzo della Spa ha avuto una forte contrazione perché tante persone reputano l'ambiente comune ancora rischioso, mentre è in incremento la richiesta di alloggi più grandi che abbiano una grande attenzione all'arredamento e al confort, che permettano così

Silvia Kostner durante una scalata



di passare più tempo in camera, magari anche con la possibilità di cucinare, limitando il tempo che si passa nelle zone comuni. E sarà un trend che probabilmente non si estinguerà a breve". E proprio a seguito di questi ragionamenti vi siete avventurati in grandi lavori di ristrutturazione... "Stiamo intervenendo su un'ala già esistente dell'hotel dove insistevano 6 camere distribu-

ite su 2 piani dove al piano inferiore c'era il soggiorno e il bagno poi internamente si saliva una scala per raggiungere la zona letto e un grandissimo appartamento di 170 metri quadrati. Erano camere concepite a metà degli anni Settanta e successivamente ristrutturate però la logica architettonica era rimasta tale col bagno posto un po' scomodamente al piano sotto, mentre al piano di sopra faceva molto caldo. Oggi, su 2 piani distinti, nasceranno 11 alloggi di grande confort con

una metratura che va da oltre 40 metri quadrati fino a ben 80 metri quadrati. Un aspetto che abbiamo curato molto è la possibilità della preparazione di tisane e tè all'interno della camera con un lavandino all'interno dell'unità abitativa e un armadio dedicato con dentro tutto quello che serve per uno spuntino, quindi non si va più in bagno a prendere un bicchiere d'acqua. Sei di queste camere avranno addirittura una sauna privata all'interno della camera o sul balcone e altre 6 una bella va-

sca da bagno panoramica di design per 3 persone proprio davanti alla finestra con vista sulle montagne. Tutte le camere avranno anche una chaise longue, quindi la possibilità di un'unità di lettura dedicata o post sauna di riposo, oltre all'angolo tavolo, scrivania significativamente più grande di quello che siamo abituati a trovare". Avete altri progetti per il futuro? "Vi sono molte possibilità di sviluppo, per esempio abbiamo un parcheggio molto grande dietro all'hotel che entro 5 anni vor-



remmo coprire con un piano di parcheggio e sul tetto creare un bello spazio esterno verde, che è la cosa che ci manca di più in estate, essendo nel centro del paese di Corvara, magari con un prato, una terrazza, una sala relax e una piscina". Non vi resta che mettervi in viaggio verso queste mistiche montagne, che vi racconteranno le mille antiche leggende del mondo alpino, dove ancora si possono sentir bramire i fieri cervi col loro imponente palco di corna.



S. Grand Hotel Sitea

piera genta

DA UN SECOLO SALOTTO DELLA
GRANDE OSPITALITÀ TORINESE



Dal 1925 albergo nel cuore risorgimentale del centro storico di Torino, il Grand Hotel Sitea, teatro di mille avvenimenti tra cronaca, storia e quotidianità, è situato in via Carlo Alberto 35, alle spalle di via Roma e piazza San Carlo, a pochi minuti da Piazza Castello, posizione ideale per chi desidera spostarsi a piedi per visitare i musei o dedicarsi allo shopping di lusso.



Oggi protagonista di questa storia d'ospitalità di charme è la quarta generazione d'imprenditori della famiglia Buratti Lera, che rappresenta il meglio dell'hotellerie subalpina, sotto l'attenta direzione del general manager di lungo corso Fabrizio Musso. E in cento anni di vita le suggestive sale del Grand Hotel Sitea hanno visto grandi artisti, scrittori di fama mondiale, premi Nobel, musicisti, calciatori e personaggi celebri nei più diversi ambiti, da Uto Ughi a Rita Levi Montalcini, da Marcello Mastroianni a Michel Platini, passando per Banana Yoshimoto, Lou Reed e Ray Charles, accolte nell'ovattata riservatezza delle sue stanze. Tanto che nel 2001 il Grand Hotel Sitea ottiene l'ambito riconoscimento di "Locale storico d'Italia", diventando membro della prestigiosa Associazione. Oggi questo 5 stelle elegante e lussuoso, che rappresenta il meglio dell'art de vivre torinese, dispone di ben 120 camere singole e doppie di cui 3 Junior Suite e una Classic Suite, luogo ideale per il riposo dopo una giornata di lavoro o di visite. Il Grand Hotel Sitea, col suo stile sobrio e allo stesso tempo raffinato, vi accoglierà con la massima attenzione a ogni dettaglio per rendere la vostra permanenza in quella che fu la prima Capitale d'Italia del Regno d'Italia, dal 1861 al 1865, un'esperienza unica e indimenticabile. Improntato a un'ospita-

lità di gran tradizione e alto profilo, dove quadri di antichi maestri, preziosi arredi d'antiquariato e oggetti di design acquistano una potente valenza decorativa, il Grand Hotel Sitea esprime il suo fascino nella discrezione e riservatezza delle sue atmosfere rarefatte. L'hotel dispone anche di un centro congressi con spazi attrezzati e di sale eleganti dove organizzare eventi di classe. Ma il vero e proprio fiore all'occhiello del Grand Hotel Sitea è la cucina, attenta ed esclusiva, che lo rende anche un'apprezzata meta gourmet. Tanto che al ristorante stellato Il Carignano è arrivato in cucina come executive chef il famoso Davide Scabin, coadiuvato dai giovani Francesco Polimeni, classe 1997, da anni chef de cuisine e da Kevin Gardini. Davide Scabin si occuperà col suo estro creativo della ristorazione nella totalità del Grand Hotel Sitea (ovvero il ristorante stellato Il Carignano, il bistro Carignano Pop), del Royal Palace Suites e del Carignano Banqueting. "Consci dell'immenso capitale umano presente in azienda, cercheremo, insieme al nuovo direttore d'orchestra, di raggiungere nuovi e più ambiziosi traguardi aziendali facendo della nostra 'torinesità' un tratto distintivo" racconta la proprietà. "Entrare in una realtà così strutturata, come quella della squadra di Grand Hotel Sitea, è per me sia una sfida a livello organizzativo, sia un'opportunità per poter nuovamente esplodere tutta mia creatività" commenta Davide Scabin. Il team di cucina vuol trasmet-



tere nei piatti sapori riconosciuti, che tutti noi abbiamo nella nostra memoria, partendo dalla selezione di materie prime d'altissima qualità, proposte però in una nuova veste e diversi abbinamenti. Al famoso ristorante "Il Carignano", che ha ottenuto l'ambita stella Michelin nel 2016, la proposta enogastronomica è ispirata alla rinomata cucina piemontese dei Principi di Carignano, ridisegnata attraverso i codici tradizionali del gusto: un'unione di classe fra innovazione e tradizione, perché si innova, si recupera e si evolve una tradizione antica, adattandola alle sfide, alle conquiste e alle esigenze dei nostri tempi. Alla proposta stellata del "Il Carignano", si affianca, sempre con la medesima filosofia, il Pop Bistrot "Carlo e Camillo", luogo che concilia raffinatezza, leggerezza e informalità nelle proposte sia per il pranzo e che per la cena o per un aperitivo con eleganti golo-

sità, da consumare anche nel dehors esterno. Boiserie nere e inserti dorati, a ricordare l'eleganza sabauda, alle pareti i ritratti di tante star internazionali che qui hanno transitato: addirittura fu proprio qui che, nel 1935, debuttò per la prima volta a Torino il grande jazzista Louis Armstrong, in quello che fu anche l'ultimo concerto che tenne in Italia, prima dell'entrata in vigore delle leggi razziali. Un locale che oggi vuol costituire un irresistibile richiamo per coloro che amano i buoni sapori, alla ricerca di un contesto conviviale e familiare. Il gusto classico, a tratti raffinato, di Carlo Alberto di Savoia si unisce alla passione per la buona cucina verace del conte Camillo Benso di Cavour con in carta piatti della tradizione come la carne cruda di Fassona, il vitello tonnato, l'agnolotto gobbo piemontese al sugo d'arrosto e il carpione di Grissinopoli di vitella piemontese.

In alto a sinistra il direttore Fabrizio Musso e a destra gli chef Francesco Polimeni e Kevin Gardini e lo chef stellato Davide Scabin





andrea cappelli

Il Metropole DI VENEZIA

Lo chef Simone Cantafio

A photograph of a hotel room interior. In the foreground, a bathtub with a mosaic tile finish is visible. On the edge of the tub, there are folded white towels, a small green plant in a gold-colored pot, and a bottle of dark liquid. In the background, a large window with a decorative metal railing looks out onto a body of water and a city skyline, including a prominent church with a tall, thin tower. The room has dark wood paneling and patterned curtains.

L'ICONICO HOTEL
DI LUSO SULLA
SUGGESTIVA RIVA
DEGLI SCHIAVONI
PRESENTA LA
NUOVA CUCINA
SOSTENIBILE
CONTEMPORANEA
DELL'ORIENTALBAR
& BISTROT,
FRA L'ORIENTE
E LA LAGUNA

*Vasca in mosaico madreperla
nel salotto della Exclusive suite
Damasco vista laguna*

Il Metropole di Venezia, iconico 5 stelle indipendente, si trova sulla suggestiva riva degli Schiavoni, gode di una posizione straordinaria a pochi passi dai Giardini de La Biennale e Piazza San Marco. Eclettico e teatrale, è un hotel che seduce per il sofisticato fascino veneziano intriso di Oriente, l'attenzione ai dettagli e l'atmosfera intensa che pervade ogni ambiente.

A renderlo unico, camere e suites con una spettacolare vista sulla Laguna arredate con pezzi d'epoca originali e preziosi tessuti che richiamano la tradizione di Venezia, fondata il 25 marzo del 421 d.C., giorno in cui venne consacrata la splendida chiesa di San Giacomo di Rialto, probabilmente la più antica della città, inestimabile 'Patrimonio Mondiale dell'Umanità' Unesco. Da più di cinquant'anni il Metropole è gestito dalla famiglia Beggiato, albergatori veneziani "doc" da ben 3 generazioni. Oggi al timone vi è la dinamica Gloria, vera e propria anima bella di questo

Exclusive suite Damasco vista laguna



boutique hotel: appassionata e creativa, la sua gestione è conosciuta in tutto il mondo per una calda ospitalità lontana dalle convenzioni. Al Metropole è come abitare nella storia... "Il nostro obiettivo e la nostra sfida, tramite l'arredamento d'antiquariato e le collezioni d'oggetti (ventagli antichi, borse antiche, specchi antichi, cavatappi antichi) è quello di far vivere i nostri ospiti in un museo ma con un'accoglienza autentica e molto contemporanea. Qui ogni angolo racconta storie del passato e gli ospiti illustri che vi hanno soggiornato. In questo periodo stiamo lavorando al progetto di affissione di una targa sulla facciata principale dell'Hotel a perenne ricordo dei soggiorni veneziani al Metropole del padre della psicoanalisi Sigmund Freud (Freiberg, 6 maggio 1856 -

Hampstead, 23 settembre 1939)". Ma il Metropole offre anche un'oasi di benessere, che pochi hotel a Venezia possono vantare: "Abbiamo la nostra straordinaria e intrigante Metropole Spa - dal latino 'Salus per Aquam', cioè la salute attraverso l'acqua - & Wellness, realizzata interamente da maestranze artigiane veneziane, inaugurata a fine febbraio 2020, un ambiente davvero molto veneziano, suggestivo, avvolgente e intenso d'ispirazione orientale, decorato con colonne antiche, dove ritrovare il benessere d'anima e corpo. Così l'energia vibrante dell'oro, simbolo di calore e forza, domina il contesto attraverso rifolgenti mosaici e decori in foglia 24 carati, fondendosi alle proprietà rilassanti dell'acqua. Gli ospiti possono infatti godere di una piscina intima ma scenografi-

ca a 37° con profondità di 135 centimetri dove immergersi per godere delle proprietà benefiche dell'acqua calda, oltre a una stazione idromassaggio e giochi d'acqua con getti massaggianti che aiuteranno ad abbandonare le tensioni; l'hammam, bagno di vapore caldo alle essenze aromatiche pregiate, rinvigorisce e rigenera: qui la pelle acquisisce luminosità e tonicità in poco tempo, anche grazie all'uso del tradizionale sapone nero; poi un rito antico: una vasca raccoglie il ghiaccio a cui attingere per favorire lo scambio termico dopo l'hammam e ottenere un effetto rinvigorente. Un percorso multisensoriale che influisce positivamente sul benessere della mente anche attraverso una doccia con cromoterapia dove la variazione di temperatura e l'intensità dei getti d'ac-



qua aiutano a riattivare l'organismo; a scaldare tutta l'atmosfera, fiamme calde per conciliare il riposo, rasserenare la mente e invitare alla meditazione. Un'incredibile esperienza sensoriale tra lumi di candela, essenze intense e vapori caldi per una sensazione d'appagamento immediato che potrà essere completata con massaggi dalle tecniche orientali, trattamenti e rituali speciali, dove a colpire è senza dubbio l'uso esclusivo. Un gran salottone con un'atmosfera d'intimità, dove si può richiedere anche un drink che viene offerto con un cesto alla porta, senza che nessuno entri all'interno: 90 minuti di totale privacy – senza richiesta specifica, non c'è all'interno personale della spa -, relax assoluto e sicurezza, grazie alla regolare attività di sanificazione e aerazione degli

spazi". E dopo gli anni stellati Michelin, che hanno caratterizzato per più di un decennio la cucina dell'Hotel Metropole, a marzo 2022 si è aperto un nuovo importante capitolo per la ristorazione dell'Orientalbar & Bistrot. La spinta si è originata dal desiderio della proprietà di ripartire con grande energia dopo le sfide affrontate durante il biennio di pandemia, continuando comunque a perseguire l'obiettivo d'eccellenza e dell'alta qualità, ma rispondendo però anche alle esigenze di un consumatore sempre più consapevole e attento verso l'ambiente e valorizzando la duplice anima della cucina, orientale e veneziana. Così la scelta di prodotti freschi e genuini del territorio e della Laguna, le relazioni con piccoli fornitori, la stagionalità e la cura per l'estetica dei piatti si uniscono

a nuovi valori legati alla sostenibilità, ponendo un occhio attento sulla riduzione degli sprechi e puntando sul "fatto in casa", a partire dai panificati – pasta, pane e dolci – che vengono sfornati quotidianamente. "Ho fortemente voluto un Bistrot, una formula fruibile, meno formale, che approcciasse il bisogno di benessere e buon cibo in modo più semplice ed essenziale – racconta la general manager Gloria Beggiato – l'obiettivo è avvicinare lo stile del bistrot alla filosofia dell'hotel, creando un progetto artigianale che valorizzi l'autenticità di Venezia e il suo storico ruolo di crocevia per l'Oriente. Il nostro executive chef Roberto Dal Seno ha preso profondamente a cuore questo percorso e il comando della cucina con grande professionalità e organizzazione. Sono piacevolmente

colpita dalla sua profonda conoscenza delle materie prime e dall'impegno d'ottimizzare il prodotto al 100%, ottenendo risultati davvero interessanti. La cenere vegetale, per esempio, è una vera e propria pillola contro gli sprechi. Ottiene una polvere tostando le bucce di porro e l'involucro di altri vegetali, che utilizza per dare sapidità e nuance al piatto. Un ottimo risultato è stato ottenuto per esempio sui moscardini e sulle verdure dell'orto". Luogo prediletto da musicisti e artisti, l'Orientalbar & Bistrot accoglie l'ospite grazie al suo spiccato animo retrò e savoir faire da speakeasy col suo arredo distintivo e iconico: alle pareti specchi antichi e armature thailandesi dell'Ottocento si incastonano in boi-

serie di legno scuro che ne fanno da cornice; i tendaggi a sipario rosso intenso aprono la vista dalle grandi finestre che si affacciano sulla Laguna; morbidi divani in velluto, mobili coloniali e un'opera d'arte contemporanea site-specific firmata dall'artista Joseph Kosuth – inaugurata durante il vernissage della Biennale Arte 2017 – insieme alle luci soffuse e ai lumi di candela regalano all'ambiente un'atmosfera inimitabile. Una curiosità dalla storia: alla fine del Settecento, questo spazio era la cappella in cui il musicista Antonio Vivaldi compose alcune delle sue più celebri opere e dove per circa quarant'anni impartì lezioni di musica alle giovani putte dell'allora Ospedale della Pietà. Di quel periodo, oggi è ancora possibile ammirare le colonne originali agli estremi del banco bar. Così oggi all'Orientalbar & Bistrot, luogo dall'atmosfera senza tempo, si è passati dal buon bere al buon bere e mangiare: "Sono veramente emozionata vedendo i veneziani, clientela a cui teniamo particolarmente, che tornano a trovarci per godere della loro mistica città – racconta Gloria Beggiato – quindi, quando pensiamo alla nostra offerta di ristorazione, cerchiamo di mettere insieme le esigenze di un pubblico internazionale col gusto della clientela locale". Ed ecco che il menu inizia con 2 degustazioni d'assaggi che esplorano al meglio il dualismo della nuova proposta: i "Veneziani" rappresentano la selezione dei



sapori più tradizionali e includono gli intramontabili patè di fegato alla veneziana e sarda in saor; gli "Oriental" sono invece caratterizzati dall'uso di spezie, aromi e ingredienti tipici della cucina fusion, com'è possibile sperimentare assaggiando "takaki di tonno alle erbe, salsa ponzu e shiso". L'esperienza continua poi con le portate principali. "L'antipasto 'le verdure dell'orto' è un punto d'arrivo nell'elaborazione del vegetale, dove la lunga preparazione e le diverse consistenze ottenute sono l'espressione di un livello molto alto di sperimentazione – spiega l'ex executive chef Roberto Dal Seno – con gli ortaggi di stagione che vengono trattati in diversi modi: affumicati, cotti sottovuoto, brasati, caramellati e poi ricomposti su un terriccio di malto". La valorizzazione dei vegetali continua poi col risotto scelto per la nuova carta che, oltre a proporre una selezione di verdure dell'Isola di Sant'Erasmo, è arricchito da gamberi rossi, katsuo-

bushi e una mantecatura alla vaniglia. Il baccalà rimane il protagonista indiscusso sia nei primi che nei secondi. I ravioli ripieni sono guarniti con una crema di pomodoro montata all'olio e un surplus di rosso d'uovo, serviti con un brodo di pesce povero della Laguna. Il secondo di baccalà è invece presentato in un tegame di rame con polenta bianca, burro nocciola e capperi fritti. "Dulcis in fundo" introduce infine una selezione di dessert dove spicca un'interessante proposta di 7 piccole emozioni da condividere: ananas caramellato, mela al pepe di Sichuan, tiramisù, croccante al cioccolato, prugne con mousse al cioccolato bianco e cialda di patate con caramello. Oltre a una cucina rinnovata, all'Orientalbar & Bistrot si ritrova anche la sua altra anima, cioè l'esperienza, il successo inalterato e il fascino del bartending del passato, espresso nel modo più autentico e fedele. Qui i cocktail e i drink storici sono i protagonisti e vengono ri-

prodotti seguendo le ricette, le tecniche di realizzazione e il servizio a regola d'arte. La carta valorizza gli Unforgettable e i Classics e ogni scelta viene accompagnata e valorizzata dal racconto del nostro barman. I Martini Cocktail – su tutti, Vesper Martini e Montgomery – vengono realizzati seguendo la tecnica del pre-batch, ossia la miscelazione 24 ore prima del servizio per mantenere la temperatura e la gradazione alcolica perfette. Tra i Signature, il Metropole è il drink iconico del Metropole: servito in un'elegante e scenografica coppa Champagne, è a base di frangelico, liquore di pera, Champagne, cherry e una scoppiettante zolletta di zucchero. L'Oriental Spritz è invece una rivisitazione dello spritz classico, realizzato con una riduzione preparata in casa con liquore greco, radice di zenzero e cardamomo. In primavera e in estate poi il grande Giardino degli Agrumi nella corte interna, coi suoi soli 30 coperti riservati anche agli

ospiti esterni, è un'oasi lussureggiante con palme e gelsomini profumati: "Il polmone verde del Metropole è un cornice di pura quiete da vivere nella bella stagione in ogni momento della giornata – commenta la signora Beggiato – dalla colazione al mattino fino al servizio dell'Oriental bar, col suo immutato fascino d'altri tempi e l'atmosfera coinvolgente, tutti i giorni dalle 11 a mezzanotte. Location perfetta al tramonto per un aperitivo serale all'aperto al rientro da una giornata alla scoperta della città, è fruibile comunque anche col maltempo perché abbiamo una parte coperta, quindi assolutamente non è condizionato dal meteo". Ma vi sono anche altre esperienze da provare, come i sabati delle cene speciali con l'offerta di un menù dedicato alla serata e accompagnamento di musica dal vivo, che in estate trovano la propria cornice nel giardino dell'hotel, spazio verde dallo charme esotico. E da ottobre a marzo, tutti i pomeriggi, viene proposto di vivere il rito del tè con una selezione di pregiate miscele in foglia Dammann Frères servite in stile inglese oppure orientale con piccola pasticceria fatta in casa. Anche l'offerta della conciergerie si è completata con un portfolio insolito... "Abbiamo creato 4 esperienze per permettere ai nostri ospiti d'approcciare una Venezia autentica, partiamo con l'aperitivo al tramonto per il quale un lussuoso taxi acquatico attraverserà alcuni dei più suggestivi piccoli canali di Venezia per scoprire gli scorci più pittoreschi della città per concludere l'e-

sperienza nello speciale momento dell'imbrunire con una bottiglia di bollicine italiane e piccoli assaggi serviti in un cesto di vimini. Si brinda a bordo, davanti a un indimenticabile tramonto sulla Laguna. Altra intrigante proposta è il tour privato dei giardini segreti con una guida d'eccezione, la scrittrice Mariagrazia Dammicco, che sui romantici spazi verdi veneziani ha pure scritto un libro. Proseguiamo con l'esperienza alle Tessiture Bevilacqua – le radici della famiglia nel mondo della tessitura affondano nel 1499 – dove si entra in un mondo antico coi pavimenti in legno che scricchiolano e questi telai del Settecento giganteschi in legno con milioni di fili... Un'arte che risale alla 'Scuola della Seta' della Serenissima che sta andando perduta, dove le tessitrici, rigorosamente a mano, creano fantastici e preziosi velluti, damaschi e broccati veneziani. L'ultima è la visita all'isola monastero di San Francesco del Deserto, dove il santo fece tappa nella primavera del 1200 di ritorno dalla Terra Santa imbarcato su una nave veneziana, accompagnati da uno dei 5 monaci residenti, 4 ettari fuori dal mondo con questi cipressi altissimi in mezzo alla laguna solcata dagli aironi, dove in inverno si va a caccia. Come vedi sono esperienze veramente speciali perché cerchiamo di differenziarci, quindi le cose strepitose, che danno un brivido anche a me che sono veneziana, ho pensato di condividerle!".



Londra Palace Venezia

ANTICO E NUOVO
SALOTTO
IN RIVA
DEGLI SCHIAVONI

NOVITÀ
IN CUCINA CON
LO CHEF DANIELE
GALLIAZZO

Il Londra Palace Venezia 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, mobili d'antiquariato, tutte dotate di bagni spaziosi e luminosi, comodi armadi, rispetto dell'eleganza dell'inconfondibile stile veneziano. 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 Venezia risale al 1853, quando si chiamava Hotel d'Angleterre & Pension, poi diventato Londres. Nel 1865 venne costruito il Beau Rivage in stile neolom-

bardesco, 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 comuni interni hanno dato all'albergo il suo attuale aspetto con la denominazione "Londra Palace", che è arrivata negli anni Settanta del Novecento. L'albergo 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. Oggi, dopo quasi 170 anni di vita, il Londra Palace Venezia si presenta con una nuova veste e un naming rinnovato, che sottolinea con maggior forza la magnificenza della sua localizzazione. Sempre in perfetto equilibrio tra passato e futuro,

nel segno della contemporaneità e della luce per un inedito contemporaneo look & feel, che, se da un lato coinvolge tutti gli asset dell'hotel, dall'altro ne lascia inalterata l'anima unica e magica, come quella di Venezia. Il Dna inconfondibile di questa iconica dimora è stato riletto e rinnovato

in una chiave interpretativa autentica e attuale, sempre rispettosa degli standard dell'alta ospitalità che la città vuole offrire. Il nuovo interior design è frutto di una minuziosa ricerca storica e diventa espressione e protagonista della Venezia contemporanea, che porta a nuova vita il proprio stile:



le sete, i velluti e i broccati utilizzati all'interno dell'hotel infatti sono chiaramente individuabili, come gli elementi tradizionali locali, quelli nati ispirandosi dallo studio dei dettagli ritrovati in aristocratiche ville venete. Questi tessuti, tuttavia, sono stati ridisegnati aggiungendo alle linee storiche stilizzazioni geometriche e figure astratte: l'essenza dell'antico è ancora presente, ma in una forma più leggera e dinamica che oggi incontra il *genius loci* della città. In questa cornice si trovano oggi nuovi complementi d'arredo, sodalizio tra storia e futuro – dai lampadari di Fortuny ai vetri di Murano – realizzati dai maestri artigiani locali con nuove forme e colori. E fin dall'arrivo dal Bacino di San Marco, in Riva degli Schiavoni, la Lounge si presenta come un nuovo - antico salotto veneziano in cui si stagliano le inserzioni di design dei lampadari di Murano e gli specchi d'antan, capaci di catturare la potentissima luce naturale della laguna, riproiettandola in tutti gli ambienti interni della dimora. Le ricercate sedute di velluto color bruno poi danno vita a un vero e proprio luogo di ritrovo, aperto agli ospiti dell'hotel e a nuove contaminazioni da parte della città. Il legame profondo con la storia della Serenissima e l'accoglienza impeccabile hanno determinato l'appartenenza alla Relais & Châteaux del Londra Palace Venezia dal 2012 - da 10 anni unico Relais & Châteaux della Laguna - associazione fonda-

ta nel 1954, che oggi conta oltre 580 hotel e ristoranti in tutto il mondo, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi famiglie - uniti dalla passione genuina per il proprio mestiere, cioè l'ospitalità ad alto livello e dal desiderio d'instaurare con gli ospiti un legame autentico, coniugando il fascino di un albergo storico col comfort e i servizi più avanzati. Presente in tutti e 5 i continenti, dai vigneti della Napa Valley alla Provenza fino alle spiagge dell'Oceano Indiano, Relais & Châteaux invita i viaggiatori da ogni angolo del mondo a vivere dei

"delicious journeys", assaporare l'inimitabile *art de vivre* radicata in ogni cultura locale e condividere esperienze uniche e indimenticabili. Gli associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo, affinché possano continuare a essere tramandate e a prosperare. E nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'Unesco un "manifesto" che sancisce la volontà e l'impegno a tutelare, da parte di tutti gli hotel associati, l'ambiente e il patrimonio culturale di cia-

scun territorio, ognuno con le proprie diversità gastronomiche. Infatti, in linea con questi principi, il settore ristorazione del Londra Palace Venezia propone una cucina autentica che, lasciandosi ispirare dalle primizie del giorno del mercato di Rialto, rivisita i sapori della laguna con creatività. Il team del Londra Palace Venezia 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

Il maître de maison Alain Bullo



contagiosa che nel 2019 è stata premiata col prestigioso "Welcome Trophy" di Relais & Châteaux. Ma ogni spazio del Londra Palace Venezia è concepito per regalare un'esperienza emozionale, come la spaziosa veranda sulla Riva degli Schiavoni, che accoglie gli ospiti dalla prima colazione fino a tarda serata: un intrigante dehors che diventa intermezzo per una piacevole pausa, un lunch raffinato o una cena romantica sottolineata dalla melodia lagunare, dove fermarsi a gustare le specialità gastronomiche e sorseggiare un cocktail creativo, 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 Venezia 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 che consente d'ammirare una visuale unica, a perdita d'occhio, spaziando dalle isole lagunari fino alle Dolomiti innevate. Questo prezioso angolo di paradiso permette una vista a 360° sulla Serenissima e viene spesso richiesta, in modo esclusivo, per occasioni speciali. Il Londra Palace Venezia 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 3 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; 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 Allotte, il nonno, ma i veneziani, illuminati bizantini, scoprono l'arcano e, come riporta la "Gazzetta di Venezia" del 12 luglio 1884 "Onori e ricevimenti non gli furono risparmiati... Venezia lo salutò con striscioni con la

scritta '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". 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 aveva scelto casualmente il Londra Palace per l'alloggio.

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, D'Annunzio e recentemente a Verne sono dedicate splendide suites affacciate sulla laguna: quella del compositore russo riporta appese alle pareti, rivestite di tessuti preziosi, le testimonianze del suo passaggio a Venezia e al Londra Palace; mentre la Jules Verne richiama come atmosfera e dettagli i viaggi straordinari del racconto dello scrittore francese. Alla guida della dimora e di tutto il team di



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; il poeta e saggista russo Iosif Brodskij, Premio Nobel per la letteratura: come tutti

professionisti che si dedicano con passione e dedizione all'ospitalità, il distinto, elegante e discreto maître de maison Alain Bullo, che, incredibile destino della vita, conosce questa dimora da quand'era bambino: suo padre, veneziano, concierge al Londra



Palace per oltre cinquant'anni e sua madre, parigina, si sono conosciuti proprio in questa icona d'ospitalità. Testimone e voce narrante – da ben vent'anni, di cui gli ultimi 10 come Maître de Maison - della costante evoluzione di Venezia e del corale senso d'ospitalità del Londra Palace Venezia, Alain Bullo trasmette la vera passione, i saldi valori e il senso dell'ospitalità che da sempre contraddistinguono lo spirito di ogni Relais & Châteaux: «La nostra dimora, per scelta e dna è da sempre aperta alle contaminazioni di Venezia nell'ottica di uno scambio mutevole: per render omaggio a chi ancora ci vive, ma anche per chi arriva da lontano. Siamo profondamente legati alla nostra città, ma consapevoli dei cambiamenti in atto facendoci promotori – an-

che culturali – della Venezia del presente e del futuro. Mettiamo la nostra passione, sensibilità ed esperienza a servizio dell'ospite, accogliendolo non solo come viaggiatore della nostra dimora, ma con la volontà di renderlo parte attiva di questa magnifica e multiforme città. Il Londra Palace Venezia, 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 all'esperienza 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». Ma il 2022 porta per voi grandi novità... «Ci presentiamo con un nuovo look & feel, partendo dal logo fino a una palette colori

molto ricercata e di carattere, quindi anche con un nuovo naming, Londra Palace Venezia, sempre con l'obiettivo di un solido e altissimo livello di standard d'ospitalità, sussurrato e non gridato. Tutto è stato pensato nel segno di uno stile veneziano ancor più elegante e contemporaneo ma classico, nel senso che tutti gli interventi fatti sono nell'ottica di enfatizzare l'anima del Londra Palace Venezia e la sua storia, apportando novità senza snaturare i valori e il legame importantissimo che l'hotel ha con la destinazione. La nostra fortuna è che lo stesso team di architetti ci segue da molti anni e conoscono la struttura nel dettaglio, così da dare una coerente continuità agli interventi in un mix equilibrato di tessuti, texture, colori e forme. E l'espressione di questa ri-

lettura si vive anche nelle 4 nuove suite – tra cui 2 signature: la Suite Verne e la Suite Borges - che rendono omaggio allo scrittore francese Jules Verne e al poeta e letterato Jorge Luis Borges, 2 tra le molte illustri menti che hanno soggiornato in hotel. Entrambe offrono nuovi spazi totalmente rimodulati per vivere nel più totale comfort ogni singolo momento della giornata, mentre le grandi iconiche finestre incorniciano la bellissima Isola di San Giorgio. Chiare e avvolgenti le palette degli ambienti, dal panna per pareti e rivestimenti, al glicine o al grigio per i nuovi tessuti tesaati, fino ad arrivare al morbido noce del parquet e ai velluti, voluttuosi, dai colori più intensi. Gli arredi dal design



guna 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 o le moeche, che in dialetto veneziano significa letteralmente, "morbide": si tratta di piccoli granchi che vengono pescati nella laguna solo in determinati momenti dell'anno – in autunno e in primavera – quando attraversano la fase di muta tra un carapace e l'altro, diventando appunto teneri e deliziosi, una prelibatezza tipica delle cucine lagunare, così rara e preziosa da essere considerata un vero e proprio gioiello del mare con tanto di Presidio Slow Food a farne da garante. Da tempo siamo orientati al 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 per una sana alimentazione. L'idea è nata dalla frequente richiesta di pasti generalmente di una sola portata, ma completi e accattivanti. Così abbiamo fresche e proposte, anche vegetariane, che celebrano sicuramente gli ingredienti anche legati al territorio e certificati. 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 pro-

contemporaneo riflettono una ricerca d'eccellenza e coerenza di dettagli che non vogliono trasformare le suite in spazi museali, ma renderli ambienti esclusivi dove si è circondati dal fascino declinato in tutte le sue forme: le luci, i colori, i materiali e l'incanto della storia". Che sensazione ti sta lasciando questo 2022? "La gente ha finalmente tantissima voglia di muo-

versi, 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 abbiano già le valigie pronte col forte desiderio di fare esperienze uniche in location belle e suggestive...". La ristorazione si presenta con nuovi nomi e nuovi menù... "In questo momento, dalle 12 alle 18,

abbiamo a disposizione l'LPV Bistrot, rimanendo comunque il ristorante del Londra Palace Venezia, una formula veloce, sfiziosa e leggera con un servizio smart, 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 e fresche. L'idea è regalare i sapori della la-

dotti ittici non provengono da importazione o allevamento. Ma, sempre a livello di ristorazione, abbiamo un'altra grande novità: a seguito della conclusione nella fase più complicata della pandemia, riapre per la cena, dalle ore 19 alle 22,30, il nostro ristorante gourmet, votato a esaltare l'arte culinaria, che da "Do Leoni" oggi si chiamerà LPV, concentrandosi sulla magia e l'unicità della sera veneziana. Un percorso di fine dining per chi vuole esplorare i gusti della tradizione veneta, forte sia dell'elegante sala da pranzo, un ambiente carico d'atmosfera arricchito da suggestivi lampadari di Murano che rimandano a uno stile classico senza tempo, sia del fascino della terrazza esterna con veranda affacciata sulla Riva degli Schiavoni". Ma anche a livello di chef c'è una bella novità... "Il nuovo executive chef, che è alla guida della doppia proposta gastronomica, è Daniele Galliazzo, che già da 5 anni rivestiva da noi il ruolo di sous chef. La sua filosofia di cucina è solo apparentemente semplice, estremamente legata al territorio, molto rispettosa delle tradizioni regionali e volta a enfatizzare gli ingredienti in consistenza e sapori con un tocco vivace". Come funziona il servizio colazione? "Ormai non abbiamo più il buffet, ma un servizio più puntuale solo alla carta, servendo una colazione continentale tutta espressa, che naturalmente può esser servita anche privatamente in camera". Ma vi sono novità anche per il bar, sosta imperdibile

per gli appassionati di mixology a Venezia... "Anche qui cambiamo nome, assumendo quello di LPV Bar, dove ci si può far coccolare dagli aperitivi preparati dal creativo head bartender Marino Lucchetti, storica figura della mixology internazionale, da 18 anni in hotel: famoso per l'eleganza e lo stile con cui presenta reinterpretazioni classiche e contemporanee di cocktail tradizionali in chiave perso-

nale, nonché per alcune ricette segrete originali di sua creazione. Un esempio? L'Americano 4.1, cocktail signature con 4 tipi di vermouth e 4 tipi di bitter in diverse proporzioni, per un blend inedito". Entrare negli ambienti dal grande charme del Londra Palace Venezia, dove l'antico risplende di memoria e guardare oltre le finestre, regala l'impressione di lasciarsi il presente alle spalle, una lieve

Lo chef Daniele Galliazzo

sospensione del tempo che, languida, inebria la vista e bagna le palpebre: si spazia dalla maestosa Isola di San Giorgio alla vicina Chiesa di 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.



al'Ermitage Bel Air Hotel

DA CINQUANT'ANNI

andrea cappelli

Gestito con professionalità e passione dalla famiglia Maggia, dinastia d'albergatori da 4 generazioni, che vi ha trasmesso il proprio amore per l'ospitalità, l'Ermitage Bel Air Hotel di Abano Terme, situato nel Parco Naturale Regionale dei Colli Euganei in provincia di Padova, dove cura, prevenzione e vacanza convivono armoniosamente, è uno degli alberghi storici che insiste in una concessione mineraria del bacino termale euganeo all'interno di una proprietà di ben 25mila metri quadrati.

DI ABANO TERME
L'OSPITALITÀ DI TRADIZIONE
DELLA FAMIGLIA MAGGIA



Dolci rilievi nel cuore del Veneto, che da millenni hanno affascinato uomini di cultura e richiamato ospiti da tutto il mondo, attratti dalla bellezza dei luoghi e dalle straordinarie proprietà terapeutiche dell'acqua ipertermale (con temperatura superiore a 67°), che sgorga naturalmente generosa dal sottosuolo. Le acque salso-bromo iodiche, che provengono dalle Piccole Dolomiti e si riscaldano a una profondità che può raggiungere i 4.000 metri, sgorgano purissime a una tempe-

ratura fra 70 e 80° dopo un viaggio sotterraneo di migliaia d'anni, che le arricchisce di preziosi elementi minerali. Tutto ciò fa oggi delle Terme Euganee il bacino termale più importante d'Europa, le cui virtù curative sono conosciute e apprezzate fin dall'antichità. Furono i Romani, oltre duemila anni fa, che fecero del termalismo un sistema industriale in tutto l'Impero, a scoprirne per primi i benefici in quel di Montegrotto. Purtroppo col Medioevo la sistematica organizzazione romana

delle Terme andò perduta, così il termalismo fu recuperato, ma in forma naturale come luogo di salubrità pubblica ai piedi del monte di Monte Ortone nel bacino di Abano, dove c'era una palude lacustre in cui le purissime acque calde termali erano sorgive, cioè affioravano naturalmente. Lasciando l'igiene molto a desiderare in quell'epoca, queste acque non stagnanti e i relativi fanghi, in grado d'eliminare germi e batteri erano usate non solo per lavarsi ma anche per da-



re sollievo dal dolore, avendo delle proprietà antinfiammatorie e antalgiche. Famosa nel Quattrocento la storia del soldato di ventura padovano Pietro Falco che, ferito in combattimento, si immerse nella palude nel punto esatto dove oggi si trova l'Hotel Ermitage e si addormenta. Durante la notte ha una visione della Madonna che gli regala un'icona bizantina con la propria immagine, gli predice che si sveglierà guarito e che dovrà erigere un santuario in proprio onore. Il giorno seguente Pietro Falco si sveglia guarito e con l'aiuto economico di alcune ricche famiglie padovane erige quello che ancor oggi è il santuario della Madonna della Salute, che si trova appunto proprio di fronte all'Hotel Ermitage. All'ingresso della chiesa sulla destra è possibile, attraverso delle scale, scendere alcuni metri e ammirare ancora l'antica fonte termale in cui si immerse Pietro Falco. Il recupero del termalismo organizzato moderno nell'areale di Abano avviene in epoca illuministica, attorno a metà del Settecento, quando alcune famiglie patrizie veneziane investirono i loro



averi nell'entroterra della della Repubblica, a cui apparteneva anche l'area dei Colli euganei. Così non è raro, percorrendo queste colline, trovare delle bellissime ville in stile veneto con le loro sorprendenti architetture. Alcuni signori veneziani investirono in agricoltura, i cui prodotti servivano alla Serenissima essendo costruita sull'acqua, mentre altri investirono nel termalismo, come i Dondi dell'Orologio che, fra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento, edificarono in

centro ad Abano il Grand Hotel Orologio, ormai chiuso da moltissimi anni e di cui rimangono solo le antiche vestigia. L'altro primigenio insediamento fu lo stabilimento termale Giaccon, costruito appunto dalla famiglia Giaccon attorno al 1880, che oggi è l'Hotel Hermitage. Quello del Settecento e dell'Ottocento è un termalismo di cui usufruivano praticamente solo le famiglie nobili europee, le uniche che potevano permettersi di spostarsi e che quasi sempre alloggiavano in ville e castelli di altri nobili, ospitandosi a vicenda, senza bisogno di alberghi. Dalla fine dell'Ottocento, a seguito della Rivoluzione Industriale, si assiste a un piccolo boom economico e anche l'alta borghesia iniziò ad avere le capacità economiche e il tempo per viaggiare, però non disponeva della rete d'ospitalità nobiliare, quindi iniziò ad esserci bisogno di una cultura alberghiera per i ricchi che potevano permettersi di fare vacanze. E se la prima forma di turismo, ma che era

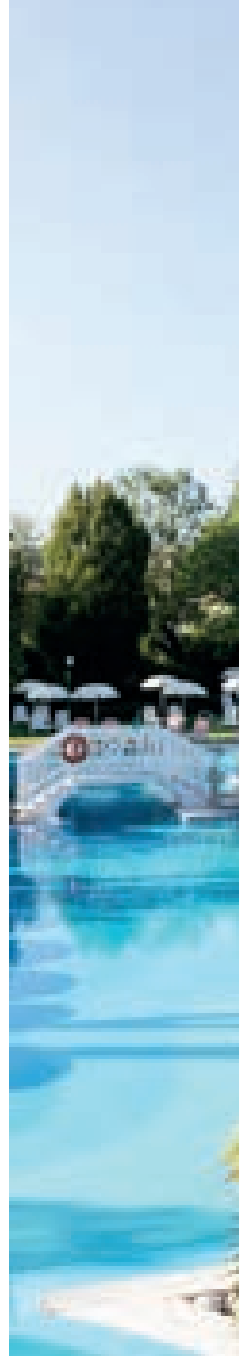
Irma e Franco Maggia



solo appannaggio dei nobili, fu il Grand Tour, un viaggio di formazione con motivazioni culturali, la seconda forma di turismo organizzato moderno in Europa fu proprio il termalismo, quindi i primi insediamenti alberghieri nascono appunto nelle grandi località termali europee, tra cui Abano. Tutto purtroppo si fermerà a causa della Prima Guerra Mondiale, mentre, terminato il conflitto, negli anni Venti e Trenta del Novecento, in piena Belle Époque, si assiste a un nuovo boom del termalismo. Quello che oggi è l'Hotel Ermitage ha operato ininterrottamente dalla fine dell'Ottocento, dapprima con la denominazione di stabilimento termale Giaccon poi Perez, dal cognome di un'altra famiglia che ne è stato proprietaria per poi prendere l'attuale denominazione negli anni Cinquanta, assumendo un termine francese che, tradotto in italiano, vuol dire eremitaggio, indicando alberghi fuori dal centro cittadino, come allora era appunto l'Ermitage che si trovava in campagna, non essendo ancora partita l'urbanizzazione intorno ad Abano. La storia dei Maggia si intreccia con Abano a partire dalla pri-

ma metà del Novecento con Silvio, che costruì l'hotel Venezia, struttura ancora esistente, ma che fu poi ceduta. Continua poi con Franco Maggia, che nel 1972 acquista l'albergo termale Ermitage, che aveva bisogno di una ristrutturazione, durante la quale furono fortunatamente salvati alcuni tratti storici della struttura originaria, come si può notare ancor oggi nella sala ristorante con la sua scenografica architettura. Ma il grande merito di Franco fu quello d'implementare il termalismo e aprirlo al mercato estero. Infatti, dopo il boom economico degli anni Sessanta, col turismo di massa domestico che aveva riempito anche le terme, nei primi anni Settanta, complice la crisi energetica, iniziò un momento di difficoltà, così Franco aveva l'esigenza di rilanciare l'attività che vedeva un momento di criticità. Da grande imprenditore dinamico qual'era, acquistò 4 pullman, assunse 4 autisti e aprì 3 agenzie di rappresentanza in Germania, una a Colonia, una a Monaco di Baviera e una a Francoforte. Inoltre ideò le "settimane blu", cioè dei pacchetti all inclusive che includevano il viaggio con autobus privato, 2 settimane di soggiorno in pensione completa e un ciclo di cure termali completo, cioè 10 fanghi, 10 bagni, 10

passaggi termali. La formula iniziò a funzionare e 2 volte al mese i nostri autobus trasportavano ininterrottamente turisti dalla Germania, dall'Austria e dalla Svizzera. Così Franco creò dal nulla il mercato estero, che naturalmente era prevalentemente di lingua tedesca. Nei primi anni Ottanta la gestione passa nelle mani del figlio Gianmaria Maggia, che consolidò quanto aveva fatto il padre, aprendo i mercati francese e belga tramite l'assidua frequentazione delle fiere internazionali del turismo e assumendo altri rappresentanti, oltre a personale dedicato propriamente al marketing. L'innovazione che apportò negli anni Novanta fu l'implementazione dei servizi beauty e benessere, declinando la vacanza termale anche sul piano del piacere e dell'edonismo. Successivamente, a seguito di un iniziale boom economico figlio dell'introduzione dell'Euro, nel 2001 e 2002 si assiste a una forte crescita, però purtroppo dal 2003 inizia un nuovo momento di difficoltà del termalismo. Diversi sono i fattori che portano a questa situazione, in primis non c'è più la possibilità di svalutare la lira, quindi il vantaggio economico nel vendere i servizi in lire a un pubblico estero che possedeva valute pregiate, si annulla: dopo il crollo del muro di Berlino nel 1989 e poi successivamente di tutta la "cortina di ferro", il termalismo dei paesi dell'Est europeo inizia a essere non solo di prossimità, ma diventa una valida alternativa anche per gli stranieri, divenendo un pericoloso concorrente diretto del mercato italiano, tra l'altro a prezzi allora molto più convenienti; vi è infine un terzo fattore, cioè stavano sparando quelle generazioni che negli anni Settanta e Ottanta avevano una cultura del termalismo. Nel 2007 arriva al timone il figlio di Gianmaria, Marco Maggia, in tasca una laurea in ingegneria meccanica e un master in marketing e finanza, quarta generazione di albergatori ad Abano e terza di imprenditori termali all'Hermitage. Passata l'ubriacatura del weekend del wellness tipica dei primi anni del 2000, questo giovane manager si tro-





va subito davanti una bella sfida, conquistare una nuova generazione di clienti che per avvicinarsi alle cure termale deve essere convinto del reale beneficio terapeutico: “Mi trovo a ragionare sul fatto che la popolazione europea sta invecchiando con un’aspettativa di vita sempre più lunga, che ora si abbina anche a un’esigenza di qualità della vita che è strettamente correlata al mantenimento di un buon grado di autonomia. Così, oltre al termalismo classico incrementato e sviluppato dal nonno, alla parte benessere implementata dal papà, mi convinco che devo puntare sull’aprire il resort alle discipline mediche. Da qui iniziamo gli investimenti organizzativi e strutturali per aprire un centro polispecialistico di riabilitazione e medicina fisica”. Così da ben cinquant’anni questo resort termale è gestito con estrema competenza dalla famiglia Maggia, nello spirito di far sentire l’ospite sempre come a casa propria,



garantendogli un’accoglienza personalizzata che si esprime in un’attenzione costante alle sue esigenze. Inoltre l’impegno della famiglia è costantemente rivolto alla ricerca dell’innovazione per poter migliorare ulteriormente i servizi da mettere a disposizione. Così il pubblico dell’Ermitage è oggi un target eterogeneo che incontra tanto le esigenze del turismo di prossimità rappresentato dai cittadini del Triveneto, quanto quelle di un pubblico nazionale e internazionale. L’Ermitage dispone di 3 sorgenti termali private con una portata di oltre 10mila litri al minuto che alimentano di calde acque benefiche i ben mille quadrati delle grandi piscine interne ed esterne, nonché le vasche di stagionatura dei fanghi, che per le loro proprietà antalgiche e antiinfiammatorie (certificate scientificamente) sono alla base dei trattamenti terapeutici che si possono comodamente fare nello stabilimento termale interno. Integralmente naturale, l’argilla bio-termale utilizzata dall’Ermitage, proviene da un laghetto situato ad Arquà Petrarca e la maturazione in acqua termale dura almeno 60 giorni, conferendogli la plasticità e le caratteristiche chimico-fisiche che la rendono terapeutica. Elegante oasi termale in-

castonata nella parte nord-orientale del Parco Naturale dei Colli Euganei, l’Ermitage offre ai propri ospiti benessere e relax attraverso un’ampia gamma di cure termali, trattamenti di rimessa in forme e servizi innovativi completamente accessibili. Proposte arricchite dai risultati di una costante ricerca effettuata con importanti istituti universitari italiani e stranieri - peculiarità rara per una singola struttura termale - e sotto la guida di studiosi di fama internazionale, quali il professor Fulvio Ursini (ordinario di Biochimica e Scienza dell’Alimentazione dell’Università di Padova), il professor Stefano Masiero (direttore del dipartimento di Neuroscienze dell’Università di Padova), il professor Angelo Antonini (neurologo, Università degli studi di Padova), il professor Domenico Corrado (specialista in Cardiologia Sportiva dell’Università di Padova), la dottoressa Denisa Giardini (specialista per linfedema AIDMOV Losanna). L’Ermitage Bel Air ha sviluppato negli anni un concetto nuovo di vacanza termale, offrendo al mercato quello che per molti anni è stato un anello mancante del sistema sanitario e turistico, capa-

Marco Maggia



ce di coniugare l'esigenza di un pieno recupero dopo traumi e interventi chirurgici con quella di godere un ritemperante e benefico soggiorno termale. Così dal 2010 è il primo "Medical Hotel" italiano, un prodotto termale innovativo in cui riabilitazione e prevenzione si coniugano alla vacanza con un centro medico-specialistico di medicina fisica all'avanguardia in grado d'assicurare cura e prevenzione in vari ambiti: ortopedico, neurologico e linfologico. Il Medical Hotel è un concetto nuovo che rivoluziona la filosofia del "ghetto" che ha sempre separato la medicina dalle terme, il turismo dalla salute, gli anziani dai giovani, gli ammalati dai sani. Infatti all'Ermitage la realtà turistico-alberghiera termale e la medicina specialistica convivono e dialogano grazie a un'integrazione nuova. Il luogo della prevenzione e il

luogo della riabilitazione coincidono, il luogo della cura e quello della vacanza si sovrappongono armonicamente. Con l'hotel, in parte e dove possibile, sostituisce l'ospedale, facendo dell'accessibilità senza limiti la sua bandiera, adeguando accoglienza, servizi, assistenza e proposte relax alle esigenze anche di disabili e over 65, un segmento in costante crescita che arriverà al 34% della popolazione europea entro il 2030. Per questo dal 2017 è stato premiato come miglior albergo italiano nell'accoglienza degli ospiti con deficit o disabilità motorie e in quella riservata ai Senior ai "Village For All Awards", gli "Oscar dell'accessibilità". Il titolare Marco Maggia, battendosi con convinzione per affermare i principi di una nuova cultura "senza barriere", mentali ancor prima che fisiche, sottolinea: "I driver del cambiamento stanno modificando rapidamente sia l'idea di turismo che il concetto di tutela della salute con la sfida

di fare dell'ambiente termale un luogo in cui integrare servizi turistici e sanitari per coniugare prevenzione e riabilitazione. L'obiettivo è creare un ambiente inclusivo dove potersi curare in vacanza, accanto ai propri cari. Facendo convivere persone malate con persone sane, giovani con meno giovani. La mia più grande soddisfazione oggi è che i 2 premi ottenuti ai Village for All Awards siano legati a 2 target di clientela - disabili e Over 65 - che apparentemente, secondo un pensiero diffuso fra gli albergatori, avrebbero esigenze incompatibili. Non è così. E all'Ermitage Medical Hotel lo stiamo dimostrando. Di questo risultato ringrazio di cuore tutti i nostri collaboratori per l'impegno, la professionalità e la sensibilità dimostrati". Il Centro Medico dell'Ermitage tratta tutte le patologie che compromettono le capacità di movimento, siano esse croniche o temporanee, conseguenza dell'invecchiamento oppure di traumi o inter-



venti chirurgici. E per offrire un servizio ancor più completo ai propri ospiti e pazienti, l'Ermitage Medical Hotel ha siglato convenzioni coi migliori centri di diagnostica e chirurgia del Veneto. Da tali accordi nascono i programmi Global Care, che consentono di gestire dall'hotel con un unico referente sanitario la diagnostica, la chirurgia, la preparazione dell'intervento e la riabilitazione post operatoria, compreso il fatto che il personale si occupa anche del trasporto prima e dopo l'intervento. La riabilitazione fisica è personalizzata e intensiva, interessando pazienti che hanno subito traumi o interventi chirurgici come la protesi d'anca, ginocchio o spalla oppure la frattura del femore in ambito ortopedico o gli esiti di ictus in ambito neurologico. E le peculiari condizioni ambientali che favoriscono il ritorno alla vita attiva, unitamente all'assistenza medico specialistica garantita quotidianamente, possono assicurare

un pieno recupero funzionale in tempi dimezzati rispetto ai presidi di riabilitazione tradizionale. Grazie ai programmi Global Care durante il percorso di cura il paziente non deve pesare sulla famiglia né incorrere in costi sociali connessi con l'assistenza domiciliare e il trasporto quotidiano da e per i centri di riabilitazione tradizionali. Per alcuni ospiti invece la vacanza-salute serve a correggere in modo duraturo alcuni cattivi stili di vita, recuperando una migliore forma fisica con particolare riferimento al dimagrimento, al miglioramento del livello di fitness o alla riduzione di dolori articolari connessi con sedentarietà e invecchiamento. Così all'Ermitage Bel Air molta attenzione è posta anche all'alimentazione, basilare per una rimessa in forma. Quando sovrappeso e malattie metaboliche sono oggetto dell'intervento riabilitativo, la cucina e la supervisione del medico nutrizionista assumono un ruolo importante, inseren-

dosi in un sistema di servizi più ampio che comprende le terme, la massoterapia e l'esercizio fisico. Tutto questo migliora la tonicità, l'aspetto e la percezione di sé aumentando la capacità di relazione con gli altri, il tono dell'umore e l'equilibrio psico-fisico. Per chi ha gravi problemi di sovrappeso e di rischio cardio-vascolare è stato messo a punto, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano (Istituto di esercizio fisico, salute e attività sportiva), il Programma Fit. Al fine d'assicurare un effetto terapeutico duraturo, il programma unisce l'esposizione prolungata agli effetti indiretti della terapia termale, l'allenamento fisico quotidiano e un regime alimentare personalizzato. La cucina dell'hotel, grazie anche alle collaborazioni intercorse negli anni con l'Istituto di Fisiologia Umana dell'Università degli studi di Milano e alla supervisione del personale medico dell'hotel, è in grado di elaborare menu salutistici personalizzati, privilegiando l'utilizzo di materie prime d'altissima qualità, dando in questo modo un importante contributo alla tutela delle microproduzioni locali e alla sostenibilità ambientale dell'attività agricola. In sostanza l'Hotel Ermitage Bel Air ha fatto dell'approccio medico multidisciplinare integrato coi servizi termali il suo biglietto da visita. "Dopo 2 difficilissimi anni, la pandemia ha definitivamente dimostrato come la tutela e la promozione della salute non possano esser assolte in modo pieno ed efficace col solo ausilio della sanità di tipo ospedaliero – commenta Marco Maggia – così Ermitage ha garantito i propri servizi anche durante il periodo pandemico, erogando prestazioni di riabilitazione residenziale e soggiorni termali a vocazione preventiva, senza mai derogare alla sicurezza di ospiti e collaboratori grazie a rigidi ed efficaci protocolli di gestione del rischio. Ci auguriamo che, grazie al nostro esempio, l'intero sistema termale italiano possa ampliare i propri orizzonti



riqualificandosi come partner efficace e complementare alla rete sanitaria territoriale, rispondendo in modo inclusivo e appropriato a coloro che non si accontentano più solo del benessere, ma desiderano investire sulla propria salute anche il loro tempo li-

bero. I temi dello stile di vita e della medicina preventiva ed extra ospedaliera saranno i protagonisti della sanità del futuro". Anche il 2022 ha visto importanti investimenti... "A un'offerta salute e benessere già tra le più ampie del panorama termale italiano, si aggiunge, a supporto del centro di riabilitazione, la nuova tecnologia Hu-nova di Movendo Technologies, il pri-



mo robot al mondo in grado di misurare in modo oggettivo le capacità motorie e funzionali del paziente. L'adozione di tale tecnologia consentirà di rispondere a criteri d'evidenza scientifica in tutte le fasi dei percorsi riabilitativi disegnati da Ermitage nell'ambito della prevenzione e della riabilitazione in patologie che limitano autonomia e capacità di movimento. Inoltre il servizio di consulenza medico specialistica, che già includeva Fisioterapia, Ortopedia, Neurologia, Dietologia e Linfologia, dal 2022 potrà contare anche su Pneumologia e Cardiologia. E l'acquisto di un nuovo sistema di diagnostica per immagini ad alta tec-



nologia consentirà, nell'ambito della medicina preventiva, non solo di personalizzare i percorsi dedicati al dimagrimento e alla prevenzione cardio vascolare, ma anche d'erogare, a chi lo desidera e in brevissimo tempo, un efficiente servizio di check up cardiologico comodamente in vacanza, senza mai dover lasciare il confort dei servizi alberghieri". E se si ha poco tempo? "C'è il servizio 'Week end Check Up', infatti non mancano gli ospiti di brevi soggiorni benessere, persone particolarmente impegnate nel lavoro che cercano di sfruttare il week end per un sollievo dallo stress della vita quotidiana. Nel caso di un

Medical Hotel qual è l'Ermitage, però, anche un breve soggiorno può assumere un significato molto qualificante: in meno di 72 ore dà la possibilità di godersi una pausa di relax termale usufruendo nel contempo di un check up cardiologico completo con le migliori competenze di tipo medico specialistico e diagnostico oggi disponibili, comodamente in vacanza e senza mai lasciare l'hotel. All'Ermitage una nuova medicina esiste, costa meno di quanto si possa pensare e può rispondere in modo rapido e positivo a tanti bisogni insoddisfatti". Così un mare di salute vi aspetta fra bagni di sole nel verde del parco e nuotate nel-

le piscine termali perché ridurre l'età biologica non è più un miraggio! Inoltre, in collaborazione con l'Hospice Pediatrico di Padova, la famiglia Maggia ha creato il progetto "Il Sogno di Eleonora" (www.ilsognodieleonora.it), dedicato a bambini e ragazzi affetti da gravi patologie invalidanti, che vengono ospitati con la famiglia in una suite appositamente attrezzata, al fine di garantire un periodo di serena vacanza con programmi riabilitativi intensivi e mirati sotto controllo di specialisti, a titolo completamente gratuito.

Il Paradis di Pietrasanta

FASCINO E CONVIVIALITÀ NEL CUORE DELLA TOSCANA

A quaranta minuti da Pisa e a un'ora da Firenze, la ridente Pietrasanta unisce l'arte e l'art de vivre con lo stesso talento, al punto da guadagnarsi il soprannome di "piccola Atene". A Pietrasanta la scultura è onnipresente.

giada sanchini

La vediamo ovunque, nelle piazze, nelle botteghe e nelle gallerie sparse per le strade medievali. Pietrasanta è un vero e proprio museo a cielo aperto, dove gli artisti ti accolgono nelle loro case. Ma Pietrasanta è anche una vera cittadina toscana, tra mare e montagna, con le sue facciate color ocra e giallo, il suo duomo, le sue strade strette e animate tutto l'anno, i suoi numerosi caffè e ristoranti. L'olio è la seconda passione dei suoi abitanti. I campi d'ulivi ricoprono le colline

circostanti e scandiscono la vita delle famiglie, che in autunno si incontrano per stendere grandi reti ai piedi degli alberi che raccoglieranno i preziosi frutti. Un rituale ancestrale, a cui nessuna famiglia rinunciarebbe! Ma questo concentrato d'Italia non sarebbe completo senza la "dolce vita". A due passi da Pietrasanta si trovano Forte dei Marmi e Viareggio, 2 rinomate località balneari ai margini d'immense spiagge di sabbia, dorata dove potersi fermare per una passeggiata tra le più famose boutique o dove gustare un aperitivo o una cena in riva al mare. Perciò "Paradis Pietrasanta" è il nome perfetto per il boutique hotel di 12 camere aperto all'inizio dell'estate 2021 da 2 amanti dell'Italia e soprattutto della Toscana. L'Hotel è suddiviso su 2 piani e a ogni piano si estende un corridoio che porta alle camere, decorato di opere d'arte e terminante in una loggia che si apre sulle antiche fortificazioni della città. Così i padroni di casa ti accolgono tutto l'anno in un antico palazzo nel cuore della



città. Interamente ristrutturato nello spirito di un palazzo toscano, i suoi soffitti alti e i suoi elementi originali - come le pareti in mattoni a vista - sono esaltati da un ambiente contemporaneo. Verdi e ocra fanno da padrona, valorizzando gli arredi dell'area reception. L'arredamento di ogni camera ci ricorda che siamo in una città dedicata all'arte: busti rinascimentali si affiancano a quelli più contemporanei di Igor Mitto-raj, lo scultore di Pietrasanta, il cui museo confina con l'Hotel Paradis. Fotografie

e opere d'arte sono in ogni stanza ed anche se cambia l'arredamento, lo spirito rimane lo stesso: chic, rilassato e rispettoso dei materiali naturali. E alcune camere dispongono di una terrazza privata progettata anch'essa da Jean Mus nei colori del Mediterraneo. Il marmo delle vicine cave di Carrara è di casa, all'interno e all'esterno della struttura, adorna il "tavolo degli artisti" al centro del giardino disegnato da Jean Mus. L'arte di vivere e la convivialità riassumono lo spirito del luogo. Il Bar Ariodante,



che si affaccia nella zona pedonale di Piazza Crispi, è il posto ideale dove potersi incontrare per il caffè della mattina, uno spuntino durante la giornata o l'aperitivo serale. La sala del ristorante è concepita come un laboratorio di scultura con mobili artigianali e stampe in gesso esposte sugli scaffali. La cucina dell'hotel "Paradis Pietrasanta" è decisamente toscana, lavorata a 4 mani in una collaborazione franco-italiana da prodotti esclusivamente locali e di stagione. Frutta e verdura sono coltivate in agricoltura bio sostenibile nell'eco-azienda "Paradis Agricole", che si trova poco distante, da un affiatato team di giovani agricoltori. È una cucina autentica e sensibile quella che Alain Cirelli e Jonni Bertolaccini hanno immaginato, fedeli alle loro radici, per render omaggio a questo angolo d'Ita-

lia. E anche la carta dei vini mette in risalto i vigneti toscani. Il magnifico giardino del Paradis prolunga quest'esperienza sensoriale. Jean Mus, "l'uomo dei 1.500 giardini", ha immaginato uno scenario d'alberi da frutto, fontane e piccoli laghi. Un giardino dove clementine, aranci, fichi, ciliegi e limoni sprigionano i loro aromi in primavera, dove si viene a cercare un angolo di freschezza nei pomeriggi d'estate prima di cenare alla luce soffusa delle candele al calar della notte. A poca distanza dall'hotel, raggiungibile anche in bici, si estende uno spazio di 8 ettari, dove il Paradis con un approccio eco-responsabile diventa un'azienda agricola ragionata e 100% bio. Sotto la guida di Filippo, imprenditore agricolo specializzato, dei suoi contadini e del monitoraggio degli agronomi, la serra, l'orto, il

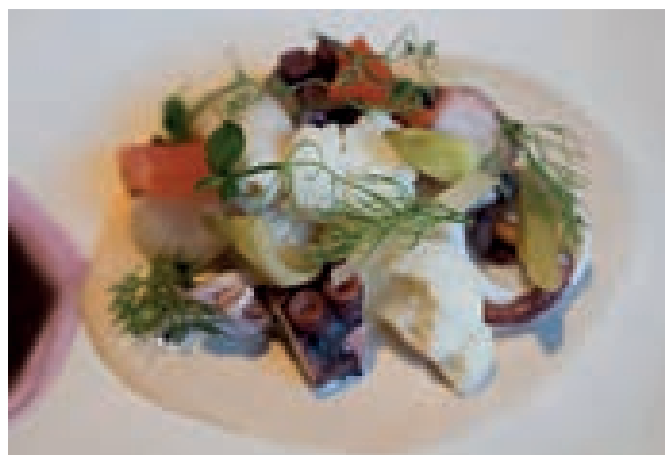
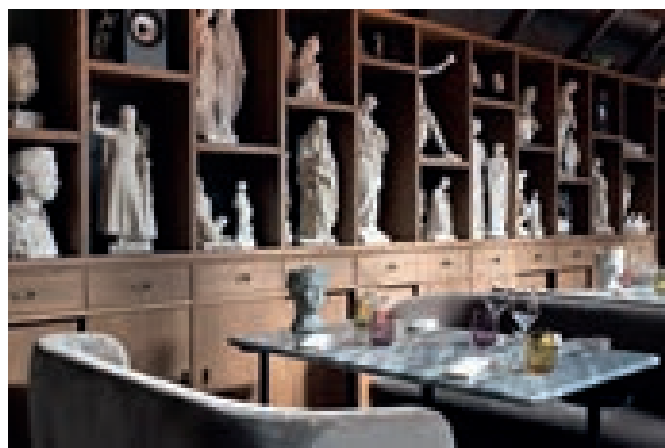
frutteto, il pollaio vengono trattati con la massima cura per fornire i migliori prodotti. L'azienda agricola produce parte della sua energia grazie a pannelli solari e fotovoltaici, puntando a zero sprechi. Troverete gli ortaggi piantati tra i filari degli ulivi e alberi da frutto. Sebbene questa fattoria fosse abbandonata dagli anni Sessanta, grazie alle prime colture, al sovescio, al compostaggio e alla diversità delle piantagioni coltivate, il terreno è stato fertilizzato in modo da apportare un contenuto significativo di sostanza organica, creando un ambiente in cui la vitalità del suolo sia naturalmente rinvigorita attraverso un metodo biodinamico attento ed ecologico. In seguito gli sforzi si sono concentrati sull'acqua e la creazione di un "bio-lago" con getti d'acqua e suggestive ninfee che, grazie

alla mancanza di pesticidi chimici, preserva la flora e la fauna acquatiche. Così la rotazione delle colture e l'apporto di sostanza organica aiutano a regolare la fertilità dei terreni e quindi a limitare il passaggio d'azoto nell'acqua sotto forma di nitrati. Infatti quest'acqua, ossigenata dall'aggiunta di piante acquatiche specifiche, permette d'annaffiare le coltivazioni con acqua filtrata naturalmente a temperatura ambiente, senza mai creare uno shock termico sulle piantagioni. Oltre a terra e acqua, col supporto di un apicoltore, sono state installate più di 20 arnie su tutta la terra per avere un'impollinazione ottimale e beneficiare di tutti i vantaggi delle api attraverso miele, polline, pappa reale, cera... È



stata inoltre realizzata una serra di 4.000 metri quadrati, di cui parte riservata a eventi e formazione. Il desiderio è infatti quello di organizzare in questa atmosfera verde e naturale pranzi, cene, degustazioni dei propri prodotti oltre che essere un luogo di formazione e scambio con gli abitanti, per accogliere ogni tipo di persona curiosa di riconnettersi con le tradizioni ancestrali dell'agricoltura e dell'allevamento. Ma Paradis Agricole è anche ospitalità rurale di charme, che si divide in 2 edifici: il "Casale Toscano" di oltre 600 mq, composto da 7 camere, suddivise tra primo e secondo piano. Il piano terra in condivisione è dedicato a cucina con grande tavolo per mangiare, biblioteca, sala da biliardo, bar e zona relax e un'area dedicata al benessere con sala massaggi vista piscina;

la "Casa delle Erbe" di circa 90mq, completamente indipendente, si sviluppa al pian terreno e è composta da 2 camere, sala, cucina e veranda esterna. Il vasto terreno, che si estende attorno ospita una piscina, una sauna, una sala di proiezione, un campo da bocce e viali alberati da percorrere a piedi passeggiando in relax o correndo per mantenere la forma immersi nella natura. Inoltre è possibile prenotare svariate attività extra: pranzo, cena, pic-nic in giardino, massaggi, corsi di yoga, pilates, sessioni private o di gruppo con personal trainer dedicato, escursioni in zona con degustazioni, wine tasting, cooking class, mixology class, biciclette a noleggio ecc... Nella tenuta è presente inoltre un negozio con vendita diretta delle coltivazioni bio 100%, del miele, del polline e infine delle nostre 3 proposte di olio biologico estratto dai meravigliosi oliveti versiliesi.





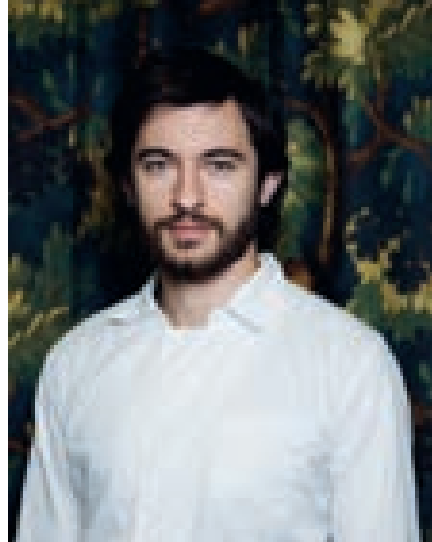
CHAMPAGNE CARPI'S MALVOLTI CHAMPAGNE

Al MoS Ristorante

DI DESENZANO

PER GUSTARE UN GARDA CONTEMPORANEO

alessandro ercolani



Ispirato alla “Bell’Italia” degli anni Cinquanta, il MoS Ristorante di Desenzano, che ha aperto le sue porte poco più di un anno fa, il 19 maggio 2021, offre un’atmosfera particolare con un’architettura di design dai colori accesi, geometrie e linee sinuose che dona stile e personalità a un location che in altri tempi è stata la più famosa salumeria del suggestivo borgo sulle rive del lago di Garda.

Al timone di questo intrigante locale che si trova proprio nel centro storico della località lacustre, nell’area prospiciente il suggestivo porto vecchio lo chef Stefano Zanini e il restaurant manager Mattia Moro, giovani patron amici da una vita – in realtà hanno solo poco più di mezzo secolo in due... – entrambe con DNA lacustre e sguardo cosmopolita. Il logo rappresenta le loro iniziali unite da un circolo che è l’anello che li cinge e li lega in questa avventura umana e imprenditoriale. I fuochi sono nelle mani di Zanini che, dopo l’Alberghiero a Valeggio sul Mincio, ha avu-

to importanti esperienze “stellate” come da Alain Ducasse a Le Meurice, da Norbert Neidertkofler al St.Hubertus in Alta Badia, da Christian Puglisi al Relae di Copenaghen, da Martina Caruso al Signum a Salina. Sul fronte enoico è affiancato dal socio Mattia Moro, maître e sommelier che ha frequentato l’istituto alberghiero di Valeggio sul Mincio, per poi intraprendere esperienze in Norvegia, alla scuola Alma di Colorno, a Parigi, a Salina e Plan de Corones, al bistrot Alpinn griffato Norbert Neidertkofler. Ma tutta la squadra, sia di cucina che di sala è giovanissima, determinata, appassionata, preparata, direi perfetta per un ristorante green con una convinta visione sostenibile: “Per noi la missione è una cucina responsabile che guarda al futuro, valorizzando al massimo quello che l’artigiano locale del cibo raccoglie”. Grande importanza viene data alla spesa, fatta direttamente al mercato per piatti di grande tecnica e pulizia gustativa che vogliono interpretare in maniera contempora-

nea il pesce d’acqua dolce e gli animali da cortile. In sala il servizio è ineccepibile con parole d’ordine garbo, discrezione e professionalità, infatti il personale è sempre attento ad ogni esigenza dell’ospite. Ma la stagione 2022 ha visto anche la partenza del progetto “LoveMos”, un bistrot ovvero una terrazza sul lago, affacciata sul romantico porticciolo. Proprio sul molo, quasi “seduti sull’acqua”, sono posizionati tavoli, sedie e ombrelloni per poco meno di 20 persone e un solo obiettivo: godersi un pranzo fresco accarezzati dalla brezza del lago oppure un aperitivo al tramonto prima della cena, che invece viene sempre servita negli spazi “storici” del ristorante. Contraddistinto dalla consueta cura per ogni dettaglio, il tovagliato è in cotone con fantasie e motivi colorati, sui tavoli vasi e ceramiche di maiolica di Grottaglie, canovacci da cucina, piante grasse, cuscini a righe, ad arredare l’ambiente sotto grandi ombrelloni colorati. L’offerta beverage sarà improntata volutamente sul vino, in prevalenza naturale, con la possibilità di qualche cocktail dei grandi classici (americano, negroni o gin tonic solo per citarne alcuni) e alcune referenze di birre artigianali. Se volete vivere un’esperienza culinaria al di fuori dal solito, il Ristorante MoS è quello che cercate!



In alto lo chef Stefano Zanini (foto Butturini);
a fianco i suoi tortellini

HAWAIIAN INSPIRED FOOD

cornelia miron

FIRMATO PACIFIC POKE



Il marchio “Pacific Poke”, che propone un’esperienza di gusto nella tradizione e nella filosofia hawaiana, facendo leva su una formula basata appunto sull’Hawaiian Inspired Food, è stato tra i primi a portare in Italia il concetto del Poke nel 2018: letteralmente “tagliare a pezzi” in hawaiano - a volte scritto poké in ausilio alla corretta pronuncia - è un piatto sano e gustoso della cucina hawaiana, servito come antipasto o portata principale, che si compone di pesce crudo tagliato a cubetti, marinato con sapori esotici, servito insieme a verdure e altri ingredienti freschi in pratiche ciotole.

La sua diffusione inizia dal 2012, soprattutto in California, dove oggi è diventato una sorta di fast food salutare. Il CEO del gruppo “Pacific Poke”,

Stefano Zenga, vanta un’esperienza di 4 anni in Asia ed è stata proprio questa a spingerlo a sviluppare la sua idea imprenditoriale, sfociata in un modello

di business incentrato sul cibo d’Oltremare sano, gustoso e bello da vedere: “Tutto nasce dalla consapevolezza che, per poter fare impresa in maniera economicamente e socialmente sostenibile – commenta Zenga - è necessario ridurre gli sprechi, essere efficienti e far sì che quanto venduto sia eco-sostenibile. Perché ognuno di noi ha la responsabilità di salvaguardare il pianeta in cui viviamo”. Le ricette di Pacific Poke arrivano direttamente dalle Hawaii e sono il risultato di un percorso di ricerca di sapori affinato sul campo, un viaggio alimentare che in Italia è unico nel suo genere. L’offerta di Pacific Poke ruota attorno a 3 principi: l’attenzione e la cura che tutto il personale ripone in tutte le fasi della preparazione e la scelta di materie prime selezionatissime; l’attenzione all’healthy food, cioè al benessere dei clienti grazie al lavoro di bilanciamento sugli apporti nutrizionali delle ricette e sulla varietà degli elementi, curato da dietisti certificati; un’offerta gastronomica molto variegata, golosa e colorata. Quella del ristorante Pacific Poke è una cucina hawaiana eseguita al momento con tecniche moderne ma con un’anima tradizionale autentica per respirare il vero profumo dei tropici, immergendosi in un ambiente coinvolgente. Infatti le atmosfere del Pacifico si ritrovano non solo nelle proposte culinarie, ma anche nel design, nei colori e negli arredi per immergersi totalmente in questa antica cultura. Pacific Poke si trova al quarto anno di attività con l’obiettivo di continuare a espandersi fino ad arrivare a ben 30 punti vendita, sviluppando sia locali Express, quindi più incentrati sulla delivery e il take-away, sia locali Restaurant, con un servizio di sala e un’offerta più improntata al fine dining. Sempre con la mission di regalare un piccolo pezzo di Hawaii a tutti!



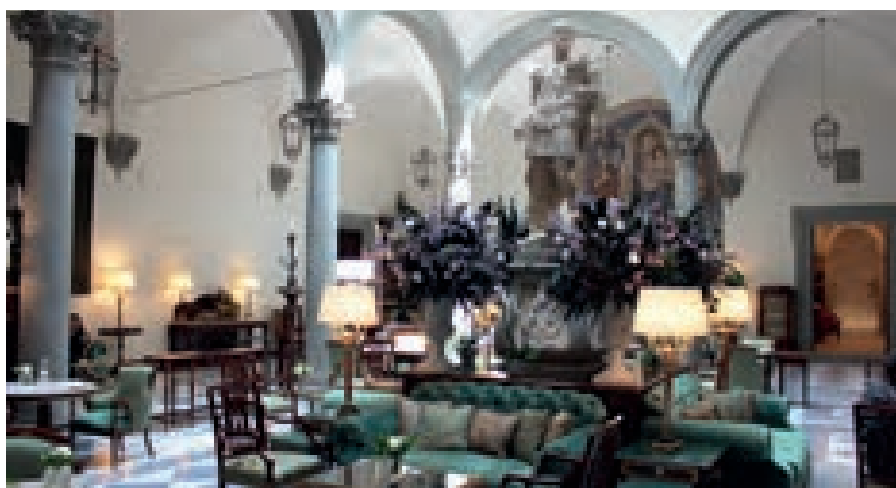


Chic Nonna

IL NUOVO STRAORDINARIO RISTORANTE CON IL GRANDE CHEF VITO MOLLI- CA

Mercoledì 22 giugno 2022 ha aperto in pieno centro a Firenze, nel magnifico e accogliente contesto dello storico “Palazzo Portinari Salviati”, il ristorante “fine dining” del grande chef Vito Mollica: “Chic Nonna”.

giorgio dracopulos



Il “Palazzo Portinari Salviati” è strategicamente ubicato in via del Corso al civico 6, praticamente al centro tra le vicinissime e mitiche piazza del Duomo e piazza della Signoria e a pochi pas-

si dalla splendida piazza della Repubblica. Nel corso del Duecento alcune abitazioni di proprietà di Folco Portinari (1222-1289), importante banchiere dell'epoca d'origini romagnole furono collegate e trasformate in un vero e proprio palazzo. Folco Portinari era un personaggio importante e magnanimo, diventato famoso soprattutto per es-

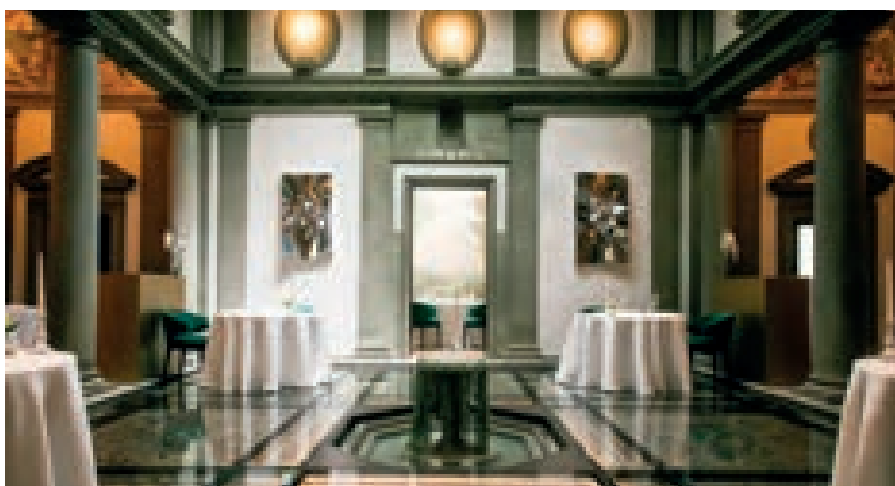
ser stato il padre di Beatrice Portinari, detta Bice (1265-1290), coniugata de' Bardi, da molti indicata come la musa ispiratrice del sommo poeta fiorentino Dante Alighieri (1265-1321). Nel 1456 il palazzo fu acquisito da Jacopo Salviati, marito di Lucrezia de' Medici, che dette il via a importanti lavori di ristrutturazione e sviluppo che durarono ol-

In alto Giorgio Dracopulos con Vito Mollica e la brigata di cucina. Foto Luca Managlia. Sotto la Corte Cosimo I

tre un secolo per dare alla struttura le forme che oggi conosciamo, così ricche di meravigliose opere d'arte realizzate da famosi artisti del Rinascimento fiorentino (XV° e XVI° secolo). Nel 1768 il palazzo fu acquistato dalla famiglia Ricciardi-Serguidi, successivamente, nel 1808, arrivò in via ereditaria a Pietro Leopoldo di Giannozzo da Cepparello. Nel 1865, durante il periodo di Firenze Capitale d'Italia, fu sede del "Ministero di Grazia e Giustizia", nel 1870 divenne proprietà della "Cassa di Risparmio di Firenze", nel 1881 si trasformò in una sede dei Padri Scolopi, nel 1921 la proprietà passò alla "Banca di Credito Toscano" (che anni dopo divenne "Banca Toscana" e nel 2008 fu rilevata dal Gruppo "Monte dei Paschi di Siena"). Nel 2017 il Palazzo Portinari Salviati è diventato proprietà del gruppo taiwanese "LDC Hotels & Resorts", che vanta oltre trent'anni d'esperienza nel campo dell'ospitalità e del turismo. Il gruppo, guidato da Nelson Chang, grande appassionato di storia e cultura italiana, con grandi investimenti e un lungo, accuratissimo e colossale restauro durato anni, ha riaperto "Palazzo Portinari Salviati" nel

trambe sia agli ospiti della residenza che ai visitatori esterni). Con la nuova apertura di "Palazzo Portinari Salviati" la gestione del ristorante e del bar/bistrot è stata affidata al "Mine & Yours Group", un'azienda italiana fondata nel 2018 e specializzata del settore dell'ospitalità di lusso internazionale che ha avuto in breve tempo una rapida crescita, guidata dall'amministratore delegato Stefano Cuoco e, dal mese di giugno 2021, dal "direttore culinary of Mine & Yours Group" Vito Mollica (classe 1971), uno dei più grandi chef del Mondo. A "Palazzo Portinari Salviati" il 15 aprile 2022 ha preso vita, all'interno della suggestiva "Corte Cosimo I", l'accogliente "Salotto Portinari Bar & Bistrot", un vero e proprio salotto nel cuore di Firenze, caratterizzato da un costante dialogo tra passato e presente, dove le opere artistiche di valore assoluto del Rinascimento Fiorentino convivono con un curatissimo design. Un "salotto" dedicato alla più premurosa socialità con la possibilità d'accogliere circa 50 ospiti a sedere, a cui viene offerta una grande varietà di menù, ispirati alla tradizione italiana e toscana, diversificati nelle varie ore del giorno,

viale fino ad arrivare a 40 posti seduti disposti su più tavoli. Come inizialmente detto, il 22 giugno si sono aperte le porte del gioiello di tutta la struttura, il ristorante gastronomico d'alta cucina "Chic Nonna", ubicato nel nucleo più antico del palazzo, la magnifica "Corte degli Imperatori" e nelle salette che la circondano, ognuna delle quali è resa unica da specifici dettagli artistici e di design diversi. La grande e bellissima cucina super attrezzata del ristorante è stata realizzata nella ex sala mensa della banca su progetto del "kitchen designer" Andrea Viacava. "Chic Nonna" è un luogo incredibilmente bello, arricchito da affreschi, pavimenti originali e dalle volte affrescate da Alessandro Allori (detto "Il Bronzino"), uno dei pittori protagonisti del Cinquecento fiorentino. "Chic Nonna", con la sola apertura serale, aspira a diventare un punto di riferimento del "fine dining" grazie all'uso di sole materie prime d'eccezionale qualità e a una specialissima e curata ospitalità per un massimo di 55 ospiti. Una cucina, quella di "Chic Nonna", centrata sulle stagionalità, di matrice tradizionale ma che allarga gli orizzonti del gusto superando i confini, grazie all'impiego d'ingredienti super selezionati fra le eccellenze Locali e Mondiali. A "Palazzo Portinari Salviati" lo chef Vito Mollica è supportato da una brigata di grandi professionisti come il food & beverage manager David Bonissone, i restaurant chef Rosario Bernardo (per Chic Nonna) e Paolo Acunto (per Salotto Portinari Bar & Bistrot), il consulente di pasticceria Tim Ricci, la sommelier Clizia Zuin, gli assistant restaurant manager Mark Vassilenov Ignatov e Davide Altobelli (per Chic Nonna), il restaurant & bar manager Denis Giuliani, l'assistant restaurant & bar manager Lorenzo Baroni (per Salotto Portinari Bar & Bistrot) e moltissimi altri collaboratori. Assolutamente imperdibile il nuovo straordinario ristorante "Chic Nonna", immerso nella magica atmosfera di "Palazzo Portinari Salviati" a Firenze: come si può far a meno di degustare, in un ambiente magnifico, le eccellenti preparazioni di un grande chef come Vito Mollica?



2022 con destinazione d'uso a "Residenza d'Epoca": 13 accoglientissime suites e 25 appartamenti di lusso, oltre ad attività commerciali quali ristorante, bar e SPA (centro benessere con piscina coperta e una palestra, aperte en-

dalle colazioni fino al dopo cena anche insieme alle proposte del nuovissimo cocktail bar e alla sua speciale offerta di mixology d'autore. In supporto a tutto ciò anche la "Sala Beatrice", destinata a eventi privati d'ogni genere, uno spazio multifunzionale e duttile, che può ospitare varie e diversificate soluzioni, da un unico grande tavolo convi-

La Corte degli Imperatori

AL RISTORANTE
Alla Borsa
DI VALEGGIO SUL MINCIO
PER GUSTARE L'ARTE
DEI "NODI D'AMORE",
I TORTELLINI PIÙ BUONI
DEL MONDO!

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

andrea cappelli

Una famosa leggenda di questi antichi tempi narra di un valoroso cavaliere che s'innamorò di una ninfa del fiume Mincio e, per seguirla, si tuffò scomparendo con l'amata. Sulla riva, un fazzoletto di seta annodato è tutto quello che

Nadia Pasquali

rimase del loro incontro. Da allora le donne di Valeggio ricordano quest'amore confezionando i tortellini, fatti rigorosamente a mano intrecciando delicatamente la pasta attorno al ripieno e portandoli in tavola come quotidiano gesto d'affetto. Così nei secoli Valeggio è divenuta la patria del tortellino, che qui è una vera e propria opera

d'arte! Un'istituzione è il ristorante Alla Borsa, situato nel centro storico e gestito dal 1959 da Alceste Pasquali col prezioso aiuto della moglie Albina Stanghellini, che prende il nome dalla vecchia funzione che un tempo si trovava a svolgere grazie alla sua posizione strategica: anticamente trattoria, qui sollevano ritrovarsi i commercianti del luogo per parlare di affari e concludere i contratti. Attualmente la gestione del locale è nelle solide mani della figlia Nadia che, in collaborazione con un validissimo staff di cuochi e camerieri, garantisce un servizio curato, professionale, gentile e puntuale. Nelle eleganti sale interne si respira una classica

atmosfera familiare indifferente al trascorrere delle mode e nella bella stagione vi è la possibilità di mangiare all'aperto nel dehors con vista dell'antico Castello Scaligero, realizzato a partire dal X secolo. "Il lavoro è un valore della vita" – racconta il patron Nadia Pasquali – infatti è straordinariamente impegnativo ma anche commovente alzarsi il mattino presto, accendere i fornelli, organizzare gli ingredienti, monitorare le cotture dei tagli di carne, lasciarsi trasportare dai profumi del burro, dell'alloro, della noce moscata e finalmente assaggiare il brasato, cardine del ripieno dei 'Nodi d'Amore', i nostri famosi tortellini, chiamati in dialetto 'agno-

lin', scrigni di sapore racchiusi ogni giorno da mani esperte in un drappo di pasta all'uovo dorata e sottilissima come la seta". Meta imperdibile per la costanza qualitativa di una cucina che trasforma la tradizione in emozione, "Alla Borsa" è la roccaforte del celebre tortellino di Valeggio, dove tutti i giorni da ormai più di sessant'anni viene tirata una delicata sfoglia che si scioglie in bocca, avvolgendo il delizioso ripieno come fosse un foulard. "In questi ultimi anni complicati abbiamo rimodulato il locale, i cui posti sono passati da 180 a 100 e così la location resterà anche nel futuro sia per una miglior

fruizione da parte della nostra affezionata clientela che per un più confortevole modus laborandi. Anche il menù è sempre più in-

centrato sui piatti della nostra tradizione, in primis la pasta fatta in casa, sia lunga che ripiena o al forno. Ormai la bussola che muo-

ve i gourmet è solo la tipicità!". Datemi retta, ogni volta che avrete nostalgia dei tortellini, quelli veri, questa è la tappa d'obbligo!





Ristopescheria Da Mery

giorgio dracopulos

**DAL 1958 IL MITO
DI UNA DONNA
STRAORDINARIA:
MERY BIENTINESI
LA SIGNORA
DEL PESCE**

Marina di Cecina, inizialmente solo un piccolo nucleo abitativo, dagli anni Sessanta del Novecento è diventata una meta turistica estiva accogliente e molto apprezzata con una bella e

*Andrea e Francesco Bacci,
Mery Bientinesi e Vally Miserini*

lunga passeggiata pedonale sul lungomare ricca di stabilimenti balneari, negozi e locali dedicati alla ristorazione e allo svago. Vista la particolare validità dei servizi offerti, le sue lunghe accoglienti spiagge e la qualità del mare, dal 2006 ha anche la prestigiosa "Bandiera Blu".

In provincia di Livorno c'è un vivace comune, di circa 28.000 abitanti, che ha alle spalle un'antica storia, risalente addirittura agli Etruschi: Cecina. Il paese di oggi è collegato, senza interruzione di sorta, col suo quartiere litoraneo di Cecina Mare (o Marina di Cecina), principalmente col bel viale alberato (Viale della Repubblica).

Proprio nel centro di Marina di Cecina, a pochi passi dal mare e dall'inizio del lungomare (lato nord), alle spalle dell'antica chiesa parrocchiale di Sant'Andrea Apostolo (consacrata il 19 mar-

zo 1789 e completamente ristrutturata nel 1971), c'è la "Ristopescheria da Mery", ubicata in viale Gallino n°5, praticamente in angolo con via Alfredo Cappellini. La pescheria, aperta nel 1958, ha

Tortelli ripieni con impepata di cozze

una lunga, avventurosa e affascinosa storia legata alla vita di Mery Bientinesi, di suo marito Benito Miserini e dei 2 figli, Vally e Roberto. “Vally”, essendo la primogenita, dette il nome anche alla loro prima barca da pesca. Mery è sempre stata una persona molto attiva, gentile, vivace, intelligente e forte, una donna estremamente moderna con una visione aperta del mondo e dei contatti umani, amava intrattenersi a parlare con tutti. I suoi modi garbati e affettuosi hanno affascinato per anni grandi e piccini, così le diverse generazioni di turisti che frequentavano la pescheria hanno sempre trovato in Mery un sicuro punto di riferimento. Col passare degli anni la famiglia si allargò: Vally sposò Piero Bacci e Roberto, Manuela Creatini. Vally ha avuto 2 figli che sono entrati nell'attività di famiglia: Andrea (classe 1976) e Francesco (classe 1983), Roberto ha avuto Elisa e Roberta. Il 22 mag-

gio 2009 è avvenuta una trasformazione importantissima per la Loro attività: grazie alla volontà di Andrea e Francesco Bacci, col supporto di nonna Mery, dal “grembo” della “Pescheria da Mery” è nata la “Ristopescheria da Mery”. Una grande, nuova e luminosa veranda vetrata e una filosofia dal netto sapore di salsedine: il pesce freschissimo la mattina viene venduto e all'ora di pranzo cucinato per la clientela, che lo sceglie direttamente dal grande bancone. Visti i suoi moltissimi meriti, Mery Bientinesi ha ricevuto negli anni un “mare” d'affettuosi riconoscimenti da parte di tutte le persone che l'hanno conosciuta e frequentata, compreso un'infinità di personaggi famosi del cinema, dello sport, dello spettacolo e della politica. Per i suoi 90 anni tantissime persone hanno voluto organizzare una grande festa nello slargo davanti al negozio, un'amorevole dimostrazione d'affetto, un enorme abbraccio corale, che ha visto anche il sindaco Sa-

muele Lippi consegnarle la massima onorificenza del Comune di Cecina, “L'Omino di Ferro”. Una bellissima festa alla quale hanno partecipato con messaggi toccanti anche Gianni Morandi e Carlo Conti. Purtroppo il 26 dicembre 2021 la scomparsa di una donna straordinaria come Mery Bientinesi ha lasciato nei cuori di moltissimi un profondo e assoluto vuoto. Ma nel suo ricordo, quotidiano e affettuoso, c'è la continuazione della sua amata attività, portata avanti dai nipoti Andrea e Francesco. La “Ristopescheria da Mery” è un locale accogliente e luminoso dall'ambientazione marinara, il grande bancone del pesce, un piccolo banco di servizio, una cucina di soli 13 metri quadrati e la grande veranda vetrata con una dozzina di tavolini. Il “menu” fa riferimento al pescato del giorno e, se il tempo è brutto ed è impossibile pescare, il locale resta chiuso. La famiglia ha sempre delle barche in proprietà, tra cui un motopeschereccio, il “San

Gregorio” (scafo in legno di 16 metri), munito delle più avanzate tecnologie per la ricerca del pesce in mare aperto, comandato da Roberto Miserini, che ha seguito le orme del padre. Da notare che, col “San Gregorio”, su prenotazione si può partecipare alle battute di pesca. La “carta dei vini” è molto selezionata, circa 200 etichette tra bollicine italiane e francesi (anche Champagnes), vini bianchi e rossi italiani dalle regioni italiane più vocate, dalla Francia, dalla Germania (Mosella), dal Nord California (USA) e dalla Nuova Zelanda. Dal 2015 la cucina è in mano all'esperto e bravo chef del Marocco Said El Adib (di Casablanca, classe 1973), validamente supportato dalla sua aiutante della Costa D'Avorio, Salima. La “Ristopescheria da Mery” è un locale molto accogliente che offre moltissimo alla sua clientela, incluso un ottimo servizio d'aperitivi serale: “Aperipesci nel Barca-Bar” (una barca da pesca adattata a bar e posizionata davanti all'ingresso) con cocktail, vini locali e Champagnes, oltre a super gustosi “stuzzichini”, ostriche, crudi di scampi e gamberi, fritture miste calde e molto altro. Alla “Ristopescheria da Mery” di Marina di Cecina (LI), dal 1958 gestita da una famiglia di pescatori da 3 generazioni, oltre alla piacevole atmosfera marinara, ci sono tutti gli innumerevoli suggestivi ricordi (anche incorniciati alle pareti) di una donna che, per tutti i suoi straordinari meriti, è stata un vero mito: Mery Bientinesi, la “Signora del Pesce”.



EXTRÉ

FA IL SUO DEBUTTO ALL'ENOTECA PINCHIORRI DI FIRENZE

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

“Les Enfants du Champagne” finalmente si sono ritrovati, dopo la “pausa covid”, all’Enoteca Pinchiorri di Firenze per degustare e bere 13 cuvée, provenienti dai territori più vocati ed espressivi della Champagne. Si è passati dalla mineralità dello Chardonnay in purezza all’austerità del Pinot nero anch’esso in purezza attraverso i Pinot meunier pieni di fascino, ai millesimati prodotti solo in annate speciali, arrivando ai rosé d’assemblage, fino a un raro Rosé de Saignée (rosa di sangue, significherebbe che l’uva è stata dissanguata).

Gli ideatori di questo importante progetto sono Enrico Mazza e Alessandro Natali, il cui lavoro è frutto di vent’anni di ricerche e degustazioni. Sono stati selezionati 6 “chef de cave” e Mazza e Natali hanno lavorato a loro fianco, dando il proprio contributo nella ricerca d’uve che potessero esprimere al meglio la propria identi-



tà in un terroir particolare. Com’è nata l’idea di questa cena-degustazione? Qualche tempo prima sono stato invitato a Firenze a una cena dagli amici di Piero e Antonella Cheli, i quali mi hanno detto che avrebbero fatto una cena con due chefs stellati e avrebbero bevuto degli champagnes, tutto questo senza scendere nei particolari. Il giorno prefissato mi reco a questa cena con mia moglie e vedo una bella tavola apparecchiata e due chef che erano già all’opera. Alla cena incontro un amico, agente di commercio, Andrea Tagliafrasci, che accompagnava Enrico Mazza e Alessandro Natali, persone che non avevo mai conosciuto, i quali durante la cena ci fanno bere quattro diversi champagnes. Rimango colpito dalla loro mineralità e dalla grazia delle bollicine. Da qui per me è stato istintivo chiedere di poter organizzare una cena-degustazione di tutti i loro 13 champagnes presso l’Enoteca Pinchiorri con i Les Enfants du Champagne. Così è accaduto e la

cena si è tenuta il 10 marzo 2022. Per l’occasione gli chefs Riccardo Monco e Luca della Tommasina hanno creato un menù con 13 portate, una per ogni Champagne. Che delizia! Tutto perfettamente azzeccato, sia la qualità del cibo che gli abbinamenti. Massima attenzione alla tavola e al servizio sia del cibo che degli Champagnes. Alla serata erano presenti i Les Enfants du Champagnes: Leo Damiani, Stefano Azzolari, Marco Maffei, Valerio Mearini, Maurizio Tarquini, Orazio Vagnozzi, Vincenzo Tardini in sostituzione di Roberto Schneuwly che era assente e il sottoscritto. Erano inoltre presenti Andrea Tagliafrasci, agente di commercio di Extré per la Toscana ed Enrico Mazza. Questo il menù che abbiamo gustato: aperitivo in Cantina con mise en bouche abbinato a XI L’Hoste Iconique brut; insalata tiepida di scorzonera e gamberi di fascina fritti, crema di pinoli di San Rossore, latte di mozzarella affumicata abbinato a IV Berthelot-

Da sinistra: Stefano Azzolari, Marco Maffei, Maurizio Tarquini, Leo Damiani, Paolo Baracchino, Vincenzo Tardini, Enrico Mazza, Andrea Tagliafrasci, Valerio Mearini e Orazio Vagnozzi

Pinot Folie Royale; zuppetta di mandorle e olive Celline, carciofi al bergamotto e astice al ginepro abbinato a X Derouillat Cote du Rêve; frittella di nocciola con battuta di cervo abbinato a V Lionel Carreau Jalon du Plaisir blanc de noir; ravioli di anguilla con brodo di tamarindo abbinato a IX Lionel Carreau Fleur de Corail rosé; cappellini cotti in ristretto di funghi porcini, ricci di mare e polvere di cozze alla marinara serviti con IV Stephane Coquillette Cuvée Almas blanc de blanc Grand Cru; risotto alle carote e anice stellato, scampi alla plancia, nervetti di vitello ai capperi abbinato a I David Coutelas Jeux de Forid; pan cotto e fagiana servito con VIII Stephane Coquillette Sceptre Noir blanc de blanc Grand Cru; chiocciole vignaiole cotte in tegame, crema di polenta alle spezie fresche, intingolo di cicorie e

cocco, abbinato a III Derouillat Ile sur Nil rosé de Saignée 2013; "tordellini" di salama, crema allo zafferano, pesto di pistacchio e camomilla serviti con abbinato VII David Coutelas Cru de Neiges blanc de blanc Grand Cru; maialino di razza mora romagnola allo spiedo, mele al rafano e composta di zucca e cannella perfettamente sposato con II Derouillat Cuvée d'Orient brut 2014; filetto di scorfano al vapore e poi fritto con ristretto di cacciucco, bietoline alla senape e olio di pomodoro alla brace abbinato al XII Stephane Coquillette Clé d'Hiram blanc de noir 2012; capriolo glassato al miele e cacao, topinambur fondente, mela alla rosa e peperoncino gustato insieme allo splendido XIII Réserve Suprême millésime 2004. Seguono le note di degustazione degli Champagnes della serata.



CHAMPAGNE EXTRÉ XI CHAMPAGNE L'HOSTE ICONIQUE BRUT S.A.

(uvaggio: 55% Chardonnay e 45% Pinot noir)
Questa cuvée è prodotta nella Côte des Blancs. Il sottosuolo è composto da calcare e gesso affiorante, caratterizzato dalla presenza di molluschi dell'era secondaria. Il terreno può accumulare da 300 e 400 litri d'acqua a metro cubo. La fermentazione è svolta in fusti d'acciaio. Svolge la fermentazione malolattica (dosaggio 7gr/l) e riposa 36 mesi sui lieviti. Veste giallo paglierino con trame oro. Le bollicine sono fini e numerose. All'olfatto diffonde profumi di pan brioche, minerali, iodio, fiori gialli, ananas, sedano fresco, pera kaiser per terminare con soffici ricordi di sapone di Marsiglia. Al palato le bollicine sono fini e il corpo è medio. Ricca è la sapidità, accompagnata a una piacevole mineralità. Vino ben equilibrato con la freschezza che si espande in tutta la cavità orale, che sovrasta completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pompelmo giallo. **90/100**

CHAMPAGNE EXTRÉ CHAMPAGNE BERTHELOT - PIOT IV FOLIE ROYALE Brut s.a.

(uvaggio: 80% Pinot meunier e 20% Chardonnay)
Le vigne sono nella Vallée de la Marne, la parte più giovane della Champagne, in quanto la pressione verso l'alto della Alpi a sud-est e l'affondamento del bacino di Parigi a nord-ovest hanno spinto lo strato di gesso sempre più in profondità, favorendo l'innal-

zamento d'argilla, sabbia e una piccola parte di calcare. Fermentazione svolta in acciaio. Terminata la fermentazione malolattica sosta 36 mesi sui lieviti, dosaggio 6 gr/l. Veste giallo oro lucente. Bollicine fini e generose. Dal bicchiere si innalza un profumo intenso di gesso, seguito da iodio, caramella dura d'orzo, fiori gialli, frutta rossa, albicocca matura, pera, mela rossa, castagna secca (farina di castagne), caramella dura di lampone, amido spray per stirare, elicriso (pianta che profuma di liquirizia, menta e camomilla) per terminare con intensi ricordi di guscio duro di mandorla. Al palato le bollicine sono fini. Il corpo è medio e il vino è salato e burroso. Perfetto equilibrio gustativo grazie alla generosa freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. **90/100**

CHAMPAGNE EXTRÉ CHAMPAGNE DÉROUILLAT X CÔTE DU RÊVE BRUT S.A.

(uvaggio: 55% Pinot meunier, 30% Chardonnay e 15% Pinot noir)
Le vigne sono nella Coteaux sud d'Epernay. Suolo a prevalenza calcareo argilloso con esposizione delle vigne a sud/sud-est. Fermentazione alcolica svolta in fusti d'acciaio. Effettua la fermentazione malolattica. L'affinamento è di 48 mesi in bottiglia, dosaggio 6gr/l. Manto oro intenso e lucente. Le bollicine sono fini e numerose. Al naso è esplosivo con intensi profumi di gesso, banana secca, buccia di banana e colla Coccolina (latte di cocco e mandorla), seguono note di salsedine, pera Kaiser, pompelmo giallo, buccia di limone grattugiata, sapone di Marsiglia, wafer

alla nocciolina per terminare con rimandi di guscio duro di mandorla. All'assaggio il corpo è medio e le bollicine sono finissime. Vino riccamente sapido ed equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di sale e agrumi. **91/100**

CHAMPAGNE EXTRÉ CHAMPAGNE LIONEL CARREAU V JALON DU PLAISIR Brut - Blanc de Noirs s.a.

(uvaggio: 100% Pinot noir)
Le vigne sono nella Côte des Bar. I terreni sono una miscela d'argilla e calcare a tendenza marnosa. La prevalenza d'argilla fa sì che il vino abbia sentori gessosi, di minerale. La fermentazione alcolica è svolta completamente in fusti d'acciaio. Svolge la malolattica e sta 24 mesi sui lieviti, dosaggio 7gr/l. Veste giallo oro. Ventaglio olfattivo con profumi intensi di gesso e bacca di ginepro, seguiti da resina di pino, mela cotogna e colla coccolina (latte di cocco e mandorla). All'assaggio le bollicine sono fini e il corpo è medio, sapori di limone, lime e sale. Vino ben equilibrato grazie alla generosa freschezza che neutralizza la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mela granny smith e lime. **91/100**

CHAMPAGNE EXTRÉ CHAMPAGNE LIONEL CARREAU IX FLEUR DE CORAIL Brut - Prestige Rosé s.a.

(uvaggio: Rosé d'assemblage 90% Pinot noir e 10% di vino rosso di Pinot noir degli stessi vigneti)
Le vigne si trovano nella Côte des Bar. Il sottosuolo è argilloso-calcareo con gusci calcarei



D sinistra: Giorgio Pinchiorri ed Enrico Mazza

d'ostriche, molluschi e carbonato di calcio. La fermentazione alcolica è svolta in fusti d'acciaio. La fermentazione malolattica viene svolta. L'affinamento in bottiglia avviene per 24 mesi sui lieviti. Il dosaggio è di 7gr/l. Color rosa antico. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo con profumi di lampone macerato, vaniglia, ciliegia candita, cioccolato bianco, iodio, lievi di bacca di ginepro, cialda del cono gelato fine, tamarindo per terminare con sbuffetti di fragolina di bosco. Al palato le bollicine sono abbastanza fini e il corpo è medio. Sapori di limone e pompelmo rosa. Vino con acidità spiccata che non fa minimamente sentire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Si asciuga un pochino la gengiva superiore. **91/100**

CHAMPAGNE EXTRÉ VI CUVÉE ALMAS

Brut – Blanc de Blancs Grand Cru s.a.
(uvaggio: 100% Chardonnay)

Le vigne si estendono nella Côte des Blancs. Il sottosuolo è costituito prevalentemente da gesso e lo spessore del suolo arabile è inferiore a 20 centimetri. In certi punti il gesso affiora in superficie, pertanto delle vigne sono piantate direttamente sulla roccia gessosa che fa da regolatore termico e igrometrico. La fermentazione alcolica è svolta in fusti d'acciaio. Effettua la fermentazione malolattica.

L'affinamento è di 36 mesi sui lieviti. Il dosaggio è di 5gr/l. Appare giallo oro chiaro brillante con bollicine fini e abbastanza numerose. Naso ammalato dal profumo intenso di gesso, seguito da note d'ananas, miele d'acacia, mela renetta, pasticceria, burro, pasta frolla, cuoio biondo, finocchio selvatico e anice stellato. All'esame gustativo le bollicine sono fini, mentre il corpo è medio. Vino ben equilibrato, sapido e minerale. Sapore di miele d'acacia, mela renetta e cedro, che rimane per tutta la sua lunga persistenza gustativa. **91/100**

CHAMPAGNE EXTRÉ CHAMPAGNE DAVID COUTELAS I JEUX DE FROID Brut s.a.

(uvaggio: 70% Chardonnay, 25% Pinot noir e 5% Pinot meunier)

Le vigne sono nella Vallée de la Marne. Terreno argilloso, sabbioso e leggermente calcareo. Esposizione delle vigne a sud della parte più alta di un pendio. La fermentazione alcolica è interamente svolta in barriques di rovere francese, non c'è filtrazione e il vino rimane nelle barriques in cantina lasciate coperte in pieno inverno in modo che l'escursione termica giorno-notte separi la parte liquida da quella solida, che quindi precipita per naturale decantazione. Non svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento è di 48 mesi sui lieviti e il dosaggio è di 6gr/l.

Color giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Dal bicchiere si innalzano intensi profumi di gesso e bacca di ginepro, seguiti da note di gelatina di limone, minerali, giuggiola matura, cuoio biondo e colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato le bollicine sono fini e il corpo medio. Vino sapido, minerale ed equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Nel finale, a causa del legno, si sente asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **93/100**

CHAMPAGNE EXTRÉ CHAMPAGNE STÉPHANE COUILLETTE VIII SCEPTRE NOIR

Brut Blanc de Noirs Grand Cru s.a.

(uvaggio: 100% Pinot noir)

Le vigne sono ubicate nelle Montagne de Reims e i terreni sono profondamente gessosi ed esposti a sud. La fermentazione alcolica è interamente svolta in fusti d'acciaio. La fermentazione malolattica viene effettuata, mentre l'affinamento avviene per 36 mesi sui lieviti. Il dosaggio è di 5gr/l. Robe oro luminoso. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. All'approccio olfattivo il gesso è in primo piano, seguito da profumi di mela renetta, pera Kaiser, amido del cotone, caramella dura di lampone e colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato le bollicine sono fini, mentre il corpo è medio sufficiente plus. Sapore di mela renetta. Vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e mela renetta. **91/100**

CHAMPAGNE EXTRÉ CHAMPAGNE DEROUILLAT III ÎLE SUR LE NIL Extra Brut. Rosé de Saignée MILLESIME 2013

(uvaggio: 100% Pinot meunier)

Questo champagne è a edizione limitata perché viene prodotto solamente nelle annate speciali. Le vigne sono nei Coteaux sud d'Epernay. Il terreno è calcareo-argilloso. La vendemmia avviene manualmente, acino per acino. Gli acini prescelti vengono messi in barriques a contatto delle bucce. La fermentazione alcolica è svolta in barriques di rovere francese. Svolge la fermentazione malolattica, l'affinamento è di 48 mesi sui lieviti. Il dosaggio è di 3gr/l. Color rosa intenso. Le bollicine sono finissime e numerose. All'olfatto si fa subito notare un intenso profumo di borotalco, seguito da lampone, liquirizia, bitter, iodio, mela rossa, pompelmo rosa, colla coccoina con finale di rosa canina. Al palato le bollicine sono fini e il corpo è medio sufficiente. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di rosa canina. **91/100**

**CHAMPAGNE EXTRÉ
CHAMPAGNE DAVID COUTELAS
VII CRU DES NEIGES
Brut Blanc de Blancs Grand Cru s.a**

(uvaggio: 100% Chardonnay)

Le vigne sono nella Côte de Blancs. I terreni hanno una predominanza di gesso, costituito da granuli di calcite e scheletri di microrganismi marini, presenti al rito delle acque, circa 70 milioni d'anni fa, di un mare caldo e poco profondo. Il gesso è come una spugna, quindi assicura alla vite alimentazione ed equilibrio anche nelle annate secche. La fermentazione alcolica è interamente svolta in barriques di rovere francese. Non c'è filtrazione artificiale, ma naturale per decantazione a freddo. Non c'è fermentazione malolattica. L'affinamento avviene per 48 mesi sui lieviti. Il dosaggio è 5gr/l. Abito giallo oro lucente. All'esame olfattivo ha risalto un intenso profumo di gesso, seguito da burro di nocciolina, ambra, ananas e in modo un pò marcata la nota finale boisé. All'esame gustativo le bollicine sono fini, mentre il corpo è medio. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. Sapore un pò boisé, la gengiva superiore si asciuga un pochino a causa dei tannini del legno. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale leggermente amaro a causa del legno. **92/100**

**CHAMPAGNE EXTRÉ
CHAMPAGNE DÉROUILLANT
II CUVÉE D'ORIENT
Brut Millesime 2014**

(uvaggio: 50% Chardonnay e 50% Pinot noir)

Le vigne sono nella Vallée de la Marne e nella Côte des Blancs. I terreni sono gessosi e argillosi. La fermentazione alcolica è svolta in fusti d'acciaio. Svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento è di 60 mesi sui lieviti. Il dosaggio è di 6gr/l. Color oro lucente. Al naso esprime un profumo intenso di mela renetta, seguito dalla mela cotogna, miele d'acacia e appetto (amido spray per stirare). L'esame gustativo rivela bollicine fini, sapidità, mineralità e un corpo medio sufficiente plus. Vino ben equilibrato con alcol e freschezza in perfetta sintonia. Lunga è la sua persistenza gustativa. **92/100**

**CHAMPAGNE EXTRÉ
CHAMPAGNE STÉPHANE COQUILLET
TE**

XII CLÉ D'HIRAM

**Zero Dosage: Blanc de Noirs
Millesime 2012**

(uvaggio: 100% Pinot noir)

Le vigne sono nella Montagne de Reims e la loro perfetta esposizione assicura una ottimale maturazione degli acini, garantendo un perfetto equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. La fermentazione alcolica avviene in botte di legno. Svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento dura 60 mesi sui lieviti. Il dosaggio è 0gr/l. Veste oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numero-

se. All'olfatto emerge, tra gli altri, il profumo di bacca di ginepro, seguito da chinotto, fiori gialli, vernice a olio e resina di pino. Bocca accarezzata da bollicine fini. Il corpo è medio sufficiente, mentre la freschezza è esuberante e allunga la sua persistenza. La freschezza sostituisce il corpo nella persistenza, quando il secondo si esaurisce. Sapore di limone e lime che accompagnano la persistenza. Vino ben equilibrato grazie alla freschezza che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. **93/100**

**CHAMPAGNE EXTRÉ
CHAMPAGNE DAVID COUTELAS
XIII RÉSERVE SUPRÊME**

Brut Millesime 2004 (formato magnum)

(uvaggio: 60% Chardonnay e 40% Pinot noir)

Viene prodotto solo nelle migliori annate. Le vigne sono ubicate nella Côte de Blancs e nella Vallée de la Marne. I terreni sono gessosi a tal punto che il suolo arabile è inferiore

a 20 centimetri. La fermentazione alcolica viene svolta in barriques di rovere francese, il vino non viene filtrato artificialmente ma per decantazione a freddo. La fermentazione malolattica non viene svolta. L'affinamento è di oltre 72 mesi sui lieviti. Il dosaggio è di 6gr/l. Manto giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. All'olfatto si percepiscono profumi di banana verde e cuoio biondo immersi nella nota di vaniglia che si manifesta in modo generoso. Si sente inoltre la nota boisé, banana verde e bacca di ginepro. La cavità orale è accarezzata da bollicine fini. Il corpo è medio. Vino ben equilibrato, sapido e minerale. Lunga è la sua persistenza gustativa. Si sente asciugare un pò la gengiva superiore a causa dei tannini del legno. **94/100**

Segue il prospetto punteggi degli Champagnes degustati da parte de Les Enfans du Champagne e di Vincenzo Tardini.



1. XIII Reserve Supreme 2004 – Vallée de la Marne e Cote des Blancs (60%CH – 40% PN)	94/100
2. XII Cle d'Hiram 2012 – Montagne de Reims (100% PN)	93/100
3. I Jeux de Froid – Vallée de la Marne (70%CH – 25%PN – 5% PM)	93/100
4. VII Cru des Neiges – Cotes des Blancs (100% CH GC)	92/100
5. II Cuvée d'Orient 2014 – Vallée de la Marne e Cote des Blancs (100%CH GC)	92/100
6. III Ile sur le Nil 2013 – Coteaux Sud d'Epernay (Rosè de Saignée 100%PM)	91/100
7. VIII Sceptre Noir – Montagne de Reims (100%PN GC)	91/100
8. VI Cuvée Almas – Cotes des Blancs (100%CH GC)	91/100
9. IX Fleur de Corail – Cotes des Bar (Rosé d'Assemblage 90%PN +10%RW)	91/100
10. V Jalon du Plaisir – Cotes des Bar (100%PN)	91/100
11. X Cote du Reve Coteaux Sud d'Epernay (55% PM 30%CH- 15%PN)	91/100
12. IV Folie Royale – Vallée de la Marne (80%PM- 20%CH)	90/100
13. XI Iconique – Cotes des Blancs (55% CH – 45%PN)	90/100

Le note di degustazione sono state scritte da Paolo Baracchino. È stata fatta la media dei punteggi e, su alcuni Champagnes, talvolta c'è stato un pò di divario di valutazione.

L'Hosteria Giusti

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

ACCOGLIE I LES ENFANTS DU CHAMPAGNE

Era tanto tempo che bolliva in pentola la voglia di fare una sessione de Les enfants du Champagne a Modena alla "Hosteria Giusti" da Matteo Morandi e la sua famiglia. A dire il vero alcuni del nostro gruppo, me compreso, eravamo stati ultimamente da Matteo, ospiti di Vincenzo Tardini per una storica degustazione dello Champagne Krug, esperienza irripetibile (vedi Oinos n. 35).

Sostenitore, più degli altri, di fare questa serata è stato Leo Damiani, amico di Matteo da tanti anni. Purtroppo alla serata non erano presenti Roberto Schneuwly e Maurizio Tarquini. Alla degustazione-cena eravamo in 6 Enfants du Champagne: Stefano Azzolari, Leo Damiani, Marco Maffei, Valerio Mearini, Orazio Vagnozzi e il sottoscritto. Ospiti della serata sono stati Alberto Lupetti, Claudio Cavicchioli e Vincenzo Tardini. Quest'ultimo è stato presente ad altre nostre serate ed è considerato un nostro membro supplente quando manca qualcuno de Les Enfants du Champagne. La serata è stata dedicata ai formati magnum di Champagne annate 2002, 2008 e 2012. Mie riflessioni sulle annate: la 1996 per me è stata un'annata molto importante per la champagne; le 2002, contrariamente a quanto è stato detto, è stata un'annata un pò gonfiata, come lo è stata, sempre per me, a Montalcino l'annata 2010. Ho seguito alcune Maison nelle annate 2002, 2004, 2006 e 2008 e ho rilevato che la qualità degli Champagne, in generale, è andata a salire col salire delle annate citate. Ricordo bene, per esempio, la Perrier Jouet col Belle Epoque, che con l'annata 2008 ha raggiunto l'apice della piacevolezza rispetto alle 2002, 2004 e 2006. Finezza ed eleganza, ricca varietà olfattiva, bollicine fini e buona persistenza. La 2011 un pò carente di struttura, ma con freschezza generosissima. La 2012, sempre del Belle Epoque, che ricordava, in tono lievemente inferiore, la 2008. La 2013, grande sorpresa: finezza, eleganza e potenza. Ma non andiamo fuori tema, parlando solo di



Belle Epoque. Ogni bottiglia fa storia a sé, lo ha dimostrato in questa degustazione la magnum di Cristal 2008 con profumo inaspettato, per me in senso negativo, di banana verde. Per me sorprendente è stato il Thienot Cuvée Alain 2008, nel quale ho sentito una forte nota minerale di pietra focaia e pop corn, che lo ha fatto sembrare il Dom Pérignon. Di sorprese ce ne sono state diverse. Tutti sapevano quali Champagne sarebbero stati serviti, ma non l'ordine di servizio. Per me inconfondibili sono stati gli Champagnes tipicamente legnosi, come il Bollinger e il Jacquesson. Sorprendente è stata per tutti la Grande Dame 2008 sia per il colore che per la gioventù che esprimeva sia al naso che al gusto. Avevamo 10 Champagnes, 9 in formato magnum e uno in formato 0,75 litri per negligenza di un membro de Les Enfants Du Champagne: si dice il peccato, ma non il peccatore. Matteo ha servito gli Champagnes abbinandoli perfettamente ai suoi piatti. Si è iniziato la serata mangiando nella corte lo gnocco con gli affettati, bevendo quello che è risultato essere stato il Gosset

Da sinistra: Claudio Cavicchioli, Vincenzo Tardini, Paolo Baracchino, Alberto Lupetti, Stefano Azzolari, Marco Maffei, Leo Damiani, Valerio Mearini e Orazio Vagnozzi

Grand Millesime 2012 che aveva una sapidità incredibile. Col Belle Epoque 2012 e col Mum RSRV Blanc de Blancs 2012 ci è stato servito una favoloso tagliolino al burro e parmigiano. A seguire i maccheroncini al sugo d'anatra, accompagnati al Cristal 2008 e all'Alain Thienot 2008. Che dire poi della guanciola abbinata al Dom Perignon 2002 e alla Cuvée Louise 2002? Perfetto abbinamento! Continuando questa piacevole passeggiata enogastronomica, col baccalà in umido con peperonata e gnocco fritto sono stati giustamente serviti i 2 Champagnes che avevamo un pò di presenza di legno, il Bollinger RD 2002 e il Jaquesson – Millésime 2002. Per finire ci è stato servito il cotechino fritto abbinato alla Grande Dame 2008, sposalizio perfetto vista la sua gioventù gustativa espressa anche da una ricca freschezza. È stata una bella serata, tutti volevamo rilassarci e godere il piacere della compagnia, del cibo e degli Champagnes. A fine serata, dato che tutte le bottiglie non erano vuote mi sono goduto, insieme a Valerio Mearini, il Dom Perignon 2002 e il Thienot 2008. Successivamente qualcuno si è gustato un buon sigaro, io ho fumato il sigaro "Presidente" della famiglia del Sigaro Toscano. Tutti eravamo appagati dalla splendida serata. Seguono i punteggi degli Champagnes della serata, espressi dai 6 membri de Les Enfants du champagnes presenti e da Vincenzo Tardini, aspirante socio supplente.

Dom Perignon	2002	95/100
Louis Roederer Cristal	2008	95/100
Perrier Jouet Belle Epoque	2012	94/100
Bollinger R.D.	2002	94/100
Veuve Clicquot La Grande Dame	2008	93/100
Thienot Cuvée Alain Thienot	2008	93/100
Jaquesson Millésime	2012	93/100
Gosset Grand Millésime	2012	91/100
Mum RSRV Blanc de Blancs	2012	91/100
Pommery Cuvée Louise	2002	90/100

Personalmente posso dire di non avere riconosciuto la Cuvée Louise, che ricordavo ricca sia al naso che al gusto di prezzemolo e sedano fresco. Idem per il Cristal 2008, da me bevuto più volte in bottiglia 0,75lit nelle quali non ricordo di aver mai sentito all'olfatto la banana verde. Sorprendente per me è stato l'Alain Thienot 2008 che, per la sua ricchissima mineralità, lo avevo inizialmente scambiato per il Dom Perignon. Le bottiglie sono state rese palesi terminata la degustazione-cena.

Tre generazioni della famiglia Mattei. Da sinistra: Laura, la madre di Matteo, Daniele, Cecilia e Matteo Morandi



MAISON GOSSET GRAN MILLÉSINE annata 2012

(uvaggio: 67% Chardonnay
e 33% Pinot noir)

Veste giallo paglierino con riflessi oro. Le bollicine inizialmente sono grossolane per poi diventare abbastanza fini e numerose.

Olfatto ricco e vario con profumi di pan brioche, minerale, iodio, prezzemolo, mela renetta un pò acerba, sapone di Marsiglia, ananas un pò acerbo, salsedine, fiori bianchi (biancospino), panno caldo inamidato per terminare con ricordi di colla Coccina (latte di cocco e mandorla). Al palato la bollicina è un pò grossa. Vino con corpo medio, sufficiente e minerale. La freschezza e la mineralità dominano la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. Il corpo va un pò via indebolendo la sua persistenza, che però viene sostenuta dalla freschezza e pertanto il vino diventa persistente con finale di pompelmo giallo. Per me è migliore al naso che al gusto. **91/100**

MAISON PERRIER JOUET BELLE EPOQUE annata 2012

(uvaggio: 50% Chardonnay,
45% Pinot noir

e 5% Pinot meunier)

Color giallo oro con bollicine inizialmente abbastanza fini e poi fini e abbastanza numerose. Mix olfattivo con profumi intensi di pietra focaia e colla Coccina (latte di cocco e mandorla), seguiti da pera Kaiser, anemone, mandorla salata grigliata, radice di fiore con terra e gambo di ciclamino spezzato. Al palato ha bollicine fini, corpo medio ed è sapido e minerale. Vino ben equilibrato con la freschezza che avvolge tutta la bocca e non fa sentire minimamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di limone. Bello Champagne, fine ed elegante, sulle orme del 2008 e un pò diverso dal 2013, che ha anche un pò più struttura. **94/100**



**MAISON MUMM CORDON
ROUGE RSRV
BLANC DE BLANCS
annata 2012**

(uvaggio: 100% Chardonnay
di Cramant)

Manto giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e numerose. Dal bicchiere si innalzano profumi di pietra focaia, limone, camomilla, torsolo di mela renetta, cuoio biondo, colla Coccoina, lemongrassa, lievi di zabaione e caramella dura al limone. Assaggio molto sapido e minerale. La bollicina è un pò viva, ma carezzevole. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. Il corpo inizialmente è medio e poi si assottiglia un po', ma rimane persistente grazie alla freschezza. Finale gustativo di limone e pompelmo giallo. **91/100**

**MAISON LOUIS ROEDERER
CRISTAL**

annata 2008

(uvaggio: 60% Chardonnay
e 40% Pinot noir)

Giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e numerose. Sorprende di sentire il profumo di banana verde. Non ho ricordo di tale profumo in questo Champagne. Seguono profumi di pasticceria, gesso, mela renetta matura, intensi di cuoio biondo, uva zibibbo per terminare con sussurri del fiore elicriso (liquirizia). Al palato la bollicina è fine e il vino è sapido e minerale. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono un pò asciuganti. Si sente tirare un pò la gengiva superiore. Questa bottiglia non aveva particolari difetti, però non ho riconosciuto il Cristal 2008 che conoscevo, quindi la bottiglia non era perfetta! **95/100**

**MAISON THIENOT
CUVÉE ALAIN THIENOT
annata 2008**

(uvaggio: 60% Chardonnay
e 40% Pinot noir)

Giallo oro abbastanza intenso con bollicine inizialmente un pò grossolane e poi abbastanza fini e numerose. Naso intensamente minerale, profumi di pop corn (per me sinonimo di molta mineralità), gesso, melone bianco, nocciolina tostata, intensi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), dolci della parte esterna del confetto, lievi di camomilla con finale intenso di prezzemolo. L'assaggio rivela un corpo medio e molta mineralità e sapidità. Vino ben equilibrato con alcol e freschezza in perfetta armonia tra loro. Lunga è la sua persistenza gustativa. Lo Champagne si allarga in tutta la bocca, regalando una piacevolissima mineralità. Per me è lo Champagne più minerale della serata. **93/100**

**MAISON MOËT & CHANDON
DOM PÉRIGNON**

annata 2002

(uvaggio: 52% Chardonnay
e 48% Pinot noir)

Mostra un giallo oro intenso con bollicine abbastanza fini e numerose. L'olfatto è contraddistinto dai profumi di pietra focaia e una nota intesa di bacca di ginepro, seguono note di guscio duro di mandorla, frutta secca dolce, gas GPL per terminare con intensi profumi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), zabaione ed elicriso (pianta con profumi misti di liquirizia, menta e camomilla). All'assaggio rivela una piacevole bollicina fine e un corpo medio importante. Sapore di mandorla. Il vino ha una ricca acidità che, insieme alla nota minerale, lo rendono vincitore sulla massa alcolica, facendo capire il suo potenziale di longevità. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di colla Coccoina. **95/100**

**MAISON POMMERY
CUVÉE LOUISE
annata 2002**

(uvaggio: 65% Chardonnay
e 35% Pinot noir)

Color giallo oro lucente. Le bollicine inizialmente sono grossolane per poi assottigliarsi un pò e sono abbastanza numerose. Il naso non è particolarmente generoso, ma spicca tra tutti un intenso profumo di pasticceria, seguito dalla mela renetta, lievi di cuoio biondo (quello fresco) per terminare con ricordi di gambo di ciclamino spezzato. In bocca le bollicine si fanno un pò sentire, non passano inosservate. Il corpo è inizialmente medio sufficiente, ma tende subito a spogliarsi. La freschezza domina la massa alcolica, rendendo il vino equilibrato. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale che a me ha ricordato, per la sua nota amarognola, il lievito di birra. Avevo altri ricordi di questo Champagne poiché in altre annate si sentiva in modo marcato il prezzemolo e il sedano fresco. **90/100**

**MAISON BOLLINGER RD
annata 2002**

(bottiglia 0,75 lit)

(uvaggio: 60% Pinot noir e 40% Chardonnay)

Veste giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Dal bicchiere si innalzano profumi di pasticceria e intensa banana verde, cuoio biondo e boisé. La nota di legno è un pò la sua caratteristica e la troviamo più o meno sempre. La cavità orale è accarezzata da bollicine finissime. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini del legno asciugano un pochino la gengiva superiore. Saperi di banana verde, pesca pelosa, foglia di ruta e foglia di pomodoro. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé. **94/100**

**MAISON JACQUESSON
annata 2002**

(uvaggio: 57% Pinot noir
e 43% Chardonnay)

Abito giallo oro intenso e luminoso. Le bollicine sono fini e numerosissime. Al naso sembra essere evoluto, ha note intense di uva zibibbo, caffè freddo, mango, papaia, elicriso (mix di liquirizia, menta e camomilla), mela renetta matura, mela cotta con finale ricordo di distillato legnoso. Al palato le bollicine sono fini. Il vino ha tanta struttura, anche se è equilibrato con la massa alcolica impercettibile. Sapore di caffè freddo già sentito all'olfatto. Lunga è la sua persistenza con finale dolce di frutta secca, in particolare d'albicocca secca. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **93/100**

**MAISON VEUVE CLIQUOT
LA GRANDE DAME
annata 2008**

(uvaggio: 92% Pinot noir
e 8% Chardonnay)

Dal bicchiere traspare un giallo paglierino chiaro con riflessi grigi. Le bollicine si trasformano da abbastanza fini a fini e sono numerosamente presenti. Mix olfattivo fatto di profumi di prezzemolo, sedano fresco, pietra focaia, cuoio biondo, limone, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla) per finire con piacevoli sussurri di pop corn appena fatti. Al palato manifesta, come aveva fatto all'olfatto, tutta la sua gioventù. Le bollicine sono fini, il vino ha corpo medio ed è sapido e minerale. La generosa freschezza rende il vino ben equilibrato con la massa alcolica impercettibile. Durante l'esame della persistenza gustativa si sente che il corpo si assottiglia un pò ed è la freschezza che lo sostiene durante il suo percorso. Sorprendente per colore e per saperi. Molto giovane. **93/100**



VISITA ALLA Tenuta Argentera

È sempre un piacere andare sulla costa bolgherese. Da tempo attendevo di ricevere una telefonata da parte di Leonardo Raspini, direttore generale, per andare in visita alla Tenuta Argentera.

La telefonata mi è stata fatta e pertanto con vivo piacere sono andato, di prima mattina, per poter degustare alcuni vini, esattamente le ultime annate di Argentera e le 3 annate prodotte del vino "Ventaglio". Conosco bene questa tenuta perché l'ho vista nascere. I precedenti proprietari erano Corrado e Marcello Fratini, che nel 1999 acquistarono, da imprenditori fiorentini, 600 ettari di terreno, quale parte della storica "Tenuta di Donoratico". I fratelli Fratini piantarono le vigne ed edificarono la cantina, utilizzando in gran par-

te materiale edile vecchio. Una splendida cantina con vista mare da brivido. La tenuta deve il suo nome all'area mineraria etrusca dove si estraeva l'argento. Oggi i terreni vitati sono circa 80 ettari, tutti facenti parte della doc Bolgheri. Dal 2016, proprietario è l'austriaco Stanislaus Turnauer, toscano d'adozione, coadiuvato dal ceo dottor Federico Zileri dal Verme, dal dottor Leonardo Raspini, direttore generale, agronomo e gran conoscitore del territorio bolgherese. L'enologo è il dottor Niccolò Carrara e il consulente enologo esterno è Stéphan Derancourt, esperto non solo di vini bordolesi. Come sappiamo lo stile dei vini e gli uvaggi di Bolgheri sono

quelli bordolesi. Ho conosciuto diversi proprietari di chateaux a Bordeaux che hanno cercato, e qualcuno vi è riuscito, d'acquistare, aziende o terreni a Bolgheri. Il vitigno principe coltivato a Bolgheri, che anche i francesi c'invidiano, è il Cabernet Franc. La storia di Bolgheri è iniziata per merito del marchese Mario Incisa della Rocchetta, che ha im-

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

piantato il primo vigneto di Cabernet a Castiglioncello di Bolgheri creando il mitico vino "Sassicaia". La prima annata uscita in commercio del Sassicaia è stata la 1968. La doc Bolgheri Superiore e la Bolgheri Sassicaia nascono nel 1994. A



Da sinistra: Massimo Basile, Niccolò Carrara, Leonardo Raspini, Paolo Baracchino e Federico Bosco

mio avviso i produttori, nel produrre il vino, hanno voluto, almeno inizialmente, utilizzare troppo il legno per far sì che i vini assomigliassero a certi rossi bordolesi. Per fortuna, lentamente, qualcuno si è accorto che è piacevole bere il vino che non sia contaminato, in modo eccessivo, dal legno. Il lavoro è lungo ma sicuramente i vini, in questo senso, miglioreranno. Ma, tornando alla Tenuta Argentiera, questa ha le vigne che baciano il mare e arrivano a un'altitudine di 200 metri s.l.m. L'esposizione delle vigne tra sud e sud/est e la ventilazione dovuta

alla vicinanza del mare fanno sì che ci sia un'importante escursione termica tra il giorno e la notte. Questo fa sì che i vini si arricchiscano di profumi. L'azienda produce i vitigni Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Petit verdot, Syrah e Vermentino. Per quanto riguarda i terreni, ci sono quelli in "zona Poggio", che è ricca di sabbie rosse di Donoratico strutturate da materiali ferrosi, adatte per il Vermentino e per le varietà tipiche bordolesi. I terreni nella "zona Villa" hanno una composizione d'argilla e limo adatti alla coltivazione del Merlot e del Petit verdot. I terreni ubicati nella zona alta denominata "I Pianali" sono ricchi di

scheletro e calcareo-argillosi, ideali per il Cabernet sauvignon, Cabernet franc e Merlot. Da queste vigne nasce il vino "Argentiera". C'è un altro terreno, grande poco meno di un ettaro, denominato "Ventaglio", a 120 metri s.l.m., impiantato a Cabernet Franc. I vini prodotti dalla Tenuta sono i seguenti: "Ventaglio" circa 3.000 bottiglie annue; "Argentiera", produzione annua 70/95.000 bottiglie; "Villa Donoratico", produzione annua 135.000 bottiglie; "Poggio ai Ginepri", produzione annua 200.000 bottiglie; "Vermentino" produzione, annua 40.000 bottiglie; "Rosato", produzione annua 20.000 bottiglie. Veniamo adesso alla

degustazione dei vini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser 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.

**TENUTA ARGENTIERA
ARGENTIERA
Bolgheri Superiore doc
annata 2015**

*(uvaggio: 50% Cabernet
sauvignon, 40% Merlot
e 10% Cabernet franc)*

Color rosso rubino-porpora intenso-nero. Dal bicchiere si innalza un intenso e piacevole profumo di tartufo nero, seguito da note di menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, intense di chicchi di liquirizia, alloro, salvia, prugna, mirtillo, ciliegia, bacca di ginepro, cuoio biondo (è quello fresco) per terminare con soffi di tabacco biondo della Virginia. Al palato il vino ha corpo medio intenso ed è sapido, minerale con copiosi e piacevoli sapori di prugna e ciliegia strizzate. Il vino è ben equilibrato con la massa alcolica sottomessa alla freschezza e ai tannini, che sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi, un pò serrati e spessi. Durante tutta la lunga persistenza gustativa rimangono i sapori fruttati avanti detti. Nel finalissimo si sente una lievissima sensazione amara dovuta alla presenza del legno. **95/100**

**TENUTA ARGENTIERA
ARGENTIERA
Bolgheri Superiore doc
annata 2016**

Rosso rubino-porpora intensissimo. Mix olfattivo fatto di profumi lievi di pelle di conchiglia in ultimissima fase di lavorazione, intensi di cioccolato, menta, eucalipto, prugna, ciliegia un pò matura, mirtillo, cono gelato quello fine, lievi di tartufo nero, rosmarino, lievi d'inchiostro di china, violetta per terminare con pizzicotti di bacca di ginepro (assomiglia al profumo della ceretta da scarpe solida). Al palato si sente un corpo medio meno intenso di quello del 2015. Sapori di cioccolato e ciliegia un pò sottospirito. Il vino è dotato di una buona freschezza, ma si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore, forse a causa dei tannini del legno. I tannini sono meno compatti e intensi di quelli del 2015. Lunga è la sua persistenza gustativa. **92/100**

**TENUTA ARGENTIERA
ARGENTIERA
Bolgheri Superiore doc
annata 2017**

Veste rosso rubino un pò granato, intenso. All'esame olfattivo emergono profumi intensi di ciliegia e noce moscata seguiti da bacca di ginepro, cioccolato, mela rossa, pepe nero, alloro, salvia, rosmarino, menta, eucalipto, lievi d'oliva nera, prugna, boisé, sella di cuoio per terminare con piacevoli sospiri di mirtillo. Al gusto mostra un corpo medio appena sufficiente. Vino equilibrato con la massa alcolica dominata dalla freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), radi, non intensi e serrati come il 2015, inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolato. **91/100**

**TENUTA ARGENTIERA
ARGENTIERA
Bolgheri Superiore doc
annata 2018**

Manto rosso rubino intenso. Lo scrigno olfattivo si apre con profumi di prugna, men-

ta, eucalipto, lievi di pepe nero, intensi di noce moscata e ambra. Il percorso olfattivo prosegue con lievi toni di pelle in fine lavorazione di conchiglia, inchiostro di china, conserva di pomodoro per terminare con ricordi di tabacco biondo della Virginia. Il corpo è medio un pò superiore a quello del 2017. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa. Nel finale si sente bruciare un pò il palato superiore. **91/100**

**TENUTA ARGENTIERA
ARGENTIERA
Bolgheri Superiore doc
annata 2019**

*(uvaggio: 48% Merlot,
45% Cabernet sauvignon
e 7% Cabernet franc)*

Manto rosso rubino-porpora intenso-nero. Al naso è un'esplosione di profumi di cioccolato e noce moscata, seguiti da prugna, cassis, menta, eucalipto, mirtillo, ciliegia croccante



per terminare con sensazioni di pomodoro pelato. All'esame gustativo ha corpo medio, sapore di prugna e boisé, è sapido e minerale. Vino equilibrato con massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini, che sono dolci, grassi, abbastanza larghi (5/6), cioccolatosi e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna, cioccolato, violetta e boisé. Vino molto giovane che si deve ancora esprimere al meglio e dovrà perdere un pò la nota boisé. **96/100**

TENUTA ARGENTIERA VENTAGLIO

Toscana igt annata 2015
(uvaggio: 85% Cabernet franc
e 15% Cabernet sauvignon)

Rosso rubino intenso con lievi trame porpora. All'olfatto ha intenso profumo di tartufo nero che mi ricorda l'Argentiera 2015, seguito da chicchi di liquirizia, conserva di pomodoro, menta, eucalipto, lievi di formaggio erborinato e cassetto di medicine, cioccolato, boisé per terminare con la nota fruttata di ciliegia. Al gusto ha corpo medio che tende ad assottigliarsi un pò. Sapori di prugna e cioccolato. Vino ben equilibrato con la freschezza e

i tannini che, dominando senza ripensamenti la massa alcolica, sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna. **93/100**

TENUTA ARGENTIERA VENTAGLIO

Toscana igt annata 2016
(uvaggio: 100% Cabernet franc)
Abito rosso rubino intenso con lievi trame porpora. All'esame olfattivo esprime un profumo intenso di noce moscata, seguito da menta, eucalipto, mela rossa, violetta, tostatura del legno, prugna e origano. Il corpo è medio e si assottiglia più lentamente rispetto al 2015. Vino ben equilibrato con la freschezza e i tannini, che non fanno sentire neppure minimamente la massa alcolica, presentandosi dolci, abbastanza larghi (5/6++) e setosi. La persistenza è lunga, ma non lunghissima (lo è più di quella del 2015), con finale di cioccolato. **93/100**

TENUTA ARGENTIERA VENTAGLIO

Toscana igt annata 2018
(uvaggio: 100% Cabernet franc)
Rosso porpora intenso-nero.

Naso vario e piacevole con profumi di menta, eucalipto, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), violetta, prugna, mirtillo, guscio duro di mandorla, conserva di pomodoro, lievi di chicchi piccoli di liquirizia, fragolina di bosco, erba-cei per terminare con sussurri d'ambra. All'assaggio è molto piacevole, fine ed elegante. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. La sua persistenza è lunga grazie anche alla freschezza perché, al momento in cui il corpo si esaurisce, la freschezza da continuità alla persistenza, come il ponte levatoio del castello. Vino fine ed elegante, che per questo mi ricorda un pò la Borgogna. **95/100**

Alla degustazione hanno partecipato Sergio Antoni-ni, Massimo Basile, direttore commerciale e marketing, Niccolò Carrara, enologo interno, e Federico Bosco, curatore del blog

“Io bevo tanto”. Finita la degustazione ho confessato la mia soddisfazione per averla effettuata e per riaver preso contatto con questi vini, dopo qualche anno di mia latitanza dall'azienda. Leonardo ci ha poi portati a pranzo a San Vincenzo, al ristorante “La Perla” dove abbiamo consumato un piacevole pranzo a base di pesce, bevendo il Vermen-tino prodotto dalla Tenuta, insieme all'Argentiera 2015 e 2019 e al Ventaglio 2018. Dopo pranzo con Leonardo siamo andati sulla terrazza del ristorante, seduti al sole per fumarci comodamente e beatamente il sigaro Toscano “Presidente”. Di ritorno a Firenze ripensavo con piacere ai vini degustati e bevuti e alla bella giornata trascorsa con Leonardo.



Il Museo della Civiltà Contadina della Tenuta Rocca di Montemassi

UN LUOGO PENSATO PER RACCONTARE L'ANTICA CULTURA
CONTADINA, I SUOI MESTIERI E LE SUE TRADIZIONI

Rocca di Montemassi, è una
realtà agricola maremmana che si
protende verso le colline metallifere
da un lato e verso il mare dall'altro,
racchiudendo le molte anime di
quest'angolo di Maremma Toscana.

cornelia miron



La fattoria insiste nella parte finale della valle sotto il centro storico di Roccastrada, tutta contornata nelle alture di suggestivi paesini medievali ed è proprietà della famiglia Zonin, che in poco più di quattro lustri è divenuta protagonista della sua storia moderna. La tenuta, che si trova in località Pian del Bichi dalle parti di Ribolla, si estende per complessivi 430 ettari, di cui 170 dedicati al parco vigneti che, disteso su poggi e dolci declivi, accoglie vitigni autoctoni e internazionali da cui nascono vini importanti, pieni di forza e carattere, 12 di oliveti con decine d'olivi secolari per la

produzione di un ottimo olio extravergine d'oliva e circa 200 ettari di seminativi. I proprietari, fin dall'acquisizione nel lontano 1999, hanno sempre mantenuto un approccio estremamente coerente con la tradizione della selvaggia terra dei butteri e dei briganti, a partire dalla ristrutturazione conservativa degli edifici, un intervento che è stato quanto più rispettoso possibile delle strutture pre-esistenti e architettonicamente conforme alle costruzioni del contesto rurale maremmano. Così l'imponente casa padronale, circondata da vasti giardini con uno splendido laghetto, è stata riportata all'antico splendore, lasciandone intatto lo stile originario. Contemporaneamente so-

no stati realizzati il wine shop, il centro di rappresentanza e naturalmente la cantina, progettata per offrire supporti tecnologici d'avanguardia al fine di produrre vini d'alta qualità, senza trascurare la sostenibilità eco-ambientale, tema sempre più centrale per l'azienda. Così all'interno di questa cornice diventa essenziale l'incoming enoturistico, coi tour che permettono di descrivere e raccontare le variegate attività della tenuta, consentendo agli ospiti d'entrare in contatto sia con la realtà produttiva che con la magia dei sognanti paesaggi maremmani. E da qualche anno è partita anche l'attività d'agriturismo con la realizzazione di 6 camere nella struttura adiacente al cen-

tro direzionale, il cui numero limitato assicura agli ospiti assoluta pace e tranquillità, ma vengono proposti pure percorsi d'esperienza enogastronomica in abbinamento con i vini. La foresteria, una contemporanea enoteca con cucina, è aperta per pranzo e su prenotazione anche a cena, con possibilità di mettere a tavola anche gruppi, offrendo piatti di cucina regionale basati sulla stagionalità sapientemente preparati da cuoche del luogo, le cui verdure provengono direttamente dall'orto aziendale, di cui simbolo è il famoso carciofo autoctono maremmano. Ma Rocca di Montemassi si presta benissimo anche come spettacolare location per matrimoni ed eventi, avendo





questi ampi spazi tipici delle campagne maresmmane, oggi quanto mai ambiti, come il prato davanti al lago. Ma Rocca di Montemassi, per precisa volontà della proprietà, si configura come una vera e propria fattoria toscana, infatti accanto alle importanti produzioni vitivinicole – si parla complessivamente di ben 500mila bottiglie - l'attenzione è stata posta sulla cerealicoltura e dal 2017 sull'allevamento totalmente allo stato brado della vacca maresmmana col toro e circa 20 fattrici e di 60 suini di razza Cinta Senese - pregiate carni che gli ospiti possono degustare presso la foresteria - oltre alla cura e ampliamento dell'oliveto per finire con un orto sperimentale, alberi da frutta e la messa a dimora di centinaia di pini marittimi, oleandri,

sughere, ginestre e corbezzoli per esaltare, attraverso le tipiche piante ed essenze mediterranee, il paesaggio e l'identità maresmmana. Ma, oltre a tutto ciò, la tenuta nasconde un piccolo gioiello inatteso, il "Museo della Civiltà Rurale", inaugurato il 26 maggio 2007: "A testimonianza delle più antiche e genuine tradizioni della cultura e della civiltà contadina in Toscana affinché le giovani generazioni continuino a coltivare nei loro cuori la passione per la terra e il rispetto per i suoi valori", come si legge nella targa di marmo posta all'ingresso. Un unicum che, ospitato in un'apposita ala della struttura padronale, racconta gli ultimi secoli di storia dell'agricoltura toscana, catturando l'anima di questa terra, a testimonianza di un mondo ormai

scomparso, quello contadino d'una volta con la sua cultura, le sue usanze, i suoi tempi, i suoi strumenti di lavoro. Il museo è una ricca collezione, che immediatamente incanta e trasporta in un mondo lontano, fatto di piccoli oggetti, utensili e macchinari, attori di storie concrete di lavoro e fatica, risultato di una gran ricerca d'oggetti e strumenti legati al mondo contadino e alle sue tradizioni. Il progetto è stato curato dal professor Mauro Zocchetta, docente presso l'Accademia di Belle Arti di Venezia ed esperto di scenografia teatrale e allestimento museale. La raccolta si compone di oltre 3.000 pezzi dal Settecento alla Seconda Guerra Mondiale che narrano lo stile di vita contadino precedente al processo di moderna indu-

strializzazione che ha caratterizzato l'Italia nel secondo Dopoguerra. Il viaggio si sviluppa in un percorso che descrive i diversi lavori agricoli in differenti ambiti produttivi, durante il quale il visitatore può percepire quanto il lavoro e lo stile di vita fossero uniti e indistinguibili, quanto attraverso il rispetto e la valorizzazione di quel passato familiare e lavorativo si possa mantenere memoria di un territorio. La visita ha inizio con la ricostruzione di una cantina con tutte le attrezzature per la produzione del vino, mantenendo così una continuità naturale col contesto della Tenuta. Tra i vari strumenti, di particolare interesse una pressa, un colino



per filtrare il vino, una vera e propria macchina per l'imbottigliamento, che attraverso un meccanismo semplice e quasi rudimentale consentiva di velocizzare il lavoro e renderlo più agevole. Procedendo lungo il percorso si rivivono le diverse attività: la lavorazione dei campi e le semine, la cui descrizione è fornita non solo dal grande aratro e dai tanti strumenti, ma da una grande riproduzione fotografica che in maniera immediata e diretta racconta lo strenuo lavoro richiesto nei campi. Altre fasi del lavoro sono illustrate in dettaglio e con una gran varietà d'oggetti, quali pompe a spalla, macchine seminatrici, cesoie, forconi e taglia-

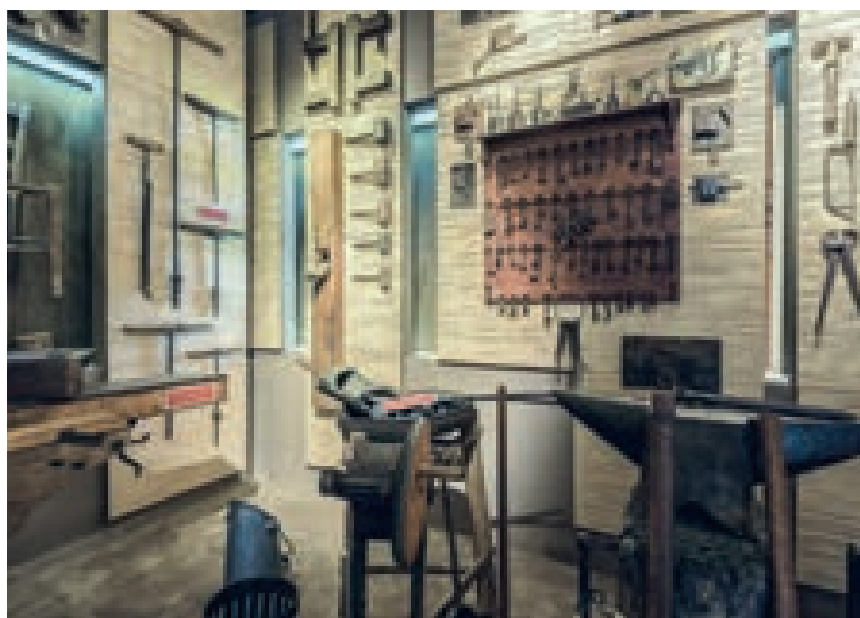
fieno. Segue una sezione dedicata al trasporto con un bell'esemplare di carro toscano, gioghi e corde che portano al centro del racconto la vacca maremmana, animale possente e forte capace di gestire il lavoro in un ambiente difficile e duro come la Maremma; si passa alla mietitura, coi falchetti, le pale per battere il grano sull'aia e i vagli per pulire i chicchi dalla lolla, come anche alla raccolta delle olive e della frutta con rastrelli, ceste per la raccolta e la conservazione. La parte del Museo dedicata alle attività produttive si chiude con oggetti che raccontano il taglio del bosco, attività anche questa fondamentale anche per la dimensione domestica delle famiglie perché con la legna si scaldavano le case, si attizzavano i fuochi delle

cucine, si costruivano gli utensili da lavoro. Il visitatore durante tutto il percorso è trasportato dal profumo del legno, dalle immagini alle pareti e dalla luce che entra dalle grandi finestre degli ambienti, dando così la sensazione che non ci sia più distinzione tra dentro e fuori. Si arriva così alla parte dedicata all'economia domestica, estremamente ricca e dettagliata, in cui viene valorizzato il lavoro femminile all'interno della famiglia con compiti che non si esaurivano nei lavori domestici ma comprendevano anche tessere e intrecciare tessuti o vimini, riparare utensili e sostituire lo stagnino nelle pentole, contribuendo in maniera attiva alla vita economica familiare. Ampio risalto è dato poi ad attività come il calzolaio, il carpentiere e il fabbro così

come al lavoro degli artigiani e degli ambulanti, il più famoso dei quali è l'arrotino. Il percorso termina con una piccola sezione legata ai giochi: giochi oggi dimenticati come la trottola, le bocce o il cerchio che lasciano intravedere bambini sorridenti giocare all'aperto nell'aia del podere. Quando si esce dal Museo al termine della visita si ha davvero l'impressione di non aver semplicemente osservato oggetti disposti in delle stanze, ma di aver respirato attraverso quegli oggetti una cultura, delle usanze, un intero mondo d'esperienze e di vita. Il Museo della Civiltà contadina, con la sua narrazione, è insieme esperienza dei luoghi, conoscenza degli uomini e percezione della storia. Aperto al pubblico su prenotazione e inserito dal

2018 nella Rete Museale della Provincia di Grosseto - Musei di Maremma (museidimaremma.it), è davvero interessante e merita sicuramente una visita, consigliabile anche a docenti e alunni delle scuole e più in generale alle famiglie. Ma andiamo ad approfondire questa intrigante realtà con Laura Mari, memoria storica della tenuta... "L'idea del museo, che è un percorso di ricostruzione del modello economico-sociale podereale, quindi la fotografia del modello di lavoro e di vita della società mezzadrile, origina dalla forte attenzione e grande passione della famiglia per le vere, secolari tradizioni culturali rurali. E quale miglior posto dove realizzarlo se non in Maremma, l'areale della Toscana da sempre e ancor oggi più intrinsecamente legato all'agricoltura? E pensate che sono stati proprio i signori Gianni e Silvana a reperire personalmente i tanti pezzi che sono andati poi a comporre l'esposizione, si può dire una collezione lunga una vita. Il museo rappresenta una passeggiata nel nostro passato contadino, della cui realizzazione si è occupata una società specializzata in scenografie teatrali, infatti la grande differenza la fa proprio la modalità in cui sono stati disposti gli oggetti, che crea un indubbio impatto emotivo". A dirigere la struttura con impegno e determinazione il giovane e dinamico piemontese Alessandro Gallo con una passione viscerale per la Toscana e il mondo del vino: "Dal 2004 sono direttore della Tenuta Castello di Albola in Chianti Classico e dal 2016 ho as-

sunto anche la direzione di Rocca di Montemassi, per la quale tengo molto a rafforzare l'immagine di azienda agricola radicata nella tradizione rurale della Maremma con l'obiettivo di diventare una 'farm' proiettata verso un'economia circolare. Vorrei che Rocca di Montemassi fosse un'azienda aperta e ospitale, affinché si crei un proficuo sistema di relazioni e connessioni col mondo esterno. Senza scordare che tutta la superficie produttiva è certificata biologica, cosa non scontata vista l'enorme estensione territoriale della tenuta. Da quando abbiamo intrapreso la via dell'organico, abbiamo notato un aumento notevole della biodiversità, la terra è più viva!". Come vivi la realtà del museo? "Svela la nostra anima profondamente agricola, che ogni tanto ci fa fermare per guardarsi indietro, da dove si è partiti, magari solo per un minuto e poi proiettarsi sempre avanti". Così, a distanza di poco più di vent'anni dall'avvio di questo progetto d'ampio respiro, oggi Rocca di Montemassi è pronta a diventare un punto di riferimento per l'intero territorio della Maremma non solo come nome di prestigio nel panorama agricolo ed enologico, ma anche per l'ospitalità agrituristica ed enogastronomica, culla della cultura e della memoria, nel segno della massima integrazione con il territorio sia a livello di contesto ambientale che sociale.



ORIGINE GEOGRAFICA E GENETICA DELLE MALVASIE

Dall'apogeo della Serenissima al declino recente



DOVE VA LA VITICOLTURA
di **mario fregoni**

Presidente onorario OIV

Le Malvasie sono un'invenzione veneziana dell'epoca della grande Repubblica di Venezia, dove ancora esistono le calle e le Malvasie, sinonimo di osterie. Il nome deriva dal porto greco di Monenvasia, base commerciale della flotta veneziana utilizzata per stivare i "vini", per lo più dolci, derivanti da uvaggi di molte varietà quali Corinto, Moscato, Sultanina e altre, da esportare in tutto il bacino del Mediterraneo.

Le varietà di vite Malvasia non esistevano e ancora oggi, secondo il professor Logothetis dell'Università di Atene, in Grecia se ne riscontra solo una a Santorini, di scarso rilievo e diversa da quelle che conosciamo. In seguito il porto della città di Monenvasia divenne insufficiente per cui la grande flotta veneziana nel 1204 prese possesso dell'isola di Candia, sinonimo antico di Creta, nella quale tuttora non vi sono varietà Malvasie. Il fiorente commercio dei vini Malvasia indusse il Doge a sopprimere la differenza fra le Malvasias di Monenvasia e i vini "cretici" dell'isola di Creta. Nel 1669 quest'isola venne occupata dai turchi e i veneziani furono costretti a reperire i vini Malvasia nei Paesi cri-

stiani: Italia, Spagna, Portogallo, Francia, nei quali si battezzarono oltre 50 varietà di Malvasia, prevalentemente in Italia e Spagna, di colore bianco e nero, aromatiche e neutre. Le Malvasie, come vitigni, comparvero e vennero descritte nelle ampelografie solo all'inizio dell'Ottocento (Gallesio, Viala-Vermorel e altri). Attualmente in Italia esistono le seguenti Malvasie (Caló et coll., 2006), elencate in ordine di diffusione: Malvasia bianca (Sicilia, Puglia), Malvasia di Candia (Lazio, Campania), Malvasia lunga (o del Chianti: entrava in questo vino assieme al Trebbiano toscano e alle uve nere di Sangiovese, Canaiolo, ecc...), Malvasia Nera (di Brindisi e Lecce), Malvasia nera della Basilicata, Malvasia del Lazio (o puntinata), Malvasia di Candia aromatica (Parma, Piacenza), Malvasia Istriana, Malvasia di Casorzo, Malvasia di Schierano, Mal-

vasia bianca di Basilicata, Malvasia di Sardegna, Malvasia di Lipari, Malvasia nera lunga, Malvasia nera dell'Alto Adige, Malvasia di Bosa (o Greco di Gerace), Malvasia rosa (retro-mutazione della Malvasia di Candia aromatica), selezionata da Fregoni nel 1967 nel piacentino. Il riferimento a Candia è un'imitazione del vino, che non significa origini delle varietà. Inoltre l'analisi dei microsatelliti non ha ancora consentito di appurare le parentele





fra le Malsasie (per esempio fra quella di Candia del Lazio e quella di Parma e Piacenza). Le Malvasie aromatiche sono poche: quella più aromatica è la Malvasia di Parma e Piacenza, meno aromatiche sono le nere di Brindisi e Lecce, la Malvasia di Lipari e la Malvasia di Bosa. Si ritiene che le Malvasie siano più ricche di geraniolo e i Moscatti più dotati di linalolo. In realtà vi sono Moscatti più ricchi di geraniolo delle Malvasie.

ORIGINE GENETICA DI ALCUNE MALVASIE

L'origine geografica delle Malvasie non è né la Grecia né Creta. Secondo i dati dell'OIV (2017), le Malvasie non sono presenti negli elenchi ufficiali della Grecia e dell'isola di Creta. Madame Kourakou, greca, grande esperta e scrittrice di libri, già presidente dell'OIV, un giorno mi disse:

“Le Malvasie non esistono”; intendeva dire che il nome esprimeva l'origine da un porto e dei vini veneziani frutto di miscugli varietali. Una specie di DOC senza delimitazione (mediterranea). L'origine più discussa è quella delle 2 Malvasia di Candia, una aromatica (PR, PC) e l'altra neutra (Lazio), geneticamente diverse fra di loro. Abbiamo voluto approfondire l'origine della Malvasia di Candia aromatica partendo dalle ricerche sui microsatelliti di Crespan (Conegliano) e di Ruffa et al. (2016). Interessante è la parentela appurata fra alcuni Moscatti e talune Malvasie. Rammentiamo che, al tempo dei romani i Moscatti erano denominati “Apiane”, ma non si conoscevano le Malvasie. Il grande progenitore, più antico, è il Moscato di Alessandria (Egitto), denominato Zibibbo a Pantelleria perché giunto da Cap Zibib del nord Africa. Il Moscato di Alessandria (probabilmente figlio del Moscato giallo) avrebbe dato origine (per seme o per mutazione gemmaria) al Moscato bianco, conosciuto da secoli in Italia (in particolare in Piemonte) e nel mondo. Sempre per via seminale o per mutazione genetica il Moscato bianco avrebbe originato la Malvasia odorosissima di Parma, dalla quale sarebbe derivata la Malvasia di Candia aromatica di Parma e Piacenza. A sua volta quest'ultima varietà ha dato origine alla Malvasia rosa, l'unica a buccia rosa esistente in Italia. Esiste anche una sorella Malvasia grigia in una collezione di Fregoni ad Albareto Piacentino, non ancora ufficializzata (tab.1).

TAB.1 . SUCCESSIONE DEI PROGENITORI DI ALCUNE MALVASIE:

- 1) Moscato di Alessandria
- 2) Moscato giallo
- 3) Moscato bianco
- 4) Malvasia odorosissima
- 5) Malvasia di Candia aromatica
- 6) Malvasia rosa
- 7) Malvasia grigia

IL DECLINO DELLE MALVASIE

Secondo il Professor Galet di Montpellier nel 2000 tutte le Malvasie in Italia occupavano quasi 30.000 ettari e quelle più estese erano le prime precedentemente elencate. Nel 2010 le Malvasie risultavano coltivate su 16.280 ettari, ma nel 2015 erano scese a 9.017 ettari. In base ai dati Istat nessuna varietà delle Malvasie ha una superficie superiore ai 1.200 ettari, ormai comprese nelle varietà minori. Le statistiche vivaistiche confermano che non viene elencata alcuna Malvasia fra le prime 30 varietà più piantate in Italia. Il declino delle Malvasie è pertanto evidente, mentre persiste un loro ruolo in diverse sedi locali, per vini tradizionali o per spumanti o per passiti. La preferenza verso pochi vitigni nazionali o internazionali ha portato a una forte concentrazione varietale e la conseguente perdita della biodiversità. I vini delle Malvasie veneziane attualmente sarebbero qualitativamente non commerciabili. I vini fortemente aromatici hanno, inoltre, un consumo stagionale o come vini da dessert. Fortunatamente le nuove tecnologie di cantina hanno consentito di modernizzare certe Malvasie, ma il decremento dei consumi e degli impianti di Malvasie sono destinati a continuare. Si tenga presente che nel Nuovo Mondo le Malvasie sono state pressoché ignorate negli impianti dei vigneti. Va infine segnalato che la Grecia, avendo una città col nome Monenvasia ha il diritto naturale a ottenere una DOP Monenvasia, che di fatto porrebbe fuori legge i nomi Malvasia in etichetta per i vini dell'Unione Europea. Venezia ha creato il mito delle Malvasie, ma non ha alcuna zona geografica che si chiama Malvasia.

SI FA PRESTO a dire Sangiovese L'ANNATA 2022



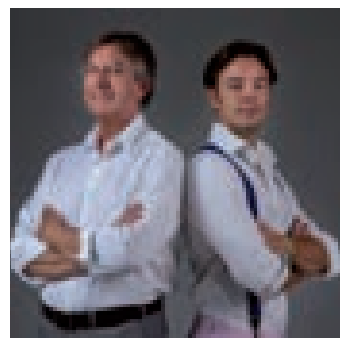
THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

Se vogliamo attribuire un'etichetta all'annata 2022 possiamo esprimerla come "liberatoria". Le premesse sono state orribili con una siccità paurosa - una delle peggiori che la storia ricordi - a causa della quale fiumi importanti erano completamente asciutti, mentre il sole continuava a martellare inesorabile: sono mancate solamente le cavallette di biblica memoria...

Ma qualcosa di clamoroso stava avvenendo nel vigneto, che era rimasto vegeto nel muro verde, quasi fresco e vitale, a differenza delle piante intorno sofferenti. Un indicatore di questa situazione sono state le foglie basali, quelle più basse, che sono le prime a seccare in situazioni come quelle sopra descritte, che invece sono rimaste toniche; lo stesso discorso vale per quelle apicali, che avrebbero dovuto soffrire per la mancanza di liquido, in quanto distanti dalle radici. Queste radici, nei terreni molto argillosi, hanno trovato il fresco, dato che verso i 10 centimetri di profondità si incontrava l'umidità. Rimane il dubbio se questa situazione favorevole sia dovuta alla perizia degli agronomi e dei coltivatori, che stanno mettendo in atto tecniche per la conservazione dell'acqua nella pianta con lavorazioni superficiali ben mirate e utilizzo di ca-

olino, minerale che previene scottature della parete fogliare per schermatura, oppure se la vite sta imparando a gestire autonomamente la propria protezione. Amiamo ipotizzare entrambe le tesi, dato che l'epigenetica ci sta confortando sulla capacità delle piante di liberare i filtri che schermano molti geni del DNA, in risposta a stimoli esterni importanti: questo avviene anche per gli uomini. Certamente l'uva ha avuto un acino più piccolo in quanto la quantità di liquido in circolazione è stata decisamente minore e la pianta ne ha trattenuto una gran quantità per gestire la propria impalcatura verde. Ma la vendemmia è avvenuta regolarmente con 2 fasi: una siccitosa e una dopo piogge particolarmente abbondanti. L'idratazione delle precipitazioni è stata poco efficace, in quanto sono arrivate molto tardi con tralci che hanno "agostato"

precocemente già nel mese di luglio e il piccolo lignificato, situazione in cui riesce a passare poco o niente liquido. La diminuzione del volume del liquido nell'uva non è stato l'unico problema che ha portato quest'annata complessa e difficile. In fase di vinificazione il profumo di frutta presente in cantina è molto attenuato e a fine fermentazione i vini, provenienti soprattutto da vitigni varietali, sono piuttosto "muti", poco espressivi a li-





vello olfattivo. Ciò è dovuto alla mancanza di sbalzo termico fra il giorno e la notte, avendo avuto 30° fino a 35° durante il periodo soleggiato e 20° fino a 25° la notte; i profumi dell'uva si sviluppano quando questa forchetta è molto più ampia, come in certi terroir del nord. Guardando la composizione dell'acino si comprende che la concentrazione ha prodotto caratteri particolari. La buccia molto spessa ha arricchito il mosto di una notevole quantità di antociani e questo è dimostrato da vini rossi ben coloriti; è da verificare quanto questi fenoli siano stabili. Naturalmente la quantità degli zuccheri è molto elevata, fenomeno dovuto in parte alla concentrazione e in parte dall'elaborazione fotosintetica dovuta alle foglie verdi, che non si è arrestata fino alla raccolta. Un particolare si nota negli acidi organici presenti nella polpa. La forte

contrazione di liquido ha portato alla salificazione di molti di essi e il risultato è stato un disequilibrio, dato che i mosti hanno presentato valori d'acidità totale molto bassi; tuttavia, durante la fermentazione, questa tornava a salire a valori normali. Ha preoccupato soprattutto il valore dell'acido malico accreditato a 0,30/0,50 gr/l su uno normale di 1,50/2,00 gr/l. Tale valore ha 2 effetti negativi. Il primo è biologico, in quanto i batteri lattici lavorano molto peggio a basse concentrazioni del proprio substrato. Il secondo è organolettico, in quanto poco acido malico vuol dire poco acido lattico e questo porta a vini meno grassi e freschi. Per corroborare quest'ultima affermazione vi invito a considerare che i vini piemontesi a base Nebbiolo hanno valori elevati d'acido malico e quindi d'acido lattico con quella bellissima espressione

degustativa. Il valore d'acidi organici è comunque basso e in molti casi non risale perciò è necessario domandarsi perché questo fenomeno. Fisiologicamente la vite ha messo in atto un processo chiamato gluconeogenesi, ovvero la pianta, in fortissimo stress per il caldo e la siccità, ha trasformato gli acidi in zuccheri, creando così le condizioni per resistere. È lo stesso processo che attua il corpo di noi animali sottoposti a digiuno severo, solamente che noi trasformiamo le proteine in zuccheri, ovvero consumiamo i muscoli, come vediamo in certe immagini di persone ridotte "pelle e ossa". Alla fine la solita considerazione di cosa dobbiamo aspettarci da quest'annata e la risposta è sempre la stessa: se l'enologo saprà andare incontro ai bisogni del vino, senza volerlo coercire, sarà ancora un'ottima annata.

“Pronta beva”



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Fu Cosimo Ridolfi a parlare, fin dagli anni Venti dell'Ottocento, di una caratteristica molto diffusa dei vini toscani, i vini detti di “pronta beva”, in contrasto con i grandi vini francesi da pasto, che avevano bisogno di anni d'invecchiamento, e dei vini toscani da pasto che maturavano in botte e poi in damigiane.

Da allora d'acqua, anzi di vino, ne è passato sotto i ponti e nel mondo del vino sono avvenute tante rivoluzioni, che la nostra rubrica ha già descritto. La Francia o meglio i vini francesi hanno per secoli dominato il mercato internazionale dei grandi vini rossi da pasto invecchiati in barriques e poi imbottigliati nelle classiche bordolesi sigillate con tappi di sughero. Più lo Champagne, che creò il mito del vino della seduzione nel mondo intero. Poi lenta, ma costante, la grande rimonta dei vini italiani. Prima pionieri come Bettino Ricasoli e Vittorio degli Albizi poi nel secondo Dopoguerra i grandi vini di un enologo geniale come Giacomo Tachis. Il grande amico che mi ha fatto conoscere il mondo del vino e mi ha portato con sé in tante parti d'Italia, dalle Marche alla Puglia, dalla

Sicilia alla Sardegna e poi a Bruxelles per valorizzare i vini italiani e soprattutto quelli toscani. Di recente i vini italiani con le bollicine hanno conquistato i mercati internazionali e i gusti dei giovani per i vini moussée, dal prezzo giusto e dal gusto frizzante, ma delicato e fruttato. Ora si parla di vini bio, di vini naturali, di vini a bassa gradazione, senza bisolfiti, senza chimica in vigna ecc... Troppo per essere tutto vero e tutto compatibile. Persino col mutamento climatico che, forse, porterà a una nuova rivoluzione vitivinicola, spingendo in alto la coltivazione delle viti, ben oltre i limiti consueti. Forse, proprio oggi, sarebbe il caso di recuperare i vini toscani di “pronta beva”. Non vi dico la formula, perché non c'è. Nel senso che andrà studiata, ma il concetto è chiaro. Si tratta di qualcosa di più pregnante. Perché la tradizione antica si può reinterpretare e valorizzare, sfruttando la scelta dei

vitigni più adatti, ormai diventati rari, come, ad esempio, il “cerasuolo” o il “canaiole” e altri vitigni abbandonati, e nello stesso tempo adottando tecniche di lavorazione e conservazione utili a vini da bere subito, specialmente per chi non poteva aspettare l'invecchiamento. Come avveniva per i vini di “pronta beva”, che ristoravano le gole assettate dei contadini e delle popolazioni urbane dell'Ottocento. Specialmente nelle stagioni calde, che oggi si sono allungate.





Il grido della Terra



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Il giorno in cui la Terra, a partire dal 1971, avrà dato tutto quello che poteva dare, quello del sovrasfruttamento, meglio noto, come Overshoot day, è una scadenza importante perché racconta molte cose della realtà difficile che la Terra vive e, nel contempo, apre (ammesso ce ne sia ancora tempo...) una riflessione sul futuro del pianeta.

Quest'anno – nonostante la pandemia, le guerre e la guerra in atto – il 28 luglio, un giorno prima, causa Covid, dello scorso anno, cioè 25 giorni prima della scadenza che c'è stata nel 2020. Una data, il 28 luglio, che sta a significare un ulteriore avvicinamento al 1° di gennaio, quando si ridurrà a zero la disponibilità, da parte del pianeta, di risorse naturali e servizi eco sistemici. Come dire che quel 1° di gennaio di terre ce ne vogliono due per soddisfare lo spreco di natura che sta caratterizzando il sistema delle banche e delle multinazionali, il neoliberismo, quello del dio denaro e della globalizzazione, del consumismo spietato, che lo anima al pari del non senso del limite e del finito. Un dato diverso per i cinque continenti e per i singoli paesi, col nostro che ha già dato, anticipando così la data nel mese di maggio scorso. La triste verità è che i “grandi” che s'incontrano e discutono apertamente della situazione che vive il mondo, ogni anno a Davos, in Svizzera (23 maggio scorso), e quelli, ancor più speciali, del

Gruppo Bilderberg che, al chiuso di una sala in una città del mondo (il forum di quest'anno è di qualche settimana fa a Washington, Dc), alla presenza di 130 invitati, com'è noto hanno tutti l'obbligo assoluto della riservatezza, nella generalità dei casi ripagata con incarichi importanti. Questo per dire che è inutile chiedere a Stefano Feltri, direttore del quotidiano Domani, e a Francesco Storace, amministratore delegato di Enel S.p.a., i due italiani invitati a Washington, cosa hanno detto il presidente del Consiglio Europeo, il direttore della Cia, il segretario della Nato, l'eterno Kissinger e altri personaggi. Inutile, solo perdita di tempo, perché hanno dato la loro parola e assicurato il loro silenzio. Non è dato sapere se i due già citati italiani e il resto dei partecipanti all'incontro hanno ricordato l'“Eart Overshoot Day”, ma, a sentire quelli riuniti, due settimane prima, a Davos, qualche preoccupazione (la prima volta) di come sta andando il mondo, sulla strada da loro tracciata, c'è stata. Un primo sinistro scricchiolio,

che è solo l'inizio dell'implosione annunciata di un sistema. Un'implosione che coinvolgerà anche noi tutti, se non troviamo una via di fuga che, a mio parere, sta in un'inversione di rotta e nella scelta di una strada, non importa se sterrata, che va in direzione opposta a quella imposta dal “virus dell'avidità”, come scrive Vandana Shiva, dei signori del denaro. Sulla news “Numeri pari” di qualche settimana fa valeva la pena leggere un articolo molto interessante “Fratelli tutti nell'ombra dell'Antropocene” di Wolfgang Sachs. Parla di una scelta obbligata, quella della “Prosperi-





tà frugale... combinando un'economia di risparmio delle risorse con stili di vita differenti in tutto il mondo". Due parole "prosperità frugale" che dicono tutto e lasciano intravedere – diversamente dalle illusioni del denaro, nel momento in cui non è più un mezzo – orizzonti diversi che riportano la natura, a sorridere e l'uomo a vivere momenti veri di felicità. A partire dai valori, quali l'amore, l'amicizia; dalle buone abitudini, quale la convivialità data dall'atto agricolo che racconta la biodiversità, il cibo e, con esso, un bicchier di buon vino; un sorso d'acqua potabile e boccate d'aria pulita che lasciano respirare, a differenza del covid. Una fine che il sovrasfruttamento della natura annuncia e le fa dire: "In un giorno dell'anno, ti ho dato tutto quello che ho. Sappi, però, che, da oggi alla fine dell'anno, non ho più niente da darti!". Quasi tutti riescono a vedere bene gli effetti, ma sono rari quelli che vanno alla causa scatenante, essenziale per interpretarli nel modo giusto e, con la politica e le scelte, correggerla o, se

necessario, eliminarla del tutto. Torno, per spiegarmi, a Vandana Shiva e al suo libro "Dall'avidità alla cura – una rivoluzione necessaria per un'economia sostenibile", da poco pubblicato dalla EMI editore nella Collana "Cittadini sul pianeta". Riporto il primo capoverso che elenca e descrive le emergenze (gli effetti) e leggo "Siamo di fronte a una crisi esistenziale segnata da molteplici emergenze: la pandemia sanitaria, la pandemia della fame, la pandemia della povertà, la pandemia della paura e della disperazione, l'emergenza climatica, l'emergenza dell'estinzione, l'emergenza dell'ingiustizia, dell'esclusione e della disuguaglianza, l'espropriazione e lo sradicamento di larghe fasce della popolazione". Continuo a leggere e, nel secondo capoverso, trovo la descrizione che l'autrice fa della causa dei sopraelencati effetti: "Queste emergenze sono interconnesse e affondano le radici in un paradigma economico basato sull'estrattivismo e sulla crescita senza fine. Un paradigma spinto da un'avidità senza freni,

che non riconosce limiti ecologici o etici, non rispetta l'integrità e i diritti della Terra e dell'umanità". Il riferimento della brava Vandana Shiva è al neoliberismo, il sistema delle banche e delle multinazionali, dei padroni del mondo descritti all'inizio di questa mia nota. Il sistema che nessuno nomina per la sua abilità a non apparire e, così, a non esser combattuto e abbattuto. Un esempio di questa straordinaria abilità del sistema a non apparire sta nel mostrare sempre gli effetti e mai la causa. L'acqua e la sua mancanza, col Nord e la Pianura Padana a patire la sua razionalizzazione per colpa della siccità, è l'effetto di una causa, il clima, che non solo non viene risolta, dopo le tante parole spese e i tanti incontri fatti, ma ancor più aggravata con la continuità delle azioni, quali le perforazioni, le aperture di miniere di carbone, l'agricoltura industriale e gli allevamenti superintensivi. Gli effetti di una causa, che, a una data scadenza dell'anno, porta la terra a gridare il suo dolore per non aver più altro da dare!

GLI INGREDIENTI PER LA NUOVA ETICHETTA... **ALL'INGLESE** LE NUOVE REGOLE DA SEGUIRE PER UN'ETICHETTA CONFORME, POST-BREXIT (STICKER INCLUSO!)



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



Da quando Mr. Boris Johnson ha portato a termine l'uscita del Regno Unito dall'Unione Europea, molte cose sono cambiate. Il mutamento dello scenario politico ha portato con sé anche l'introduzione di nuove regole per l'etichettatura con delle deadline ben precise.

Attualmente il commercio del vino post BREXIT è regolato dall'allegato TBT n.5 (Trade in Wine) contenuto nell'accordo di libero scambio tra Unione Europea e Regno Unito, conosciuto anche come "Accordo di Natale". Il Defra-Department for Environment, Food & Rural Affairs del Regno Unito ha stabilito che le regole per l'etichettatura del vino che viene importato in Gran Breta-

gna sono destinate a cambiare a partire dal 1° ottobre 2022... con alcune distinzioni, a seconda della data di produzione. Nello specifico, se il vino è stato prodotto nell'UE prima del 1° maggio 2021, potrà essere etichettato con l'indirizzo di un importatore o imbottigliatore con sede nell'UE, Gran Bretagna o Irlanda del Nord ovvero venduto dai grossisti o produttori fino al 1°



maggio 2023 senza una dichiarazione dell'importatore del Regno Unito (dopo tale data sarà necessario esibire una dichiarazione dell'importatore del Regno Unito). Potrà, altresì, essere venduto ai rivenditori già nell'ambiente "retail" britannico fino a esaurimento scorte. Al contrario, se il vino è stato prodotto nell'UE successivamente al 1° maggio 2021, dovrà necessariamente essere etichettato con l'indirizzo dell'importatore o imbottigliatore britannici (e non più col mero indirizzo dell'importatore o imbottigliatore UE). La nuova bilancia sarà, quindi, la data di produzione del vino. Ma cosa si intende per vino "prodotto"? Per il Defra-Department britannico, il vino "prodotto" è quello che comprende sia il vino idoneo a essere consumato/venduto sia il vino di cui si è avviata la fase di produzione. Infatti, vi rientrano, altresì, i vini in fase di fermentazione o, eventualmente, in fase di maturazione in botte, destinati a essere imbottigliati ed etichettati in un secondo momento. E se tutte queste regole sembrano essere complesse, ecco arrivare in nostro aiuto lo sticker salva-etichette! La nuova legislazione, infatti, consente di inserire la dichiarazione dell'importatore del Regno Unito con un'etichetta aggiuntiva, il cosiddetto "sticker", che si aggiunge alla vecchia etichetta. Questa concessione potrebbe rivelarsi particolarmente vantaggiosa per le aziende vinicole/produttrici più piccole che non desiderano produrre più retro-etichette differenti per mercati o clienti diversi. Per altri chiarimenti sulle nuove regole per l'etichetta all'inglese, può essere utile chiedere consiglio a professionisti esperti del settore. God save the Queen and the wine!



C'È BISOGNO DI UN AGRONOMO IN BANCA!



maurizio.sonno@studiosoluzionimaremma.it

Ricevere una proposta per parlare di “credito agrario” in una rivista così importante, che parla di vini, non è una cosa che capita tutti i giorni. Indubbiamente mi ha fatto estremo piacere ma, principalmente, sin da subito, ho pensato che mi era stata data la possibilità di parlare delle tante azioni che una banca potrebbe fare in favore degli agricoltori: per questo motivo ho accettato.

Dato che questo è il primo articolo, ritengo sia giusta una mia breve presentazione: sono l'agronomo Maurizio Sonno, ho 61 anni e da 35 anni mi occupo quasi esclusivamente di “credito agrario”. Sono responsabile dell'ufficio agricoltura di Banca Tema Bcc di Grosseto e, da pochi mesi, responsabile anche dell'ufficio agricoltura della Federazione Toscana delle Banche di Credito Cooperativo (Bcc). Vengo da famiglie di agricoltori e, a mia volta, sono anche io agricoltore: produco vino e olio nella mia piccola azienda “Montioli” a Manciano, in Maremma. Una vita passata tra aziende agricole e banche, una vita lavorativa con alti e bassi perché, in passato, di un agronomo in Banca non sempre se ne comprendeva l'importanza. Oggi, invece, il mio lavoro è molto richiesto e apprezzato: il contesto è profondamente diverso. Penso che questa breve presentazione sia sufficiente e sia arrivato il momento di tentare di dare un contributo alle tante aziende agricole. Questo articolo non poteva iniziare se non dall'argomento, a mio parere, più importante: il ruolo

degli specialisti in banca, la necessità della presenza degli uffici agricoltura. In passato nelle banche erano presenti sezioni specifiche di “credito agrario”, facevano scuola gli uffici del Monte dei Paschi di Siena, la scuola del Banco di Napoli e tanti altri. Successivamente una legge del 1993, la famosa 385, cancellò gli “istituti speciali” e da quel giorno tutte le banche potevano fare qualsiasi operazione bancaria: “La banca universale”. Forse ci guadagnammo in una maggior concorrenza in favore del consumatore, ma certo abbiamo perso la specializzazione e la professionalità. Questa mancanza di esperti del settore agricolo nelle banche e il fatto che le aziende agricole, nella maggior parte, non fanno bilancio e quindi non ci sono dati economici ufficiali, ha reso molto difficile l'erogazione del credito alle aziende agricole e molto spesso, per ridurre i rischi, le banche erogano finanziamenti con tempi di rientro troppo brevi e quindi troppo onerosi per le aziende agricole. Ecco quindi che, per risolvere tanti infiniti problemi nel rapporto tra aziende agricole e

banche, la prima problematica da affrontare è la formazione specializzata di agronomi o periti Agrari capaci di interpretare la reale redditività delle aziende agricole e in grado di sfruttare tutte le opportunità proposte da ISMEA per consentire alle aziende di superare le varie crisi economiche, climatiche ecc... Penso che, se in Italia, invece di pochi specialisti di “credito agrario”, fossero presenti e operativi, nel sistema bancario, altre centinaia di ragazzi ben formati, molte cose sarebbero diverse e molte aziende agricole si potrebbero salvare dal default. Ma veniamo ai giorni nostri. In tanti anni di lavoro non ho mai assisti-





to a un periodo così difficile, così buio, caratterizzato dai problemi portati prima della pandemia poi della guerra e, come se non bastasse, i cambiamenti climatici e i rincari di energia e materie prime. In questo scenario le banche hanno un ruolo, una responsabilità importante. Nella mia banca, dove il primo ramo di impiego è l'agricoltura al 25% degli impieghi con un tasso di sofferenze allo 0,34% ormai da tempo, consapevoli di queste grandi difficoltà, stiamo rinegoziando gli affidamenti. Le procedure di rinegoziazione non sono molto amate dalle banche, in modo particolare quando una banca deve rinegoziare posizioni debitorie di altre banche. Anche grazie alle garanzie gestite da ISMEA con le procedure Covid abbiamo allungato il più possibile i periodi di rientro degli affidamenti delle aziende agricole. In questo modo abbiamo reso più sopportabile l'indebitamento pregresso delle aziende e questo ci consente una maggior tranquillità in caso di calamità naturali e, nello stesso tempo, consente alle aziende di investire su nuovi progetti quali irrigazione e pan-

nelli solari per la produzione di energia ecc... Per fare queste operazioni c'è bisogno di banche dotate di specifici uffici con personale altamente specializzato, che conosca bene anche tutti gli strumenti di ISMEA (garanzie): queste conoscenze, purtroppo, sono troppo limitate e molte aziende agricole, anche in presenza di importanti agevolazioni e incentivi, non riescono a beneficiarne. Ma non basta rinegoziare l'indebitamento e liberare risorse per nuovi investimenti: in questo momento le aziende agricole hanno bisogno di fronteggiare le emergenze date dai rincari esagerati di materie prime e costi energetici. Se non interveniamo immediatamente, il settore zootecnico ma anche il viti-vinicolo potrebbero subire riduzioni inimmaginabili e allora, rapidamente, bisogna aiutare queste aziende applicando le procedure di erogazione di somme fino a 35.000 euro con rimborsi fino a 10 anni. Operazioni garantite gratuitamente da ISMEA al 100% con la procedura U35 e, se questo non fosse sufficiente, intervenire con fondi propri del sistema bancario. Noi di Ban-

ca Tema lo stiamo già applicando dal mese di aprile. Solo con banche che vivono costantemente la realtà dell'agricoltura, che sanno ascoltare, che si muovono rapidamente e con gli strumenti adeguati si potranno salvare tante aziende, tanti giovani appena insediati e così consentiremo al nostro territorio di continuare a essere coltivato, gestito e accarezzato. In queste poche righe penso si capisca quanto sia importante il ruolo che potrebbe avere un agronomo in banca: di fatto è un lavoro di interprete che deve, con passione, ascoltare le esigenze e i problemi degli agricoltori e tradurli in un linguaggio tale da consentire alla banca di poter erogare gli affidamenti con la piena conoscenza dell'azienda che ha di fronte. Tanti altri argomenti potrebbero essere trattati in questa rubrica, spero che questo primo articolo abbia suscitato qualche interesse, ma principalmente qualche riflessione operosa. Confido altresì che si possa continuare.

NUOVE PAROLE: vini di benvenuto!

COME UTILIZZARE CONCETTI NUOVI PER PRESENTARCI

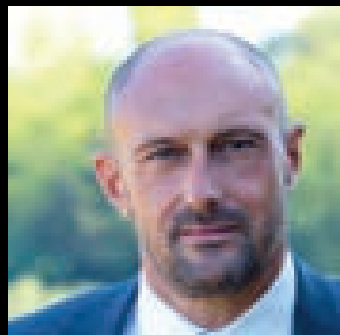
WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Il mondo del vino necessita di un profondo rinnovamento al suo interno. Questa è una riflessione che sto maturando da circa un anno e, nel mio piccolo, mi sto adoperando per studiare a fondo questo mondo e le prospettive.

Sicuramente uno degli aspetti che si deve andare ad approfondire per cercare di migliorare riguarda non solo la comunicazione in termini complessivi, ma anche le piccole cose. A partire dalla terminologia che utilizziamo per descrivere alcuni nostri prodotti. Mi vorrei quindi soffermare su una particolare categoria di vini: quelli che tutti noi chiamiamo VINI BASE (o in alcuni casi entry level). Siamo abituati a definire alcuni prodotti in questo modo per far comprendere, crediamo in maniera migliore, che si tratta di quei vini che si producono per introdurre all'azienda. Ma se ci pensiamo bene, definirli base e d'ingresso, automaticamente porta a farli considerare come qual-

cosa di minore rispetto alla produzione complessiva. Se pensiamo ai vini di fascia alta, ai top wines o quanto altro, ci accorgiamo che noi stessi penalizziamo nel linguaggio in nostro stesso lavoro. Come fare allora? Sono partito proprio dall'idea del viaggio. I nostri vini sono infatti un percorso che accompagna alla conoscenza dell'azienda, del produttore, di quella parte di territorio. Necessariamente dobbiamo introdurre le persone che si avvicinano a bicchiere di vino e a un'etichetta che, anche per prezzo, possono essere un primo e importante approccio. Ecco che allora, riflettendo e studiando alcune parole, mi sono focalizzato sul termine BENVENUTO.

Questa parola, infatti, nasconde una semantica positiva e d'accoglienza, che ha anche una facile traduzione in inglese, lingua commerciale per eccellenza e utile strumento nel dialogo con l'estero: WELCOME. Ecco, quindi, che ho iniziato a sperimentare un approccio comunicativo che andasse in questo senso. Le degustazioni e le presentazioni possono iniziare quindi coi vini di benvenuto (welcome wines), che accompagnano a una prima conoscenza dell'azienda. Una "stretta di mano", un modo piacevole per parlare con eleganza anche di prodotti che molto spesso hanno gradevolezza e suscitano interesse da parte di coloro che si avvicinano all'azienda. Bisogna cominciare a pensare che tutto il frutto del lavoro debba esser valorizzato al massimo possibile e che tutti i vini raccontano una storia, un percorso, che parte dal nostro benvenuto in azienda per arrivare fino a un "Ciao, ti aspettiamo ancora!". Per suggerimenti, non esitate a scrivermi a rg@pr-vino.it



Effigi

C&P
adver

INO

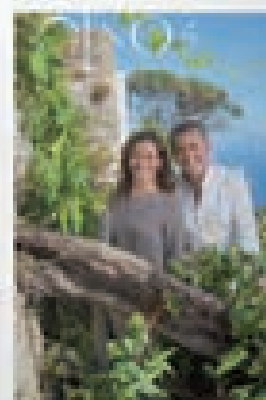
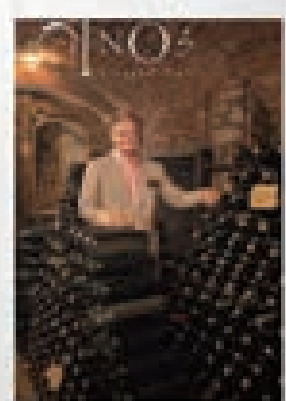
VIVERE DIVINO

*Il piacere...
di sfogliare
il bello e il buono!*

ABBONAMENTI

- Abbonamento ordinario (4 numeri l'anno) € 60
- Abbonamento sostenitore (4 numeri + 2 libri*) € 150
- Sconto su acquisto copie per aziende fino al 50%

* a scelta dal catalogo www.effigi.it



IN REGALO CON L'ABBONAMENTO



Il vino, un composto d'umore e di luce

di Antonio Matani

L'autore evidenzia con rapidi passaggi su come deve essere correttamente trattata l'uva per produrre vino di qualità che non sia nocivo alla salute. Una nuova agricoltura va di pari passo con una nuova medicina: nella direzione di prevenzione anziché di cura.

Prezzo al pubblico: € 10

www.effigi.it / cpadver@mac.com

0564 967139 / 334 8569159



ADDIO A Piero Palmucci FONDATORE DI POGGIO DI SOTTO

andrea cappelli

Alla fine dello scorso giugno ci ha lasciato l'ingegner Piero Palmucci, fondatore della cantina Poggio di Sotto in quel di Castelnuovo dell'Abate, terroir perfetto per la coltivazione del Sangiovese con la maestosa e solitaria Abbazia di Sant'Antimo per la protezione celeste a destra, il Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, a far da barriera al maltempo a sinistra.

La fattoria si trova nel quadrante sud-est del “Continente Montalcino” su un poggetto vicino al piccolo borgo medievale, in posizione dominante la valle sottostante, dove scorre lento il fiume Orcia, che sfocia, dopo soli 35 chilometri in linea d’aria, al mare, le cui brezze garantiscono un minimo di ristoro anche nelle annate più calde e siccitose. Maremmano d’origine, più precisamente di Grosseto, Piero Palmucci, dopo una lunga esperienza lavorativa prima in Inghilterra e poi in Svezia, decise di tornare in patria. Questo un passaggio di una nostra intervista di alcuni anni fa: “In Svezia mi occupavo di trasporti marittimi soprattutto con l’Estremo Oriente, in particolare curavo i trasporti internazionali di container, ma il sogno però, come sempre, era quello di tornare a casa, alla terra dei padri e dei nonni. Al rientro in Italia, nel 1988, ho preso casa a Castiglione della Pescaia perché sono molto amante del mare – nella vita ho fatto tanta vela – ma ho anche sempre avuto un amore profondo per il vino, avendo avuto la fortuna di poter assaggiare grandissimi rossi, soprattutto i vini della Borgogna e i Sangiovese in purezza e c’era sempre stato il sogno lontano di creare un’azienda vitivinicola in Italia. Per la scelta ho fatto analisi non solo a Montalcino, ma anche in Chianti e a Scansano, ma la località dove c’è la maggior qualità è Mon-

talcino e ci sono voluti 2 anni di ricerche per trovare l’azienda giusta. Ma ero legato in particolar modo a Montalcino anche perché negli anni Quaranta, a causa delle bombe e della guerra, ho abitato qui a villa Zucca, dove ho avuto la prima esperienza con la campagna ed è stato subito amore, infatti già da bambino curavo personalmente un orticello. E a Montalcino ho fatto anche un anno di scuola media: mi ricordo che, insieme alle mie sorelle, andavamo in paese con un calesse”. L’acquisto di Poggio di Sotto data al 1989, quando la corsa ai vigneti non era ancora esplosa e il primo Brunello è della vendemmia 1991, mentre nel 1993 uscì il primo Rosso di Montalcino. Convinto che tutto parta dalla terra, Palmucci scelse questo terroir non solo per i suoli poveri con molto galestro e pietra, ma anche per il particolare microclima, idoneo per un’equilibrata e perfetta maturazione polifenolica delle uve, oltre che paesaggisticamente suggestivo e romantico: “I primi vigneti vecchi che ho acquistato erano proprio sotto il centro storico di Castelnuovo dell’Abate e ci garantivano i migliori risultati possibili – raccontava Palmucci – nello stesso tempo abbiamo iniziato una collaborazione con l’Università di Milano per l’impianto di nuove vigne nella stessa area coi cloni di Sangiovese più idonei, le migliori fittezze eusti d’impianto, perché tutta la qualità nasce dalla vigna, dalla crescita armoniosa dei grappoli, dalle potature drastiche e mirate, dalla

selezione sapiente in fase vendemmiale. Facciamo un gran lavoro manuale in vigna: a gennaio s’inizia con la potatura dopo la prima metà del mese e poi lavorazioni continuo fino ad agosto, tanto che riesco ancor oggi a far zappare a mano pianta per pianta e questo dà un ulteriore risultato sulla qualità finale del vino. Alla fine di luglio facciamo la prima selezione di uve in vigna, la seconda la facciamo a 2 settimane dalla vendemmia e poi, durante la vendemmia, abbiamo il tavolo di cernita e controlliamo grappolo per grappolo per una resa finale di circa 30 quintali all’ettaro. Quando l’uva arriva in cantina inizia una fermentazione molto prolungata con l’utilizzo di soli lieviti autoctoni selvaggi, addirittura siamo arrivati anche a 28 giorni in tini troncoconici in rovere. Dopo la svinatura, facciamo la seconda fermentazione malolattica e a gennaio portiamo il vino in botti di rovere di Slavonia, come vuole la tradizione ilcinese, dove il nostro Brunello si evolve per lunghi anni, tempo che riteniamo necessario affinché gli aromi del Sangiovese crescano e si espandano, in modo assai lento, graduale, in una dimensione naturale e continua nella quale può rivelare tutta la sua inconfondibile originalità”. Palmucci, dai primi 3,5 ettari vigneti, arrivò in circa vent’anni a coltivarne 12 con viti anche di cinquant’anni d’età dislocati su 3 diversi livelli altimetrici: 200, 315 e 420 metri slm. Il suolo vede prevalere galestro e argilliti nella sezione basale e argille

e conglomerati nella sezione apicale, senza scordare che Palmucci fu tra i primi a Montalcino a intraprendere la coltivazione biologica, dimostrando attenzione e gran rispetto verso la terra: “Dal duro lavoro, dal severo rigore e dal tempo nascono vini unici, di grande tradizione, molto longevi – commentava Palmucci – che esprimono la pura, autentica eleganza del Sangiovese, la dimensione aristocratica dei suoi profumi, la cremosità profonda di sapori che continuano a crescere per lunghissimi anni. È chiaro che i nostri vini danno molteplici sensazioni e gli aggettivi che si possono usare sono molti, quello che a me entusiasma è un profumo intrigante, una sensazione di profondità, ma non solo, la particolarità dei miei vini è la gran bevibilità, una morbidezza che crea un’eleganza naturale”. Ma parlando dell’iconico Brunello di Poggio di Sotto non possiamo non ricordare la lunga collaborazione e amicizia fra Piero Palmucci e un grande uomo del vino toscano, il maestro assaggiatore Giulio Gambelli, sempre coadiuvato allo storico cantiniere Gianni Maccari. Nel 2011 Piero Palmucci – personaggio di poche parole, conciso, sintetico spesso al limite dell’essenziale – passò il testimone di Poggio di Sotto a Claudio Tipa, patron del gruppo Collemassari, e si ritirò nella casa di Castiglione della Pescaia davanti al suo amato mare.

anno XI, n. 36 maggio-settembre 2022

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 – Ludovica Denari
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos
Michele Dreassi – Daniela Fabietti
Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Andrea Kordi
Rossana Ravacchioli – Giada Sanchini
Melissa Sinibaldi – Danilo Tonon
Jacopo e Paolo Vagaggini

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Tipografia Ambrosini, Acquapendente – Viterbo

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

Il conte Francesco Marone Cinzano col figlio Santiago davanti al
ritratto dell'avo Alberto Marone brindano ai quarant'anni del loro
cru di Brunello "Poggio al Vento"



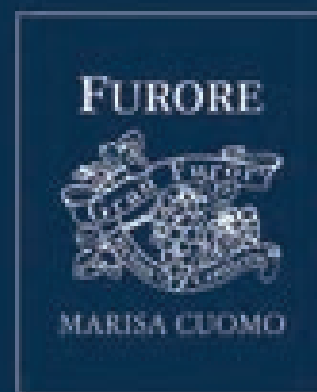
www.oinosviveredivino.it

FURORE EROICO

MARISA CUOMO

Via Giambattista Lama, 16/18
84010 Furore SA
tel. +39 089 830348

marisacuomo.com





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 eccellenze dell'enologia sarda posizionandosi tra i migliori vini d'Italia.



SULCIS - SARDEGNA - ITALY Via Cagliari 38 - cap. SANTADI www.cantinaisantadi.it info@cantinaisantadi.it