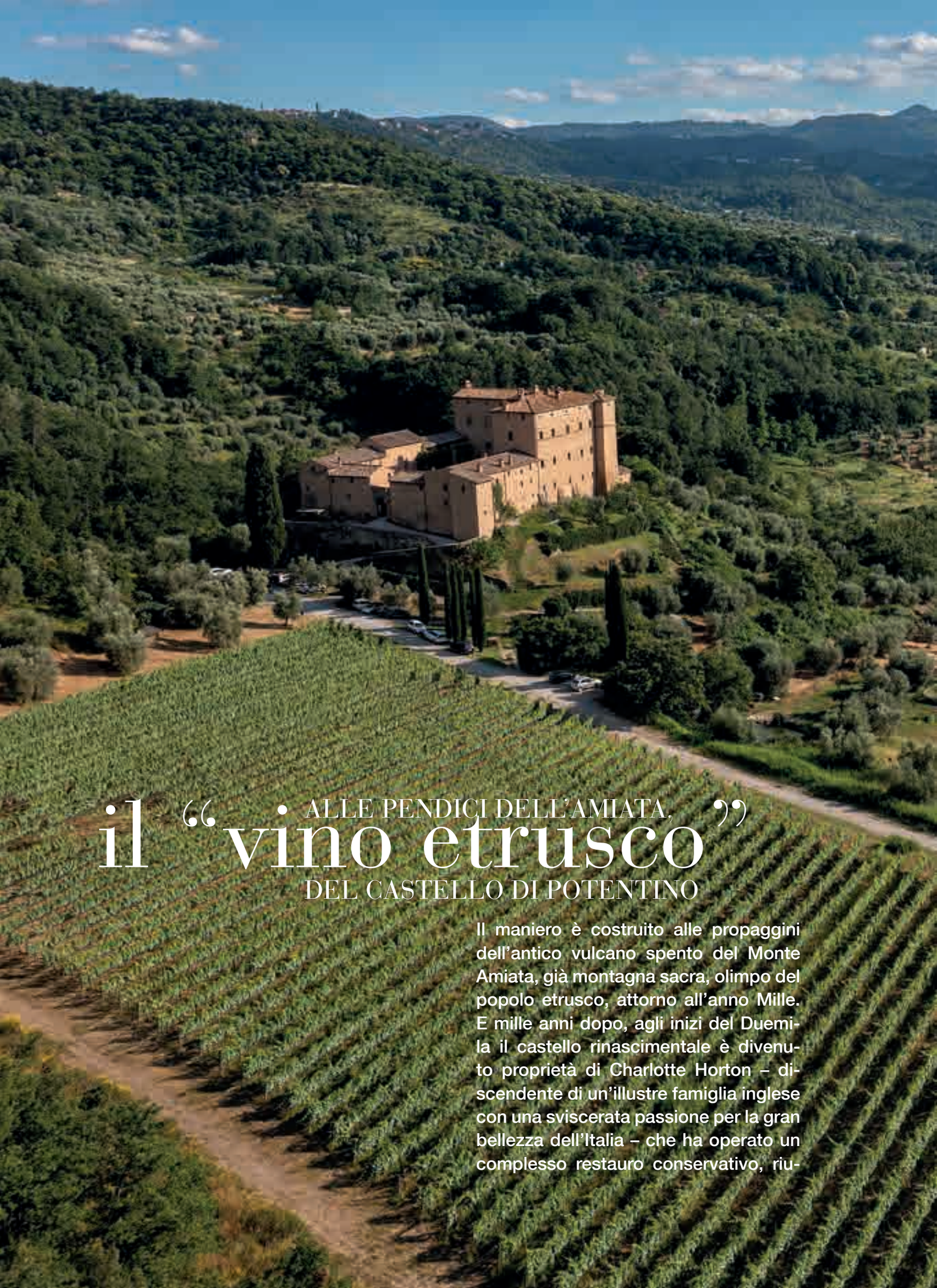
INSTANT CONNECTION
RISERVA DUCALE ORO
Ci sono momenti che vorresti non finissero mai, intensi e preziosi come l'Oro. Momenti in cui ogni connessione diventa potente ed intensa. Ruffino Riserva Ducale Oro Gran Selezione, il nostro vino icona celebra l'eccellenza italiana. Per i tuoi momenti d'oro
RUFFINO
1877
ruffino_1877
ruffino1877
WINE in MODERATION
CHOOSE · SHARE · CARE
GUSTA I NOSTRI VINI RESPONSABILMENTE

AGRIPUNICA

VIA GIACOMO TACHIS, 14 - 09010 SANTADI
info@agripunica.it - www.agripunica.it - +39 0781 941012
@agripunica

La Sardegna che ancora non conosci

dove il carattere dei vitigni autoctoni incontra l'eleganza delle varietà francesi



il "vino etrusco"

ALLE PENDICI DELL'AMIATA, DEL CASTELLO DI POTENTINO

Il maniero è costruito alle propaggini dell'antico vulcano spento del Monte Amiata, già montagna sacra, olimpo del popolo etrusco, attorno all'anno Mille. E mille anni dopo, agli inizi del Duemila il castello rinascimentale è divenuto proprietà di Charlotte Horton – discendente di un'illustre famiglia inglese con una sviscerata passione per la gran bellezza dell'Italia – che ha operato un complesso restauro conservativo, riu-

scendo con gran gusto a mantenere le atmosfere originali della nobil dimora, trasformandola in una cantina tra le più affascinanti di Toscana. Sotto al castello, lungo il fiume Vivo, insistono 8 "pestarole" etrusche, a testimonianza che l'areale può a buon diritto rivendicare una produzione vinicola che risale a ben 3.000 anni fa! Questi palmenti sono composti da una vasca superiore scavata in pietra di peperino con un beccuccio sotto al quale si apre una vasca di raccolta: i grappoli venivano posti nella vasca superiore più grande e premuti in modo da far uscire il mosto che colava, attraverso il foro, nel contenitore inferiore. E ancor oggi ogni anno "la Signora del Potentino" pigia l'uva coi piedi in una di quelle vasche, ottenendo un "vino etrusco" molto particolare...

Bruno Bruchi

Il miracolo del vino e del pane e dell'olio

"Noi eravamo acqua e siamo diventati vino".
(Agostino, *Tractatus in Evangelium Iohanni*).

Eravamo insipidi e Dio ci ha dato sapore facendoci saggi.
Sapore/sapere, sapidità/sapienza…
[…] poiché è il sapore a rilevare la qualità delle cose.

"Il vino si diversifica per il colore, la sostanza, il sapore, l'odore, l'età,
e in funzione della sua diversità agisce diversamente nel corpo dell'uomo".
(Aldobrandino da Siena, 1250 circa).

"L'uva pende dalla vite, come le olive dall'albero
[…] ma l'uva non diventa vino, né le olive olio,
prima di passare sotto il torchio".
(Agostino, *Enarrationes in Palmos*).

Se ne intendeva zia suor Margherita, che nel convento di clarisse di Città della Pieve, a rotazione si è occupata di ogni cosa, ma soprattutto della cantina. Questa passione proveniva dalla sua famiglia, radicata in un paese di montagna alle pendici dell'Amiata (Castell'Azzara, la mia piccola patria). E comprendeva alla perfezione la metafora dell'immagine del torchio che insiste sulle tribolazioni e sul perfezionamento spirituale dell'umanità (Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo*, Laterza 2012).
Durante una pausa di Anno Santo, in cui si poteva accedere in quei luoghi di clausura, tenendomi per mano, mi accompagnò negli spazi conventuali dandomi del Lei, "***venga, venga***" farfugliava. La seguii affascinato dalla speciale organizzazione, dalle opere d'arte che si susseguivano con un ritmo sorprendente (Perugino…). Compresi come potevo lo spirito che animava quei luoghi millenari che avevano messo in salvo parte del patrimonio culturale dell'Occidente.
In altri tempi si poteva far visita al convento solo all'indomani della Pasqua, dopo il compimento del miracolo della Resurrezione e l'accoglienza sapeva di borragine fritta e di ortica e di vino dispensato con generosità. Aspro a volte, speziato, o corposo.
Ma il miracolo in terra, è proprio nel lavoro sapiente che occorre prima, per piantare e curare, poi per ricavare appunto vino e olio, con fatica e inventiva, lavoro e cultura naturale, contadina?
A questi due elementi liquidi si aggiunge il pane, in una triade di alimenti che assumono valore simbolico di autentica civiltà, come in nessun'altra parte del mondo conosciuto.
Ritrovamenti di recipienti specifici in sepolcri etruschi, ci dicono molto, soprattutto del vino, in quel misterioso periodo che richiama suggestioni innumerevoli e ancora ci sarà da ricercare.
Ma è con Roma che la bevanda per eccellenza, che non doveva mai mancare in ogni momento della vita, assume un vero e proprio ruolo di cifra distintiva, italiana e lentamente imperiale.
Il vino, il pane, l'olio ***sono "gli alimenti più certi della vita"***, secondo Massimo da Torino e concorrono al perfezionamento spirituale. Per non parlare delle caratteristiche taumaturgiche che a partire dal medioevo si legano alla triade alimentare e con il Cristianesimo assumono valore universale di concretezza e al tempo stesso di strumenti liturgici indispensabili. Vino e pane per il rito eucaristico, olio per le unzioni e la luce.
L'***Histoire de là vigne et du vin*** (Roger Dion) racconta dello sviluppo della viticultura nel medioevo e allude al ruolo, dopo il crollo di Roma, dei monasteri, ma anche dei barbari

e soprattutto della nobiltà laica, nonostante che non manchino fonti riguardo all'esistenza autonoma di vino rispetto all'impero come nelle regioni del Reno. Il vino divenne ornamento necessario all'esistenza di alto rango, secondo un'idea di convivialità fondata sul bere condiviso.

Si tratta per lo più di una sapienza agraria tramandata oralmente, magari sotto il controllo di monaci (un "***frate bacco***" si occupava della cantina) che disponevano di saperi maggiormente consapevoli e consideravano la birra una bevanda pagana e inferiore.

Ma, se nell'antichità al vino spettava un posto d'onore nella vita contornata di mitologia, dall'avvento del Cristianesimo rientra pienamente nel ciclo dell'anno e nell'agiografia miracolistica.

"*Il vino è stato scelto, assieme al pane, per realizzare il miracolo eucaristico in virtù del fatto che questi prodotti sopravanzano in dignità e preziosità tutti gli altri frutti della terra e del lavoro umano"* (Rabano Mauro).

E dunque il vino simboleggia "*Il mistero della natura divina, l'ardore dello Spirito Santo, la conoscenza della Legge, la compunzione, la contemplazione, l'amore* (*Allegoriae in universam Sacramento Scriptorium*, Tombeur).

In questo contesto storia e leggenda si fondono…

Santa Odilia, badessa di Hohenburg in Alsazia si rivolge al Gesù dei pani e dei pesci per una istantanea produzione di vino che mancava e di cui c'era gran bisogno…

La regina Crotilde di Normandia chiese che una fonte gettasse vino per gli operai desiderosi che stavano costruendo per suo conto un monastero a Les Andelys e che lo trovarono ottimo…

Gregorio Magno (VI secolo) racconta nei *Dialogi*, del vescovo Bonifacio di Ferentino, capace di ottenere vino in abbondanza dai pochi grappoli rimasti di una vigna, devastata da un'infernale grandinata…

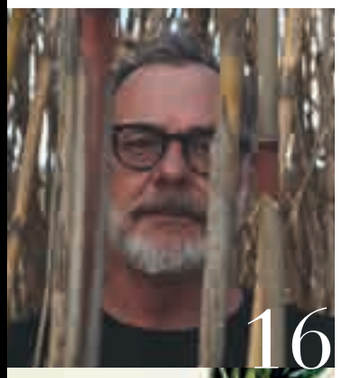
Gregorio di Tour ci racconta del prete Edazio di Arthona in Alvernia, a cui santa Vitalina fece trovare il denaro necessario per un acquisto di vino destinato a rifocillare i poveri…

"*Il vino costituisce dunque nell'immaginario medievale un punto di riferimento decisivo sul piano identitario. il suo prestigio gli fa assumere un valore paradigmatico, rispetto al quale si definiscono, in termini oppositivi, cioè negativi, le realtà altre"* (Massimo Montanari, *Gusti del Medioevo*, Laterza 2012).

Ci avviciniamo al Natale, e senza pretendere miracoli, fate che sulle vostre tavole non manchi del buon vino, per il corpo, lo spirito e per l'anima *vagula* che è in ognuno di noi.

L'editore

OINOS
038 VIVEREDIVINO


16

42

58

124

EVENTI

Mezzo secolo a Montalcino per la famiglia Marone Cinzano 8
Da Podere Sapaio a Sapaio 16
Frescobaldi alla Gorgona 22
Il Nobile di Montepèulciano sotto le stelle 24
Castello di Albola e l'arte 28
Verticale Villa Bossi 31
Chianti Classico Summer 2023 34
Sostenibilità e archidesign per la Vecchia Cantina di Montepulciano 38
La cantina Kaltern al "Palagio" del Four Seasons di Firenze 40
Hotel Metropole Venezia promuove sapori, artigianato, arte e moda 42
Letizia Cesani eletta presidente di Coldiretti Toscana 48
Girogustando: Dal Falco ha ospitato l'Ustaréia di Ravenna 50
L'infuenza del cambiamento climatico sulle vendemmie 54

COPERTINA

La nuova brand identity di ColleMassari 58

PRODUTTORI

I primi trent'anni del Sassalloro 70
Il Brunello Bartolommei di Caprili vendemmia 1978 78
Dalle Terre Rosse di Clara Monaci, il Brunello Corte dei Venti 84
Le Bèrne: radici tradizionali per il terroir poliziano 86
Le 40 vendemmie di Leonardo Bellaccini, enologo di San Felice 92
Badia a Passignano Gran Selezione Chianti Classico 103
Castello La Leccia: grandi vini e ospitalità di lusso 109
Bibi Graetz, uno dei più straordinari produttori di vino al mondo 116
Crognolo festeggia 25 vendemmie 118
Gli intriganti vini firmati Elena Walch 124
La nuova collezione Sparkling Milestones di Carpenè-Malvolti 132
Dal Basso Sulcis il Montessu di Agricola Punica 137
La nuova App Cantina Santadi 146
Poderi Jerzu: maestri vignaioli in Sardegna 152
Maison Perrier-Jouët presenta Fill your World with Wonder 158

CONSORZI

Asti docg tiene in Italia, fa +7% di export e guarda al futuro 166
Doc Maremma Toscana: aspettative sempre più alte 169

SOSTENIBILITÀ

Annual Report di Valoritalia 2023 170

ENOTECHE
Vini di Toscana apre a due passi da Ponte Vecchio 172

GENTE DI VINO
Rinasce Enoteca Italiana di Siena 176

OLIO
La campagna olivicola 2023 secondo Giorgio Franci 186

PRODOTTI
Fervolato: il delizioso cioccolato fermentato con acini d'uva 188
Le Formichelle: la tradizione della Costiera Amalfitana 190
Slitti Experience: a Firenze un'oasi di gustosa raffinatezza 193
La civiltà della castagna 194

RESORT
Capodanno all'Argentario Golf & Wellness Resort 204

ALBERGHI
11 nuove camere in stile ladino contemporaneo per Posta Zirm 210
Mano a Mano: progetto della fondazione The Place of Wonders 222
Ca' di Dio: da casa d'accoglienza ad affascinante hotel di charme 230

BENESSERE
L'approccio nutrizionale dell'Ermitage Medical Hotel 234

AGRITURISMI
Cesani un'esperienza toscana tra cultura, arte, relax e gusto 241

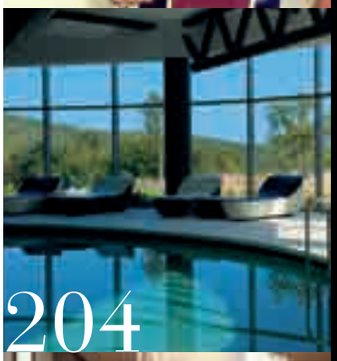
GIARDINI
Un intrigante "Giardino Planetario" a Sapaio 248

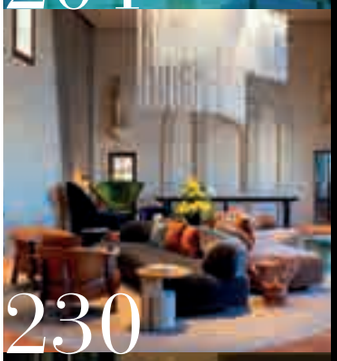
RISTORANTI
La mitica Enoteca Pinchiorri di Firenze 254
"Atto": nuovo nome per il ristorante fiorentino di Vito Mollica 258
Ristorante Refettorio, anima storica di Venezia 260
Risotto alloro, anguilla e caviale con lo Champagne Encry Rosé 262
La Casa degli Spiriti, dimora ideale per food lovers 264
Pranzo al ristorante "Zass" dell'Hotel Il San Pietro 268
Il Marchese: osteria, mercato e liquori a due passi dalla Scala 270

DEGUSTAZIONI 272

RUBRICHE 284

RICORDI
Ci ha lasciato Laura Censi, per gli ilcinesi Laura di Camigliano 298





Quando la famiglia dei conti Marone Cinzano nel 1973 arrivò a Col d'Orcia, tenuta nel settore meridionale del comune di Montalcino, il primo direttore della tenuta, Enzo Tiezzi, così ne descrive il contesto socioeconomico, usando termini forti ma che restituiscono bene la situazione vissuta allora da un territorio "poverissimo, in grande difficoltà economica, ancora legato alla mezzadria e da cui giovani e meno giovani migravano verso i centri industriali vicini e lontani".

DALLA POVERTÀ MEZZADRILE AL VINO ICONA DEL MADE IN ITALY: MEZZO SECOLO A MONTALCINO PER LA FAMIGLIA DEI

conti Marone Cinzano

A settembre di quell'anno a Col d'Orcia, nata nel 1958 dalla divisione della storica "Fattoria di Sant'Angelo in Colle" della famiglia Franceschi, arriva dal Piemonte il conte Alberto Marone Cinzano con alle spalle una delle storie imprenditoriali di maggior successo in Italia e nel mondo, quella della multinazionale Cinzano, nel settore sin dal 1757, legata alla produzione e al commercio di vini e liquori, forte di una fitta rete commerciale internazionale. È qui che comincia il racconto di una meravigliosa cavalcata verso l'apice del mondo vitivinicolo mondiale. Nel 1973 a Col d'Orcia c'era un solo ettaro iscritto alla doc Brunello di

andrea cappelli

Montalcino, gli altri vigneti erano promiscui e condividevano il proprio spazio vitale con gli olivi, l'altra coltura caratteristica di Montalcino, dove era ancora tutto da costruire: mancavano cantine all'avanguardia, mancavano le botti, mancavano le risorse finanziarie. Infatti il Brunello all'epoca si imbottigliava solo quando arrivava un ordine per non dover comprare tappi e bottiglie. Come raccontano i registri del Consorzio del Brunello, ancora nel 1974, a fronte di una produzione di 8.014 ettolitri, furono appena 75.000 le fascette consegnate ai produttori, di cui solo 1.000 a Col d'Orcia. Il conte Alberto Marone Cinzano intuisce però immediatamente il potenziale qualitativo del Sangiovese nel territorio. Ma la grande esperienza dei Marone Cinzano nel mondo del vino coglie non solo il potenziale del Brunello come grande vino da invecchiamento, ma anche quello dei vini più giovani prodotti col Sangiovese di Montalcino. Nel 1983, grazie alla duplice azione di Col d'Orcia da Montalcino e dell'amministratore delegato Edoardo Virano dalla casa madre piemontese, in forze alla Cinzano dal 1958 e a Col d'Orcia dal 1977, i Marone Cinzano si assicurano che il Brunello 1980 sia il primo vino in Italia a ottenere la docg. Parallelamente, fin dall'inizio degli anni Settanta, Col d'Orcia punta forte anche sul vino giovane di Montalcino: il Rosso, menzionato nel disciplinare come "Vino Rosso dai vigneti di Brunello". Un vino che conquistò subito la rete commerciale della Cinzano, semplicemente con la sua qualità che, come ricorda Enzo Tiezzi, si faceva – da solo – in vigna, tanto che la mitica annata 1975 conquistò addirittura una medaglia d'oro in Svizzera nel 1978. Nel frattempo si piantano vigneti all'avanguardia, scegliendo i cloni migliori, la vecchia tabaccaia viene trasformata in una cantina moderna e attrezzata, e nel 1990 viene costruita la bottaia, rivoluzioni strutturali che accompagnano la costante crescita della produzione di Brunello. Nel 1982 arriva in cantina la prima vendemmia del "Poggio al Vento", iconica riserva di Brunello destinata a diventare storia integrante della denominazione ilcinese. Nel 2005 infatti il "Poggio al Vento 1997" è il primo Brunello premiato come Vino Rosso dell'Anno dalla "Guida Slow Food e Gambero Rosso". Due anni dopo, il giudizio sarà confermato dalla guida dell'Espresso, col "Poggio al Vento 1999" Miglior Rosso dell'Anno. Oggi, dopo aver contribuito in modo decisivo alla distribuzione e notorietà del Brunello, prima in Italia poi in Europa e nel mondo, Col d'Orcia, per volontà del figlio di Alberto, che ne ha raccolto il testimone, il conte Francesco Marone Cinzano, al timone dell'azienda dal 1992, ottiene la certificazione biologica nel 2013, dimostrando che un approccio sostenibile può esser applicato anche ad aziende con più di 100 ettari. In mezzo secolo, Col d'Orcia, ormai storica azienda vitivinicola di ben 540 ettari biologici, passa dal solo ettaro iscritto a Brunello nel 1973 agli attuali 150 ettari di parco vigneti, di cui 106 di Sangiovese Brunello, 7,5 di Sangiovese Sant'Antimo, 9 di Cabernet, 6 di Merlot, 4 di Pinot grigio, 3 di Chardonnay e altrettanti di Moscadello, 2,5 di Syrah e 1 ettaro dedicato a vitigni vari a bacca rossa. L'azienda produce attualmente 15 etichette certificate biologiche: Poggio al Vento Brunello di Montalcino Riserva docg, Col d'Orcia Brunello di Montalcino docg, Col d'Orcia Brunello di Montalcino docg Nastagio, Olmaia Cabernet igt Toscana, igt Toscana Nearco, igt Toscana, Banditella Rosso di Montalcino doc,

Rosso di Montalcino doc, Gineprone Chianti docg, Spezieri igt Toscana, Ghiaie Bianche Chardonnay igt Toscana, Pinot grigio igt Toscana, Pascena Moscadello di Montalcino docg vendemmia tardiva, Grappa di Brunello Poggio al Vento, Grappa di Cabernet Olmaia, Grappa di Moscadello Pascena. Col d'Orcia possiede inoltre circa 5.500 piante d'ulivo per il 70% cultivar Frantoio e il resto Leccino e Moraiolo, alcune delle quali vantano addirittura oltre 400 anni, distribuite sulla collina che da Sant'Angelo in Colle degrada verso il fiume Orcia con un'altitudine di 200/350 metri slm. Oggi il Brunello e Montalcino sono così diventati un simbolo del made in Italy nel mondo: una storia di successo scritta e costruita a più mani col contributo fondamentale della famiglia del conti Marone Cinzano, che ha festeggiato lo scorso 16 novembre i suoi primi 50 anni alla guida di Col d'Orcia nella cornice della suggestiva fortezza trecentesca, in epoca medievale fortino militare pressoché inespugnabile e oggi sede dell'enoteca più visitata del territorio, che svetta fiera su Montalcino, brindando col raro Brunello riserva 1973 – prima annata prodotta dalla famiglia dei conti Marone Cinzano a Col d'Orcia – nei bicchieri degli ospiti, che sono rimasti unanimemente stupiti della sua incredibile longevità. "È stata un'avventura che ha dell'incredibile, siamo partiti da una realtà in cui, come sappiamo, Montalcino perdeva popolazione ed era uno dei comuni più poveri d'Italia, mentre oggi è uno dei più ricchi. Il contributo che la mia famiglia e Col d'Orcia possono dare oggi alla magnifica realtà del Brunello di Montalcino è quello di lavorare a beneficio dell'ambiente in cui viviamo, pensando alle future generazioni" ha commentato il conte Francesco Marone Cinzano, seconda generazione alla guida della tenuta. La terza, ben rappresentata da Santiago Marone Cinzano, guarda già al futuro "con l'ambizione di portare avanti un percorso di crescita che possa contribuire a fare ancor più grandi i vini di Montalcino e il nome della nostra famiglia nel mondo, che ha già dato un apporto fondamentale al successo internazionale prima del Vermouth poi degli spumanti e oggi del Brunello di Montalcino". Ma gli splendidi cinquant'anni della famiglia dei conti Marone Cinzano alla guida di Col d'Orcia rivivono non solo nei calici, ma anche nelle fotografie di Marcella Marone Pittaluga, consorte del conte Francesco e madre di Santiago, esposti per l'occasione nelle austere sale del torrione maschio della fortezza: 30 scatti, prodotti in collaborazione con lo studio di Antonio Manta, per raccontare la vita tra i filari, attraverso i volti e i gesti di chi, col proprio lavoro, contribuisce ogni giorno a costruire il futuro di Col d'Orcia. Marcella Marone Pittaluga nasce a New York nel 1964 e cresce a Torino, che lascia nel 1988 per la Spagna poi Francia, Svizzera, Stati Uniti e Cile, dove vive e lavora 11 anni insieme alla sua famiglia. Oggi vive tra la Toscana e il Cile. La passione per la fotografia nasce a fine anni Ottanta, quando suo padre le regala la sua vecchia Nikon e un ingranditore Meopta. Lavora per un periodo a Nizza nel 1992 col fotografo Martinetti, sviluppando le sue prime foto in bianco e nero in camera oscura e lavorando sul colore, scattando diapositive nel Sud della Francia. A New York nel 1995 frequenta l'International Ceneter for Photography (ICP), dove approfondisce il lavoro in bianco e nero, street photography e camera oscura in un ambiente estremamente vivo, dove il lavoro di gruppo e il confronto interpersonale tra fotografi di diversi ambienti la aiuta ad approfondire la tecnica e la propensione al ritratto e al reportage. Da allora in poi scatta con una Leica R5 e sviluppa autonomamente i suoi scatti con un ingranditore Besseler: il centro del suo mondo fotografico diventa per sempre l'essere umano in tutte le sue sfaccettature. In Cile, tra il 1996 e il 2005, segue la fotografa Patty Novoa e, al suo rientro in Italia, affronta il passaggio al mondo digitale, continuando a dedicarsi con passione allo sviluppo e alla stampa manuale in collaborazione con lo studio di Antonio Manta. Dal buio dell'otturatore, dunque, verso la luce e il mondo: la gente, prima di tutto, e il contatto "animico" che si crea necessariamente prima di uno scatto. Ma Col d'Orcia, da sempre pioniere nella ricerca e nello sviluppo del Sangiovese, continua il lungo percorso ecologico intrapreso, che conferma l'impegno per un futuro più sostenibile, così quest'anno è l'unica cantina in Toscana ad aver ottenuto due importanti riconoscimenti: la certificazione Equalitas, standard che affronta la sostenibilità nel settore del vino secondo i 3 pilastri, sociale, ambientale ed economico, e la "Chiocciola" di Slow Wine, simbolo assegnato alle cantine che condividono la filosofia di Slow Food, operando in modo consapevole e responsabile nei confronti dell'ambiente e del territorio. La certificazione Equalitas ottenuta riguarda l'aspetto di "Cantina Sostenibile" per le attività di gestione del vigneto, produzione, invecchiamento, affinamento e imbottigliamento in bottiglia di vetro di vini bianchi e rossi fermi. Un importante traguardo, raggiunto all'inizio del mese di ottobre dopo uno scrupoloso audit da parte di Valoritalia, primo ente certificatore delle denominazioni d'origine del cino, che, assieme al quotidiano e consapevole impegno di Col d'Orcia per le pratiche sostenibili, sancisce la perfetta integrazione della società col territorio e la comunità locale. Sempre in ambito di sostenibilità, la Guida Slow Wine 2024 ha da poco premiato Col d'Orcia con una "Chiocciola", simbolo assegnato alle cantine per il modo in cui interpretano valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia di Slow Food, associati a un'eccellente qualità della proposta, insignendo il

Il conte Francesco Marone Cinzano con il figlio Santiago

A destra il conte Alberto Marone Cinzano con Edoardo Virano

conte Francesco Marone Cinzano col Premio Speciale alla Carriera: “Anche Slow Food ha voluto riconoscere questo nostro lungo percorso e certamente mi ritengo fortunato di aver avuto l’opportunità, ormai 35 anni fa, di poter ascoltare le parole del grande oratore Carlo Petrini e credere nel suo messaggio visionario”. Un riconoscimento ancor più di valore se si considera l’estensione della tenuta, che oggi conta 150 ettari vitati, a conferma dell’estrema attenzione a garantire vini eccellenti nel rispetto della natura e del territorio. “Questi riconoscimenti arrivano in un anno molto importante della storia di Col d’Orcia, il cinquantesimo dalla sua acquisizione – afferma Francesco Marone Cinzano – sono numerosi i momenti da ricordare con orgoglio, ma certamente il nostro impegno in ambito sostenibile ha un valore particolarmente grande perché significa che la nostra responsabilità è rivolta alle generazioni future. Col d’Orcia esprime sostenibilità non solo istituzionale, ma in particolare quella della gestione olistica dell’agricoltura, quella della comunità di intenti dell’imprenditore agricolo con tutto l’universo produttivo che lo circonda. Quest’anno, inoltre, ricorrono i 10 anni dalla certificazione biologica. A partire dal 2010 è iniziato il processo di conversione al biologico non solo dei vigneti, ma anche di oliveti, seminativi, parco e giardini, che si è concluso nel 2013 rendendo Col d’Orcia un’oasi biologica a Montalcino. La sostenibilità è un concetto cardine, che ispira da sempre la nostra filosofia, dall’attività vitivinicola all’allevamento ovicaprino, alle arnie delle api, dalla cantina all’attività agricola fino a quella di agriturismo. E poi a Montalcino, visti il grande equilibrio naturale e l’enorme biodiversità che abbiamo, che sono la nostra più maggior ricchezza, con solo il 15% del territorio coltivato a vite, percentuale bassissima se consideriamo altre regioni vinicole famose, fare agricoltura sostenibile è quasi un dovere! E se fortunatamente ormai siamo già a più del 50% di ettari vitati a Montalcino condotti in biologico, riuscire un giorno ad avere il territorio interamente in regime organico è un obiettivo a portata di mano, che assolutamente va perseguito”. Purtroppo il conte Alberto Marone Cinzano non ha potuto vivere l’epopea di Col d’Orcia, essendo scomparso nel 1989 all’età di soli sessant’anni: “Mio padre, seguendo il suo indubbio fiuto imprenditoriale, aveva intuito il grande potenziale della Toscana e, dopo un primo investimento in Chianti che non aveva dato i frutti sperati, la sua per-

severanza lo portò a Montalcino e si convinse che questo era davvero il luogo giusto. Ricordo che nel 1979 era così entusiasta di Col d'Orcia che portò tutta la famiglia a festeggiare qui i suoi cinquant'anni. Mi spiace davvero tanto che non abbia potuto vedere cosa siamo riuscito a realizzare nei decenni successivi". E a dimostrazione del continuo impegno aziendale nella ricerca di equilibrio tra uomo e natura, quest'anno è stato redatto il primo "Bilancio di Sostenibilità", documento che descrive gli obiettivi aziendali, i traguardi raggiunti e gli impegni futuri nei confronti dell'ambiente, dei lavoratori e della comunità locale. Tre le direttrici principali che guidano le azioni aziendali verso un futuro più responsabile, che fanno di Col d'Orcia un modello virtuoso, dove tradizione e innovazione convivono in un'azienda agricola e vitivinicola biologica: il primo cardine è la cura per l'ambiente e la salvaguardia della biodiversità attraverso una coltivazione portata avanti secondo i principi dell'agricoltura bio, la pratica del sovescio e i prodotti organici; la scelta di materiali sostenibili, tra cui un vetro più leggero per le bottiglie di vino, scatole d'imballaggio in cartone riciclato e 100% riciclabile e la progressiva sostituzione di capsule in stagno in favore di quelle in polilaminato; la costruzione di strutture efficienti dal punto di vista energetico, per esempio attraverso l'uso di pietre del luogo nelle ristrutturazioni dei fabbricati aziendali o la presenza, dal 2017, di un impianto di pannelli fotovoltaici; l'adozione di buone pratiche per preservare la risorsa idrica, facendo uso di un impianto d'irrigazione a goccia e introducendo un impianto di depurazione biologica avanzata delle acque reflue; il rispetto della raccolta differenziata per lo smaltimento dei rifiuti; la salvaguardia del patrimonio forestale di 90,64 ettari di superficie boschiva, fondamentale per contribuire all'assorbimento di CO2 dall'atmosfera, nonché per garantire la sopravvivenza di specie vegetali e animali autoctone; la predisposizione di misure ad hoc per tutelare la biodiversità, il paesaggio e l'ecosistema della Val d'Orcia, riconosciuta dall'Unesco come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. La seconda direttrice è l'attenzione verso i dipendenti e i collaboratori attraverso programmi di formazione al fine di accrescerne professionalità e valore; attenzione alle pari opportunità; sviluppo di un ambiente di lavoro sano e positivo, per esempio attraverso l'indagine sul clima aziendale, che ha permesso di ottenere ottimi spunti di

Il vigneto di Poggio al Vento

riflessione sui quali la società può migliorarsi; un programma di welfare aziendale; l'introduzione, dal 2019, del codice di condotta Amfori Bsci, che ha permesso di formalizzare una politica/procedura di comunicazione rivolta a tutti gli attori aziendali (dipendenti e collaboratori esterni) con lo scopo di garantire che il consumatore non sia mai tratto in inganno dalla comunicazione aziendale. Terzo perno il supporto alla comunità locale attraverso la promozione del territorio con visite guidate, degustazioni ed esperienze gastronomiche a "kilometro zero"; collaborazioni con istituti formativi e università locali per percorsi di stage e progetti didattici che consentono lo sviluppo di competenze pratiche e professionali nel settore; adesione ad associazioni per la promozione dei vini nei mercati esteri; partecipazione alla "Fondazione Territoriale del Brunello di Montalcino" per reinvestire parte dei profitti aziendali a beneficio del territorio con particolare riguardo all'ambito socio sanitario, alla cultura e al recupero del patrimonio storico e artistico; Col d'Orcia è anche socio fondatore del "Comitato per Montalcino Bio", nato nel 2015 per promuovere nel Comune lo sviluppo dell'agricoltura e degli allevamenti biologici; un incessante lavoro di ricerca e sviluppo condotto assieme a Università e isti-

tuti di ricerca, come quello iniziato nel 1989 col Dipartimento di Ortoflorofrutticoltura dell'Università di Firenze, volto a esaminare importanti temi viticoli che successivamente sono diventati veri e propri temi di ricerca e interesse per tutto il comparto viticolo italiano. Ma ora lo sguardo è rivolto ai prossimi 50 anni, di cui sarà protagonista Santiago Marone Cinzano… "Per guardare avanti è necessario anche volgersi indietro, visto che i miei avi sono da 500 anni nel mondo del vino, così facendo un po' di di ricerca sull'albero genealogico ho scoperto che sono la decima generazione della mia famiglia a produrre vino, cosa che sento come un privilegio, ma anche come una grande responsabilità. Il futuro lo vedo roseo perché c'è coesione di intenti col territorio, Montalcino sta remando a mio avviso in una direzione giusta e ben precisa, quella di continuare a lavorare per portare il Brunello ancor più nell'élite dei vini rossi mondiali. Alla nostra famiglia va l'onore e l'onore di continuare a sviluppare una salda reputazione di Col d'Orcia come produttore tradizionalista di Brunello di grandissima qualità e capacità d'invecchiamento".

Da Podere Sapaio A SAPAIO

UN CAMBIO DI PARADIGMA NELL'AZIENDA BOLGHERESE: LA SVOLTA È IL RINNOVAMENTO

Podere Sapaio è un'azienda relativamente giovane. Nata nel 1999 a Bolgheri, fin dagli albori ha sottolineato il proprio legame con il territorio, valorizzandolo e al contempo, nobilitando l'azienda stessa. Ancora semisconosciuta ai più, non poteva contare sulla tradizione e sulle solide radici che hanno invece molte aziende vinicole della zona, dal profilo spesso "aristocratico".

chiara zoppas

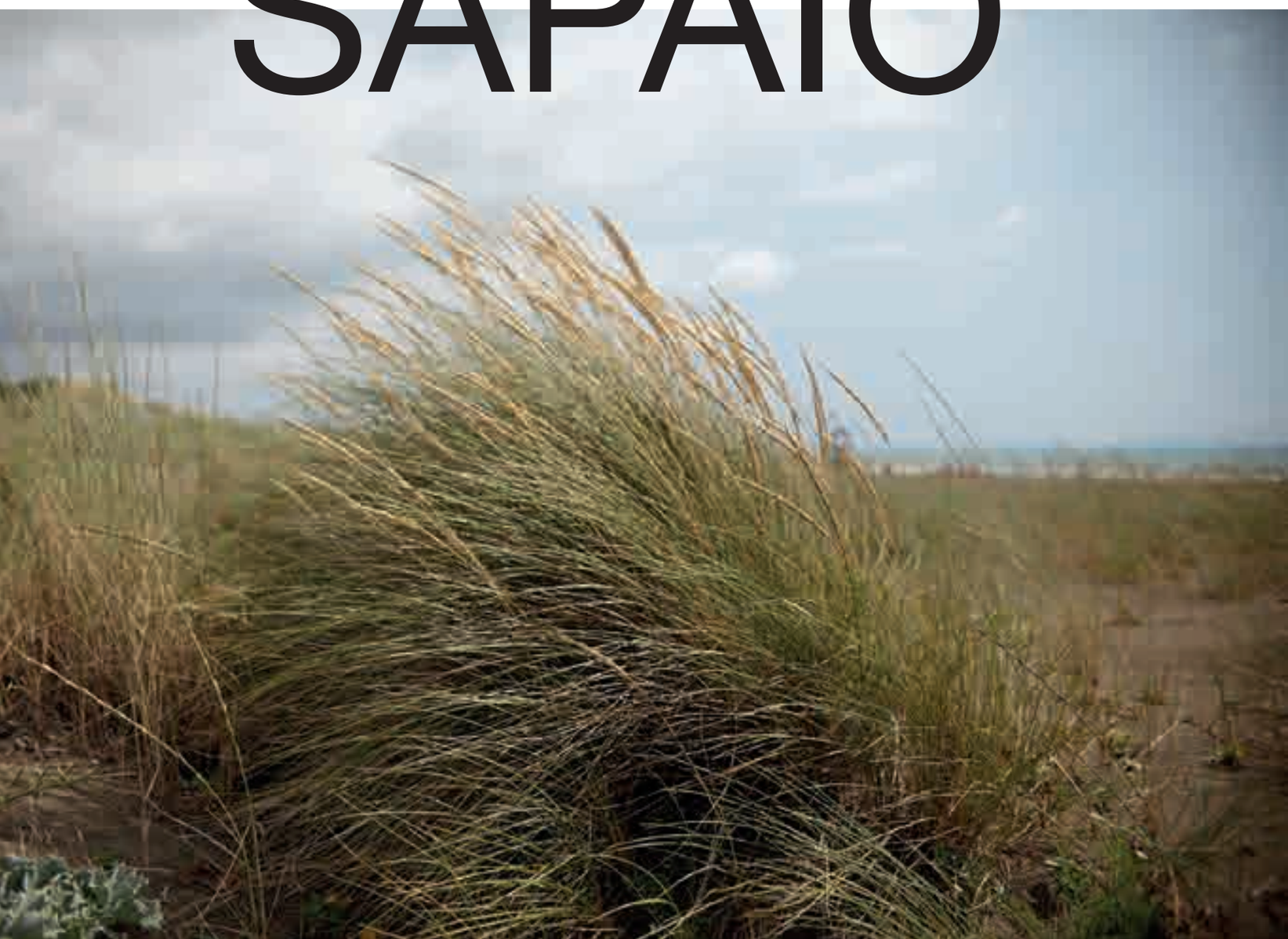
Per questo motivo, il primo logo di Podere Sapaio è stato il frutto della rappresentazione di elementi particolarmente territoriali, oltre che caratterizzanti. L'inserimento della parola "Bolgheri" in primis, proprio per sottolineare l'importante radicamento nella zona e coinvolgere un target che in quei luoghi vi si riconosce. Il '99, anno di nascita, che racconta la giovane età dell'azienda e lo trasforma in elemento distintivo. Una corona a quattro punte infine, a rimarcare la regalità di un territorio, l'aristocrazia del vino e la nobiltà del quotidiano lavoro dei vignaioli; un elemento quasi rivoluzionario, nel suo essere semplice e fanciullesco, che trae ispirazione da quella (a tre punte) dell'artista afroamericano Jean-Michel Basquiat, icona di anticonformismo e dissolutezza. Podere Sapaio è fin da subito dunque ambasciatore di una landa toscana in cui si concentrano bellezza, macchia mediterranea e brezza marina, con un logo portatore di valori autentici, ben radicati al suolo, ma che guardano al futuro e a un mondo in continuo fermento. Per molti anni sono stati questi i significati che ha raccontato la brand identity di Podere Sapaio, produttore di due vini rossi con due etichette che vestono il lusso e il senso del selvaggio, entrate oggi nella memoria collettiva perché distinte di forte personalità e carisma.

Massimo Piccin

Un insieme di elementi tangibili in un marchio, che nel tempo ha creato aspettative, ricordi, storie e relazioni, ed è infine diventato "rappresentante" di quelle percezioni che vanno oggi a costituire l'identità dell'azienda.
Nel tempo Podere Sapaio è diventata una realtà solida, dal rinomato prestigio, con un marchio affermato e riconoscibile a livello internazionale. Per quanto un marchio possa però essere duraturo nel tempo, non sarà mai eterno. Il suo rinnovamento è un processo naturale, frutto dell'evoluzione aziendale, dei suoi obiettivi e del cambiamento del contesto socio-culturale. Questo Podere Sapaio lo sa bene e ne conosce l'importanza di fronte a un mercato in costante evoluzione. Inizia quindi a pensare a un rinnovamento e lo fa, non solo attuando un cambiamento d'immagine prettamente estetico, ma dando una svolta a tutta la propria strategia di comunicazione. Ecco che si inizia a parlare di "re-branding" di fronte ai nuovi scenari competitivi e al cambiamento del panorama internazionale.
È con l'uscita sul mercato di Sapaio 2016, primogenito dei due rossi prodotti in azienda, che si iniziano a percepire i primi, leggeri, cambiamenti relativi all'identità grafica e il motivo è principalmente uno: "Sapaio" 2015 è l'annata che sancisce la perdita del "titolo" di Doc a favore dell'Igt Toscana. Il patron di Podere Sapaio Massimo Piccin infatti, attua un importante sfida e sceglie di continuare a produrre il suo primo vino nelle terre di Bibbona, fuori dalla Doc Bolgheri, in un territorio diverso, prezioso per esprimere il nuovo carattere di Sapaio. Questa decisione porta al primo restyling dell'etichetta, anzi delle

etichette, perché il designer Aldo Segat, creatore del logo e dell'immagine della cantina sin dagli esordi, inizia a ragionare sullo styling di entrambi i vini. Lavora su linee più pulite e semplici, elabora un'etichetta di dimensioni maggiori rispetto alla precedente, dove a spiccare sullo sfondo bianco, sono le due ormai iconiche corone pittoriche, rossa per il Sapaio, viola per il Volpolo. Ma c'è di più, nell'etichetta del Sapaio, scompare sin da questo

SAPAIO



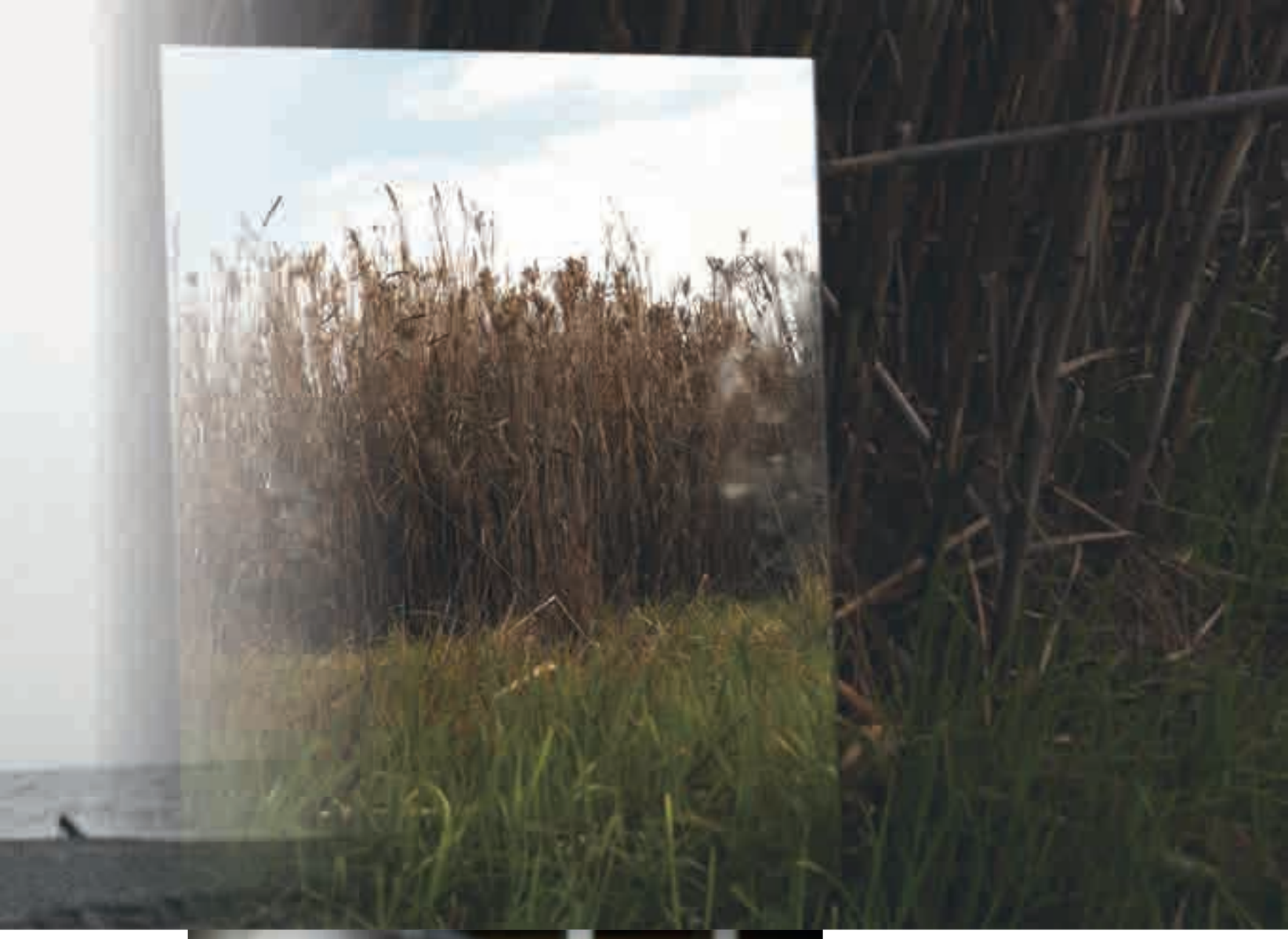
“Assaggiamo la terra. Ascoltiamo i suoi segni, portiamo in superficie l’essenza che sta alla radice. Il tempo è la nostra risorsa più preziosa.”

primo restyling il “podere” e per forza di cose, “Bolgheri. La scritta “Sapaio” si veste d’oro.
Inizia così un importante progetto di riqualificazione e di evoluzione. Gli anni scorrono veloci e con loro anche la comunicazione di questa ormai più non giovanissima realtà, che continua a stare al passo con i tempi e con il mercato. È il 2023 l’anno in cui la svolta vera e propria diventa concreta. Iniziando proprio dal logo che si trasforma e acquisisce la nuova identità desiderata.
Sapaio è diventato il segno adulto di un brand che sa di essere rappresentante del territorio e sul territorio, e di aver determinato la sua strada con la capacità di trasmettere un’identità vitivinicola precisa e significante.
“Podere” sparisce definitivamente, il suo presente è semplicemente Sapaio.
Un logo per un brand forte dal tono internazionale, che attraverso l’artigianalità del “saper fare”, unita a una forte predisposizione e attenzione verso l’ambiente, contribuisce a rendere magica l’esperienza e l’approccio ai propri vini.

SAPAIO

Il pittogramma della corona acquisisce una sua vita propria. Un segno grafico semplice e ormai distinguibile nella sua immediatezza.
Ecco che dopo un'attenta riflessione il primo passo per la nuova brand identity è stato fatto. Questo è il punto di partenza per il successivo rinnovamento nei parametri della comunicazione on e off line.
Sapaio inizia da quello che è il canale istituzionale per eccellenza, il sito web. Lasciatosi alle spalle le forti ispirazioni "pop" del precedente, la nuova strada, intrapresa ancora una volta con l'affiancamento dal designer Aldo Segat, cambia direzione e intraprende un percorso agli antipodi. Viene utilizzato un taglio "cinematografico" spesso crudo e dal sapore apparentemente nostalgico nella sua intensità di rappresentazione. Sono gli scatti realizzati dal fotografo Alan Chies a raccontare quella che è oggi la nuova identità di Sapaio: una visione intima in una terra ruvida e selvaggia. La prima immagine che ci troviamo davanti entrando nel sito, è quella di una pianta di vite ancora spoglia: è inverno, lei dorme, una fra le tante in mezzo a filari che sembrano tutti uguali. L'occhio del fotografo la rende però diversa: un telo bianco da set le fa da cornice, la distingue dal paesaggio circostante. È la voce della cura e della difesa delle piante che si fa racconto. La sostenibilità è infatti il filo conduttore che lega il tutto all'interno del nuovo sito: il rispetto per una natura che si vuol continuare a preservare e che viene semplicemente sussurrato. Luoghi e momenti silenziosi, timidi, vengono osservati con garbo, quasi di nascosto, non li si vuole disturbare.
A introdurre la lettura si richiama "l'alchimia", quell'insieme di fattori o circostanze, che porta inspiegabilmente a risultati inaspettati. E infine, al valore del tempo, dimensione essenziale per la costruzione di un'identità.
Il racconto è quello di una visione che è diventata manifesto di un pensiero, poi un progetto desiderato, infine un percorso che ha messo radici.

www.sapaio.com



Nel tempo Sapaio ha sperimentato, osato, selezionato, creduto nelle opportunità. Ora, proprio come nel processo di vinificazione, è giunto il momento della sua maturità fatta di rituali consolidati, in un attento processo di rispetto e costante innovazione. Un viaggio naturale, quasi istintivo per l'azienda, che ha percorso la strada del rinnovamento rimodellandosi di giorno in giorno, diventando così metafora di un pensiero evolutivo e soprattutto di una profonda riflessione.

L'immagine di Sapaio rinasce oggi da un'esplorazione radicale di creazione e di libertà, stimolata nella sua indole da un'evocazione all'eccellenza, che continua a ricercare in tutto ciò che la circonda.

Frescobaldi
ALLA GORGONA

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

Ogni anno in giugno il marchese Lamberto Frescobaldi organizza una visita all'isola di Gorgona, nell'arcipelago toscano, invitando giornalisti nazionali e internazionali, parte dello staff aziendale, importatori e amici. Si tratta di una giornata dedicata alla visita di quest'isola nella quale è insediato un carcere che ha circa 140 ospiti.

Il progetto Gorgona, unica isola penitenziario d'Europa, è nato nell'agosto del 2012. I detenuti dell'isola scontano l'ultimo periodo detentivo lavorando a contatto con la natura e acquisendo esperienza lavorativa che li faciliterà nel reinserimento nella società, una volta tornati a essere uomini liberi. Il progetto è iniziato con un piccolo vigneto posto in un anfiteatro che si orienta verso il mare e questo progetto è teso a far si che i detenuti acquisiscano esperienza nel campo dell'agricoltura seguiti da enologi e agronomi dell'azienda Frescobaldi. Il vino Gorgona è sia bianco che rosso. Il bianco è stato prodotto la prima volta con l'annata 2012, mentre il rosso è uscito per la prima volta con l'annata 2015. Il rosso è composto da uve Sangiovese e Vermentino nero. Le vigne sono coltivate in agricoltura biologica e il vino è affinato in orcio di terracotta. Il vino bianco è composto da Vermentino e Ansonica. Le vigne nel loro complesso attualmente si estendono per 2,3 ettari. Il tutto nasce a giugno 2014, quando Lamberto Frescobaldi ha sottoscritto un contratto di collaborazione con l'amministrazione penitenziaria per 15 anni e ha assunto e stipendiato 2 detenuti che lavorano in vigna. Nel febbraio 2015 i detenuti, con la direzione tecnica Frescobaldi, hanno impiantato un altro ettaro di Vermentino con lo scopo di coinvolgere lavorativamente più persone e ottenere vini di qualità migliore. La sesta vendemmia è stata con il Gorgona 2017 ed è stata presentata nel giugno 2018. La produzione in quest'anno è stata di 9.000 bottiglie e l'etichetta è stata dedicata alla fauna presente nell'isola,

dal coniglio selvatico, al falco pellegrino al gabbiano reale. Le etichette sono curate dalla bravissima Simonetta Doni dello studio Doni e Associati, che si è offerta ogni anno di disegnare gratuitamente le etichette. Ogni anno l'etichetta cambia e gli viene data una veste grafica diversa. L'etichetta del 2022 raffigura le orchidee dell'isola e in particolare quelle che si trovano in abbondanza nelle serre di Torre Vecchia e Ferro di Cavallo. In pochi ettari si trovano molte specie rare e uniche, tra cui le orchidee spontanee coi loro colori accesi, per le forme tondeggianti e coi petali setosi che si insinuano tra i fili d'erba. Tornando alla visita, tutto il solito gruppo si è ritrovato la mattina alle ore 7.30 a Livorno, al porto, davanti al monumento dei Quattro Mori per poi recarsi tutti sul molo per prendere un'imbarcazione privata che ci ha portati, dopo circa un'ora di navigazione, all'isola della Gorgona. Io sono originario di Livorno e confesso che per me è stata la prima volta che ho messo piede sull'isola di Gorgona. La giornata era stupenda, c'erano un sole e un'arietta piacevoli. Non appena siamo arrivati sull'isola ci è venuto incontro il nuovo direttore del penitenziario. Bellissima e significativa è la scritta che ho letto su un muro colorato di azzurro : "Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso d'umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato", come recita l'art. 27 della Costituzione Italiana. Subito siamo stati accompagnati in un piazzale panoramico, dove 2 ospiti della struttura ci hanno offerto dolciumi e caffè in segno di benvenuto. Successivamente abbiamo incominciato a camminare per andare a vedere le belle vigne che si affacciano sul mare e i piccoli allevamenti di animali, arrivando alla cantina. Terminata questa bella girata ci hanno accompagnati su un piazzale dove erano collocati tavoli e ombrelloni, dove abbiamo pranzato con cibo gustoso cucinato dagli ospiti della struttura. Tutti eravamo desiderosi di sentire il Gorgona bianco 2022 e ci è stato servito abbondantemente, in versione magnum. Era molto tempo che non bevevo questo vino e confesso di esserne rimasto impressionato positivamente. Le mie note che seguiranno ne sono la conferma. Che dire di questa bella iniziativa? La Marchesi Frescobaldi ha fatto un'opera di bontà assoluta dando opportunità di lavoro e smalto a coloro che stanno partecipando a quest'eloquente iniziativa. Terminato il nostro pranzo, dopo essere stati appagati gustando questo piacevole vino, siamo rientrati al porto di Livorno tutti arricchiti da questa piacevole e unica esperienza. La Marchesi Frescobaldi per celebrare i primi 10 anni di produzione del Gorgona bianco ha creato un'esclusiva cassetta delle annate dalla 2011 alla 2021 in soli 10 esemplari per il mondo. Fortunato chi riuscirà a comperarne una!

MARCHESI FRESCOBALDI
GORGONA COSTA TOSCANA BIANCO IGT
annata 2022

(uvaggio: Vermentino e Ansonica)
11° vendemmia

Veste giallo paglierino con riflessi verdi. All'incontro olfattivo la protagonista è la pera coscia insieme alla pietra focaia, seguono profumi di pesca gialla, boisé, menta, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), bastoncino di zucchero intriso di menta (c.d. duro di menta), lacca per capelli, guscio di mandorla, iodio, lievi di eucalipto, radice di rabarbaro, caucciù, amido del tessuto cotone per terminare con sussurri di sedano e finocchio freschi. Il corpo è medio sufficiente e il vino è sapido, minerale e ben equilibrato con la massa alcolica messa a tacere da freschezza e mineralità. In bocca è grasso e morbido ed è più largo che verticale. Il corpo va un pò via, ma è ugualmente piacevole. La sua persistenza aromatica intensa è lunga grazie al retrogusto agrumato di buccia di limone ed episperma (seconda pelle della castagna bollita). Nel finalissimo si sente far capolino una leggera sensazione alcolica che scomparirà con la sosta del vino in bottiglia. Vino che si beve con piacere e golosità. **92/100**

SOLSTIZIO D'ESTATE CON GALA SOTTO LE STELLE

per uno dei vini più rappresentativi e rinomati d'Italia

michele dreassi
foto **bruno bruchi**

“Il Vino Nobile di Montepulciano e la favola di Orfeo” è il suggestivo tema dell’evento che si è tenuto mercoledì 21 giugno nella straordinaria cornice rinascimentale di Piazza Grande, fortemente voluto dal Consorzio del Vino Nobile, prima Docg d’Italia, per celebrare il territorio e i suoi prodotti, intrinsecamente legati in un rapporto profondo con la storia, la cultura, l’architettura e l’arte della città, patria del poeta umanista Agnolo Poliziano.

Il tutto nel segno della sostenibilità perché nel maggio 2022 il Vino Nobile di Montepulciano è stata la prima denominazione italiana ad aver ricevuto il marchio di certificazione green secondo lo standard. In apertura è stato assegnato il premio Grifo Nobile 2023 al Presidente della Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, onorevole Mirco Carloni “per la sensibilità e l’attenzione ai temi dell’agricoltura, della vitivinicoltura e in particolare per l’impegno alla valorizzazione del made in Italy in Europa e nel mondo”. E in questo particolare solstizio d’estate dedicato al vino, il presidente Carloni, che si è detto estremamente onorato di ricevere un premio così significativo come il Grifo Nobile, non poteva che far riferimento alla necessità che politica e istituzioni siano fortemente schierati, tutti compattamente, a difesa e a sostegno di ciò che per l’Italia è un patrimonio ineguagliabile, una fonte di ricchezza, il principale biglietto da visita del Paese: “Il nostro ruolo nel difendere il mondo agricolo deve essere ‘operativo’ – ha sottolineato l’onorevole - se vogliamo tutelare queste straordinarie produzioni che oggi rendono celebre questa terra e animano questa serata. Perché il vino nobile di Montepulciano è l’espressione massima del successo, dal momento che avete insegnato a tante regioni come fare turismo, unendo la bellezza dei luoghi al valore delle produzioni agricole. Ma tutto questo è fortemente minacciato anche da direttive regolatorie, perché l’Europa entra su discipline che a volte impattano sui sistemi produttivi molto più di quel che si pensa, e qui noi dobbiamo ‘tener fermo un presidio’, in maniera politicamente trasversale. In tema di etichettature, ad esempio, tutti i partiti in Commissione hanno votato all’unanimità contro la risoluzione dell’Irlanda che vuole ‘certificare’ che il vino è pericoloso. Ebbene, parificare il vino a una bevanda fortemente alcolica vuol dire stravolgere un’esperienza millenaria”, ha concluso Carloni strappando un applauso in Piazza Grande e promettendo la difesa a oltranza del patrimonio di tanti. In questa simbolica occasione della notte più breve dell’anno il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, nato nel lontano 1965, ha dato vita a un evento veramente unico che ha attirato ospiti da tutta Italia con oltre 40 giornalisti, operatori, istituzioni e personaggi del mondo dello spettacolo per una gala dinner preparata pensando al Vino Nobile di Montepulciano da Enrico Bartolini, chef più stellato d’Italia e secondo al mondo, che non ha nascosto come “Montepulciano e

Piazza Grande, Montepulciano

la Valdichiana sono destinazioni turistiche che amo, come le valli favolose che circondano Siena. I sapori sono decisi e pieni di personalità". Chef Bertolini, classe 1979, originario di Castelmartini in Toscana, dopo un lungo percorso imprenditoriale nel mondo dell'alta ristorazione, detiene ben 12 stelle rosse Michelin e anche una stella verde per la propria sensibilità ai temi della sostenibilità ambientale. Per questa speciale serata lo chef ha proposto come antipasto "melanzana arrosto, salsa al bbq e dragoncello", come primo piatto "risotto alle rape rosse a salsa al gorgonzola "evoluzione", come secondo piatto "tenerezza di vitello, bietole e salsa si pesche e zafferano, come dessert "cioccolato colato soffice e gelato al caramello salato". Altri ospiti d'eccezione, nominati Ambasciatori del Vino Nobile sono stati la straordinaria Sara Simeoni, medaglia d'oro alle Olimpiadi di Mosca 1980 per il salto in alto, il maitre Raffaele Porceddu, vicepresidente nazionale "Nuova Ospitalità Italiana", importante associazione di operatori professionali del settore e il presidente della Regione Toscana Eugenio Giani. Istituzioni, ospiti, cittadini e tanti amici riuniti per celebrare un prodotto d'eccellenza, fortemente identitario, vanto e rappresentazione di un territorio soprattutto dal momento che la zona di produzione di questo vino è molto circoscritta, comprendendo il solo territorio comunale di Montepulciano, di cui è stato traino e perno per lo sviluppo di flussi turistici ormai consolidati. Il Vino Nobile di Montepulciano vanta inoltre un grande primato, essendo stato il primo in Italia ad aver ricevuto la DOCG nel 1980, grazie all'attività caparbia e instancabile del Consorzio che ne prende il nome. E altrettanto importanti sono i "numeri" legati a questo tesoro italiano: un miliardo di euro circa la cifra che quantifica il Vino Nobile di Montepulciano tra valori patrimoniali, fatturato e produzione. Circa 65 milioni di euro il valore medio annuo della produzione vitivinicola – circa il 70% dell'economia locale è indotto diretto del vino - una cifra importante per un territorio nel quale su 16.500 ettari di superficie comunale, circa 2.000 ettari sono vitati, ovvero il 16% circa del paesaggio comunale è caratterizzato dalla vite. Di questi 1.208 sono gli ettari iscritti a Vino Nobile di Montepulciano docg, mentre 324 gli ettari iscritti a Rosso di Montepulciano doc. A coltivare questi vigneti oltre 230 soci viticoltori, di cui circa 80 sono gli imbottigliatori. Circa mille i dipendenti fissi impiegati dal settore vino a Montepulciano, ai quali se ne aggiungono altrettanti stagionali, ma molto importante è anche l'indotto che interessa tutto il sistema socio-economico del territorio. Senza contare le tante attività che il Consorzio ogni giorno mette in piedi per promuovere a livello nazionale e internazionale Montepulciano in tutte le sue sfaccettature. Nel 2022 sono state immesse nei mercati di tutto il mondo 7,1 milioni di bottiglie di Vino Nobile e 2,8 milioni di Rosso di Montepulciano.

TANSILLO PAS DOSÈ: DAL VULCANICO VULTURE LE NUOVE, INTRIGANTI BOLLICINE METODO CLASSICO ROSÈ DELLA CANTINA DI VENOSA DEDICATE AL CINQUECENTESCO POETA LUIGI TANSILLO

Tansillo Pas Dosè è l'ultimo arrivato nell'interessante gamma di vini proposta dalla Cantina di Venosa. Parliamo di un metodo classico rosè, da uve del vitigno autoctono Aglianico in purezza coltivate a spalliera tra i 500 e i 550 metri slm nella parte nord orientale della provincia di Potenza nel territorio di Venosa, con rese di 80-100 quintali/ettaro per un totale di 3.500 piante di 10-20 anni d'età.

daniela fabietti

Le uve Aglianico sono vendemmiate a mano in cassette da 10/12 kg. nelle prime ore del mattino e immediatamente trasportate in cantina per la pigiatura e la separazione del mosto dalle bucce. La rifermentazione in bottiglia avviene a una temperatura controllata di 12° e l'affinamento sui lieviti prosegue per almeno 36 mesi. Di color rosa tenue con riflessi cipria, al naso presenta note di piccoli frutti a bacca rossa, crosta di pane e pasticceria, al palato è fresco e dinamico con bollicine fini di ottima sapidità e lunghissima persistenza, quasi cremosa. Le note minerali ricordano il territorio vulcanico del Vulture. La temperatura di servizio consigliata è di 8-10°. "La nostra gamma di vini si amplia con una nuova etichetta che esprime la forza, il carattere e la versatilità di un gran vitigno, l'Aglianico – commenta il direttore commerciale Antonio Teora, la varietà principe del Vulture, un simbolo della nostra viticoltura e soprattutto di Cantina di Venosa, un modo da parte nostra di rappresentare un'uva in tutte le sue possibili espressioni, all'interno di un progetto di qualità che non finisce qui, anzi con altre sorprese in arrivo… Questo vino, inoltre, vuole rendere omaggio al poeta Luigi Tansillo, nato a Venosa nel 1510". Alle pendici del Vulture, da terreni d'origine vulcanica, nascono i grandi vini di Cantina di Venosa, l'unica cooperativa vitivinicola della Basilicata e fra le più importanti del sud Italia, premiata da anni nei principali concorsi enologici internazionali. Un'importante realtà di ben 350 soci e 800 ettari di vigne coltivate ad Aglianico, Malvasia di Basilicata, Moscato bianco, Merlot: una cantina moderna, radicata nel territorio, attenta alle innovazioni, composta da oltre il 50% da giovani, eredi di una generazione di piccoli vignaioli che si rinnova e si aggiorna con idee, energie, competenze, visioni. Tra nuovi progetti di sostenibilità, vigne sorvegliate dal satellite, vini in cantinamento sotto il mare e strutture all'avanguardia per l'efficienza aziendale (imbottigliamenti, spedizioni), Cantina di Venosa è un'azienda modello della cooperazione: una comunità di piccoli vignaioli fondata nel 1957 e cresciuta costantemente nei numeri e nella qualità dei suoi vini: dal Carato Venusio Superiore, un Aglianico del Vulture Docg, potente, strutturato, elegante, al Matematico, il grande rosso delle migliori vendemmie, da un taglio bordolese di uve Merlot e Aglianico, affinato 6 mesi in barriques francesi. E poi bianchi da uve Malvasia di Basilicata, rosato da Aglianico in purezza, bollicine metodo classico. Sono le espressioni enologiche di una cantina modello in una terra ricca di storia e cultura, Venosa (Potenza), la cittadina di Orazio, poeta romano del Carpe Diem e del madrigalista Carlo Gesualdo. Ma anche uno borgo dei "Borghi Più Belli d'Italia", all'ombra del castello angioino e del vulcano Vulture.

Castello di Albola E L'ARTE Fabio Calvetti & Armando Xhomo IN "DIALOGHI PARALLELI"

andrea cappelli

Il borgo medievale di Castello di Albola sorge in cima alle splendide colline chiantigiane in un luogo incomparabile per il fascino della storia, per le suggestioni dell'arte e per il contesto agro-paesaggistico unico e d'insuperabile armonia. Bellezza, ma anche sostenibilità.

La tenuta, che ogni anno pubblica il proprio "bilancio di sostenibilità" certificato da Equalitas, produce vini biologici. Le vigne, vero e proprio patrimonio per la cultura locale, sono collocate in territori caratterizzati da forti pendenze, addirittura tra i 350 e 650 metri s.l.m. e godono di importanti escursioni termiche e un microclima ideale per la produzione di vini d'eccellenza: per questo motivo i vini di Castello di Albola vengono chiamati dai wine lovers, provenienti da tutto il mondo, 'wines of altitude'. Ma Castello di Albola, oltre all'arte di fare grandi vini, ha anche una vocazione per le altre arti maggiori, infatti dal 10 settembre fino al 30 dicembre ospita l'esposizione "Dialoghi Paralleli": un percorso culturale, tra arte e tecnica, pittura e vino, che darà la possibilità ai visitatori di scoprire, all'interno della suggestiva tenuta chiantigiana, le opere di due artisti particolarmente vicini a questo luogo: Fabio Calvetti & Armando Xhomo. "Addirittura oltre 25mila visitatori giungono ogni anno a Castello di Albola, un luogo che appassiona per la sua grande bellezza, l'architettura caratteristica del borgo medievale, la cultura vitivinicola che custodisce da generazioni - commenta Alessandro Gallo, direttore ed enologo di Castello di Albola – e quest'esposizione è parte di un percorso più ampio di Castello di Albola nel mondo dell'arte, un cammino volto a dar sempre più valore al territorio e alla sua eredità, alla sua identità e alle sue tradizioni. Noi, che custodiamo questi luoghi per le generazioni future, abbiamo il dovere di continuare a promuovere questi scambi, così da interpretare insieme questo patrimonio senza eguali, che abbiamo ereditato e siamo invitati a farlo mentre degustiamo un buon

A destra, in alto Fabio Calvetti e in basso Armando Xhomo

bicchiere di vino, che vuol essere simbolo di buona convivialità, capace di raccontare tante storie diverse dalla sua, ma tutte di egual valore". Il concetto dei "Dialoghi Paralleli" esprime una profonda chiave d'interpretazione della contemporaneità: sono "Dialoghi Paralleli" tutte quelle conversazioni, diverse tra loro, che nel loro percorso si susseguono senza mai perdere la propria unicità, tutti quei confronti che, grazie alla propria vicinanza, si arricchiscono ma non disperdono la voce del proprio interlocutore. La prossimità continua data dal parallelismo, qualunque esso sia, è simbolo di rispetto, di reciprocità e di apertura. La mancanza di intersezione, tipica dei parallelismi, ha un forte significato simbolico: non è mancanza di incontro, ma confronto costante lungo tutto il cammino. E' infatti proprio con questo spirito che l'esposizione è stata progettata a Castello di Albola: la tenuta non solo ospita un dialogo artistico, quello di Fabio Calvetti & Armando Xhomo, ma lo accoglie, se ne prende cura e lo arricchisce attraverso la propria identità. Qui le opere che sono state create dai due artisti non raccontano solo sé stesse e la loro visione, ma contribuiscono ad arricchire l'esperienza estetica del visitatore all'interno del luogo che le accoglie. Non sono semplici oggetti nei quali ci si imbatte, elementi che generano curiosità in virtù del loro "essere inaspettati" all'interno del luogo, bensì veicoli che invitano ad andare oltre: scoprire il luogo e la cultura che custodisce, con occhi diversi. Sempre il tema "Dialoghi Paralleli" esprime il rapporto colloquiale tra le opere di Fabio Calvetti & Armando Xhomo: amici di Castello di Albola che hanno esposto le proprie opere in diversi musei del mondo e partecipato a esposizioni internazionali. All'interno del percorso espositivo, le opere offrono al visitatore diverse visioni di mondi, di significati e di soggetti: espressioni differenti di due diverse menti creative che si incontrano, trovano ognuna il proprio spazio specifico e non si scontrano, ma si arricchiscono nella reciprocità espositiva. Quello tra Fabio Calvetti e Armando Xhomo è un dialogo fondato sul confronto tra due personalità che hanno in comune un'idea di pittura saldamente ancorata ai valori formali ed espressivi della figurazione. Un dialogo scandito dall'amicizia che da tempo lega i due artisti e che li vede esporre insieme in quest'occasione nell'incantevole borgo del Castello di Albola a Radda nell'alto Chianti Classico storico, un contesto d'eccezione che dà ulteriore risalto all'evento, ospitandolo nelle proprie storiche sale e cantine d'invecchiamento, ricche di una storia antica e dalla spiccata identità. Le opere in mostra raccontano questo sodalizio amicale e artistico con l'immediatezza comunicativa di due cifre stilistiche diverse, eppure speculari nel modo di "controbilanciarsi" sia sul piano visivo che del significato. Mentre Calvetti, infatti, si concentra sulla dimensione soggettiva e interiore della pittura con un linguaggio dai toni intimisti, meditativi, talvolta anche melanconici e una tavolozza che alterna tinte scure e terragne a bianchi lattiginosi e rossi vermigli, Xhomo, al contrario, manifesta un'attitudine creativa più "energica", vitalistica, vocata all'impeto del gesto pittorico con un ribollire di colori a colmare lo spazio della rappresentazione e un continuo fluire di visioni che spaziano dall'umano al ferino. Sia dal punto di vista percettivo che da quello concettuale viene a crearsi, quindi, una relazione dialogica tra due mondi opposti e complementari, tra due forze contrarie – ambedue necessarie al processo creativo – che tengono insieme pensiero e azione, quiete e movimento, riflessione e istinto. Ma andiamo ora a conoscere più da vicino gli artisti, a partire da Fabio Calvetti, che nasce nel 1956 a Certaldo, cittadina patria del gran poeta toscano Giovanni Boccaccio, in provincia di Firenze. Si diploma al liceo artistico e successivamente all'Accademia di Belle Arti di Firenze. Le tematiche della sua pittura sono indirizzate soprattutto all'analisi interiore e alle difficoltà di comunicazione indotte dal veloce modificarsi degli schemi sociali. Filo rosso della sua ricerca sono l'attesa, l'assenza, i silenzi dell'anima, uno spazio vuoto, ma prolifico di domande. Spesso è

protagonista una donna sola, elegante, spesso sensuale, calata in interni di case o bar sospesi nel tempo e nello spazio, altre volte protagonista è l'ambiente stesso, un scorcio d'interno o di città notturna. In un contesto di atemporalità quasi teatrale e senza luce naturale, le donne sembrano in ascolto di se stesse, in attesa che qualcosa accada o che una qualche risposta arrivi. "La bellezza può essere una cosa semplice e in Toscana lo sappiamo bene – commenta Fabio Calvetti sulla mostra 'Dialoghi Paralleli' - alcuni luoghi, come il Castello di Albola, ne sono la testimonianza più evidente e non si tratta 'solo' di genius loci, ma di una filosofia e un lavoro portati avanti, a partire dalla civiltà etrusca per arrivare al Rinascimento e alla volontà odierna di conservarne equilibrio e misura. Oltre a rappresentare un patrimonio storico e culturale unico nel suo genere, Castello di Albola guarda all'arte come espressione della propria identità. Poter essere qui, nei suoi prestigiosi spazi, rappresenta per la mia arte un'esperienza unica". Ma ora è il momento di andare ad approfondire l'artista Armando Xhomo, che ha studiato all'Accademia di Belle Arti a Tirana dal 1985 al 1989 per poi lavorare come scenografo in vari teatri, tra i quali il Teatro dell'Opera e del Balletto di Tirana, il Teatro di commedia di Tirana e Lushnje e il Teatro Drammatico di Valona. A compimento all'esperienza teatrale, la pittura di Xhomo trattiene un'attenzione speciale verso l'impianto grafico delle proprie opere, cariche di un dinamismo sintetico, probabilmente debitore alla scenografia di discendenza futurista, che si interseca con le figure antropomorfe in primo piano, che al contrario ci ricordano la natura più mediterranea e sanguigna dell'autore. Nell'arte di Armand Xhomo c'è una marea possente di colori che invade le sue opere, colori violentemente mentali, innaturali, immaginati da dentro il corpo, in un luogo certamente più vicino alla viscera che all'esattezza retinica dello sguardo, tuttavia questa irrealtà che irrompe è quasi un trucco, un velo: sotto si agita il disegno, il grado zero dello sguardo di Xhomo, il disegno come pragmatica forza primordiale, il tratto originario che delimita, creando, il bianco dal nero, l'esserci dal non esserci. E sentiamo ora cosa ha dichiarato Armando Xhomo in ordine alla mostra "Dialoghi Paralleli": "Il vino ha accompagnato l'arte e gli artisti dalla notte dei tempi. Troviamo dipinti nei quali si assapora il vino o si lavorano i vigneti dai tempi dei Romani e dei Greci, ma anche nel tardo Rinascimento col capolavoro 'Bacco' di Caravaggio, nell'impressionismo delle opere di Cézanne, così come nelle riflessioni di Salvador Dali. Dalle poesie di Umar Khayy□m ai pensieri di Leopardi, senza dimenticare i testi biblici, dove il vino simboleggia l'allegria come elemento fondamentale della vita. Ora qui come cornice c'è un borgo medievale, i cui poderi e filari affondano la tradizione nella cultura degli Etruschi, dei Romani ma anche nelle storie delle famiglie dell'Alto Medioevo, come gli Acciaioli, i Pazzi e i Ginori, che giungono fino alla famiglia Zonin. Ecco: tradizioni, sentimenti, il lavoro e l'arte hanno trovato nel Castello D'Albola la loro casa".

VERTICALE VILLA BOSSI

A Firenze nello splendido Palazzo Gondi

La Marchesi Gondi – Tenuta Bossi è un'azienda agricola con 315 ettari di terreno, di cui 20 a vigneti, 32 a oliveti, oltre a terreni dedicati a boschi e cereali. La tenuta si trova nella denominazione Chianti Rufina ed è di proprietà della famiglia Gondi sin dal 1592. Il vigneto più importante dell'azienda è il "Poggio Diamante", piantato da Marie de Labrugiére Gondi, madre di Carlo Gondi, che nel 1878 partecipò all'Expo di Parigi e vinse coi suoi vini tutta una serie di premi e riconoscimenti.

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

I vigneti vanno dai 250 ai 550 metri slm e i suoli sono composti da galestro, argilla e sedimenti calcarei, che danno al vino la nota minerale di grafite. I vini della Rufina negli anni passati erano fatti con uve che tardavano a maturare, in genere erano molto aciduli e avevano tannini che rimanevano un pò verdi. Per bere un buon bicchiere di Chianti Rufina si doveva attendere che il vino avesse minimo venti/trent'anni. Col cambiamento climatico le vigne del Chianti Rufina si sono trovate avvantaggiate poiché prima il clima non era caldo e le vigne situate a 400-500 metri slm facevano si che le uve tardassero a maturare o addirittura non maturassero completamente. Col cambiamento climatico le vigne si sono trovate in una posizione di privilegio, infatti le uve hanno avuto più maturazione e i vini sono piacevolmente bevibili già da subito. I vini del Chianti Rufina, in passato notoriamente lenti a maturare anche in bottiglia, si sono trovati a esser competitivi già da subito con altre denominazioni toscane. È sempre un piacere bere un vecchio Chianti Rufina perché, se anche ha dei difetti, questi gli vengono perdonati perché, in genere, il vino vecchio ha il suo fascino e la sua piacevolezza. Il mio pensiero è che il Sangiovese, il Nebbiolo e il Pinot nero abbia-

no delle identità comuni di colore, olfatto e gusto. Tutti e tre i vitigni hanno una freschezza generosa che li contraddistingue. Ritorniamo adesso alla verticale, che si è tenuta alcune mesi a Firenze, nella quale si è partiti dall'annata 1979 del Chianti Rufina Riserva per arrivare all'annata 2018 in due versioni, una il Chianti Rufina Riserva 2018, composto da Sangiovese, Colorino e Cabernet Sauvignon, nel quale il legno è stato il primo attore e l'altra col Poggio Diamante, fatto per volere di Gerardo Gondi con sole uve Sangiovese. In questo vino si è sentito un pò il legno, ma solo nel finale gustativo. Sicuramente con la sosta del vino in bottiglia, il legno si perderà. Complimenti a Gerardo per questo vino molto piacevole. Voglio ricordare il bravo enologo Fabrizio Moltard, che conosco da molti anni e che collabora con la famiglia Gondi già dall'annata 2007. La verticale è stata condotta dall'amico master of wine Gabriele Gorelli. Seguono le mie note di degustazione. 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 essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

MARCHESI GONDI
TENUTA BOSSI, CHIANTI RUFINA RISERVA DOC
annata 1979
(uvaggio: Sangiovese, Colorino e uve rosse)
Rosso granato e aranciato trasparente. Esordio olfattivo con intensi profumi speziati di pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano, seguiti da note di prugna secca, fieno, clorofilla, foglie morte, sottobosco, terra bagnata, menta, eucalipto, elicriso (liquirizia, menta e camomilla) per terminare con sussurri di carruba. Al palato è sapido e ha sapore di ciliegia sotto spirito. Il corpo è medio delicato. L'equilibrio gustativo è un pò altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **88/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI RUFINA RISERVA DOC
annata 1982
(uvaggio: Sangiovese, Colorino e uve rosse)
Veste rosso granato, aranciato e mattone. Dal bicchiere si diffondono profumi speziati di chiodi di garofano, pepe, nero e noce moscata, ciliegia candita, menta, eucalipto, mela rossa, lievi di radice di rabarbaro, erbe medicinali, dolci dell'esterno del confetto, humus, inchiostro di china per terminare con lievi accenni di caucciù. Al palato si percepisce un corpo medio e una spiccata acidità, che fa tacere la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **90/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG
annata 1992
(uvaggio: Sangiovese, Colorino e uve rosse)
Abito rosso granato abbastanza intenso con fine bordo aranciato. Mix olfattivo con profumi di prugna secca, fieno, clorofilla, intensi di vaniglia, pepe nero, noce moscata, ciliegia marasca nera matura, erbe medicinali, menta, eucalipto, radice di rabarbaro e caucciù. L'approccio gustativo rivela un corpo piacevole e medio plus e sapore di pepe nero. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. **92/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG
annata 1997
(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Cabernet sauvignon)
Manto rosso granato. Al naso esordisce subito e intensamente il profumo di fungo porcino secco ed elicriso (liquirizia, menta e camomilla), seguito da caucciù, pepe nero, noce moscata, gas GPL, lievi di zucchero filato, ciliegia, menta ed eucalipto. Al gusto il vino ha corpo medio e sapori di prugna secca, fieno e clorofilla. Buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Non sono positive, per me, al naso la nota di fungo porcino secco, poiché denota vecchiaia forse precoce e al gusto l'asciuttezza dei tannini. **87/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG
annata 2000
formato Magnum
(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Cabernet sauvignon)
Robe rosso granato con bordo aranciato. L'incontro olfattivo svela profumi d'ambra, dolci dell'esterno del confetto, mela rossa, pepe nero, noce moscata, zucchero filato, lievi di chiodi di garofano, cuoio biondo, sapone di Marsiglia per terminare con piacevoli note d'elicriso (liquirizia, menta e camomilla). Sapori di prugna secca, fieno e clorofilla. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), compatti, inizialmente sono vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI RUFINA RISERVA DOC
annata 2003
formato Magnum
(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Cabernet sauvignon)
Dal bicchiere traspare un rosso granato con riflessi aranciati. Olfatto caratterizzato da profumi d'ambra, speziati di chiodi di garofano, pepe nero, noce moscata, dolci dell'esterno del confetto, prugna secca, fieno, clorofilla e ciliegia un pò candita. Il percorso olfattivo prosegue con note di cuoio biondo, capperi, lievi di acciuga, tabacco dolce da pipa (mi ricorda il tabacco "clan") per terminare con pizzicotti di conserva di pomodoro. Al palato il corpo è medio plus e il vino ha un equilibrio un pò altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Sapore piacevolmente dolce, accompagnato a pepe nero, prugna secca, fieno e clorofilla. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **89/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI
RUFINA RISERVA DOCG
annata 2007
formato Magnum
(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Cabernet sauvignon)
È stato il primo anno di lavoro in azienda dell'enologo Fabrizio Moltard. Rosso granato abbastanza intenso. Naso con profumi di lieve smalto di vernice, pepe nero, noce moscata, abbastanza intensi di chiodi di garofano, ciliegia, erbe medicinali, prugna secca, tabacco dolce da pipa (Clan), fieno, clorofilla e sella di cuoio. Al gusto sfoggia un corpo medio e sapore di prugna secca, fieno, clorofilla e pepe nero sulla lingua. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6), spessi, inizialmente vellutati per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino ancora con tanto potenziale e futuro. **93/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI
RUFINA RISERVA DOCG
annata 2012
formato Magnum
(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Cabernet sauvignon)
Manto rosso granato. Bagaglio olfattivo con profumi di cassetta di medicine, ambra, dolci dell'esterno del confetto, ciliegia, pelle di conceria in fine lavorazione, caramello del croccante per terminare con piacevoli soffi di violetta. All'ingresso in bocca si percepisce un corpo medio. Il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6) inizialmente, setosi per poi asciugare la gengiva superiore. Sapori di prugna secca, fieno e clorofilla. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI
RUFINA RISERVA DOCG
annata 2015
formato Magnum
(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Cabernet sauvignon)
Mantello rosso rubino. Aroma intenso d'ambra, seguito dal guscio di mandorla, appretto (amido spray per stirare), ciliegia, lievi di mentolato, prugna per terminare con ricordi di latte del fico verde. Al palato il vino ha corpo medio, una buona dolcezza e sapori di prugna secca, fieno, clorofilla e una lieve sensazione di pepe nero sulla lingua. Vino con perfetto equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-), abbastanza spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piuttosto piacevole, ma attualmente con naso un pò pigro. **91/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI
RUFINA RISERVA DOC
annata 2016
formato Magnum
(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Cabernet sauvignon)
Robe rosso rubino intenso. All'esordio olfattivo emerge un intenso profumo d'ambra, seguito da note dolci dell'esterno del confetto, ciliegia, menta, eucalipto, lievi di noce moscata, guscio di mandorla e conserva di pomodoro. All'inizio dell'esame gustativo si sente una nota fruttata leggermente acerba e un corpo medio. Vino saporito con prugna e ciliegia spremuta. La freschezza, con l'aiuto dei tannini, domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. **92/100**

MARCHESI GONDI
VILLA BOSSI, CHIANTI
RUFINA RISERVA DOCG
annata 2018
formato Magnum
(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Cabernet sauvignon)
Bel rosso rubino. Esordio olfattivo improntato a note boisé che io identifico anche col cioccolatino "after eight" (cioccolata e menta intensa), seguite da ciliegia, lievi del mobile di sagrestia (incenso) e grafite. All'incontro gustativo si sentono la ciliegia, la prugna e il caffè freddo. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore (effetto del legno). Lunga è la sua persistenza gustativa. A mio avviso il legno è troppo presente e questo è il mio punteggio attuale. **89/100**

MARCHESI GONDI
POGGIO DIAMANTE, CHIANTI
RUFINA RISERVA DOCG
annata 2018
formato Magnum
(uvaggio: 100% Sangiovese)
Traspare nel bicchiere un bellissimo rosso rubino. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi d'ambra, ciliegia, menta, eucalipto, lievi di lampone, mela rossa, lievi di zucchero filato, inchiostro di china, bacca di ginepro e carezze di tabacco dolce da pipa che mi ricorda il tabacco "clan". Al palato il vino è fine ed elegante e ha corpo medio. Vino perfettamente equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finalissima menta (dovuta al legno che col tempo perderà). In questo 2018, che mi è piaciuto di più rispetto all'altro 2018, ho sentito molto meno legno. In divenire avrà questo punteggio. **93/100**

MUSICA, ARTE, TEATRO, VINO

Chianti Classico Summer 2023

LE QUATTRO DECLINAZIONI DELL'ESTATE CHIANTIGIANA 2023

Un calendario davvero d'eccezione ha animato l'estate chiantigiana 2023, infatti ben 100 sono stati gli eventi che hanno ravvivato le colline del Gallo Nero da giugno a settembre, grazie a un finanziamento dell'Unione Europea e alla preziosa collaborazione dei Comuni del territorio, organizzatori di appuntamenti culturali e artistici che sono andati ad arricchire la già fitta agenda degli enoturisti.

alessandro ercolani

A cura del Consorzio Vino Chianti Classico la creazione di un unico calendario di eventi ispirato da 4 direttrici principali: Arte, Musica, Teatro e Vino. Il Chianti Classico infatti ispira artisti dai tempi di Vasari e Leonardo, che lo hanno immortalato e reso famoso già nel Cinquecento. È stato il celebre biografo dei grandi artisti a suggellare il binomio arte – Gallo Nero con la sua celebre Allegoria nel Salone dei 500 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 un progetto artistico, promosso dal Consorzio Vino Chianti Classico e curato da Francesco Bruni e Giuseppe D'Alia. 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 in un'opera d'arte urbana da 7 artisti visivi, 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. L'esposizione temporanea, diffusa nei borghi del territorio da luglio a ottobre, ha così disegnato un itinerario enoartistico, tra arte contemporanea e grandi vini da degustare. Le opere, visitabili liberamente da tutti i turisti, sono state inserite in contesti di grande fascino nei 7 comuni del territorio con l'invito a scoprire la vocazione artistica del Chianti Classico e delle sue aziende, che ospitano ricche collezioni. Ciascuno degli artisti

ha interpretato il vino Chianti Classico coi propri mezzi espressivi: Nian, Mono_graff, Rachel Morellet e Letizia Pecci hanno eseguito i rispettivi interventi pittorici e materici sulla riproduzione tridimensionale in legno di una bottiglia "bordolese" oversize (di quasi 3 metri di altezza), utilizzando la superficie come fosse una tela bianca. Giuseppe Guanci ha costruito la sua scultura con slancio architettonico, in un intreccio di materiali metallici. Cecco Ragni invece ha creato ex novo la forma eterea di una bottiglia, smaterializzata in linee di rame, mentre per Silvia Canton l'espressione artistica ha preso la forma di un metallo prezioso come l'oro e di un materiale nobile che sfida il tempo, come il sughero, uniti in una suggestiva bordolese. Ma andiamo a scoprire meglio gli artisti e le proprie opere... L'artista Nian, fiorentina, classe 1990, realizza opere con vari medium e dimensioni, che vanno dalla tela fino alle facciate dei palazzi, prediligendo soggetti femminili generativi e mistici, e i suoi murales si trovano in tutto il territorio nazionale, nonché in diverse capitali europee. La sua opera, dal titolo "Dea Vite", creata con la tecnica delle vernici al quarzo e collocata nel borgo di Vagliagli, rappresenta una divinità creatrice d'origine sumera, che avvolge la superficie della bottiglia assurgendo a legame tra l'energia del sole, che appare attorno alla sua mano e il grappolo d'uva poggiato sul suo piede. La ricerca dell'artista fiorentino Monograff, incentrata sul rilevare le contraddizioni che emergono tra sociale, urbano e politico, rilette in chiave surrealista. Ha esposto a Firenze in collettive e personali e al festival "Street Attitude 2022" a Torino. Insieme ad altri 4 artisti ha inaugurato lo spazio Slataper 8 a Firenze. Con l'opera dal titolo "Giardino Planetario", una tecnica con vernici al quarzo collocata nel prato ai piedi del borgo di San Donato in Poggio, omaggia gli studi del paesaggista e biologo Gilles Clément sul rapporto tra natura e residui urbani: il caotico inseguirsi di segni monocromatici in blu non è altro che l'elevazione artistica di intrecci di piante spontanee, distinguibili osservandole a distanza. L'artista francese Rachel Morellet, classe 1975, lavora tra il sud della Francia e il livornese. La sua ricerca mescola le radici contadine coi suoi studi d'arte. Simbolismo, natura e misticismo sono i temi ricorrenti della sua produzione artistica. Le sue mostre personali sono state organizzate a Bologna, Firenze e Prato e ha partecipato a mostre collettive a Parigi, Milano, Venezia, Belgrado e in altre località in Italia e all'estero. Per l'opera senza titolo creata con semi e tralci d'uva, collocata in Piazza della Propositura a San Casciano in Val di Pesa, l'artista adopera gli elementi primigeni della viticoltura per concepire un'opera concettuale, minimale e materica: sebbene se ne riconosca la forma, la scultura appare misteriosa. L'artista Letizia Pecci, fiorentina, vive dal 2000 a Berlino. La sua arte è un compendio di segni astratti, colori e materie, come la tela, i tessuti e la carta che adagia su paesaggi toscani, figure femminili ed elementi della natura. Ha partecipato a diverse collettive in Italia e in Germania. La sua prima personale, dal titolo "My Tuscany", è stata organizzata a Landshut, Germania. Nel 2021 ha vinto il "Talent prize award" a San Francisco. Con l'opera "paesaggi in bottiglia", una tecnica mista su tela e carta, collocata sulla terrazza del Museo d'Arte Sacra a Greve in Chianti, rappresenta un paesaggio toscano tipicamente connotato, vestito di segni e colori vivaci che lo trasfigurano, così lo scenario assume una natura grafica astratta e materica. L'artista Cecco Ragni, livornese, classe 1974, è un ingegnere e artista che lavora essenzialmente producendo installazioni site-specific. I suoi materiali vengono lavorati per creare forme incerte, eteree e spazialmente mutevoli. Ha esposto a Livorno, Pisa, Genova, Portovenere, Lucca, Montecatini Val di Cecina in mostre collettive e personali. Con l'opera dal titolo "Untitled", creata con ferro e rame e collocata in piazza del Comune a Castellina in Chianti, la forma tipica della bottiglia bordolese viene svuotata della sua funzione e ripensata come oggetto scultoreo apparentemente minimale, mentre le linee formali

rivolte verso l'alto rimandano all'architettura e alle strutture totemiche. L'artista Silvia Canton, classe 1974, vive e lavora a Castelfranco Veneto (TV). Ambasciatrice per il Gruppo Amorim, usa il sughero e la pittura per concepire opere dal forte impatto visivo. Ha esposto in collettive e personali a Venezia, Conegliano Veneto, Treviso, Milano, Parigi. Con la sua opera dal titolo "oro", creata con smalto, foglia d'oro, sughero e collocata alla partenza dell'Eroica a Gaiole in Chianti, ricorre alla suggestiva matericità del sughero e alla brillantezza sfolgorante dell'oro per restituirci una scultura magnetica che evoca il territorio, il vino e l'eredità centenaria del Vino Chianti Classico. La bottiglia di Silvia Canton è realizzata in collaborazione con Amorim Cork Italia, azienda leader nella produzione di chiusure in sughero, da anni impegnata nel recupero e riciclo dei tappi con la mission di valorizzare il sughero in modo differenziato, innovativo e sostenibile. L'artista Giuseppe Guanci, classe 1970, architetto, vive a Prato. Il suo lavoro è prettamente legato alla scultura ed è contraddistinto da uno stile riconoscibile fatto di intrecci di materiali metallici, principalmente ferro e rame. Ha esposto in mostre personali a Firenze, Prato, Bologna, Zurigo e in altre località italiane, intervenendo con le sue sculture anche alle giornate FAI, è presente da anni alle fiere d'arte internazionali (Parma, Genova). Con la sua opera dal titolo "Intrecci DiVini", creata con tondini di ferro, filo di ferro, rame e collocata presso la Casa Chianti Classico a

Radda in Chianti vuol rappresentare una vestigia della bottiglia bordolese marchiata Chianti Classico: un intricato intreccio di materiali metallici, opportunamente ossidati in colorazioni differenti, definisce gli elementi costruttivi della scultura-bottiglia. “Questa terra è fonte d’ispirazione per gli esponenti di varie forme artistiche da secoli – dichiara il direttore del Consorzio Chianti Classico Carlotta Gori – come un vino che trae le sue caratteristiche identitarie dal luogo da cui proviene, anche queste opere sono fortemente connotate dal loro legame con la loro musa, la bottiglia di Chianti Classico e per questo vivono in dialogo coi luoghi in cui sono state installate, nei nostri bellissimi borghi, per raccontare con forme nuove una storia secolare”. Inoltre la collettiva di A(rt) message in a (Chianti Classico) bottle, dal 29 giugno fino alla fine di ottobre, nei suggestivi ambienti di Casa Chianti Classico, ha ospitato 14 opere degli artisti di questa edizione della mostra. Per quanto riguarda la musica, protagonista “Chigiana Chianti Classico Experience”, un ciclo di 7 appuntamenti tra musica e vino, in collaborazione con l’Accademia Musicale Chigiana. Un itinerario musicale che unisce il repertorio cameristico classico alla tradizione enogastronomica toscana e che ha visto protagonisti, con orario d’inizio all’ora del tramonto, i giovani talenti allievi dei corsi d’alto perfezionamento musicale dell’Accademia Chigiana di Siena. Questi gli eventi che si sono tenuti nel territorio: a Greve in Chianti “Chigiana Chianti Classico Experience a Tenuta Casenuove, concerto di chitarra”; a Castellina in Chianti “Chigiana Chianti Classico Experience a Rocca delle Macìe, quartetto d’archi” e “Chigiana Chianti Classico Experience a Castello la Leccia, concerto di chitarra fisk”; a Castelnuovo Berardenga “Chigiana Chianti Classico Experience a Vallepicciola, concerto di oboe”, “Chigiana Chianti Classico Experience a Fèlsina, concerto di violino e pianoforte” e “Chigiana Chianti Classico Experience a Villa Mocenni, concerto di violoncello e pianoforte”; a Gaiole in Chianti “Chigiana Chianti Classico Experience a Badia a Coltibuono, concerto di violoncello”. L’arte del teatro è invece stata espressa in un format ormai ben sperimentato, lo street theater DiVinum, in collaborazione con Arca Azzurra Eventi, uno spettacolo dedicato al vino e pensato per superare la barriera linguistica attraverso una forma narrativa accessibile a tutti, anche ai tanti spettatori stranieri presenti durante la stagione. Il Consorzio ha così messo a disposizione del proprio territorio un progetto ampio di promozione, in sinergia con tutte le altre iniziative che toccano l’arte, la musica, il teatro e il vino, rivolte ai turisti e ai cittadini con lo scopo di esaltare la vocazione culturale del Chianti Classico e delle sue produzioni d’eccellenza.

Sostenibilità e archidesign

LA VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO INAUGURA UN NUOVO MODELLO DI ENOTURISMO

alessia bruchi

La Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano, fondata nel 1937, oggi conta oltre 300 soci, che hanno scelto di lavorare insieme con passione e nel rispetto del territorio con un obiettivo comune: garantire prodotti sempre più di qualità a un prezzo accessibile.

I vigneti si estendono sui territori dei Comuni toscani di Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona e Chiusi, oltre che su quelli umbri di Città della Pieve e Castiglion del Lago. La Vecchia Cantina di Montepulciano abbraccia, dunque, due regioni e tre province: Siena e Arezzo in Toscana, Perugia in Umbria. La Cooperativa mette al servizio dei suoi soci la lunga esperienza nel settore offrendo nuove e moderne tecniche di lavorazione, oltre a un team di agronomi ed enologi che dà supporto durante l'intero ciclo produttivo e nella valorizzazione del prodotto. Ma, a dispetto dei suoi quasi novant'anni, la Vecchia Cantina di Montepulciano, una delle cooperative vitivinicole più importanti d'Italia e una delle più grandi della Toscana, faro nella produzione del Vino Nobile di Montepulciano, è sempre al passo coi tempi, così sabato 21 ottobre è stata inaugurata, dopo oltre 2 anni di lavori, la nuova enoteca. Un ambizioso progetto che è nato qualche anno fa, nel 2019, con l'obiettivo di riqualificare la storica sede della cooperativa, ma anche per dare un messaggio verso un nuovo modello d'accoglienza enoturistica in un borgo del vino tra i più visitati d'Italia, Montepulciano «Non è solo un'enoteca, abbiamo voluto creare una vetrina d'accesso al paese di Montepulciano, trovandosi proprio all'ingresso del borgo, così che il visitatore possa essere accolto da uno dei prodotti d'eccellenza, il Vino Nobile di Montepulciano – spiega il Presidente di Vecchia Cantina di Montepulciano, Andrea Rossi – un modo anche per dare ancor più valore al lavoro dei nostri 300 soci, per riqualificare al contem-

po un edificio storico, lasciandone intatta l'anima, ma cambiandone completamente l'impatto visivo, in quello che abbiamo voluto pensare come una sorta d'adeguamento alle esigenze contemporanee della Cooperativa, che negli anni è continuata a crescere in valore sia sui mercati internazionali che in quelli nazionali. Adesso vorremmo puntare al consolidamento del nostro rapporto con l'enoturismo, offrendo un'esperienza unica ai visitatori che già in questi giorni hanno cominciato ad apprezzare questa struttura che racchiude in sé storia, cultura del vino e design». Tutta l'operazione di restauro è stata oggetto di un concorso di idee al quale hanno partecipato 5 studi di architettura, vinto dal progetto dello Studio Architetti Associati Fiorini e Salerno, che poi ha realizzato i lavori. L'intervento ha riguardato la ristrutturazione della facciata della struttura degli anni Settanta del secolo scorso e il completo rifacimento della zona vendita che, come detto, cambierà l'approccio verso tutti i wine lovers, mantenendo la storicità della struttura, ma con un design contemporaneo. L'edificio, completamente trasparente per la gran parte del perimetro, vuole dialogare col territorio e permettere una compenetrazione tra le campagne circostanti e la cantina. La nuova enoteca del gruppo vitivinicolo di Montepulciano, vera e propria vetrina per la denominazione e tutto il territorio, pronta per accogliere migliaia di enoturisti all'anno, diventa il cuore dell'azienda, la porta d'accesso per i turisti del vino, un luogo dove si potranno acquistare i vini e i prodotti, ma soprattutto fare degustazioni guidate, organizzare eventi con un percorso guidato che conduce alle bellissime cantine storiche sotterranee, alle quali si può accedere adesso grazie a una particolarissima scala-rampa elicoidale contenuta nel "cardine" cilindrico dell'enoteca stessa la cui forma si ispira a quella presente in alcuni palazzi rinascimentali della città di Montepulciano. Scendendo il visitatore potrà ammirare il lungo e spettacolare corridoio di botti antiche, accompagnato dalla storia raccontata durante la visita. Il cilindro che contiene la scala a elica infatti, rivestito con rete metallica arricchita di decorazioni con grappoli e tralci di vite che si ripropongono anche sulle vetrate perimetrali, permette d'immergere il visitatore nel mondo della viticultura in una continua proiezione di luci e ombre sulle pareti opache, pavimenti e soffitti. Al piano terra è stata invece realizzata un'ampia sala per meeting, eventi e momenti di relax per degustare un calice di vino in abbinamento ad atre tipicità del territorio. Al primo piano della struttura, un ambiente intimo adatto a degustazioni tecniche in forma privata. Continuando a salire per la suggestiva scala, la terrazza panoramica, come una antica torre d'avvistamento, che rende il privilegio d'ammirare il territorio circostante punteggiato da antichi borghi, insediamenti sparsi, vigneti, oliveti e campi lavorati della bellissima campagna toscana. Un progetto quindi che nasce dal territorio, da un paesaggio rurale trasformato in giardino dal lavoro instancabile di generazioni di uomini e donne, dalla trasformazione dei prodotti di questa terra fino a entrare nelle segrete stanze dove il vero protagonista di tutto l'itinerario progettuale si conserva e si evolve, il Vino Nobile di Montepulciano.

La cantina Kaltern al “Palagio” del Four Seasons di Firenze

La carissima e brava Paola Repetto della “Thurner P.R.” mi ha invitato a quest’evento. Il menù è stato articolato coi vini della linea Quintessenz della Cantina Kaltern, cooperativa storica che accomuna i viticoltori del comune di Caldaro e i loro vini, prodotti nella zona che circonda il lago di Caldaro.

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

Presenti a questo pranzo l’enologo Thomas Scarizuola e il direttore alle vendite Martin Klammer. Abbiamo iniziato col loro brut Nature 2017, piuttosto piacevole con al gusto il limone e la menta. Con la “barbabietola, mandorle e alloro” ci è stato servito il Quintessenz Pinot bianco 2020 con al naso, tra l’altro, note minerali e dolci che mi hanno ricordato il ricciarello. Il Quintessenz Sauvignon blanc 2020 è stato abbinato al “filetto di pescato del giorno con finocchietto, vongola e salsa iodata”. Gli “agnolotti di galletto livornese con punta di Parmigiano Reggiano” si sono sposati col Quintessenz Kalterersee Classico Superiore 2021. Il “filetto di manzo in crosta farcita di fegatini e prosciutto toscano, tartufo nero e salsa al vin santo” è stato abbinato al vino Quintessenz Cabernet Sauvignon riserva 2019, che aveva note boisé ma anche piacevoli sapori fruttati di prugna, mirtillo e cassis. L’ultima portata è stata il “Cremoso al blu di calle, nespole e grano saraceno” abbinato al Quintessenz Passito 2017. Questo, a mio avviso, è stato l’abbinamento cibo-vino più centrato. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinchè possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente,

se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

KALTERN BRUT NATURE
SUDTIROL ALTO ADIGE D.O.C.
annata 2017
(uvaggio: Chardonnay e Pinot nero vinificato in bianco)
Veste giallo oro chiaro e lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Dal bicchiere si innalzano profumi di pane caldo appena sfornato, dolci dell'esterno del confetto, lievi di Cognac, resina di pino, sedano fresco, finocchio fresco, lievi di melone bianco, ambra per terminare con toni intensi di menta che ricordano quella contenuta nel cioccolatino "after eight". All'assaggio la bollicina è fine e il corpo è medio, appena sufficiente. Sapori di limone e menta. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

KALTERN
QUINTESSENZ PINOT BIANCO D.O.C.
annata 2020
Color giallo paglierino luminoso. Al naso emergono profumi di mandarino, ambra, lievi boisé, grafite, floreali, ruggine per terminare con una nota dolce che mi ricorda il ricciarello. Assaggio sapido e sapore di mandarino. Il corpo è medio, non particolarmente strutturato. Vino con un pochino di pungenza d'alcol sulla lingua e sulla gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. A mio avviso manca un pò di struttura e persistenza gustativa.

KALTERN
QUINTESSENZ SAUVIGNON BLANC D.O.C.
annata 2020
Giallo paglierino. Mix olfattivo con profumi di foglia di ruta, foglia di pomodoro, gelsomino, menta, eucalipto, lievi boisé, pietra focaia, lievi di frutta esotica (mango e papaya) e iodio nel finale. Al gusto si sente il sale, il limone e il lime. Il corpo è medio e il vino è abbastanza equilibrato. Percepisco una lieve altalena tra alcol e freschezza. Si sente bruciare un pochino la lingua nella parte centrale e sulla gengiva superiore. La sosta del vino in bottiglia renderà il vino più equilibrato. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Vino ricco di mineralità.

KALTERN
QUINTESSENZ KALTERER SEÉ CLASSICO SUPERIORE D.O.C.
annata 2021
(uvaggio: 100% Schiava)
Profumi di cassetto di medicine, mela rossa, rose rosse, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), elicriso (liquirizia, menta e camomilla) per terminare con note boisé che ricordano l'episperma (la pelle del marrone bollito). Il corpo è medio sufficiente plus e il vino in questo momento ha un equilibrio un pò altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6--), dolci, inizialmente vellutati per poi far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa.

KALTERN
QUINTESSENZ CABERNET SAUVIGNON D.O.C.
annata 2019
Mix di rosso rubino e porpora. L'incontro olfattivo evidenzia profumi di tabacco biondo della Virginia, boisé che identifico nel cioccolatino "After eight" (menta e cioccolata), prugna, cassis e mirtillo. Al palato la nota del legno è piuttosto marcata. Il corpo è medio plus. Sapori di prugna, mirtillo, cassis e boisé. Equilibrio gustativo un pò altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé di After eight. Peccato che il vino abbia questo, per me, eccessivo legno. In divenire.

KALTERN
QUINTESSENZ PASSITO D.O.C.
annata 2017
(uvaggio: 100% Moscato giallo)
produzione 4000 bottiglie, utilizzo di Tonneaux e barriques
Risplende giallo oro intenso e ambrato. Profumi di moscato, miele, camomilla lieve caramello e albicocca secca. Il corpo è medio con sapore di miele e albicocca secca. Il vino ha un equilibrio un pò altalenante tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino interessante al naso ma, a mio avviso, un pò carente di freschezza, infatti si sente bruciare un pò la parte centrale della lingua.

L'hotel Metropole Venezia

PROMUOVE E VALORIZZA I SAPORI, L'ARTIGIANATO, L'ARTE E LA MODA DELLA SERENISSIMA REPUBBLICA

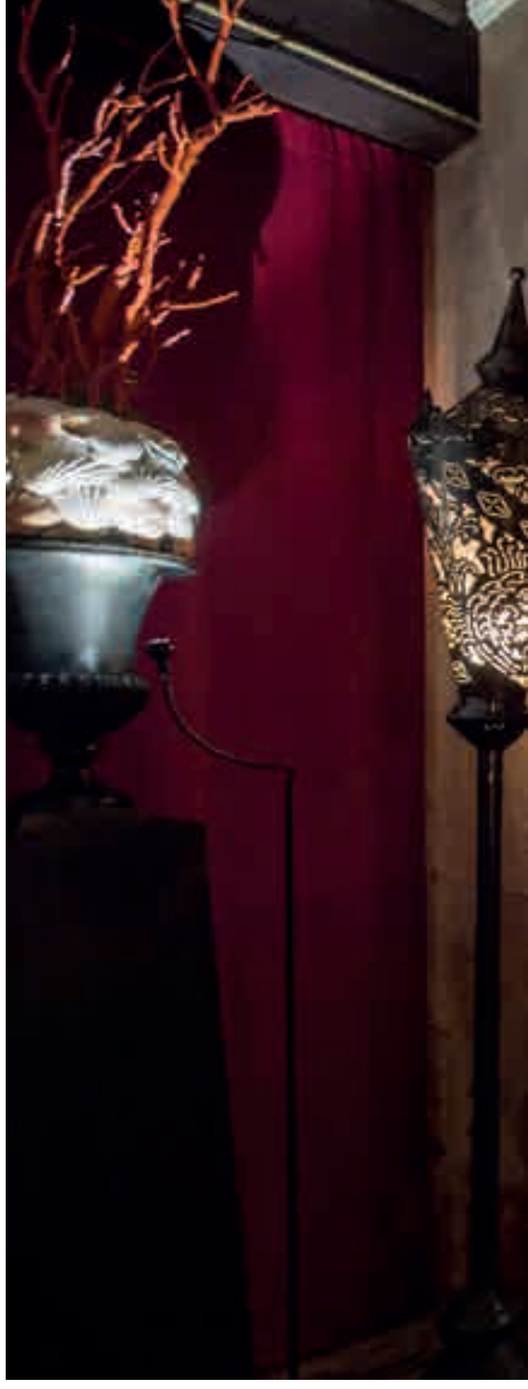
Il Metropole, affacciato nella suggestiva Riva degli Schiavoni, è l'unico hotel 5 stelle indipendente e lontano dai cliché di Venezia, un luogo che affonda le radici nella storia della città fin dal Cinquecento, godendo di una posizione straordinaria a pochi passi dai Giardini de La Biennale e Piazza San Marco.

andrea cappelli

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' tutelato dall'Unesco. Da più di cinquant'anni il Metropole è gestito dalla famiglia Beggiato, albergatori veneziani "docg" da ben 3 generazioni e oggi al timone vi è la dinamica e solare Gloria, vera e propria anima bella di questo boutique hotel. Gloria infonde da vent'anni, nel cuore di questo hotel unico nel centro storico, la sua passione e creatività esplosive e la gestione è conosciuta in tutto il mondo per una calda ospitalità lontana dalle convenzioni. Gloria, al Metropole è come abitare

Gloria Beggiato

nella storia… “Ci teniamo molto a sottolineare che a Venezia siamo rimasti l’unico 5 stelle gestito da una famiglia di tradizione e non da una grande catena. Da anni ormai mi dedico a questa casa per custodirne la preziosa identità. Ne ho conservato la capacità di emozionare, intensa ma anche un po’ eccentrica, un ponte sospeso tra realtà e immaginazione. 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. Io ho un animo molto vintage e qui ogni angolo racconta storie del passato e degli ospiti illustri che vi hanno soggiornato”. 67 sono le camere e suites tutte diverse tra loro, arredate con eleganti broccati e pezzi unici di antiquariato e artigianato veneziano, dalla personale “altana” della suite con terrazza all’esotica Damasco Suite con un hammam privato in salotto e una vasca in mosaico. La caoticità dei turisti viene cancellata una volta varcata la soglia dell’hotel, circondati dagli interni scuri e l’atmosfera soffusa. Realizzato con un delizioso stile decadente, la sua anima veneziana incontra un più esotico tocco orientale: profumi di pepe nero e lumi di candela pervadono stanze dai mobili intarsiati, dettagli arabeggianti e soffitti specchiati dall’aspetto vissuto. Il Metropole permette di fare un viaggio nel tempo nei luoghi che hanno fatto da sfondo a momenti di vita di alcuni dei più importanti artisti della storia e ha suscitato un grande interesse da parte di diversi rappresentanti del mondo dell’arte, della musica e della letteratura, affascinati proprio dai suoi ambienti accoglienti: tra questi Sigmund Freud che soggiornò nell’hotel nel 1895, Marcel Proust e Thomas Mann che proprio in una stanza di questo hotel scrisse uno dei suoi romanzi più celebri, “Morte a Venezia”. Non solo grandi nomi del passato, ma anche numerosissimi oggetti, da valigie antiche a ventagli di ogni epoca fino a passare per abiti, cavatappi e vecchie serrature, l’Hotel Metropole van-



ta una collezione di diversi oggetti antichi che attira tantissimi appassionati e curiosi e con la quale l'albergo racconta una lunga storia. E l'anima di Gloria Beggiato si riflette tutta proprio nel concetto unico di lusso del Metropole e nell'orchestrazione dei suoi memorabili eventi. Sfondo di molte serate, l'Orientalbar & Bistrot è il fiore all'occhiello del Metropole: un luogo appartato e un po' bohémien, dove si respira l'atmosfera carica di magia e profumo di spezie di una Venezia antica, sorseggiando cocktail classici rivisitati o signature assieme a interpretazioni di piatti veneziani classici, ma dal tocco oriental. In ordine alla ristorazione dell'Orientalbar & Bistrot, la proprietà persegue 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 focus è sicuramente la materia prima con l'impegno di ottimizzare l'utilizzo di ogni prodotto al 100%". 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 boiserie 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 e mobili coloniali, 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 famoso 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. E tante, in questo scorcio di 2023, sono state le iniziative della programmazione di eventi che il Metropole organizza durante l'anno per promuovere e valorizzare i sapori, l'artigianato, l'arte e la moda locali anche verso i veneziani. Così, in occasione della settima edizione di Venice Glass Week, dal 9 al 17 settembre l'iconico hotel veneziano ha ospitato nei suggestivi spazi dell'Orientalbar & Bistrot, luogo dall'atmosfera senza tempo, le opere del maestro del vetro Lino Tagliapietra. Questa speciale collaborazione affonda le sue radici nella profonda passione per l'arte e l'artigianato della proprietaria e direttrice dell'hotel Gloria Beggiato. Da sempre infatti Metropole ha dato spazio nelle sue vetrine alle eccellenze dell'artigianato artistico locale con diverse iniziative, tra le quali ricordiamo il progetto Fashion Design Made in Venice, che ha esposto e fatto dialogare insieme nomi come Raptus&Rose e Tessitura Bevilacqua e molti altri. Non è la prima volta nemmeno per il maestro Lino Tagliapietra – già ospite degli spazi del Metropole nello stesso anno in cui Homo Faber decise di invitarlo – che ritorna con un'installazione di selezionate opere, frutto del rapporto di fiducia e ammirazione instaurato con Gloria. Lino Tagliapietra lavora con il vetro da oltre 70 anni. Il maestro conosciuto e ammirato in tutto il mondo per la sua incredibile capacità di lavorazione del vetro e per le sue creazioni innovative si divide tutt'oggi tra Murano e Seattle. Era il 1979 quando infatti visitò quest'ultima per la prima volta al fine di introdurre gli studenti della prestigiosa Pilchuck School alle tradizioni della soffiatura del vetro. Da allora l'artista ha legato indissolubilmente il suo nome alla storia internazionale del vetro. Nell'ambiente intimo e raccolto dell'Orientalbar & Bistrot, è stato possibile ammirare da vicino ogni giorno dalle 18 alle 24, quattro opere del maestro Tagliapietra: "Contarini", "Ombelico del Mondo", "Angel Tear" e "Darwin". Luogo senza tempo, amato da musicisti e artisti per lo stile Bohémien, l'Orientalbar & Bistrot è stato anche lo scenario di una serata speciale, lo scorso 9 settem-

bre, per celebrare l'artista assieme alla sua famiglia e a ospiti e amici del Metropole, sorseggiando un drink creato appositamente per l'evento. Mentre il 21 ottobre è stata protagonista all'Hotel Metropole la cena degustazione "Menù d'autunno dell'Orientalbar & Bistrot" per scoprire appunto il nuovo menù autunnale del bistrot. L'evento ha preso il via con un aperitivo a base di Prosecco Fagher Le Colture e dello speciale "Campari Fresh" cocktail tra calde luci soffuse, melograni e fiori d'autunno, allietati delle note della chitarra di Alice Dal Col. Il "Campari Fresh", una delle molte creazioni originali dei mixoligist del Metropole, è un drink preparato con ingredienti prelibati come Campari, Lime Juice, Orange Juice, Sugar Syrup e Passion Fruit Juice, mix dalle note fresche ma avvolgenti proprio come l'autunno. La serata è proseguita alle 20 nell'ambiente intimo e suggestivo del Salone degli Specchi, dove gli ospiti sono stati accolti attorno al pianoforte, tra velluti e candele, da una cena a base di assaggi veneziani e oriental, e 4 portate con vini scelti dal sommelier. La serata ha offerto l'opportunità ideale per assaggiare le nuove creazioni dello chef Damiano Scaglioni per l'autunno all'Orientalbar & Bistrot. Al via poi dal 23 ottobre la terza edizione di "Venice Cocktail Week", organizzata da Paola Mencarelli col patrocinio del Comune di Venezia e il sostegno di Venezia Unica. L'evento ha portato appassionati e addetti ai lavori nei migliori cocktail bar e bar d'hotel di Venezia, per una settimana di incontri, masterclass e night shift con ospiti di fama internazionale. L'Hotel Metropole ha partecipato con una serata aperta al pubblico all'Orientalbar & Bistrot il 27 ottobre dalle 18 alle 22, dove è stato presentato un cocktail creato per l'evento dal grande barman Lino Marchese, considerato un guru nel mondo della mixology, il "Metropole White" in collaborazione con Altamura Distilleries Vodka. Preparato con la tecnica di shake and double strain e servito in una coppa Martini, il Metropole White è un drink caratterizzato da un bouquet

di note agrumate e una sapidità fresca, sottile e vivace. I suoi ingredienti – Altamura Distilleries Vodka, Acqua di Cedro Nardini, Cointreau, Lemon Juice, Vanilla Syrup e foglie di menta fresca – lo rendono ideale per un aperitivo, con un ritorno persistente. Oltre ai drink è stato presentato un piatto creato dallo chef del Bistrot Damiano Scaglioni per l'evento, dal titolo "Baccalà, melograno e Select", un cuore di filetto di baccalà cotto a bassa temperatura, polvere di rapette rosse della laguna, radicchio rosso di Treviso, Select, melograno fresco, topinambur e aglio nero. Ad accompagnare questo signature drink vi era anche la drink list della Cocktail Week che prevedeva Chic Rose – un drink dedicato al made in Italy, realizzato esclusivamente con i prodotti delle aziende aderenti a Riesco a Bere Italiano – e Sunset in Venice – fresco e leggero, ideale per l'aperitivo di mezzogiorno e per tutte le ore della giornata. Ma all'Orientalbar & Bistrot si ritrova anche la sua altra anima, cioè il successo inalterato e il fascino del bartending del passato, espresso nel modo più autentico e fedele da Marchese, che riesce sempre a creare una bella empatia col cliente, facendo divenire la miscelazione un'esperienza, infatti ogni scelta viene accompagnata e valorizzata dal suo racconto, oltre che da un servizio a regola d'arte. Oltre a promuovere una linea di "twist on classic" ovvero i grandi classici con una rivisitazione personale, dove si utilizzano prodotti homemade e ricercatezze che permettono di rispettare la

In alto: Lino Tagliapietra, Ombelico del Mondo

tradizione aggiungendovi un tocco particolare, per Lino Marchese fondamentale è promuovere la territorialità. Tutto ciò attraverso cocktails signature list, tra cui il "SelectiVe" - ben bilanciato, molto fresco ed elegante, che funziona bene come aperitivo anche in fase pre-lunch -, il "Campari Fresh", il "Venice Fizz", che vengono appunto preparati con "Gin Venice", un gin artigianale prodotto a Venezia che però include botaniche orientali, perfetto per Oriental Bar & Bistrot, con il "Select", una ricetta risalente al 1920 per un bitter nato nel sestiere di Castello, cuore storico di Venezia, dalla nota agrumata e molto versatile che dà carattere anche ai cocktail after dinner, oltre a vini fermi e Prosecco locali, senza scordare la menta raccolta direttamente nel giardino del Metropole. Inoltre per celebrare anche la Fashion Week, tenutasi dal 19 al 28 ottobre, le vetrine dell'Orientalbar hanno ospitato un'esposizione di pochette del brand Raptus&Rose realizzate con broccati veneziani, rayon vintage indiano e jacquard tradizionali cinesi. Ma la collaborazione tra Metropole e il brand di moda di Silvia Bisconti ha radici molto profonde, che affondano nella "Rose Room" del Metropole, speciale sala disegnata e realizzata dalla stilista assieme a Gloria Beggiato. Infine il 9 novembre l'Hotel Metropole Venezia, nella cornice del consueto "rito del tè", ha presentato lo speciale evento "I colori del tè" all'Orientalbar & Bistrot. Nell'intrigante Salone degli Specchi dell'hotel è stato possibile vivere un'esclusiva esperienza di degustazione di tè a lume di candela, a cura dell'esperta tea sommelier Gabriella Scarpa, fondatrice di Ar-Tea Academy. Il rito del tè è aperto a tutti, da ottobre a marzo, tutti i giorni dalle 16 alle 17.30 e offre tè rari e pregiati da una nuova carta di miscele in foglia del tè redatta da uno dei massimi esperti italiani in materia, la tea sommelier Gabriella Scarpa, servite in stile inglese oppure orientale con piccola pasticceria fatta in casa. Ma in questo speciale pomeriggio d'autunno dedicato alla degustazione, la Tea Sommelier ha proposto assaggi mirati a far conoscere le più importanti categorie di appartenenza dei tè, le loro caratteristiche organolettiche, le provenienze da differenti aree del mondo, svelando i segreti e le tecniche di infusione per ottenere la miglior preparazione del tè. Sono stati proposti 4 tè selezionati tra pregiate miscele: i primi 3 sono stati degustati in purezza per finire con un tè in una speciale versione a sorpresa, abbinato a piccoli assaggi dello chef dell'Orientalbar & Bistrot. Ma la lunga collaborazione tra Gloria Beggiato e Gabriella Scarpa ha dato vita anche a una miscela originale creata appositamente per il Metropole, l'Oriental Metropole Blend, in uscita a dicembre. Infatti, dopo aver creato insieme la preziosa carta del tè protagonista del rito del tè quotidiano dell'Orientalbar & Bistrot, il passo successivo non poteva che essere creare un tè su misura, dal profumo speziato del pepe rosa e del cardamomo, una miscela di tè neri accostati tra loro che restituiscono un carattere unico, come quello del Metropole.

L'AGRICOLTURA È DONNA

Letizia Cesani

ELETTA ALL'UNANIMITÀ PRESIDENTE DI COLDIRETTI TOSCANA

Letizia Cesani, viticoltrice senese di San Gimignano, vicepresidente di Coldiretti Siena e presidente di Coldiretti San Gimignano, è la nuova presidente di Coldiretti Toscana, federazione regionale della più grande associazione di categoria agricola italiana.

giada sanchini

"Penso che se una persona crede nell'associazionismo non si possa esimere da seguire certe dinamiche associative, visto anche che già i miei nonni erano soci di Coldiretti e da sempre ne condividiamo i valori che hanno fatto grande non solo l'associazione ma anche l'agricoltura italiana, che sono quelli dell'autenticità, della filiera corta, della qualità e dell'impegno personale. L'associazionismo per me è un'impostazione mentale e il risultato di un lavoro svolto negli anni, dagli incarichi a San Gimignano fino a quelli provinciali e regionali. È un orgoglio e una responsabilità aver rappresentato e continuare a rappresentare le esigenze di tante realtà, mettendo la mia voce a disposizione. Così, dopo una piccola pausa di pochi anni da altri impegni istituzionali, quando mi è stato chiesto di occuparmi della rappresentanza regionale di Coldiretti, mi sono subito messa a disposizione, consapevole del fatto che la mia esperienza, sia per formazione che per realtà produttiva, è concentrata sul vino, sull'olio e sull'agriturismo, ma ben consapevole che il mondo agricolo toscano è anche ben altro, quindi sarà per è una bella opportunità per non smettere di imparare". Chiamata a succedere a Fabrizio Filippi, che ha guidato gli agricoltori toscani di Coldiretti negli ultimi 5 anni attraversando il difficile periodo della pandemia, Letizia Cesani, dinamica e solare donna imprenditrice, è stata eletta all'unanimità dell'assemblea regionale, che si è tenuta lunedì 31 luglio a Casa Coldiretti a Firenze. Queste le parole della vicepresidente e assessora all'agroalimentare della Regione Toscana, Stefania Saccardi : "Abbiamo portato avanti insieme un lavoro prezioso, attento e costante perciò a Fabrizio Filippi, che conclude il suo mandato da presidente di Coldiretti Toscana, il mio grazie per l'impegno di tutti questi anni e per il rapporto costruttivo che siamo riusciti a cucire. Gli faccio gli auguri migliori con stima e riconoscenza. Auguro al tempo stesso un caloroso buon lavoro a Letizia Cesani che gli succede, sono sicura di poter continuare con lei la collaborazione avviata, nell'interesse dell'agricoltura toscana". È stato eletto contestualmente anche il nuovo consiglio regionale, formato da Lidia Castellucci, Cesare Buonamici, Simone Castelli, Simone Ferri Graziani, Andrea Elmi, Francesca Ferrari, Marco Pacini, Fabrizio Tesi, Luigi Sardone, Giuliano Scattolin, Michela Nieri, Francesco Panzacchi, Enrico Lelli, Fiammetta Nizzi Griffi, Andrea Landini, Tiziano Busti, Matteo Serravalle, Paolo

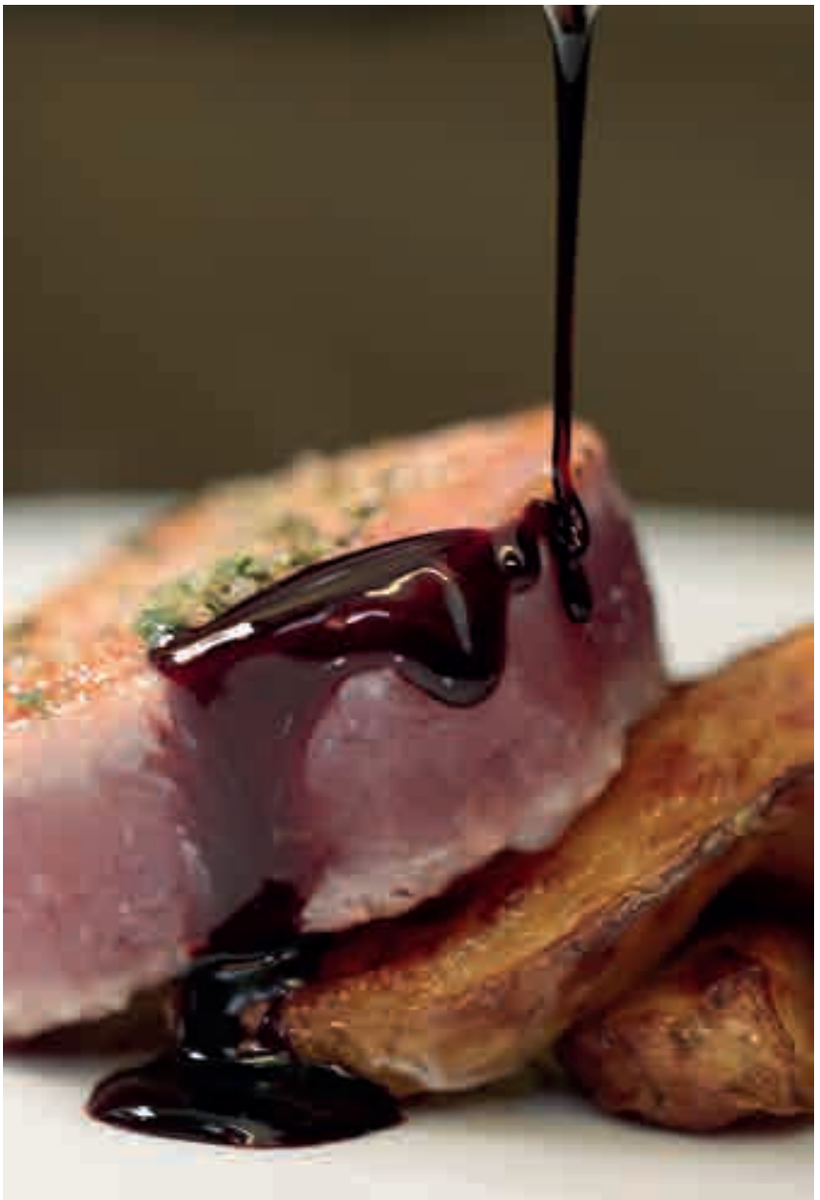
Giorgi, Giacomo Carmazzi, Marco Bellè, Elia Sardone, Anna Maria Gabbricci. All'assemblea, coordinata dal direttore regionale di Coldiretti Angelo Corsetti, hanno partecipato, in qualità di ospiti, il governatore della Regione Toscana, Eugenio Giani insieme ai consiglieri regionali Vincenzo Ceccarelli, capogruppo del Partito Democratico in consiglio regionale, Marco Niccolai (presidente commissione aree interne del Consiglio Regionale) e Marco Landi (portavoce dell'opposizione). Già presidente per un decennio, dal 2009 al 2019, del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano e consigliere del Movimento Turismo del Vino e presidente di Vigneto Toscana, neo associazione dei viticoltori nata in seno a Coldiretti, Letizia Cesani accoglie "con orgoglio e senso di responsabilità" l'incarico, che manterrà per i prossimi 5 anni, manifestando la sua volontà di "lavorare in continuità" e col territorio costantemente. "Da sessant'anni la mia famiglia condivide i valori di Coldiretti, che è per me una grande famiglia, a cui ho imparato ad affezionarmi e so perfettamente ciò che significa in termini di struttura, presenza e straordinaria forza di rappresentatività sul territorio. Mi impegno a lavorare a stretto contatto con i presidenti provinciali, avviando un canale di dialogo costante per creare programmi personalizzati e coesione, secondo le particolari esigenze e istanze dei singoli territori, che mi impegno a visitare personalmente, in maniera da poterli veramente rappresentare e per poi dare delle risposte alla varie problematiche che emergeranno, che in molti casi sono comuni a tutti i territori e settori del comparto agricolo. Parlo per esempio del problema, per ora pare purtroppo irrisolvibile, della fauna selvatica, dei costi di produzione alle stelle, del sostegno delle aziende attraverso la disintermediazione, incentivando la filiera corta, di cui noi come Coldiretti siamo gli inventori, quindi il tema d'orientamento sugli agriturismi perché se conosciamo l'agriturismo com'è oggi si deve anche e soprattutto alla riforma spinta da Coldiretti che ha una visione multifunzionale, che ci appartiene molto anche in aree come la Toscana. Per non parlare della grande battaglia nei confronti del cibo sintetico che ci vede impegnati in prima linea e che ci sta molto a cuore perché, a nostro avviso, ha molto a che fare con un'impostazione e un approccio che potrà determinare il futuro delle nostre campagne. La mia sarà sicuramente una presidenza militante e operativa, naturalmente compatibilmente con gli impegni derivanti della conduzione della mia azienda, che è una piccola realtà familiare". Condividere, coinvolgere e comunicare sono le parole che più ricorrono nel suo intervento d'insediamento alla platea: "Il programma della federazione regionale sarà il programma dei singoli territori. E lo scriveremo insieme ai presidenti provinciali e ai loro consigli provinciali – ha anticipato – la comunicazione sarà un elemento chiave del nostro mandato che declineremo in interna, attraverso il coinvolgimento delle strutture per arrivare ai soci, istituzionale per continuare a essere un indispensabile interlocutore di riferimento serio, affidabile, costruttivo, propositivo e coerente per la politica e infine esterna nei confronti dei consumatori, che sono un elemento centrale del nostro progetto di 'Campagna Amica' con gli agriturismi e i mercati che sono la porta d'accesso alle eccellenze enogastronomiche della Regione. Sono gli strumenti più vicini che abbiamo per comunicare, insieme all'esperienza contadina, i nostri valori e le nostre radici". L'altra parola che più ricorre è coerenza: "E' la stessa che chiederemo alle istituzioni. Non si può parlare di paesaggio e poi lasciar spazio ai pannelli fotovoltaici che mangiano suolo fertile o scandalizzarsi del caporalato quando si vanno a cercare le offerte ai supermercati. Quando si parla di sostenibilità, parliamo anche di sostenibilità economica – ha concluso - non vogliamo vivere di sussidi, ma essere autonomi con ciò che ci dà il nostro lavoro. Qui pongo il grande problema del riconoscimento di un equo prezzo per i prodotti agricoli, che è sempre più stringente soprattutto a fronte delle vicissitudini internazionali che tanto hanno condizionato gli ultimi anni. Coerenza è quello che chiederemo, perché è quello che noi cerchiamo di fare ogni giorno nelle nostre aziende e famiglie".

GIROGUSTANDO LO STORICO RISTORANTE Dal Falco HA OSPITATO l'Ustaréia DI RAVENNA

È da ormai oltre vent'anni, precisamente dal 2002, che Girogustando è una filosofia gastronomica, prima ancora che una serie di eventi nelle Terre di Siena: quella dell'incontro tra cuochi che prepareranno insieme inediti menù a 4 mani per favorire uno scambio di conoscenze in cucina e sulle tavole tra commensali.

melissa sinibaldi

Infatti gli eventi di Girogustando propongono un menu condiviso, composto da espressioni delle rispettive esperienze e territori di provenienza, corredato da ingredienti d'eccellenza, nel piatto come nel bicchiere. Così, per chi partecipa, Girogustando è un'occasione d'ampliamento culturale, avendo la possibilità di conoscere i cuochi e le loro proposte, ma anche enologi, sommelier, artisti, uomini e donne portatori d'esperienze originali, curiose e legate al contesto degli eventi. Nata e cresciuta per iniziativa di Confesercenti Siena, Girogustando ha fatto propri da tempo i valori di "Vetrina Toscana", progetto della Regione Toscana-Unioncamere che promuove l'identità enogastronomica regionale tramite i ristoranti, i produttori e le botteghe, valorizzando la filiera corta, la qualità delle produzioni artigianali e il territorio. E Girogustando, rassegna di gemellaggi gastronomici, ha continuato ad animare la Toscana anche nel 2023, qualificando e valorizzando l'offerta gastronomica toscana, permettendo al pubblico d'apprezzare ingredienti e abbinamenti inediti e meno conosciuti. Importante e ormai storica tappa del Girogustando è quella di Pienza, andata in scena martedì 21 novembre, dove lo storico ristorante Dal Falco ha ospitato l'Ustarèia – tipica espressione di meraviglia in dialetto romagnolo, giovane "ristorante di campagna" attivo a Savarna, alle porte di Ravenna. Lo chef di casa Silvana Franci e il collega ospite Kevin Valentini hanno presentato un'inedita alternanza di pietanze, espressione delle rispettive specialità con un menu a 4 mani che farà scuola. Diversi per storia e ambientazione, i due ristoranti coinvolti condividono una spiccata propensione per la convivialità e le buone tavolate: "La nostra è una storia giovane sia per spirito che per età media del pubblico – commenta Alessandro Pireddu, titolare di Ustaréia – facciamo intrattenimento, abbiamo una app per coinvolgere il nostro pubblico, siamo abituati alla tavola condivisa. Crediamo molto nel comfort food romagnolo, sapori rustici in chiave contemporanea". Per cominciare queste sono state le entrée di Ustaréia "gamberone croccan-



te, passatina di zucca e timo, squacquerone al sale di Cervia e aceto balsamico" e "sarde in savor", mentre come antipasto il ristorante Dal Falco ha proposto una "cialda di sfoglia con mousse di pecorino e porcino". Passando ai primi piatti, lo chef Kevin Valentini ha fatto assaggiare i "cappelletti romagnoli al ragù di seppia", mentre la resident chef Silvana Franci gli "gnudi di ricotta su crema di cavolo nero e croccante di Cinta Senese". In ordine ai secondi piatti, l'Ustarèia ha messo in tavola un "trancetto di tonno piastrato in riduzione di 'Sangiovese Superiore Centurione' con patate arrostite con la buccia e bietola all'aglio", mentre il ristorante Dal Falco ha deliziato i palati com un "mini carré di porcellino, fegatello e spiedino di verdure", ricetta medievale arrivataci direttamente dal Platina, famoso cuoco del papa pientino Pio II, al secolo Enea Silvia Piccolomini. Per finire n dolcezza, lo chef Kevin Valentini ha preparato una golosa "ciambella romagnola con spuma di zabaione", mentre lo chef Silvan Franci ha viziato i suoi ospiti con una "mousse di cioccolato, arancia caramellate e mascarpone". In abbinamento i sommelier Fisar hanno servito i vini della cantina Fornacelle di San Gimignano – Chianti Colli Senesi docg 2022, Vernaccia di San Gimignano docg 2022 e Vinsanto del Chianti 2017 – i tappi delle cui bottiglie sono stati recuperati nell'ambito dell'iniziativa "Sallustappa", che coinvolge nel recupero del sughero gli studenti dell'IIS Bandini di Siena. Ma la vera novità questa volta si è avuta il giorno dopo, mercoledì 22 novembre, quando i due cuochi sono saliti in cattedra all'Istituto Alberghiero Artusi di Chianciano Terme per una lezione teorico-pratica anch'essa a 4 mani. Gli chef Silvana Franci e Kevin Valentini hanno guidato 6 allievi delle classi quinte a indirizzo enogastrono-

mia nella preparazione di due dei piatti previsti nel menù condiviso. Questa stimolante iniziativa nasce grazie alla collaborazione tra l'Istituto Artusi e Confesercenti Siena per assecondare il percorso dei giovani cuochi di domani: "La cooking lesson è un'ulteriore tessera del percorso formativo dei nostri studenti – anticipa il dirigente scolastico dell'IIS Artusi, Daniela Mayer – che costruiamo ogni giorno con cura e passione affinché possano essere attori consapevoli del loro e nostro futuro e tengo a precisare non solo nel campo professionale". Infine i nostri auguri più sinceri vanno alla chef Silvana Franci, che lo scorso 10 ottobre a Roma è stata insignita della prestigiosa onorificenza del "collare" del Collegium Cocorum, rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi. Il fatto che la cerimonia si sia svolta nella Capitale ha aggiunto al merito professionale anche un valore storico perché nella Roma imperiale la figura del cuoco era di grande prestigio: «Il Collegium Cocorum, citato da Apuleio - ha spiegato il segretario generale della Fic, Salvatore Bruno - è la prima associazione di categoria di cui si abbia notizia e le famiglie patrizie amavano distinguersi per il valore e la notorietà dei loro cuochi». Infatti la Federazione Italiana Cuochi conferisce le insegne di appartenenza al collegium cocorum solo agli chef che hanno operato da oltre 5 lustri nell'arte culinaria con dignità e passione, capacità e prestigio, onorando sempre e ovunque la millenaria tradizione della cucina italiana. "I collari del Collegium Cocorum – ha dichiarato il presidente Federcuochi, Rocco Pozzulo – vogliono rendere omaggio a quanti hanno dedicato la propria vita professionale, e spesso anche privata, all'arte della cucina, lavorando ogni giorno per promuovere e tutelare le nostre migliori tradizioni enogastronomiche, sempre nel rispetto di principi fondamentali quali biodiversità, sostenibilità e sicurezza alimentare. I nostri chef fanno un mestiere, allo stesso tempo, antico e moderno, sono i custodi della nostra identità, ma anche gli innovatori della nostra cultura gastronomica, un tesoro che tutti ci invidiano e che ci rende apprezzati e amati nel mondo. A tutti loro va oggi il nostro ringraziamento più affettuoso e la nostra ammirazione".

PORSCHE

Più emozioni da condividere.
Più storie da raccontare.

NUOVA CAYENNE E-HYBRID COUPÉ.
FURTHER TOGETHER.

Scoprila al Centro Porsche Firenze.

Centro Porsche Firenze
PWP S.r.l.
Via De' Cattani, 81
50145 Firenze (FI)
Tel. +39 055 308328
www.firenze.porsche.it

Consumo ponderato (PHEV varianti modello): 1,8 - 1,5 l/100 km.
Consumo elettrico combinato ponderato (varianti modello): 30,8 - 28,6 kWh/100 km. Emissioni CO_2 combinate: 42 - 33 g/km.

L'infuenza del cambiamento climatico sulle vendemmie tra il 2007 e il 2014

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

Durante l'ultimo Vinitaly a Verona si è tenuta, presso il Winter Garden Crowne Plaza Hotel, una masterclass dello champagne Belle Epoque della Maison Perrier Jouet, diretta dallo chef de cave Séverine Freson e dal dottor Leo Damiani, direttore settore bollicine della Marchesi Antinori, importatrice in Italia di questi Champagnes.

A seguire c'è stata una degustazione delle ultime annate dei vini Matarocchio, Ampio, Nibbio, Ceretta e Arso, tutti vini top prodotti dalla Marchesi Antinori s.p.a. La serata è culminata con una cena per 120 ospiti con cucina a 4 mani con gli chefs Pierre Gagnaire e Giancarlo Perbellini. Ritorniamo alla Masterclass a parlare del cambiamento climatico perché questo è il punto cruciale dell'agricoltura e, nello specifico delle vendemmie. A seconda della maturazione delle uve, le vendemmie possono essere anticipate o ritardate, rispetto agli standard di un tempo. Per quanto concerne la Maison Perrier Jouet ci sono vendemmie avvenute d'agosto, come la 2011 e la 2007 (annate calde), altre di settembre come la 2008 e 2014 e d'ottobre come la 2013. Ora analizziamo le singole annate. La 2011 (agosto): dopo un mese di novembre freddo e nevoso, l'inverno è stato piuttosto secco e gelido. Aprile e maggio hanno avuto temperature molto superiori alla media. L'estate è stata fredda e piovosa. In autunno, ma dopo la vendemmia, il tempo è tornato a essere bello. La vendemmia è stata molto veloce, i mosti base hanno avuto una composizione molto classica. La ricchezza in zuccheri è stata relativamente bassa, così come il PH. La 2011 ha avuto una struttura piuttosto sufficiente e una generosa freschezza che l'ha aiutata nel prolungare la sua persistenza gustativa. La 2007 (agosto): l'inverno è stato eccessivamente mite e molto piovoso. Nella primavera il mese d'aprile è stato estivo con temperature simili a quelle di luglio. In estate ci sono state forti piogge e la temperatura media è stata di 17,7°. Il bel tempo è ritornato dal 25 agosto e ci sono state condizioni ideali per la vendemmia. Si è trattato di una vendemmia di buona qualità, anche se i residui zuccherini sono molto disparati. Acido malico medio, acidità totale elevata e PH bassi. Naso autunnale con profumi di terra, felce e castagna bollita con finocchio selvatico secco. La 2008 (settembre): inverno mite, piovoso, senza gelate importanti. In primavera ci sono state gelate frequenti, ma prima del germogliamento. L'estate non ha avuto ricchezza di sole e le temperature sono state fresche. L'autunno è stato secco e fresco. La vendemmia ha portato in cantina ottime uve con residuo zuccherino buono, acidità totale importante, acido tartarico medio, acido malico alto e ph piuttosto basso. Aromi, tra gli altri, d'incenso, pan brioche e pietra focaia. Champagne fine, delicato, complesso ed elegante. La 2014 (settembre): inver-

Sopra Séverine Freson, a destra Leo Damiani

no mite, piovoso, senza gelate vere. La primavera è stata secca e soleggiata, in deficit idrico per 3 mesi. L'estate è stata calda e umida, mentre l'autunno è stato umido e relativamente caldo. I mosti sono stati ricchi di note di fiori bianchi, frutta bianca e agrumi. Si tratta di uno Champagne piacevole con al gusto ricchezza di sapidità, mineralità e freschezza. La 2013 (ottobre): l'inverno è stato freddo, arrivando addirittura a -16,5° il 16/3. La primavera è stata fresca e piovosa fino a giugno. L'estate è stata calda e secca con temporali talvolta violenti. L'autunno è stato piovoso. I mosti sono stati ricchi con intensa presenza di frutta e un'importante freschezza. Champagne ricco sia al naso che al gusto d'agrumi, pera, miele, iodio e zenzero. Vino fine, elegante e più strutturato del 2008. Finezza e potenza sono le sue caratteristiche. Quali sono i rimedi nelle annate calde per mantenere la freschezza nei vini? Lo scopo è quello di mettere a punto un metodo di funzionamento biologico fisico e microbiologico dell'ecosistema dei vigneti. Séverine ha affermato che la pianta è al centro degli esseri viventi ed è un deposito di carbonio. Va attuata una copertura di biomassa: segale invernale e fagiolo faba (quest'ultimo è una fonte proteica vegetale, ricca di minerali, vitamine e numerosi composti bioattivi). Va attuata anche una copertura fiorita: lupinella, erba medica e trifoglio alessandrino. Veniamo adesso alle note di degustazione degli Champagnes degustati.

VENDEMMIA DI AGOSTO
PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE
annata 2011
Veste giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e poi fini e abbastanza numerose. Incisività aromatica con profumi intensi di pietra focaia, cuoio biondo, rosa, peonia, pan brioche, pasticceria, miele, dolce dell'esterno del confetto, pane tostato per terminare con sussurri di pepe verde. Al palato è sapido e minerale con corpo medio sufficiente plus. La freschezza è generosa e copre completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa, perché il corpo perde un pò di consistenza ed è la freschezza che aiuta nel prolungarla temporalmente. Finale di miele di castagno con lieve accenno vegetale. **93/100**

VENDEMMIA DI AGOSTO
PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE
annata 2007
Manto giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Olfatto aperto a profumi di felce, ballotta (castagna bollita con finocchio selvatico), cuoio biondo, pietra focaia, limone, terra, iodio, peonia, dolci dell'esterno del confetto per terminare con lievi rimandi di pepe verde. All'assaggio ha bollicine fini ed è sapido, minerale con corpo medio non eccessivo ma un pochino di più di quello del 2011, anche se non ha la freschezza del 2011. Vino ben equilibrato sapido e agrumato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. **93/100**

VENDEMMIA
DI SETTEMBRE
PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE
annata 2008
Riluce giallo oro e le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Dona un olfatto d'intensa pietra focaia e miele di castagno, seguiti da incenso, mandorle salate tostate, noccioline, vaniglia, pan brioche, cuoio biondo per terminare con un bisbiglio di pepe verde. Vino con corpo medio, ma inferiore a quello del 2013. La freschezza e la mineralità coprono completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele di castagno. **96/100**

VENDEMMIA
DI SETTEMBRE
PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE
annata 2014
Riluce giallo oro chiaro con bollicine abbastanza fini e numerose. Ventaglio olfattivo con profumi di cuoio biondo, gesso, castagna bollita con finocchio selvatico, tiglio, biancospino, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), radice di rabarbaro, miele per terminare con soffi di incenso. All'assaggio in bocca si sente una bollicina fine e presente. Sapori di limone, pietra focaia e pera. Vino sapido e ben equilibrato con freschezza e mineralità che dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa. **94/100**

VENDEMMIA DI OTTOBRE
PERRIER JOUET
BELLE EPOQUE
annata 2013
Color giallo oro con bollicine fini e abbastanza numerose. Dal bicchiere s'innalzano profumi di pera kaiser, succo di pera, pompelmo giallo, intensi di zenzero, cuoio biondo, miele millefiori, iodio, pietra focaia, mandarino per terminare con sussurri di tiglio. Al palato le bollicine sono fini, gradevoli e suadenti. Il corpo è medio, più del solito, vino sapido, minerale con sapore di succo di pera e buccia di pompelmo. Asse alcol-freschezza in perfetta sintonia con la seconda in netta prevalenza sulla prima! Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele di castagno e lime. **98/100**

A seguire si è tenuta questa particolare cena a 4 mani con menù realizzato dagli chefs Pierre Gagnaire, ambasciatore dello Champagne Perrier-Jouet e Giancarlo Perbellini. Le portate sono state 6, ciascuno chef ha creato 3 portate alle quali sono stati abbinati nell'ordine i seguente vini: Cervaro della Sala annata 2018, in splendida forma; Perrier Jouet Belle Epoque Blanc de Blancs 2004 in formato magnum, perfettamente equilibrato e con struttura presente (al contrario del suo predecessore 2002), che è stato servito con 2 portate; Perrier Jouet Belle Epoque 2012, piacevolissimo, fine ed elegante; Tignanello annata 2020, estremamente piacevole e già da bersi perché fine, elegante e ben equilibrato; Muffato della Sala 2019, ben fatto, come sempre, dotato di dolcezza e generosa freschezza. Al termine della serata tutti eravamo soddisfatti e grati per aver potuto partecipare a questo unico ed eccezionale evento. La Marchesi Antinori spa in generale - e Leo Damiani in particolare – quando organizza degli eventi sono più unici che rari.

Da sinistra: Pierre Gagnaire, Leo Damiani e Giancarlo Perbellini

GRUPPO BCC
ICCREA

PERSONE TERRITORI VALORE

ChiantiBanca

CHIANTIBANCA.IT

SEGUICI SU:

LA BRAND IDENTITY DI

ColleMassari

SECONDO IL NUOVO AMMINISTRATORE DELEGATO GIUSEPPE DI GIOIA

Sono ormai passati poco più di due anni, precisamente era il settembre 2021, da quando a guidare operativamente il gruppo ColleMassari Wine Estates è arrivato il dinamico quarantasettenne manager di lungo corso Giuseppe Di Gioia in veste di amministratore delegato, mentre il fondatore Claudio Tipa ne è divenuto presidente. E in questi 24 mesi, il nuovo AD ha messo a punto una brand identity chiara e distintiva.

andrea cappelli

"ColleMassari è una storia in divenire, la creazione di un legame indissolubile tra la Maremma e gli uomini, il racconto della nostra profonda Toscana. È la storia di quanto lontano possono portarci sogni e volontà, giorno dopo giorno, scelta dopo scelta. Infatti questa è la storia di un seme. Il seme dell'amore per i vini d'eccellenza. Piantato nel cuore di un bambino. Un bel sogno che ci porta lontano e poi si realizza. Quel bambino era Claudio Carmelo Tipa, nato come la sorella Maria Iris in Tunisia da genitori siciliani, che in quel suggestivo Paese lambito dal mar Mediterraneo conducevano anche dei vigneti. Il piccolo Claudio era molto incuriosito dalle piante di vite e dal sistema di produzione del vino, purtroppo però la famiglia dovette lasciare tutto. Ma nel cuore di quel bambino rimase forte la passione per il mondo del vino e, fattosi uomo, solcando con la propria barca i mari dell'Argentario, iniziò a conoscere la Toscana e si innamorò di un castello... Il resto è ormai storia. E oggi tra gli obiettivi fondamentali dell'azienda c'è quello di valorizzare l'essenza del marchio ColleMassari, mettendone in evidenza un'identità autonoma che deve essere unica e distintiva rispetto agli altri marchi in portafoglio del gruppo che vede anche le cantine di Grattamacco dal 2002, il cui primo Bolgheri fu della vendemmia 1982, frutto di un fortunato taglio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese, nonché dal 2011 Poggio di Sotto, un classico di Montalcino e una delle aziende più famose e premiate dalla critica enologica italiana ed estera, il cui primo Brunello risale all'annata 1991 e infine dal 2016 San Giorgio, sempre nel territorio di Castelnuovo dell'Abate a Montalcino, la cui prima vendemmia di Brunello fu la fantastica 1985. Così abbiamo creato una piramide di valore, andando a capire quali sono i valori precipui che appartengono unicamente al brand ColleMassari". Ci parla della brand essence del marchio ColleMassari? "Tutto nasce dall'intuito dell'imprenditore di investire dove nessuno l'aveva ancora fatto e dalle energie da elargire con l'obiettivo di veder crescere l'azienda e il territorio. Si parte dal sogno coraggioso e pionieristico dell'imprenditore Claudio Tipa, coadiuvato dal fondamentale appoggio mo-

Claudio Tipa e Giuseppe Di Gioia all'ingresso del castello di ColleMassari

Il castello di ColleMassari e la cantina

Sulla tenuta di ColleMassari, a pochi chilometri da Poggi del Sasso, a metà strada tra Grosseto e Siena, svetta il dominante castello medievale, antica sede del potere feudale, che ha rappresentato un importante capitolo della storia economica e del sistema insediativo maremmano. Il maniero costituisce uno dei pochi esempi rimasti d'architettura rurale fortificata, detta anche grancia, una sorta di struttura agricola protetta, fondata dai monaci cistercensi e dall'ospedale di Santa Maria della Scala di Siena nell'VIII secolo d.C., in cui natura e artefatto umano si fondono, dando vita a un complesso perfettamente inserito nell'incantevole paesaggio agreste. È in questo periodo che fu istituito un sistema organizzativo agricolo, tra Siena e la Maremma, costituito da ben 22 grange. Testimonianza della sua ruralità è anche l'origine del toponimo, infatti il termine 'massaro' deriva dal latino volgare 'massarius', che indicava nel Medioevo il rappresentante dell'organizzazione agricola, una parte importante della quale era rappresentata dalla fattoria, situata nel centro (massa) della zona. Il fortilizio associava alla struttura funzionale anche quella difensiva, garantendo la sopravvivenza dei popoli locali in un'epoca in cui le campagne erano spesso soggette a continui assalti da parte di predatori e pirati che sbarcavano lungo le vicine coste dell'Argentario. In età moderna la sua importanza fu legata al fatto di essere in posizione dominante sulle strade doganali della Maremma e sul corso dell'allora navigabile fiume Ombrone.

tivazionale ed economico della famiglia Bertarelli, di investire nel mondo del vino seguendo una grande passione, che poi riverbera i suoi effetti positivi sulla comunità dove la proprietà ha investito, nonché sui collaboratori dell'azienda, che si mettono alla prova in un ambiente forte e sano, contribuendo col proprio lavoro a fissare nuovi standard di qualità, aumentando il prestigio dei vini toscani. Un'inedita ma vincente combinazione di cuore e grinta toscani, una visione internazionale e il contributo di esperienze maturate in tutto il mondo da persone dal know how diverso. In ordine ai collaboratori, abbiamo certamente attinto al meglio delle risorse che offriva il territorio locale, ma abbiamo dovuto anche, questo soprattutto nei tempi più moderni dell'azienda, attirare professionalità dall'esterno perché è fondamentale trovare una giusta combinazione". Di Gioia, qual è oggi la vostra mission? "ColleMassari nasce e si sviluppa intorno alla capacità di sognare in grande. Poter fare la differenza, seguire l'impulso di fare sempre meglio: abbiamo semplicemente assecondato la nostra natura, decidendo di impiegare tutte le energie necessarie per veder crescere la cantina ColleMassari, la terra che la circonda e le persone che coinvolge. In questo modo la nostra volontà iniziale si è trasformata nella forza di un gruppo coeso di professionisti, che condivide la stessa etica lavorativa e adopera la propria esperienza per ottenere i grandi obiettivi che ci siamo dati. Insieme stiamo alimentando un circolo virtuoso di dedizione e responsabilità che, supportato dall'innovazione, contribuisce a elevare il prestigio del territorio e dei vini ColleMassari. Tutto questo è stato possibile solo unendo il genius loci del terroir a un know how che abbiamo apportato in termini di metodo, ma che abbiamo anche acquisito inserendo in organico persone qualificate, formandole ancor di più nel tempo". E di questo avete una precisa visione... "Della Maremma agricola, terra selvaggia e ancestrale dal suolo generoso, abbiamo scavato le origini, studiato il dna,

© Paolo Da Re

analizzato quel che c'era e monitorato i cambiamenti, andando a ingentilirne il carattere forte e vigoroso. Grazie a un approccio votato alla curiosità e al rispetto, dal 1998 abbiamo trasformato quella di ColleMassari in una Maremma, mi passi il termine, addomesticata: un esempio visibile di simbiosi tra natura e uomini, tra stagioni, processi, raccolti e intuizioni. Vivendoci, lavorandoci e con l'ausilio delle tecnologie più avanzate a supporto dell'agricoltura abbiamo capito come portare nuova linfa vitale dove serve, ma anche quando clima, suolo e vigne ci donano tutto ciò che è necessario. In questo modo abbiamo perfezionato anche il nostro concetto di sostenibilità, che sentiamo di raggiungere quando il risultato delle nostre azioni umane non disturba il fluire spontaneo della natura". Una natura, quella maremmana, che possiamo definire spettacolare... "Spesso pensiamo alla natura come qualcosa di irrimediabilmente perduto, inconciliabile con le nostre abitudini moderne, troppo lontano dalle rotte quotidiane. Un ambiente che nei migliori dei casi viene preservato e in tanti altri, danneggiato. Eppure arrivando a ColleMassari ci si accorge subito che la vera padrona di casa qui è la natura incontaminata, grandiosa, ma anche accogliente e generosa, tipica della Maremma tosca-

na. La sua presenza così assoluta e potente, fin dal giorno in cui la famiglia Tipa Bertarelli ha deciso di riqualificare l'antico castello di Cinigiano, ci ha suggerito il ruolo che ColleMassari avrebbe dovuto avere per il territorio, nella creazione della denominazione Montecucco e i suoi vini. Quello di impegnarsi a lasciare la natura libera di esprimersi, continuando a offrirle tutti gli strumenti, la conoscenza e la dedizione necessarie a crescere e valorizzare i suoi talenti e i suoi vini". E qual è il vostro approccio a questa "super natura"? "E' un termine che abbiamo coniato per raccontare l'integrazione tra capitale umano e territorio. La visione è un territorio ricco di talenti sia dal punto di vista naturale che umano con il fondatore dell'azienda che è stato bravissimo a esaltare tutti questi talenti. Così ColleMassari vuole ricordare che la natura non è solo un luogo, tempio del sublime e dimora di ciò che scorre senza tempo. La natura è anche un modo di vivere: aperto, curioso e in costante evoluzione. L'espressione essenziale e per questo autentica di ciascuno di noi. Una lezione di umiltà e intraprendenza, da imparare giorno per giorno. Per questo pensiamo alla nostra azienda, ai vini che produciamo, alla cantina e alla tenuta dove vi accogliamo come all'insieme di momenti, sapori ed esperien-

La tenuta di Montecucco a Cinigiano e la tenuta Grattamacco a Bolgheri

ze che vi accompagneranno alla scoperta dello straordinario potere della natura. Un'occasione per riconnettersi ai suoi benefici, assaporarne i frutti più preziosi e riappropriarsi del gusto irrinunciabile di avere tempo e spazio per noi". ColleMassari è comunque un'azienda relativamente giovane, soprattutto in relazione allo storico panorama vitivinicolo toscano... "Riteniamo che questo aspetto non sia un punto di debolezza, quanto piuttosto uno degli elementi che determinano il nostro atteggiamento curioso ed esplorativo. L'esplorazione enologica condotta sul territorio e i vini che hanno portato all'evoluzione di ColleMassari sono una delle conseguenze della predisposizione delle persone che ci lavorano a mettersi in discussione con l'obiettivo di migliorare. A partire dal fondatore Claudio Tipa, dobbiamo far trasparire che la nostra filosofia, e chiave del successo, è quella di vivere imparando. E questo spirito contemporaneo e volitivo deve emergere in quello che diciamo, così da oggi il racconto di ColleMassari prenderà vita dalla coesistenza plurale di più voci: quelle delle persone che hanno portato l'azienda fino a qui e quelle che ogni giorno si adoperano per migliorarla. Infatti ciò che ha garantito la crescita continua di ColleMassari è l'indubbia profusione di energie, elargita sia dalla proprietà che dalle persone che ci lavorano ogni giorno. Sono proprio la forza, la curiosità e l'energia le qualità che distinguono le aziende giovani, quella spinta a fare sempre di più. Insieme a una conduzione bio - tutte le nostre aziende agricole sono organiche al 100% - e sostenibile del territorio e della produzione, rispettosa ma assertiva al tempo stesso, attraverso il massiccio investimento in ricerca e sviluppo, nonché le partnership con l'università per coltivare spunti di miglioramento continuo. Uno straordinario dispiegamento di forze e conoscenze umane che, assieme alla preziosa eredità di territori vocati, dà vita a vini di ineguagliabile qualità. Da oggi la cantina acquisterà un ruolo sempre più fondamentale nel racconto, sarà il luogo in grado di traghettare i nostri valori di con-

temporaneità e integrazione tra natura, lavoro e accoglienza, mentre il Castello evocherà un senso di continuità col passato di questo territorio". Quali sono oggi i numeri della tenuta a Montecucco? "Complessivamente la superficie totale di proprietà si estende su un'area incontaminata di 1.200 ettari, di cui 120 di parco vigneti in una delle aree più vocate della Maremma - buona parte a Sangiovese, frutto di varie selezioni massali autoctone di molti biotipi sviluppate in collaborazione con l'Università di Pisa -, 60 ettari di oliveti con circa 20mila piante d'olivo, alcune delle quali secolari e 3 addirittura millenarie, 400 ettari di seminativi e la restante parte di boschi. La prima etichetta vide la luce ormai più di vent'anni fa nel 2000 e la produzione attuale conta circa 600mila bottiglie di vino ottenute principalmente da varietà autoctone, tra cui spiccano Sangiovese e Vermentino. Orientata verso il mar Tirreno a 320 metri s.l.m., la tenuta gode di un perfetto microclima, favorito da forte ventilazione e grandi escursioni termiche, condizioni ideali per lo sviluppo del Sangiovese, vitigno principe di Toscana, qui coltivato fin dai tempi degli Etruschi. A salvaguardare l'essenza stessa del Sangiovese contribuisce anche la cantina, una struttura architettonica verticale d'ultima generazione su 3 livelli, con movimentazione dei mosti solo per gravità, un edificio per la maggior parte sotterraneo basato sui principi della bioarchitettura, del risparmio energetico e dell'ingegneria biodinamica. La bottaia per la maturazione, scavata completamente nella roccia arenaria, garantisce un'umidità controllata ed è stata dotata di fessure attraverso le quali si può, all'occorrenza, usufruire d'umidità e temperature naturali". Molti sono oggi anche gli sforzi che state facendo nella direzione di un'agricoltura sostenibile... "Questa è la direzione nella quale la proprietà spinge da anni, infatti siamo alla ricerca di tutte le possibilità di creare energie alternative, così abbiamo installato pannelli solari sulla maggior parte degli edifici agricoli. Siamo lontani dall'autosufficienza energetica, ma stiamo ac-

La tenuta Poggio di Sotto a Montalcino

celerando verso quanto obiettivo, al momento abbiamo una copertura pari al 20%. Ma stiamo anche valutando delle soluzioni che vanno in direzione di mezzi agricoli elettrici, inoltre abbiamo appena firmato il contratto per installare le colonnine elettriche di ricarica nella maggior parte dei punti frequentati sia dai dipendenti che dagli ospiti esterni. E in campagna, viste le difficili condizioni di instabilità climatica degli ultimi anni, che naturalmente si riflettono nella conduzione dei vigneti, abbiamo creato ben 4 laghi che, raccogliendo sia le acque reflue purificate delle cantine che le acque piovane, possono sopperire tramite l'irrigazione agli eventuali stress idrici delle viti nell'80% del parco vigneti". Ma ColleMassari non è solo vino, ma anche ospitalità in questa campagna incontaminata, dove la Maremma è più vera... "La valorizzazione del territorio nel suo insieme ci vede protagonisti anche nel settore agrituristico, che ha il proprio centro direzionale presso la vicina tenuta di Montecucco, alla quale si accede attraverso un suggestivo viale di cipressi secolari. In posizione strategica tra il Monte Amiata, la Val d'Orcia e la Costa d'Argento, ColleMassari Hospitality offre una prestigiosa proposta d'ospitalità immersa nella campagna in un borgo magico, dall'atmosfera rarefatta, dai ritmi cadenzati e sommessi, un angolo sconosciuto al turismo di massa, intrigante anche per chi è appassionato di storia. Le colline punteggiate di cipressi, gli uliveti argentei e i verdi vigneti a perdita d'occhio creano infatti il contesto ideale per un soggiorno a contatto con la natura, un sogno realizzato per chi cerca relax e tranquillità nello scenario unico di uno dei meglio conservati paesaggi rurali della Toscana. A tenuta di Montecucco

stiamo cercando di sviluppare una vera e propria oasi verde biologica in cui ci si senta sospesi nel tempo, immersi fra vigneti e oliveti col panorama che spazia dall'antico vulcano spento del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, fino al mar Tirreno - che dista solo 20 chilometri in linea d'aria - di cui alla sera anche d'estate si sentono chiaramente le brezze rinfrescanti. Il casolare principale, struttura un tempo appunto destinata alla conservazione delle riserve di grano, ospita il ristorante 'I Granai', dall'atmosfera calda e accogliente per tutti coloro che vogliono provare la bontà dei piatti tradizionali della tipica cucina dell'entroterra maremmano: preparazioni semplici, frutto d'antiche ricette, rigorosamente espresse. Le materie prime sono stagionali e freschissime: molte delle verdure sono a chilometro zero, visto che sono prodotte internamente nell'orto biologico della Tenuta, dai campi circostanti arriva il farro e dall'azienda faunistico venatoria proviene la carne di cinghiale. Di servizio alla struttura, ma aperto anche agli esterni su prenotazione, abbiamo iniziato a organizzare anche delle serate estive all'aperto con aperitivi o cene a tema sotto le stelle, mentre d'inverno vogliamo proporre il classico pranzo della domenica, in modo che possa accogliere non solo i turisti, ma anche le persone del luogo. Attorno al borgo un ampio parco secolare di ben un ettaro con olivi ed essenze locali della macchia mediterranea fa da cornice alla grande piscina panoramica di 100 metri quadrati con vista esclusiva sulla vallata e sull'orizzonte che guarda la fascia costiera del Parco Naturale della Maremma. L'hospitality, aperta sia per vacanze che come punto d'appoggio per la visita delle nostre cantine, ma anche come sede di eventi, oltre alle 22 ampie unità abitative per un totale di 50 posti letto presso il borgo della storica fattoria Montecucco, da cui prende nome la denominazione riconosciuta nel 1998, è dotata anche delle splendide ville di 'Pecora Vecchia' e 'Case Nuove', complessi che possono essere affittati anche in esclusiva, oltre al bed and breakfast nelle vecchie scuole in centro a Poggi del Sasso per chi è interessato a un soggiorno più easy e di passaggio. Molte sono le proposte di attività, da escursioni a piedi o in bicicletta a picnic in vigna, alle visite a tutte le cantine del gruppo, magari con l'agronomo per scoprire l'unicità dei vigneti a rilassanti

La tenuta San Giorgio a Montalcino

giornate presso le vicine località balneari o in barca". Ma la famiglia Tipa Bertarelli ha sempre promosso nel territorio anche il settore culturale... "Attraverso la 'Fondazione Bertarelli', operativa dal 2009, la famiglia ha voluto donare alla Maremma, alla Toscana e alle persone che vi vivono il 'Forum Bertarelli', una casa appunto per la cultura e un auditorium per la musica. Qui infatti, ormai da ben 18 edizioni, da giugno a settembre, chi ama la musica può godersi l'Amiata Piano Festival, di cui è direttore artistico e fondatore nel 2005 il pianista Maurizio Baglini, elegante rassegna di musica classica e jazz con interpreti di livello internazionale, che propone anche una coda invernale a dicembre, un concerto di Natale che si tiene intorno all'Immacolata". Di Gioia, che bilancio fa di questi 2 anni al timone del gruppo? "Da subito ho visto un'azienda che aveva una gran competenza tecnica, quindi un numero importante di professionisti dedicati alla parte agronomica ed enologica, così ho ritenuto che fosse il caso di completare il team con risorse specializzate, che provenissero naturalmente già dal mondo del vino, in ambito vendite, marketing e più di recente in area finance. Siamo molto soddisfatti dell'andamento dell'azienda degli ultimi 2 anni, evidentemente in parte condizionati anche dal post-covid che ha visto chiaramente il canale horeca, quello di vocazione per tutti i nostri marchi, crescere in maniera spontanea un po' per tutti. Ma la nostra crescita si conferma anche nel 2023, un segnale importante perché ci dice che c'è evidentemente una crescita organica che comincia ad appartenere sempre di più al brand ColleMassari a prescindere dalla performance degli altri marchi del gruppo. E i risultati ci sono non soltanto in termini di fatturato, ma anche di crescita distributiva, sia numerica che qualitativa. i". Ma a ColleMassari la passione per il vino si intreccia ancora una volta con quella per lo sport nel più famoso torneo di vela e il più antico trofeo sportivo al mondo, infatti la cantina è "Official Wine Supplier" del team velico svizzero Alinghi Red Bull Racing che ga-

reggia nella “America’s Cup” n°37, dopo aver vinto l’Auld Mug già due volte nel 2003 e nel 2007.... “L’idea della collaborazione nasce da valori comuni alle due realtà, così sono stato da subito entusiasta dell’iniziativa, che trovo fortemente coerente con lo spirito della nostra azienda. L’energia, lo spirito di squadra, la passione, l’innovazione e la competenza dei velisti sono stati gli elementi condivisi, che mi hanno colpito e che ci hanno messo da subito in sintonia con Alinghi Red Bull Racing. Così i nostri vini sono nei calici di tutti gli eventi della squadra già a partire dallo scorso 20 settembre, data d’inaugurazione della base d’allenamento del team a Barcellona. E la partnership, suggellata dal lancio di un rosè in edizione limitata e prodotto solo in grande formato, il Celebrating The Challenge - un rosato fresco, sapido e rotondo dal fascino mediterraneo e dal carattere intenso, frutto di fermentazione e affinamento in botte per 9 mesi - continuerà poi per tutto il 2024 per le regate dell’America’s Cup. Come suggerisce il nome, questo rosè è dedicato ad Alinghi Red Bull Racing e ai suoi momenti di celebrazione, infatti il sodalizio si declinerà con molteplici iniziative internazionali dedicate alla stampa, al trade e ai consumatori finali. La nostra cantina supporterà inoltre la squadra con iniziative esclusive e corner dedicati in alcuni degli eventi più importanti per il mondo della nautica, quali il Salone Nautico di Genova e l’Italian Yacht Masters, e nelle principali fiere del vino come Vinitaly e ProWein. Tramite pop up e serate dedicate presso locali e enoteche selezionate, anche gli enoappassionati potranno scoprire il mondo dei vini di ColleMassari e prendere parte all’avventura di Alinghi Red Bull Racing”. Anche Claudio Tipa, fondatore del gruppo ColleMassari Wine Estate e grande appassionato di mare, ha voluto commentare questa partnership: “La passione per la vela è radicata da decenni nella nostra famiglia: per navigare a vela, così come per produrre vino, occorre una gran sensibilità verso l’ambiente che ci circonda. Osservare le mutevoli condizioni atmosferiche, prendere decisioni in situazioni avverse e assecondare la natura sono tratti comuni al lavoro del vignaiolo”.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

I PRIMI TRENT'ANNI del Sassalloro di Jacopo Biondi Santi

VINO ICONA DI TOSCANA

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

Jacopo respira dall'infanzia l'aria delle cantine del Greppo a Montalcino, apprendendo tutti i segreti del mondo del vino e fin da giovane in lui si equivale la voglia di custodire la tradizione con l'altrettanto entusiastica carica di sperimentare. Una voglia di nuovo portata avanti con quello spirito di ricerca anch'esso proprio della storia di famiglia, che aveva visto Clemente Santi, già nel 1867, esser premiato per il suo Moscatello di Montalcino all'Esposizione Universale di Parigi: "In fondo anche il Brunello di Montalcino è nato da una 'trasgressione' al modo di vinificare di più di un secolo fa, trasgressione deliberatamente compiuta da mio bisnonno Ferruccio che, prima di diventare viticoltore, aveva combattuto con Garibaldi a Bezzecca nel 1866, quando aveva appena 17 anni. Non era un conformista, ma un temperamento libero e ribelle, anche enologicamente faceva le cose più strane, Vermut, Rosolio, Moscato dolce e mussante, uno che si divertiva a osare, forte del fatto che a metà Ottocento non soffrivano dei rigidi schemi mentali odierni". Anche se, come sperimentatore, assomigli molto a Ferruccio, colui che hai sempre considerato il tuo padre spirituale, che ti ha iniziato ai segreti della vinificazione, è nonno Tancredi… "Lo rivedo che mi portava fin da bambino sempre in vigna e in cantina, gli sono stato davvero molto legato. Quando è scomparso nel luglio del 1970 avevo già vent'anni e fortunatamente ha avuto il tempo d'insegnarmi tutto quello che dovevo sapere sul vino. Era un uomo forse un po' introverso, non molto espansivo, ma di grande equilibrio, grande bontà e gran professionalità. Ed era un personaggio elegante con uno stile molto british, non l'ho mai visto andare in cantina senza la giacca, era una forma di rispetto nei confronti del vino. Addirittura mi hanno raccontato che quando sono nato, essendo mia madre totalmente astemia, Tancredi, preoccupatissimo che il rappresentante della sesta generazione dei Biondi Santi fosse astemio, cominciò a darmi da subito qualche goccia di vino e poi, quando avevo 7/8 anni, dava dei soldi al fattore perché mi facesse far merenda con pane, prosciutto e un po' di vino. Ho sempre avuto un bel rapporto con lui, mi ha abituato fin da giovanissimo alla vita di vigna e cantina, alle vendemmie e alle vinificazioni, insegnandomi a fare gli innesti a spacco e potare come faceva Ferruccio. In cantina mi ha fatto fare tutte le operazioni, che allora venivano eseguite solo manualmente, partendo dalle torchiature, le follature a mano dei tini di legno, che a quei tempi erano aperti, mi ha fatto pompare tanto con le pompe a mano in cui si stava sopra in piedi, imbottigliare con una vecchia imbottigliatrice dei primi del Novecento, che aveva 4 beccucci e c'era la persona seduta sopra che metteva sotto le bottiglie e infine

Il castello di Montepò

tappare con una tappatrice, sempre rigorosamente a mano. E quando ebbi circa 16 anni mio nonno iniziò a coinvolgermi direttamente in tutte la attività decisionali di cantina: insieme a mio padre Franco, assaggiavamo tutti e 3 insieme i vini durante l'affinamento, decidendo se declassare o fare la riserva. Ma, oltre che come nonno, non posso non ricordare anche il fondamentale ruolo di Tancredi quando negli anni Cinquanta, in un periodo particolarmente difficile, col Paese appena uscito dalla tragedia di 2 Guerre Mondiali durate un trentennio e la viticoltura molto malmessa, lancia le basi di una nuova era del vino italiano di qualità". Con tuo padre Franco hai collaborato a stretto contatto per oltre quarant'anni, dal 1970 all'aprile 2013, quando è venuto a mancare all'età di 91 anni... "Per darmi basi solide mi ha fatto fare tutta la filiera dei lavori vitivinicoli, da trattorista per gli scassi dei vigneti, a potatore e sfemminellatore in vigna, alla gestione dell'uva all'arrivo in cantina, a organizzatore della rete commerciale sia in Italia che all'estero per poi pian piano coinvolgermi fin nelle decisioni più delicate, cioè l'assaggio finale dei vini per condividere la loro destinazione. Mio padre ha trascorso la sua lunga vita, come prima di lui tutti i suoi avi, col preciso obiettivo di passare il testimone a me, così, quando da giovane ebbi l'idea d'importare dagli USA in Europa i primi windsurf, mi disse seccamente di no e che dovevo pensare solo al vino, al quale ero predestinato". A fine anni Ottanta, alla soglia dei quarant'anni, la voglia di scrivere una nuova pagina personale della storia vitivinicola toscana per te diviene forte… "Infatti è proprio in quel periodo di grandi rinnovamenti, forte anche della mia già ampia conoscenza dei mercati internazionali, che si fa strada l'idea, che maturerà nella mia mente per 3 anni prima della sua effettiva realizzazione enologica, di creare un gran rosso toscano di carattere contemporaneo che non solo esaltasse i caratteri e i profumi primari del Sangiovese ma, con le sue caratteristiche di freschezza, fosse subito perfetto da bere all'uscita sul mercato: nacque con la vendemmia 1991 il 'Sassalloro', nome che deriva da un masso erratico d'origine vulcanica sul quale nei secoli si sono create numerose leggende, che riporta in etichetta l'unione degli stemmi delle famiglie Biondi e Santi. All'inizio mi avvalsi di vigne a Montalcino poi presi in affitto per 4/5 anni alcuni vigneti nella zona storica del Chianti, dove avevo trovato particolari microzone con speciali tipi di suolo che potevano darmi risultati importanti". Poi con la fine degli anni Novanta, Jacopo Biondi Santi, che incarna l'intraprendenza di un uomo fortemente radicato nel territorio toscano, inizia l'avventura maremmana con l'acquisto della tenuta di Montepò, ben 530 ettari nella campagna a nord di Scansano, a circa 30 kilometri dal capoluogo di provincia Grosseto, dominati da un suggestivo maniero medievale, dove prenderà il via un complesso e articolato pro-

getto di valorizzazione vitivinicola teso a evidenziare le potenzialità dei terroir e del microclima. Ma senz'altro già la descrizione della tenuta, che faceva nel 1839 Emanuele Repetti nel suo Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana, "una tenuta con palazzo turrito che fu dei Signori del Cotone, poi dei Sergardi di Siena, e che nel secolo XVII comprendeva otto grossi poderi" in cui si seminava grano, si distendevano terre per pascolo "pel bestiame grosso e minuto" e dove si raccoglievano ben "150 some di vino", additava già per quelle terre una precisa vocazione enoica. La storia di questa possente ed elegante struttura fortificata è davvero molto antica… "Risale all'anno Mille - racconta Jacopo, che ormai da trent'anni ne è il geloso custode – era uno dei più grandi feudi italiani con quasi 74mila ettari di dominio e addirittura nel 1715 era ancora esteso per 32mila ettari, dominando in posizione strategica tutta la valle del fiume Senna, un affluente dell'Ombrone. Si crede sia stato fondato dagli Aldobrandeschi nelle vicinanze di un'antica pieve, ma non ci sono molte notizie in proposito, passò poi nel 1378 sotto la Repubblica di Siena. Era un castello di confine che fungeva da dogana per entrare dal papato nella Repubblica senese, ma anche utile fortilizio contro i saraceni che sbarcavano a Orbetello, unico luogo dove allora non vi era palude in Maremma. Nel 1530 il castello fu anche oggetto dell'intervento dell'architetto militare senese Baldassarre Peruzzi, che sostituì le merlature di torri e mura cogli attuali tetti. Nel tardo Cinquecento, ormai divenuto una fattoria fortificata per difendere i vasti poderi e la popolazione della zona dalle scorrerie di razziatori e briganti, vi fu esiliato uno dei Sergardi, nobil famiglia senese d'antica stirpe, ma notizie portano a credere che in realtà la famiglia abbia acquistato il castello nel Quattrocento, rimastole poi in proprietà fino al 1979. Dunque è sempre restato sotto l'egida senese, di cui costituì un importante avamposto in Maremma, un poderoso castello di confine che fungeva anche da difesa contro le incursioni dei pirati Saraceni. Tutta questa valle infatti, da Porto Ercole alla Val di Chiana, era costellata di porti e castelli come Pomonte, Montepò, Cana, Ripa e Rocca d'Orcia, la Velona, Poggio alle Mura. Andato in disuso nella seconda metà del Novecento, questo raro esempio di villa fortificata senese del periodo rinascimentale ebbe la fortuna d'esser oggetto di un'attenta ristrutturazione conservativa nel 1992 a firma di un cognome inglese eccellente, quello di Graham Greene, omonimo e nipote del grande scrittore vincitore del premio Nobel". Ci parli della struttura architettonica… "Il complesso, che forma un unico corpo con lo sperone di roccia su cui poggiano le sue fondamenta, è a pianta rettangolare. La fortezza ha la forma di un quadrilatero semiregolare che si dispone coi corpi di fabbrica a 'L' su due lati del cortile interno, fiancheggiato da 4 torri angolari a sezione quadrata con basamento a scarpa,

che in passato svolgevano anche funzioni d'avvistamento". La Maremma è un territorio storicamente vocato alla produzione di uve... "Qui non a caso affondano le radici di un'antichissima tradizione enoica che arriva fino agli Etruschi, a cui si devono i primi studi e sperimentazioni sulla coltivazione della vite, sugli innesti, sulla creazione di ibridi e sulla disposizione degli impianti. E proprio tra le boscaglie maremmane, tra frassini, farnie e sughere, sono stati rinvenuti alcuni esemplari di antichissima Vitis silvestris, progenitrice del Sangiovese". Sono stati i terreni oppure il castello a far scoccare la scintilla per l'acquisto? "Senza la valutazione dell'eccezionalità dei terreni, non avrei mai comprato il castello. Quando sono arrivato negli anni Novanta c'erano 900 pecore, un pò di grano e solo 3,5 ettari di vigneto, ma ho scelto questa tenuta perché ne ho intuito le peculiari caratteristiche, essendoci ben 14 varietà di galestro, presenti a seconda delle varie zone e dei diversi sali minerali disciolti nel terreno. Essendo Montepò su di un colle, al centro di un'alta valle aperta a nord, ha una particolarità microclimatica molto importante, data dall'azione protettiva dell'anfiteatro di colline che lo circonda, che rendono il luogo ventilato e asciutto. Le significative escursioni termiche contribuiscono infine a creare una situazione pedoclimatica davvero felice per la viticoltura, infatti abbiamo tutte le esposizioni e tutte le altitudini da 150 fino a 600 metri slm. Le condizioni ideali per la perfetta interazione vitigno-terroir". Come hai impostato la viticoltura di Montepò' "Cercavo un 'luogo nuovo' per mettere a dimora il fa-

moso clone di Sangiovese Grosso di famiglia, il BBS11, di cui, per altro, porta il nome - Brunello Biondi Santi vite madre 11, rappresentando il risultato di 200 anni di selezione clonale nella tenuta Greppo di Montalcino. Infatti porta con sé il patrimonio genetico che per secoli è stato usato dalla nostra famiglia per la produzione di grandi Sangiovese. Così, a seguito di uno studio geologico e della microclimatologia all'interno delle microzone, condotto da un gruppo d'esperti professionisti, riconosciuto in varie e autorevoli sedi come uno dei più completi e avveniristici mai realizzati per un'azienda vitivinicola, ho avuto la mappatura esatta di tutta l'azienda, addirittura con le curve di livello di 10 metri in 10 metri, insieme alla stratificazione di tutti i terreni fino a 10 metri di profondità e quindi la conferma che Montepò era il posto giusto. Qui potevo avere a disposizione particolari terroir ad alta vocazione, cioè speciali tipi di suolo che potevano darmi risultati importanti nell'indirizzare i vini dai profumi terziari, tipici dei rossi da grande invecchiamento, ai profumi primari, quelli cioè di vini più immediati e intensi. Senza scordare che tutti i vigneti di Castello di Montepò sono gestiti integralmente in aridocoltura, infatti non è presente irrigazione nel vigneto proprio per favorire uno sviluppo radicale profondo e ben resistente anche nelle annate più siccitose". Quello che colpisce quando si arriva a Montepò sono gli immensi boschi che lo circondano, che ruolo hanno? "Ancor oggi, attraversandoli, è possibile trovare le tracce di una delle più antiche e importanti strade romane, la consolare Via Clodia, le cui origini risalgono al III secolo a.C., utilizzata prevalentemente per sostenere i traffici commerciali con le colonie etrusche. In questo contesto agronomico la presenza dei boschi è fondamentale in termini di mitigazione delle temperature, essendo frangivento naturali e protezione dai picchi dei diversi fenomeni atmosferici che intercorrono nell'arco di un'annata". La tua è sempre stata una viticoltura di precisione... "Le stazioni metereologiche Netsens, tutte collegate tra di loro e alle centraline madri, comunicano in tempo reale tutti i dati metereologici ed agrometeorologici di ogni vigneto di Montepò. Questa rete diffusa di centraline di rilevamento meteo raccoglie e immagazzina in tempo reale le misurazioni di cui possiediamo, per le analisi comparative di medio e lungo periodo, una raccolta minuziosa dell'andamento storico del microclima della tenuta. Un patrimonio indispensabile d'informazioni che ci consente di monitorare anche in macro, e non solo per sottozone, l'andamento climatico nel suo complesso, anno dopo anno, con indici di piovosità, umidità interna ed esterna ai filari, temperature diurne e notturne, orientamento e forza del vento. Questo lavoro ci permette di conoscere perfettamente qualsiasi situazione all'interno dei nostri vigneti e ci fa prendere decisioni agronomiche con uno scarto di errore sempre minore. Rilevazioni e parametri che non prescindono, comunque, dalla presenza dell'uomo in vigna, perché la viticoltura di precisione richiede comunque prossimità". Quali sono oggi i numeri di questa grande proprietà? "55 ettari sono coltivati a vigna con la maggioranza, circa il il 85%, piantata a BBS/11, nostro patrimonio esclusivo di famiglia e il restante 25% a Cabernet sauvignon e Merlot, piantati a un'altitudine tra i 300 e i 520 metri s.l.m. con esposizione sud-sudovest. Geologicamente i vigneti ricadono su terreni argilloscistici d'origine marina eocenica, magri e ricchi di scheletro con un gran patrimonio d'elementi

Tancredi Biondi Santi

minerali, mentre sotto il castello abbiamo intrusioni d'arenaria compatte calacarifere di tipo pietraforte. L'allevamento, con una filosofia di 'gren attitude', è basato principalmente sul cordone speronato su piante con un'età media di vent'anni in regime d'aridocoltura, cioè con le sole risorse idriche fornite dalla natura. Per il resto abbiamo un oliveto di 20 ettari, nella parte più bassa circa 200 ettari di seminativi per il grano duro, l'erba medica e il foraggio, infine tantissimi boschi cedui con 12 ettari di castagneto dove raccogliamo golosissimi marroni. In alcune sale medievali all'interno del castello ho allestito una cantina-salotto che ospita sia botti grandi che barriques dove, in un clima perfetto a temperatura e umidità controllata, maturano i nostri grandi rossi. In ordine alle barriques francesi, a media tostatura, voglio ricordare che sono fabbricate ad arte usando legni di rovere e querce provenienti dalle foreste di Troncais, considerate storicamente le migliori del dipartimento di Allier. Si tratta di legni molto stagionati con doghe dalla grana fine perché realizzate con alberi di almeno 150 anni, abbastanza serrati e duri, che facilitano la maturazione e la carezzevole setosità dei tannini. Il tutto avvalendomi, dalla vendemmia 2019, della preziosa consulenza dell'enologo scienziato Donato Lanati, massimo esperto di enologia in Europa". Da alcuni anni al fianco di Jacopo vi è il figlio Tancredi, classe 1991, che ha compiuto gli studi scolastici a Siena poi si è trasferito a Firenze per frequentare il corso di Viticoltura ed Enologia alla facoltà di Agraria, approfondendo temi, pratiche e tecniche che

avevano profondamente influenzato la sua vita già dalla prima giovinezza. All'esperienza universitaria, fin dal principio, Tancredi ha affiancato il lavoro presso l'azienda di famiglia, curando in particolare i rapporti col mercato estero e sostenendo il padre nella conduzione e nelle scelte amministrative. Appassionato viaggiatore e amante delle diverse culture, dal 2017 è protagonista del nuovo corso del Castello di Montepò, di cui ha reimpostato integralmente la gestione e coordina il team del progetto "Montepò 2030". Infatti ci sono tante novità che bollono in pentola... "Poco tempo fa abbiamo acquistato un podere qui vicino con terreni molto vocati, così la tenuta è passata a un'estensione di 600 ettari in un corpo unico. Il focus principale rimarrà sempre il Sangiovese Grosso BBS11, che nel 2022 ha visto 5 ettari circa di reimpianti e di cui nel 2023 sono stati impiantati circa 3,5 nuovi ettari. I terreni che potremmo dedicare a parco vigneti sono circa 130 ettari e puntiamo a uno sviluppo a 70 ettari vitati entro il 2030 per una produzione che si attesterà sulle 400/500mila bottiglie. Abbiamo anche acquisito uno spazio a uso cantina nel borgo di Pancole, che ci aiuta molto in questo momento per la logistica dell'imbottigliamento, del magazzino e delle spedizioni, mentre stiamo progettando una nuova, grande cantina sotterranea nei pressi del castello che sarà scavata sotto la collina col minimo impatto ambientale e paesaggistico. I nostri vini vivono esclusivamente sul canale Horeca e con politiche d'assegnazioni selettive sia per il marcato domestico che per quelli internazionali, dove serviamo 25 Paesi. Infine Montepò si sta aprendo all'accoglienza degli estimatori con una nuova elegante sala degustazione, un negozio di vendita diretta e tour guidati in lingua sia in vigna che in cantina. Col tempo poi stiamo pensando anche a un progetto d'ospitalità, un circuito di agriturismo di charme negli 8 poderi della tenuta, visto che abbiamo anche una bellissima riserva di caccia". Dopo più di trent'anni dal tuo arrivo, che bilancio fai del progetto Maremma? "La considero come una seconda strada dei Biondi Santi, dove ho convalidato in maniera scientifica il concetto di cru alla francese, dato che si è dimostrato come la microzona cambi effettivamente le caratteristiche dell'uva e quindi del vino. I vini di Maremma hanno concentrazioni di antociani e tannini più ampie con alcolicità superiori perché qui bisogna fare i conti con un clima caldo, anche se temperato da un certa influenza del vicino mar Tirreno e ciò permette di avere rossi moderni, pronti e di una bevibilità immediata col fondamentale supporto del massimo dell'innovazione tecnologica". Quest'anno festeggi i trent'anni del tuo primo vino, il Sassalloro... "E' davvero una grande soddisfazione presentare sui mercati la vendemmia 2021, che rappresenta appunto i 6 lustri Sassalloro, che anche nell'etichetta ricorda questo importante anniversario". Ci descrivi il millesimo 2021 del Sassalloro? "E' un Sangiovese grosso (BSS11) in purezza da vigneti d'età tra i 15 ai 25 anni, maturato in barriques di Tronçais di legni non tostati per 14 mesi. Di gran classe, si distingue per la sua sapidità inconfondibile, dovuta alle componenti minerali presenti nel galestro dei suoli, che ne fa un vino armonioso ed elegante: rosso rubino concentrato e luminoso, brillante con riflessi quasi purpurei, al naso è intenso e pulito sprigionando complesse note floreali di rosa, mammola e violetta, nuances fruttate di ciliegia e frutti scuri di sottobosco, mirtilli, lamponi, amarene, visciole, boisé speziato di coriandolo, ginepro, erbe aromatiche, pepe nero, tabacco scuro con un'anima balsamica di macchia mediterranea. Sorso fitto e croccante ben sostenuto da una decisa freschezza e una intrigante mineralità che si esprime con sentori di grafite e spunti terrosi, mostra un patrimonio acido importante e maturo, mentre il fitto e setoso tannino si allunga in persistenza ed equilibrio. Trova il suo naturale abbinamento con la cucina tipica toscana, coi salumi della tradizione, con ricchi primi a base di ragù, carni di selvaggina, carni rosse e salcicce alla brace, arrosti importanti e formaggi di lunga stagionatura. È un ottimo vino da meditazione, da degustare da solo o durante occasioni speciali. Un vino che lascia pensare a una longevità di oltre trent'anni". Seppur erede della famiglia che ha letteralmente inventato il Brunello di Montalcino, Jacopo non si è mai seduto sugli allori di un glorioso retaggio ma, "homo novus", si è dimostrato un vulcanico creatore di nuove etichette di gran successo, dallo stile contemporaneo, ottenute da innovative interpretazioni frutto di un rigoroso studio scientifico, sia di vitigni autoctoni che internazionali, sempre nel segno di un legame vero con la terra.

IL BRUNELLO

Bartolommei di Caprili

VENDEMMIA 1978 FESTEGGIA QUARANT'ANNI

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

"Il nucleo originario della famiglia Bartolommei abitava al podere Marzolo nel comune di Cinigiano in provincia di Grosseto, situato dopo il ponte sull'Orcia verso Paganico – ricordava alcuni anni fa Alfo Bartolommei, grande agricoltore e vignaiolo scomparso a giugno 2021 - poi i miei nonni Giuseppe ed Elvira nel 1910 vennero a Montalcino come mezzadri della vastissima tenuta Villa Santa Restituta della famiglia Castelli Martinozzi al podere i Poggi, oggi chiamato Poggio Antico, allora proprietà del signor Guido, portando tutta la loro assai numerosa famiglia, compreso mio padre Alberto di soli 8 mesi".

"Nel 1915 iniziò la Prima Guerra Mondiale e mio nonno Giuseppe e suo fratello Quirino vennero richiamati a fare il servizio militare: mancando gli uomini validi per il lavoro ed essendo rimasti solo donne e ragazzi, il signor Castelli decide di passare la famiglia a Matre, un podere più piccolo. Una volta tornati gli uomini dalla Grande Guerra e divenuti grandi i figli, mio nonno Giuseppe cercò un podere più grande: era il 1928 e in quel periodo il signor Castelli non aveva disponibili poderi che facessero al caso dei Bartolommei, allora, in ottimo accordo con entrambi i proprietari, la famiglia si spostò ad Argiano dei conti Lovatelli, esattamente al podere Brizio, conducendolo a mezzadria fino al 1935. In quell'anno rimase libero al signor Castelli il podere Capanna così, essendo rimasti in ottimi rapporti di stima reciproca, venne a cercare noi Bartolommei per proporci di tornare sotto la sua tenuta, e così fu. Intanto mio padre si era sposato con mia madre Settimia nel 1934, io venni alla luce il 18 novembre del 1936 e nel 1942 iniziai a frequentare la scuola elementare a Tavernelle, fino alla licenza di V elementare, ottenuta nel 1946 con ottimi voti in pagella, che conservo ancora. Finite le scuole elementari, si lavorava tutto il giorno, facendo lavori leggeri, per esempio il pascolo del bestiame poi all'inizio dei 15 anni s'iniziava a fare tutti i lavori manuali, dalla zappa alla vanga alla falce per il fieno. Man mano che si cresceva si passava a lavorare con l'aratro trainato dai buoi, alla coltrina e al voltorecchio trainato dalle vacche. Nel 1951 avvenne una divisione fra mio padre Alberto e suo fratello Arnaldo, così rimanemmo in pochi per lavorare il podere Capanna, diversamente, al podere Caprili, un po' più piccolo,

si trovava una famiglia numerosa, così Guido Castelli giunse alla conclusione di fare il cambio. Il 16 gennaio 1952 ci trasferiamo al podere Caprili, portando tutto il bestiame e continuando nelle lavorazioni d'aratura e semina. Essendo personalmente molto amante delle piante di vite - a Caprili erano rimaste pochissime, circa 500 ceppi, a causa della filossera - e d'olivo, di cui c'era allora circa 800 piante, iniziai a frequentare i corsi di formazione che venivano condotti dal compianto dottor Bruno Ciatti dell'Ispettorato dell'Agricoltura, dal quale ho sempre avuto molti buoni consigli che col senno di poi si sono rivelati lungimiranti e avveniristici. Verso la metà degli anni Cinquanta iniziò nelle campagne l'evoluzione dei mezzi meccanici e subito mi resi conto che bisognava star dietro ai tempi, così, nei periodi di minor lavoro nel podere, andavo a imparare a guidare questi trattori. Nel 1960 sono trattorista all'azienda Argiano, poi finalmente, all'inizio del 1961, acquistai una trattrice OM50 cingolata, che mi permise sia di fare i lavori nel podere che di lavorare come terzista del Castelli a Santa Restituta. Il 30 settembre 1961 mi sono sposato con Anna Maria, nel 1962 nasce il primo figlio Manuele e nel 1964 il secondo Paolo. Nel 1965 il podere Capanna era rimasto vuoto e Cesare Castelli, figlio di Guido, mi disse: 'Vendo Caprili a te, ma se mi trovi anche un cliente che compra Capanna'. Noi sapevamo che Giovanni Mastropaolo, un imprenditore italiano che aveva fatto la sua fortuna in Sud America, proprietario della tenuta di Poggio alle Mura, voleva togliere tutti i contadini dai poderi e che la famiglia Fattoi non voleva smettere, così una sera andai a trovarli e li convinsi a venire l'indomani a vedere la Capanna: gli piacque e così comprammo i 2 poderi - furono i primi venduti dalla famiglia Castelli Martinozzi - noi attraverso un mutuo ventennale a basso interesse della piccola proprietà contadina, strumenti finanziari creati in quel periodo per far riprendere il settore agricolo. Infatti, come un po' dappertutto, anche a Montalcino le campagne si stavano fortemente spopolando, tutti se ne andavano a cercare il lavoro dipendente in città e purtroppo divenne il comune più povero della provincia di Siena. E quelli, come noi, che invece decidemmo di rilanciare e investire nella terra, all'inizio fummo addirittura derisi. Caprili, che allora fu pagato 6 milioni di lire, era una proprietà di 49 ettari complessivi, di cui una grossa parte a bosco - tuttora ne abbiamo ancora 15 ettari -, 10 ettari a seminativi e 5 ettari di oliveti. In quel periodo si produceva 70-80 quintali d'olive, sui 100 quintali di grano e 20-30 quintali fra orzo e altri cereali per il bestiame, infatti

A fianco Alberto Bartolommei; sopra una foto di famiglia

avevamo diverse maremmane e bastarde, incrocio fra la vacca di razza maremmana e il toro di razza chianina. Allora non avevamo neppure il vino per il consumo di famiglia, addirittura dovevamo acquistarlo, così con mio padre Alberto subito decidemmo nel 1965 d'impiantare un vigneto di 6.000 metri in coltura specializzata, 4.000 metri di Sangiovese con un po' di Canaiolo e 2.000 metri di Malvasia e Trebbiano: è quello che oggi chiamiamo vigneto 'Madre', di cui sono ancora in vita ben l'80% delle piante e da cui ricaviamo sempre le marze per le nuove vigne. Purtroppo nel settembre 1966, a soli 56 anni, scompare improvvisamente mio padre Alberto, non avendo ancora stipulato definitivamente l'atto d'acquisto ed essendo in piena fase d'impianto del vigneto ma, seppur un po' perplesso, decido, sempre insieme alla famiglia - la moglie e mamma, avendo in casa 2 figli molto piccoli di 4 e 2 anni e la nonna paterna – d'andare avanti e iniziare la trasformazione. Finito l'impianto del primo vigneto, allevato a capovolto, ho prodotto le prime uve nel 1969 e l'anno successivo mi ricordo benissimo di aver avuto già delle ottime uve. Nel 1971 ho impiantato il secondo vigneto e subito ho iniziato le pratiche per l'iscrizione all'albo dei vigneti del Brunello di Montalcino e nel 1972 sono diventato socio del Consorzio, che era nato nel 1967. Nel 1974 arriva la terza figlia Paola e in quegli anni abbiamo restaurato il podere e impiantato altri vigneti a Brunello, così nel 1978 avevamo 3 ettari in produzione. In quegli anni, vedendo che da parte dei mercati c'era una buona richiesta di vini imbottigliati, abbiamo tolto il bestiame e trasformato la stalla in cantina per l'invecchiamento, acquistando delle botti di rovere di Slavonia da 40 ettolitri. Fino ad allora vendevamo il vino sfuso in damigiane e una parte dell'uva certificata Brunello ad altre aziende, che avevano già iniziato a imbottigliare. Da quel punto, aiutato anche dai figli, abbiamo deciso di dedicarci sempre più alla coltura del vigneto, impiantandone altri ettari e seguendo direttamente la commercializzazione dei vini in bottiglia. Nel 1979 siamo usciti col nostro primo Rosso 1978, allora denominato 'dai vigneti di Brunello' e nel 1983 col primo Brunello annata 1978, solo 5.000 bottiglie, di cui subito alcune sono partite per gli Stati Uniti d'America, allora eravamo solo in 15 aziende". Con gli anni la conduzione di Caprili è poi passata ai 3 figli di Alfo - Manuele, Paolo e Paola - orgogliosi delle trasformazioni da loro prospettate e realizzate, ma sempre fedeli sostenitori della tradizione. "La crescita del parco vigneti è stata sempre molto graduale e per piccoli appezzamenti. Negli anni Ottanta vengono piantati circa 2 ettari, a cavallo fra gli anni Novanta e i primi anni Duemila altri 13 ettari, infine 3 ettari nel 2012 e gli ultimi 3,5 ettari nel 2017. E con quest'ultimo ampliamento la superficie vignabile a Montalcino è completa. Oggi l'azienda agricola Caprili si estende su una superficie complessiva di 58 ettari, divisi in 2

corpi, uno di 49 ettari a Montalcino e l'altro di 10 ettari a Cinigiano dove nel 2004 abbiamo acquistato il piccolo podere 'Pianelli', che fa da anello di congiunzione con le nostre radici maremmane, in cui insistono complessivamente 20 ettari di vigneti. A Montalcino i terreni sono di medio impasto, ricchi di scheletro e minerali, classificati come silicei tendenti al galestro, dove abbiamo il Sangiovese Grosso, invece dove abbiamo i vigneti per le uve bianche sono tendenti all'argilla, mentre a Cinigiano sono più calcarei, tendenti a tufo e argilla. A Montalcino 24 ettari sono a bosco e 25 coltivati, di cui 18 a vigneto (13,5 a Brunello, un ettaro a Rosso di Montalcino, 2 ettari a Sant'Antimo igt e la rimanenza a bianco e Moscadello), 4 ettari a oliveto con 2.000 piante con le cultivar tipiche toscane, frantoio, leccino e moraiolo, da cui si ricava un ottimo olio extravergine d'oliva che si fregia delle dop "Terre di Siena" e infine 3 ettari a seminativo. Il parco vigneti, che insiste accanto al centro aziendale, si compone di vigna 'Madre' di un ettaro, vigna 'Testucchiaia' di 3 ettari, vigneto 'ceppo nero', che prende il nome dal bosco soprastante, di 5 ettari, vigna 'Quadrucci' di mezzo ettaro, che prende il nome dal fosso sottostante, vigna 'ginestra di 3 ettari impiantata nel 2012, vigna 'Pino' del 3,5 ettari del 2017. A Cinigiano abbiamo 6,5 ettari coltivati a cereali, 2 ettari di vigna piantati nel 2012, uno a Sangiovese igt e l'altro a Vermentino, un oliveto di circa un ettaro con 260 piante, in prevalenza cultivar frantoio e leccino e una piccola percentuale d'impollinatori, pendolino e maurino, oltre a un piccolo podere". In questo lembo di terra vocata a sud-ovest di Montalcino, sul pendio della collina che degrada verso i fiumi Orcia e Ombrone, a soli circa 30 kilometri in linea d'aria dal mare, si producono 50mila bottiglie di Brunello di Montalcino nella versione annata; poche migliaia di bottiglie di Brunello versione riserva, che nasce con l'annata 1983 e viene prodotta naturalmente solo nelle annate eccezionali; 40mila bottiglie di Rosso di Montalcino; 60mila bottiglie di Ilex Toscana igt Sangiovese, dove confluiscono appunto tutte le uve Sangiovese che non vengono destinate a Rosso e Brunello di Montalcino, comprese quelle maremmane, un vino che non fa affinamento in legno, ma solo acciaio e cemento, venendo messo in commercio a marzo dell'anno successo alla vendemmia; 5.000 bottiglie di bianco igt Toscana Vermentino "Settimia" dalle vigne di Maremma, che viene fermentato per il 90% in acciaio e il 10% in legno piccolo per dare un pò di struttura e complessità. Senza scordare i 2 grandi vini della tradizione ilcinese, vengono prodotti in memoria degli avi, il Moscadello di Montalcino, di cui la famiglia Bartolommei è una delle ultime interpreti, infatti vi sono rimasti solo 11 produttori, e 300 mezze bottiglie all'anno di Vin Santo da uve Malvasia e Trebbiano. E infine 2 Grappe di Brunello, una bianca affidata alla distilleria Deta e l'altra barri-

cata riserva affidata alla distilleria Nannoni. L'azienda Caprili vinifica esclusivamente le uve prodotte dai propri vigneti, allevati a cordone speronato, a un'altitudine che va da 225 ai 330 metri slm, godendo a pieno dell'azione mitigatrice dei venti, che evitano ristagni d'umidità che possono arrecare dannosi attacchi fungini ai vigneti, pertanto gli unici interventi sono a base di sostanze di contatto, come rame e zolfo. Nel corso degli anni gli investimenti dell'azienda nella vitivinicoltura sono stati molti e concentrati sempre all'ottenimento di uve di grande qualità, così, in collaborazione con l'Università di Scienze Ambientali di Siena, sono stati portati avanti diversi progetti. L'obiettivo principale delle ricerche è stato l'individuazione nell'ambito aziendale dei Sangiovese più pregiati, ricavati dal vigneto più antico: la ricerca punta a estrarre il dna dei cloni che dovranno poi andare a riprodurre materiale d'impianto per i futuri vigneti, in modo da poter sempre più esaltare la tipicità, la particolarità e le caratteristiche proprie del Sangiovese Grosso di Caprili. Oggi le redini dell'azienda sono in mano ai 2 rappresentanti dell'ultima generazione, Giacomo, classe 1991, figlio di Manuele che, dopo il diploma di enotecnico presso l'istituto tecnico agrario 'Bettino Ricasoli' di Siena, si è laureato in Economia e Commercio ed oggi è l'enologo di Caprili e Filippo, classe 2003, figlio di Paola, diplomato al liceo linguistico: "Non ringrazieremo mai abbastanza nonno Alfo, che purtroppo ci ha lasciato e nonna Anna, che abbiamo perso nel giugno 2020 per la loro caparbietà e lungimiranza, che li portò a firmare il contratto d'acquisto del podere l'11 febbraio 1966, poiché, per motivi burocratici, non fu possibile stipularlo nell'anno 1965. Tutto considerato, dall'acquisto di Caprili, il passo successivo più importante che abbiamo fatto è stata la costruzione della nuova cantina, inaugurata nel 2015. I lavori iniziarono ad aprile 2013 con gli scavi poi sono proseguiti per circa 2 anni e mezzo. Volevamo un luogo di lavoro semplice con la possibilità di svolgere tutte le operazioni al medesimo livello, che dalla vinificazione si arrivasse, passando per l'invecchiamento, all'imbottigliamento e allo stoccaggio delle bottiglie. L'edificio, costruito seminterrato per circa due terzi con un tetto verde sopra, nel rispetto dell'ambiente e del paesaggio, oltre che per un'adeguata funzionalità, ha una superficie complessiva di 1.550 metri quadrati. Ma la cosa che ci ha dato veramente soddisfazione sono le facciate in pietra, realizzate con pietre che vengono tutte da Caprili, la maggior parte dallo scavo della cantina e altre che avevamo messe da parte dagli scassi dei vigneti". Che differenza c'è fra le vigne da Rosso e quelle da Brunello? "I 2 vini nascono dai soliti vigneti, c'è una distinzione solo per età di vigna, cioè le vigne più giovani sono destinate al Rosso di Montalcino, diciamo quindi dal primo anno veramente produttivo, che è il quinto, fino al quindicesimo anno,

dopo vi andiamo a produrre Brunello". Ci parlate del vostro stile di vinificazione? "Segue i processi naturali, prevedendo fermentazioni spontanee senza aggiunta di lieviti, facciamo lavorare solo quelli selvaggi presenti nelle uve per circa 10 giorni, dopodiché si procede alla macerazione sulle bucce per circa altri 10 giorni, questo non solo conferisce al nostro Sangiovese una sua precisa identità territoriale, ben riconoscibile e tracciabile, ma allo stesso tempo non lo omologa nel gusto e nei profumi, assecondando piuttosto la mutevolezza dell'andamento stagionale delle annate, esprimendo la particolarità e diversità d'ognuna di esse". Ci parlate dell'affinamento in legno? "Per l'affinamento del Rosso di Montalcino, dal 2017 utilizziamo un mix di legni, dove il vino rimane da 7 mesi a un anno, da una botte rotonda da 19 ettolitri passiamo a botti da 7,5 ettolitri poi tonneaux e infine barriques. Il passaggio in botte grande di rovere di Slavonia, un legno delicato per un vino elegante e da grande invecchiamento come il Brunello, è di 24 mesi sia per la versione annata, in legni a partire da 30 fino a 60 ettolitri, sia per la riserva, che va in botti da 40 ettolitri e viene imbottigliata nello stesso anno del Brunello annata. La differenza sta nel tempo d'affinamento in vetro, mentre il Brunello annata fa 7/9 mesi, la riserva rimane in bottiglia per un anno e mezzo". Quando talvolta stappate qualche vecchia annata, vi racconta la storia della vostra azienda, come si è evoluto il Brunello di Caprili? "Noi dividiamo in 2 tronconi l'evoluzione stilistica dei Brunello di Caprili, dal 1978 al 1995 troviamo un nota più selvaggia poi, dalla seconda metà degli anni Novanta a oggi, l'acquisto di nuovi legni, il controllo delle temperature e i metodi di vinificazione più moderni hanno consentito di crescere nell'eleganza, comunque in generale la tenuta e la bevibilità dei nostri vecchi Brunello è ottima. Senza scordare che non abbiamo mai saltato neanche un'annata di Brunello, producendone meno in annate sfavorevoli". Sta per entrare in commercio, dal 1° gennaio 2024, la grande annata 2019 di Brunello… "Il Brunello ha la fortuna di avere una preview, il Rosso di Montalcino, di cui tra l'altro per la vendemmia 2019 vi è stata una produzione record di più di 4,5 milioni di bottiglie, perciò avevamo già avuto l'impressione di un'annata che detiene potenza e struttura, ma al contempo anche tanta eleganza, siamo davanti a una vendemmia quasi irripetibile, davvero si sfiora la perfezione". Ma nella stesso momento verrà rilasciata sui mercati anche il Brunello Riserva "Ad Alberto" 2018… "Questa particolare Riserva, dedicata al nostro avo, nasce col millesimo 2010 e viene prodotta solamente nelle grandi vendemmie in circa 5.000 pezzi con le sole uve della vigna 'Madre' poiché deve avere una spalla acida molto sostenuta e una gran lunghezza di gusto per reggere invecchiamenti importanti, darà grandi soddisfazioni sensoriali nel futuro". La distribuzione della circa 150mila bottiglie annue è prevalentemente vocata all'estero, infatti circa il 75% della produzione è esportata per il 35% U.S.A., 20% Canada, 20% Brasile e poi Finlandia, Danimarca, Norvegia, Belgio, Germania, Svizzera, Giappone, Corea del Sud e solo il 25% è distribuito sul territorio italiano: "Senza scordare il nostro punto di vendita diretta, che è stato aperto fin dagli albori dell'azienda e per noi è importantissimo, qui si ferma tantissima gente, così riusciamo a comunicare quella che è la nostra idea di Brunello tradizionale". Quello dei Bartolommei, nell'economia del Brunello, è un fulgido esempio di quel gruppo di produttori ilcinesi con un passato da mezzadri, gran lavoratori che hanno riscattato il podere, passando intelligentemente da un'agricoltura povera e mista a una sempre più specializzata nella coltivazione della vite. Una vera famiglia, ancora animata dai sani principi d'una volta, che storicamente ha da sempre rappresentato l'ala più genuina, tradizionale e illuminatamente conservatrice del Brunello. Per questo i vini di Caprili spiccano per la loro classicità, saporosità e mineralità quasi terrosa, in cui viene fuori il tratto salino e sapido che esprime questo versante del 'continente Montalcino' che guarda l'Alta Maremma, uno stile austero con note di ruggine, tabacco e pietra bagnata e guizzi speziati e balsamici, per chi ama i Brunello veri.

DALLE Terre Rosse DI CLARA MONACI, IL BRUNELLO Corte dei Venti

andrea cappelli

Quella della Corte dei Venti è una storia antica: il borgo di Piancornello, di chiare origini medievali - le fonti dell'epoca parlano di un insediamento agricolo risalente al Duecento - è stato sicuramente ricostruito nel 1870, come attesta la scritta su un mattone di cotto posto sopra la porta d'ingresso, e ristrutturato poi nel 1938.

La storia si intreccia con quella di una famiglia da sempre legata al territorio montalcinese nel 1943, anno dell'acquisto del podere da parte di Duilia Cerretani e Alessandro Pieri, che passeranno il timone alla figlia Silvana Pieri col marito Alfeo Monaci per arrivare alla terza generazione con Clara Monaci, che sta trasmettendo la passione per la vitivinicoltura alla giovane, ma già appassionata figlia Elena. Clara conserva intatti ricordi, immagini e valori veri, come s'addice alla gente di campagna: "Il podere negli anni Quaranta contava circa 100 ettari di terreni, dove si allevavano maiali, pecore e vacche, ma avevano già anche dei mezzi per lavorare i terreni e per il movimento terra. Mi vedo ancora, come in un sogno, con mia nonna Duilia a pascolare le imponenti chianine e la ricordo lavorare la lana col fuso e fare i formaggi in casa. Come rivedo mio nonno Alessandro appendere a una trave in cantina i prosciutti ben salati... Tutto è rimasto così fino al 1975 circa, quando mio nonno, diventato anziano, iniziò a ridurre il bestiame e, in una parte dei terreni sottratti al pascolo, realizzò gli impianti per le vigne nei primi anni Ottanta". L'azienda, 15 ettari complessivi di terreni, di cui 9 a vigneto, è situata nella soleggiata parte sud-est del "Continente Montalcino", sulle prime propaggini dell'antico vulcano spento del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, tra i 200 e i 400 metri s.l.m.. Il nome "Corte dei Venti" – il logo dell'etichetta è infatti una rosa dei venti – deriva dalla particolare confluenza delle brezze marine che costantemente soffiano su questa collina, donando un clima tipicamente mediterraneo, privo di nebbie e

umidità con piogge primaverili. Tutto ciò garantisce ai vigneti condizioni favorevoli e salutari sia per le viti in fase vegetativa che per l'uva in vendemmia, infatti le lunghe giornate di luce sono ottimali per la graduale e completa maturazione dei grappoli, salvaguardandone la sanità e gli aromi. "Corte dei Venti" si trova al centro di uno spicchio di terroir, tra Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate, che si caratterizza per rossastri terreni collinari vulcanici, ricchi d'argilla calcarea ferrosa, freschi e ben dotati di sostanze minerali. E' in questo terroir e in queste particolari condizioni microclimatiche che il Sangiovese, allevato a cordone speronato, trova una delle sue massime espressioni. Per capire il momento ottimale dalla raccolta, manuale e con rigorosa scelta dei grappoli, oltre alle specifiche analisi sulla maturità fenolica, viene valutato direttamente in vigna l'equilibrio gustativo delle uve tramite l'assaggio dell'acino. La cantina, di recente costruzione e per buona parte interrata, è a temperatura e umidificazione controllata, suddivisa in 2 zone distinte, una per la vinificazione con vasche d'acciaio e l'altra d'invecchiamento con grandi botti di legno da 25 ettolitri per il Brunello e tonneaux e barriques per il Rosso di Montalcino e gli altri vini. La vinificazione avviene con rimontaggi soffici e delestages a temperatura controllata massimo a 24°, la macerazione sulle bucce, a seconda della tipologia di vino, va dai 12 a 28 giorni. Il Brunello, dal color rubino brillante e tipiche note di frutta rossa matura, che si integrano armonicamente con sentori di spezie dolci su un delicato sfondo etereo e balsamico, in cui si riconoscono sfumature di tabacco essiccato ed erbe officinali, è affinato lungamente in modo rigorosamente tradizionale. Coi suoi Brunello classici, sinceri, arios e sempre più espressivi, indissolubilmente legati al terroir, che ne sanno esprimere la potenza e la generosità e nel tempo stesso l'eleganza e la sobrietà, oggi Corte dei Venti è stabilmente un marchio di prima grandezza nel panorama di Montalcino. "La nostra ferma volotà è continuare a soddisfare coi nostri rossi i wine critic e i wine lovers – di dice Clara – così i tanti premi e i riconoscimenti ricevuti negli ultimi anni sono un grande stimolo a migliorare sempre". Corte dei Venti è un'azienda con un pedigree di tutto rispetto da sempre legato alla forte personalità delle figure femminili, a partire da Duilia Cerretani per passare alla figlia Silvana, alla nipote Clara alla bis-nipote Elena, ben 4 generazioni di donne, anima delle attività agricole e vitivinicole: "Siamo in attesa che la mia giovane vignaiola Elena prenda le redini – racconta Clara - intanto Le ho dedicato il nostro Brunello riserva, che si chiama appunto Donna Elena, perché Le sia di buon augurio per tante fantastiche vendemmie: dal color rubino luminoso e trasparente con tipici riflessi granati, note fruttate che s'amalgamano a spezie e foglie di tabacco, un grande equilibrio tra acidità e morbidezza, che s'integra a una struttura tannica straordinaria, viene prodotto solo nella grandissime annate, un Sangiovese Grosso pronto ad affrontare la sfida del tempo!". Ultimo nato "L'Abbraccio" Toscana Rosato igt, realizzato in stile francese, che si ottiene dalla vinificazione in bianco del vitigno autoctono Sangiovese grosso in purezza, affinato per 4 mesi in acciaio. Color rosa tenue, al naso note floreali di piccoli frutti, in bocca è un vino fruttato, fresco e dotato di una piacevole mineralità. Un intrigante rosé con un'etichetta artistica che rappresenta Elena che idealmente abbraccia, come gesto d'amore nei confronti del mondo.

Nella pagina a fianco Clara Monaci con la figlia Elena

Le Bèrne

REALTÀ DALLE RADICI TRADIZIONALI PER GRANDI INTERPRETAZIONI DEL TERROIR POLIZIANO

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Le Bèrne rappresenta una tradizionale realtà legata alla vinificazione del Nobile di Montepulciano, citato già nel 1685 dal poeta Francesco Redi, che lo elogiava nell'opera "Bacco in Toscana", descrivendolo "d'ogni vino il Re!".

Redi rimase talmente colpito dalla sua eleganza e finezza, a tal punto da scrivere un'ode al conte Federico Veterani, nella quale ne decantava ampiamente le caratteristiche. De Le Bèrne risulta curiosa l'origine del nome, che deriva dal termine del vocabolario tardo etrusco "verna" o "verena", che simboleggiava un colle dove "svernare" ossia trascorrere l'inverno al riparo dal freddo, mitigati da un clima mai rigido. La storia agricola della Valdichiana è caratterizzata dalla presenza di grandi fattorie e poderi condotti a mezzadria, che hanno contribuito a modellare il paesaggio di Montepulciano e dintorni. Proprio da una storia di mezzadria contadina nasce l'azienda vitivinicola Le Bèrne, che nel 1967 venne riscattata e comprata da Egisto Natalini e dal figlio Giuliano, che già conducevano il podere appunto in regime mezzadrile, dal notaio e avvocato Vincenti, una famiglia benestante che aveva a Montepulciano ben 5 poderi. L'azienda, di 7 ettari, poco meccanizzata e con tantissimo lavoro manuale da fare, era allora divisa in 2 corpi, uno in collina e uno in pianura, e proprio quest'ultimo era più importante in passato per via del gran valore dato ai seminativi, dove veniva seminato il grano e agli allevamenti. L'azienda all'inizio è nata come realtà zootecnica, nel senso che venivano allevate 3 vacche chianine, di cui si vendevano i vitelli e 3 scrofe. Ma c'era anche un po' di vigna, infatti si facevano 60 quintali d'uva all'anno per il consumo familiare, ma anche un pò per la vendita. L'impianto del primo vigneto specializzato di un ettaro vicino al centro aziendale risale al 1969, ancora presente in azienda, tanto che produce l'uva migliore, a cui si aggiunsero nel 1971 altri 4.000 metri d'impianto. Per tutti gli anni Settanta e Ottanta l'azienda Le Bèrne si limitò a vendere il vino in damigiana per uso familiare, mentre le vacche chianine fino dismesse negli anni Ottanta quando ci fu la crisi della carne con l'introduzione nel mercato nazionale delle razze francesi, mentre i maiali rimasero fino a fine anni Novanta. Al 1992 data il terzo impianto di vigneti di circa 3,5 ettari in località Chiesa, mentre il quarto in località Poggio di circa un ettaro vide la luce nel 1997. A Metina nel 2015 è stato impiantato circa un ettaro e mezzo per finire con Cervognano, dove da fine anni Novanta al 2022 sono stati impiantati 5 ettari. La svolta avviene negli anni Novanta con i fratelli Andrea e Laura, nipoti di Egisto e figli di Giuliano e Ada, che entrano nella gestione aziendale e cominciano a imbottigliare e commercializzare il Vino Nobile dal 1997. "Mi sono diplomato perito agrario nel 1991 alle Capezzine di Cortona – racconta Andrea Natalini – e già avevo il pallino di fare questo lavoro da grande, continuando a valorizzare i vigneti impiantati da mio nonno. Fresco di studi enologici, gli inizi degli anni Novanta ho lavorato per sei mesi al Consorzio del Vino Nobile e per le associazioni di categoria dei viticoltori, conoscendo in maniera più approfondita il mondo del vino". I Natalini, da fine anni Novanta, hanno anche cominciato a frequentare le più importanti fiere del settore, così oggi commercializzano i propri vini non solo in altre parti d'Italia, ma anche nei mercati esteri tradizionali quali Svizzera, la Germania, i Paesi Bassi e gli USA. Mentre Laura è l'anima commerciale e d'accoglienza dell'azienda, Andrea segue il lavoro in vigna, affiancato da Paolo Vagaggini, enologo fuoriclasse del Sangiovese, per quanto riguarda le attività in cantina, insieme al quale la famiglia ha gradualmente innovato l'attività agricola in termini di sperimentazione e perfezionamento delle tecniche di vinificazione. La cantina le Bèrne è situata nella splendida campagna di Montepulciano in località Cervognano nei pressi della frazione d'Acquaviva, terroir riconosciuto come molto vocato alla viticoltura sin dal Quattrocento. L'azienda, ancora a conduzione strettamente familiare, si estende oggi per 21 ettari, 13 dei quali coltivati a vigneti, tenuti come se fossero un giardino, 2 ettari d'uliveto e 6 di seminativi in pianura, da cui tutto è iniziato. Le dolci colline su cui poggia il parco vigneti, allevato a cordone speronato bilaterale bilanciato e guyot doppio a circa sui 350 metri d'altitudine, sono d'origine pliocenica con presenza di sassi, ciottoli e fossili di conchiglie, che rendono i suoli perfetti per la crescita d'uve adatte alla produzione di grandi rossi. L'azienda, che insiste in una zona geograficamente aperta con molti sbalzi termici e clima continentale, conduce i propri vigneti nel massimo rispetto di ambiente, natura, ecosistema e biodiversità, così da arrivare a raccogliere, selezionando a mano i grappoli, uve schiette e sane,

Andrea Natalini con il nipote Federico Fastelli

ricche e concentrate in ogni più piccola sfumatura organolettica. La produzione complessiva è di 55mila bottiglie annuali, suddivise tra 20mila di Rosso di Montepulciano, 25mila di Vino Nobile di Montepulciano, cinquemila di Riserva di Vino Nobile, duemila del cru di Vino Nobile "Cervognano Alto", tremila di rosso igt Toscana "L'Affronto". Il Rosso di Montepulciano, la più giovane delle denominazioni "doc" della zona, ottenuta nel 1988, si produce con uve Sangiovese (a Montepulciano denominato Prugnolo Gentile) in purezza. Con una produzione d'uva di 60 quintali a ettaro, la vinificazione viene effettuata con una macerazione di circa 20/25 giorni sulle bucce con intensi rimontaggi iniziali scalari, breve quiescenza statica in fase finale, temperatura controllata a massimo 28°. Segue un affinamento di 4/6 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, 4 mesi minimo in bottiglia e va in commercio l'anno successivo alla vendemmia. "Petit vin" della cantina, la cui prima etichetta è della vendemmia 1999, si tratta di un vino dal color rosso rubino tendente al porpora, dal profumo intensamente fruttato e vinoso, in bocca è equilibrato, persistente e leggermente tannico. Di gran godibilità, riesce ad affascinare per freschezza citrina e la beva leggera. Rotondo e corposo, la caratteristica principale è la giovinezza che lo rende un rosso da tutto pasto, adatto ad accompagnare i pranzi della tradizione toscana: i poliziani lo consigliano coi "pici al ragù", pasta fatta a mano tipica di Montepulciano. Ma a Le Bèrne c'è anche una gran tradizione culinaria, infatti mamma Ada è considerata una delle migliori massaie poliziane a produrre i pici: "E' sempre stato un piatto poverissimo, acqua e farina e da piccola era spesso in tavola. Per noi fa parte del dna, così la domenica si 'appicìa' sempre!". Il Nobile di Montepulciano, che ha ottenuto la docg nel 1980, è ritenuto uno dei più prestigiosi rossi italiani. Con una produzione d'uva di 50 quintali all'ettaro, le tecniche di vinificazione prevedono una lunga macerazione di circa 25 giorni sulle bucce con intensi rimontaggi iniziali e follature, lunga quiescenza statica in fase finale, temperatura controllata a massimo 30°. In ordine all'invecchiamento, l'intrigante Vino Nobile de Le Bèrne, Sangiovese in purezza, la cui prima etichetta è della vendemmia 1997, rimane 24 mesi in legno (70% in rovere di Slavonia da 25 ettolitri e 30% in barriques di terzo e quarto passaggio) e 12 mesi minimo in bottiglia: color rosso rubino di buona concentrazione, il bouquet è intenso con evidenti note fruttate e sentori di frutti di bosco, ciliegia e vaniglia. In bocca l'ingresso è pieno, rotondo e persistente con una discreta componente tannica. Rosso intrigante e d'ampia intensità aromatica, è classico l'abbinamento con arrosti di carni rosse e bianche, tutti i formaggi, tra i quali predilige il pecorino di Pienza. In annate particolarmente felici viene prodotta la potente versione riserva del Vino Nobile, Sangiovese con un saldo del 3% di Colorino proveniente da una vecchia vigna, la cui prima etichetta è della vendemmia 1999. Con una produzione d'uva di soli 30/40 quintali a ettaro, la vinificazione prevede una lunghissima mace-

razione sulle bucce di circa 35 giorni con intensi rimontaggi iniziali e follature, lunghissima quiescenza statica in fase finale, temperatura controllata a massimo 28°. L'invecchiamento è di 36 mesi in legno (40% in rovere di Slavonia da 25 ettolitri e 60% in barriques di primo e secondo passaggio) e 12 mesi minimo in vetro per un vino che si presta molto al lungo invecchiamento. Color rosso rubino intenso e profondo, l'aroma è ampio e caratterizzato da sentori di frutta matura e note di speziatura. In bocca è intenso, armonico, persistente e fine, di gran corpo e struttura. Con un profilo aromatico complesso e avvolgente, l'abbinamento ideale sono gli arrosti di carni rosse, la selvaggina, la cacciagione e i formaggi stagionati. Il cru "Cervognano Alto", la cui prima etichetta è della bellissima vendemmia 2019, proviene da un terroir sapido - suoli d'origine pliocenica con sabbie fini e limi argillosi, mentre calcarei sono i terreni localizzati nella zona collinare a ovest vicino a un torrente - che "regge" il Sangiovese in purezza davvero molto bene, probabilmente è la sottozona più pregiata della denominazione. È un rosso nel segno dell'eleganza, ottenuto da un'unica porzione di vigneto impiantato nel 1999, che promette una sua straordinaria unicità: dopo una macerazione di circa 30 giorni, invecchia per 2 anni in botti da 10 ettolitri e poi fa un anno di bottiglia. Evidentemente incluso nel progetto "Pieve", qui siamo nella parrocchia di Sant'Andrea a Cervognano (fundus gentis cervoniae) a est di Montepulciano, che contava 332 anime. Il filo conduttore di tutti i vini de Le Bèrne, realizzati solo con lieviti indigeni e senza chiarifica, quindi ricchi di tutte le sostanze che rendono così speciale il Sangiovese, è la tessitura leggiadra, fresca e verticale che vien fuori al meglio in an-

nate meno calde, ma che, anche in quelle torride, riesce comunque a contenere gli eccessi di calore e la maturazione del frutto, mantenendo un'articolazione raffinata e ben bilanciata. L'igt "L'Affronto" è un blend di 2 rari vitigni autoctoni, il Colorino, che porta in dote potenza e colore e il Mammolo, che esprime profumi e delicatezza La vinificazione prevede un media macerazione sulle bucce con intensi rimontaggi iniziali scalari, breve quiescenza statica in fase finale, temperatura controllata a massimo 28° per un affinamento di 10 mesi in acciaio e 12 mesi minimo in bottiglie: color rubino profondo con vivaci riflessi purpurei, intensi profumi di frutta matura e fiori con note speziate, si consiglia l'abbinamento con carni di cinta senese. Il Vin Santo di Montepulciano è la terza, ma non per importanza, doc del territorio del Nobile. Nasce da un'antichissima e tradizionale ricetta e rappresenta da sempre il simbolo dell'ospitalità, utilizzato per scaldare il

corpo dei forestieri di passaggio dalla collina, per festeggiare lieti eventi o per brindare alla domenica. La versione classica porta il nome di "Mamma Ada", perno della famiglia Natalini. Da sempre le "uve scelte" 20% Malvasia e 80% Grechetto Bianco, a Montepulciano detto "Pulcinculo", di cui alcune piante ancora esistenti in azienda hanno più di 200 anni, vengono poste in appassimento in stuoie di canniccio fino a fine gennaio per poi esser pigiate e messe a maturare insieme a una "madre" molto antica, che già usava nonno Egisto, nei caratelli per ben 8 anni, dove avviene la fermentazione e l'affinamento. Tutto il processo vede protagonista la "Vinsantaia", tipico sottotetto, luogo dove i caratelli subiscono volutamente tutte le escursioni termiche dell'anno. Il Vin Santo "Ada", di cui si producono 600 mezze bordolesi all'anno, ha color ambrato, profumo molto intenso di frutta secca e note di miele e spezie, in bocca è pieno, dolce e persistente. Ottimale da bere in compagnia a fine pasto con i dolci secchi della tradizione, è perfetto anche come vino da meditazione. L'altra

versione di Vin Santo è l'Occhio di Pernice, di cui si producono 450 mezze bordolesi all'anno con 80-90% di Sangiovese e un saldo di Mammolo e Canaiolo, che riposa nei caratelli addirittura ben 12 anni. Ma da sempre in Toscana la coltura della vite si accompagna a quella dell'ulivo, così alla bella gamma dei vini si affianca un olio extravergine d'oliva (EVO) d'alta qualità, prodotto con 600 piante delle tradizionali cultivar toscane Leccino, Frantoio e Moraiolo, allevate a vaso policonico e raccolte con metodi tradizionali a mano dall'ultima settimana d'ottobre alla seconda di novembre e portate al frantoio entro il giorno successivo per garantirne l'immediata frangitura con estrazione a freddo. Il nettare che se ne ottiene è limpido, di color verde carico, dal profumo fruttato e gusto equilibrato nei suoi toni piccanti, intenso e persistente. Adatto al condimento a crudo di tutte le pietanze, è ideale su fresche insalate, primi piatti come la ribollita o zuppe di legumi e su carni rosse grigliate. Una passione e dedizione quella di Andrea Natalini che lo ha portato a diventare per 2 volte presidente del Consorzio del Vino Nobile – di cui l'azienda è socia dall'anno 2000 – nel periodo 2013-2018, per circa un mandato e mezzo: "È stata una bella esperienza, entrare in un mondo che prima vedevi solo da lontano aiuta a comprendere meglio la realtà del vino. Tuttavia è stata anche un'esperienza molto impegnativa per chi come me gestisce una piccola azienda familiare, che richiede presenza quotidiana". Andrea è molto orgoglioso del nonno Egisto, scomparso nel 1982, che assieme al padre Giuliano gli hanno tramandato la rustica e semplice filosofia del bravo vignaiolo, che lui porta avanti con vini concreti, schietti, che poco concedono alle mode. Infatti l'attaccamento alla terra e alla tradizione in questa azienda è tutto: "Il vino qui è sempre esistito, le uve però venivano portate da mio padre col carro a Montepulciano per essere lavorate. Oggi siamo rimaste tra le poche aziende autoctone, da generazioni. Qui a Montepulciano ormai se ne contano solo 6-7. E considera che mio padre oggi continua a dormire nella stanza in cui è nato". E oggi in azienda è entrato a far parte del team familiare anche il giovane Federico Fastelli, figlio di Laura, fresco enologo dal piglio sperimentale. A Le Bèrne è possibile visitare la cantina ed è disponibile una sala per degustazioni con un finestrone che regala una splendida vista mozzafiato sulla vallata e sui filari dove, oltre alla possibilità di degustare in un ambiente caldo e accogliente i vini, è possibile organizzare delle belle merende tradizionali toscane a base di prodotti tipici, naturalmente con bruschette condite con l'olio extravergine di casa. Le Bèrne, cantina dallo squisito (in tutti i sensi) clima familiare - quando si arriva in questa azienda il primo movens è famiglia: vera, autentica, forte - è una realtà artigianale d'origini antiche dall'indubbio fascino, che nella sua storia enoica ultradecennale legata al Nobile di Montepulciano, ha saputo interpretare al meglio la sottozona di Cervognano, luogo simbolo dove dove la famiglia Natalini coltiva le sue uve e realizza vini identitari.

Leonardo Bellaccini

andrea cappelli

L'ENOLOGO DI SAN FELICE, AZIENDA ICONA DEL CHIANTI CLASSICO, FESTEGGIA 40 VENDEMMIE

Un’azienda vitivinicola ha la sua anima, non occorre dirlo, nel suo enologo. Leonardo Bellaccini è l’enologo che anima San Felice. Leonardo è nato a San Prospero, quartiere centrale di Siena, nel 1963 proprio in casa, uno degli ultimi, in quella dove ancora abita la madre, nella Nobil Contrada dell’Oca, di cui è fervente contradaiolo, rione che lo ha visto bambino.

La famiglia non aveva interessi nel mondo del vino, ma in Leonardo è ancora vivido il ricordo del suo babbo che lo portava in Chianti a comprare il vino per casa: “Un sabato pomeriggio al mese si partiva con la damigiana nel baule della macchina alla volta del Chianti, dove mio babbo conosceva qualche contadino. Qui si girava 2 o 3 poderi, mio babbo assaggiava il vino, sceglieva quelle che secondo lui era il migliore, si faceva riempire la damigiana e si tornava a casa per imbottigliare. Io ero addetto all’avvinatura delle bottiglie poi si imbottigliava con la canna, tappo corona e quello era il vino quotidiano che ci bastava per un mese”. Ma quando fu adolescente, ecco un altro ricordo legato al mondo del vino chiantigiano: “All’età di 14 anni mio babbo mi portò un fine settimana a fare la vendemmia da un contadino di sua conoscenza presso la fattoria di Montechiarino: allora la raccolta veniva fatta ancora col carro trainato dai buoi, dove veniva posizionato il tino, dentro al quale venivano scaricati i panieri con l’uva e, quando i grappoli erano arrivati a metà tino, noi ragazzi iniziavamo a pigiare coi piedi, in modo che vi entrasse più uva per poi infine arrivare con tino bello pieno in cantina”. La scelta di frequentare l’Istituto Agrario Bettino Ricasoli di Siena avvenne più per esclusione delle altre tipologie di scuole superiori, che per reale convinzione… “E mentre frequentavo il secondo anno, il preside Narciso Diadori riuscì ad aprire il corso di enologia e viticoltura. Sinceramente non sapevo neppure di cosa si parlasse, fu il mio amico Roberto Bruchi che mi iscrisse, a mia insaputa, perché altrimenti non si sarebbe raggiunto il numero minimo di frequentanti per dar via al corso. In classe eravamo solo in 15, un gruppo piccolo, unito, molto seguito e devo dire che da subito questo corso tecnico iniziò a intrigarmi e divenni anche un bravo studente. Così frequentai gli ultimi 3 anni dell’Istituto Agrario, diplomandomi nel 1983 in Viticoltura ed Enologia. Quelli coi migliori voti fummo io, Andrea Maramai e Giovanna Morganti, figlia del Direttore Generale della fattoria di San Felice Enzo Morganti che, sedendo nel consiglio d’amministrazione del Consorzio del Chianti Classico, ci fece avere una borsa di studio

La piazza del borgo di San Felice

per poter fare 3 mesi d'esperienza sul campo. Il battesimo fu quindi la bella vendemmia del 1983: tutte le mattine ci presentavamo presso la sede del Consorzio, dove ci veniva comunicato l'elenco delle aziende dove saremmo dovuti andare a prendere i campioni d'uva poiché il Consorzio monitorava l'andamento della maturazione in tutto il territorio. Dopo la vendemmia, sempre insieme ad Andrea e Giovanna, ci iscriviamo tutti e 3 alla facoltà di Biologia presso l'Università di Siena poiché allora non esisteva ancora in Italia nessun corso universitario di Enologia. Inizio a frequentare le lezioni, supero l'esame di Fisica e a maggio del 1984 mi chiama Enzo Morganti di San Felice, che conoscevo molto bene, avendo studiato diversi anni insieme alla figlia Giovanna, che aveva una sorella più grande, Donatella, che lavorava nel laboratorio analisi di San Felice, ma voleva interrompere la collaborazione per fare altro. Il colloquio con Morganti andò talmente bene che il 4 giugno fu il mio primo giorno di lavoro ufficiale con contratto da subito a tempo indeterminato. In realtà ti confesso che ero già stato a lavorare a San Felice, la prima volta le vacanze di Natale in cantina per pagare una multa che avevo preso con la moto, che se lo avesse saputo mio babbo me l'avrebbe sequestrata e la seconda nell'estate della quinta liceo, quando per fare un po' di soldi per le vacanze rimasi un mesetto a lavorare nei vigneti difronte alla fattoria". Com'era organizzato il lavoro a San Felice a metà anni Ottanta? "Oggi la struttura organizzativa del personale è molto strutturata, allora dovevi essere flessibile e

interpretare più ruoli, ho fatto dall'uomo di cantina alle visite – ho fatto vedere l'azienda dalle scolaresche fino a grandi professori di Bordeaux - e anche un po' di vendita e forse è stata proprio questa tipologia di lavoro, che spaziava in ambiti diversi e che poi mi ha permesso di viaggiare sia per ragioni tecniche ma anche commerciali, il motivo principale per cui mi sono da subito trovato molto bene a San Felice. Ora sembra impossibile, ma in quel periodo un problema era che, quando il direttore commerciale era in giro per il mondo a vendere il vino, non c'era nessuno in grado di rispondere al telefono in inglese, a parte me. Così, per migliorare la lingua, che già avevo studiato a scuola, nel luglio del 1984 l'azienda mi mandò per 2 settimane in una famiglia in Inghilterra per acquisire più fluidità nella conversazione, anche se non avevo ancora maturato ferie…". Che personaggio era il mitico Enzo Morganti? "Una persona aperta a tutti, tanto che la sua casa intorno all'ora di pranzo era un porto di mare, c'era sempre un posto a tavola per tutti. Mi ricordo molto bene delle tante discussioni e riunioni, cui partecipavo solo da spettatore, con altri importanti produttori del territorio relative al disciplinare della nuova DOCG . Un riconoscimento quello della DOCG di grande prestigio, ma un disciplinare ancora inadeguato. Fu poi nel 1996, a conclusione di un iter durato 70 anni, che al Chianti Classico verrà riconosciuta la propria autonomia dal Chianti generico con un disciplinare specifico. Pertanto, il Chianti Classico dal 1996 non è più sottozona della denominazione Chianti, ma denominazione a sé. L'aggettivo che trovo più calzante, ricordando oggi Enzo Morganti, è lungimirante. Da sue idee infatti sono nati tutta una serie di fondamentali progetti intorno al mondo del vino per San Felice e non solo, che si sono poi concretizzati nei decenni a venire". Come il rapporto con le Università… "Oggi una miriade di aziende vitivinicole collabora con istituti di ricerca universitari, invece negli anni Ottanta, quando la facoltà di riferimento era quella di Firenze coi professori Pisani e Bandinelli, se volevano fare una tesi sperimentale sulla viticoltura non avevano altre porte a cui bussare, se non quella di San Felice, dove venivano accolti a braccia aperte, essendo stata l'azienda da sempre profondamente coinvolta in un'intensa attività di ricerca e sperimentazione viticola. E con loro è iniziata anche la genesi del 'Vitiarium', cioè la raccolta sistematica dei vitigni autoctoni del territorio toscano, quando questa parola era del tutto desueta. E' nel 1986 che inizia difatti una ricerca basata sullo studio e la ricerca di vitigni minori nel Vitiarium – nato su un terreno che ospitava un oliveto andato distrutto nella terribile gelata del 1985 - unico per varietà e dimensione, con 1,6 ettari vitati e 231 vitigni coltivati. Questo vigneto sperimentale nasce con lo scopo preservare, salvare dall'estinzione e valorizzare gli antichi vitigni autoctoni

toscani con ricerche sul loro patrimonio genetico. Quando poi, intorno al 2010, la tecnologia ci ha consentito di studiare il DNA della vite e siamo stati in grado di fare uno screening completo sul genoma, in questo caso in collaborazione con l'Università di Pisa, abbiamo capito che molti di questi vitigni avevano nomi diversi, ma in realtà erano sinonimi, così oggi siamo a 110 varietà. Il concetto di Morganti di legare il mondo dello studio, della formazione e del lavoro è stato visionario". Altro grande lavoro a cui hai partecipato insieme a Morganti è stato il progetto "Chianti Classico 2000"… "Nasce verso la fine degli anni Ottanta - e fu così denominato pensando ai futuri reimpianti - dall'esigenza di rispondere al bisogno di rinnovamento della viticoltura nell'area di produzione del Chianti Classico attraverso uno studio delle tecniche agronomiche e del materiale vegetale per ottenere nuove e preziose informazioni per il reimpianto dei vigneti. Fu così possibile individuare 239 presunti cloni, fra i quali sono stati selezionati 24 cloni di Sangiovese, 8 di Canaiolo e 2 di Colorino che, risultati esenti dalle principali malattie virali, sono stati poi sottoposti a ulteriori controlli tecnologici. Al termine del periodo di sperimentazione si è giunti all'omologazione di 7 nuovi cloni di Sangiovese e di uno di Colorino, e alla relativa iscrizione nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite con la sigla 'Chianti Classico 2000'. Io ho personalmente partecipato al panel di questo lungo e approfondito studio, che aveva come obiettivo il miglioramento del potenziale qualitativo del Sangiovese nella regione e qui a San Felice c'era uno dei 16 vigneti sperimentali". Purtroppo nel gennaio 1994 improvvisamente e prematuramente scompare Enzo Morganti e da allora per trent'anni sei stato l'enologo solista di San Felice… E' stata una grande perdite sia dal punto di vista umano che professionale, considerando anche il fatto che in azienda non avevo un referente con cui confrontarmi, essendo tutti i miei superiori di formazione amministrativa e non tecnica. "Certo, l'ultima parola sulla qualità dei prodotti è stata la mia, ma sono sempre stato supportato da un grande team di professionisti sia per la parte agronomica in vigna che enologica di cantina. A livello filosofico, sul Chianti Classico ho sempre puntato sul Sangiovese in purezza o in blend con vitigni autoctoni per riflettere proprio il carattere intimo del nostro terroir e dell'importante denominazione storica su cui insiste. Il bel Sangiovese profumato che nasce a San Felice ha un particolare carattere d'estrema apertura, ricchezza e morbidezza allo stesso tempo". E poi è venuto l'altro grande progetto in ordine alla viticoltura di precisione… "Nei primi anni 2000 stavamo operando dei reimpianti e dovevamo prendere delle decisioni importanti che ci avrebbero impegnato nei decenni a venire, così nel 2001 inizia la collaborazione col professor Attilio Scienza dell'Università di Milano, che viene a San Felice solo un paio di volte all'anno, ma

ogni volta per me, passandoci insieme un'intera giornata, è come assistere a una lectio magistralis privata, una crescita culturale d'importanza fondamentale. E non ringrazierò mai abbastanza il professore d'avermi messo in contatto coi 'preparatori d'uva' Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, 2 friulani entrambe classe 1966 che, alle spalle famiglie d'origine contadina legate all'agricoltura e alla viticoltura, dopo anni di ricerche e sperimentazioni nei vigneti di tutt'Europa, hanno messo a punto il 'metodo di potatura ramificata Simonit&Sirch', che ha codificato le corrette regole di potatura della vite: fu il primo step per l'implementazione di una viticoltura rispettosa della

fisiologia della pianta volta a migliorarne performance e longevità. Nel 2003 Simonit & Sirch hanno fondato i 'Preparatori d'uva', l'unico gruppo strutturato a livello internazionale nel settore della formazione del personale addetto alla potatura manuale dei vigneti e nel 2009 hanno ideato la 'Scuola Italiana di Potatura della Vite', centro di formazione permanente in partnership con importanti centri di ricerca, unico nel suo genere a livello internazionale, che oggi ha 15 sedi nelle principali regioni vinicole italiane, di cui la prima, ormai 12 anni fa, è stata inaugurata proprio a San Felice con l'obiettivo di divulgare nuovi concetti e nuovi metodi di quest'importante operazione nei vigneti. Altro importante aspetto che abbiamo affrontato con il Prof. Scienza è quello di migliorare l'equilibrio produttivo dei nostri vigneti attraverso la "viticoltura di precisione". Anche questo argomento è stato sviluppato con il supporto di ex allievi del Prof Scienza, AGER, di Iacopo Cricco e Luca Toninato. Lo scopo ultimo della viticoltura di precisione è quello di riportare l'uniformità produttiva nei vigneti per riuscire a compensarne le disformità, cioè le differenti aree di vigo-

La tenuta Campogiovanni a Montalcino

re, che poi si traducono anche in disformità produttive: a chi non piacerebbe avere gli acini tutti uguali e allo stesso punto di maturazione… Tutto ciò si può ottenere mettendo le piante in condizioni fisiologiche ottimali per recuperare l'equilibrio e allungarne la vita perché tutti sappiamo che i vigneti maturi producono un po' meno, ma uve di miglior qualità. E' anche una questione legata alla sostenibilità poiché il reimpianto precoce di un vigneto, magari a soli vent'anni di distanza dal primo impianto, non solo è molto oneroso dal punto di vista economico, ma anche ambientale, visti le migliaia di quintali di gasolio che vengono bruciati dagli escavatori per l'espianto, lo scasso e i drenaggi. Quello di ridurre le differenze, andando verso l'equilibro, è un obiettivo perseguibile e, oltre alla potatura, ci possono venire in aiuto la concimazione e l'irrigazione che sono i 2 fattori, l'acceleratore e il freno, di un vigneto: dove c'è da spingere si dà più da mangiare e un po' più d'acqua, dove c'è da frenare se ne dà meno e questo consente di riequilibrare il tutto. Nel caso di San Felice tutti i vigneti sono senza irrigazione, così facciamo una nutrizione a rateo variabile, quindi la quantità di concime che si stabilisce per un ettaro non viene distribuita uniformemente, ma a seconda delle mappe di vigore che poi, attraverso un calcolo, vengono trasformate in mappe di prescrizione: in quell'angolo di vigneto si dà un po' più di concime perché le viti sono stente, mentre nell'altro angolo se ne dà meno e magari nel mezzo, dove c'è un po' più accumulo di terra fertile, non se ne dà affatto perché le viti sono già sufficientemente in salute. E dopo oltre 10 anni d'applicazione di questa tecnica, devo dire che i vigneti di San Felice hanno ottenuto mediamente una buona uniformità, direi un bell'obiettivo raggiunto". E poi arriva il momento della raccolta… "Anche in questo caso l'uniformità è una chimera: l'uva, come tutti i tipi di frutta,

Il viale di cipressi di Bolgheri

assaggio quotidiano, cominciando a individuare delle macro famiglie, a seconda dei caratteri che si vogliono enfatizzare, quindi Chianti Classico annata, riserva e gran selezione perché, anche se logicamente le gran selezioni hanno delle specifiche vigne di provenienza, a volte di ogni vigna c'è più di una vasca. La selezione continua poi con l'assaggio nella fase d'affinamento in legno, sempre nell'ottica di una scala gerarchica produttiva". Senza scordare che Tu sei considerato il padre nobile del Pugnitello… "E' un antico vitigno toscano originario della Maremma, chiamato così per la forma del suo grappolo che richiama un piccolo pugno, riscoperto e studiato in collaborazione con le Università di Firenze e Pisa nel Vitiarium. Si tratta di un vitigno un po' tardivo e con la buccia spessa, che perciò arriva bene a maturazione, ma rustico, ostico, difficile con grappoli molto piccoli e naturalmente caratterizzato da basse rese. Dopo 3 anni di micro vinificazioni venne sovrainnestato nel 1993 su mille piante e i risultati enologici furono così confortanti che ci facemmo carico dell'identificazione genetica e di tutto il percorso burocratico per l'iscrizione al Registro del Ministero, che arrivò nel 2002 per la conseguente autorizzazione alla coltivazione sul territorio. Le prime 3 barriques vinificate in purezza furono della vendemmia 1995, mentre la prima bottiglia effettivamente in commercio è uscita nel 2006 con la vendemmia 2003. Oggi a San Felice ne abbiamo ben 12 ettari messi a dimora negli areali più favorevoli, diventando il secondo vitigno più importante per noi dopo il Sangiovese. A San Felice il Pugnitello, uva toscana dimenticata che ha poi mostrato tutto il suo potenziale per produrre un gran vino rosso, dopo vent'anni di ricerca e sperimentazione, viene valorizzato sia in purezza nell'I.G.T.

matura in maniera un po' scalare, c'è contemporaneamente quella ancora verde, quella perfetta e poi anche quella che è già troppo avanti. Una selezione per grappoli in campo è già un buon passo, ma se si vuol ulteriormente salire nella qualità non è sufficiente e bisogna estremizzare il concetto di selezione, quindi a San Felice si è cominciato dal 2015, per tutto il parco vigneti, una selezione per acino perché ci siamo resi conto che, anche all'interno dello stesso grappolo, gli acini non sono tutti allo tesso livello di maturazione: quelli più esterni esposti al sole sono un po' più maturi, mentre quelli più interni rimangono sempre un po' più indietro. Se nelle aziende piccole quest'operazione si può fare manualmente, nelle aziende grandi come la nostra abbiamo scelto la selezione meccanica con 2 metodi, uno che seleziona per densità e l'altro con un visore ottico". E poi si arriva in cantina… "La selezione, dal momento che si raccoglie al momento che si va in bottiglia, è fatta in vari momenti, intanto mentre le vasche fermentano si fa un

La cantina di San Felice

Toscana, circa 10mila bottiglie che si distinguono per la loro originalità, il colore intenso e le marcanti caratteristiche di morbidezza tannica e carnosità, sia come vitigno complementare in altri nostri storici vini come il Vigorello. Una bella storia a lieto fine quindi per un vitigno che, come tanti, rischiava di esser perso per sempre e che invece è diventato uno straordinario marcatore aziendale e territoriale". Qual è stato in queste 40 vendemmie il cambio dello stile dei vini? "Quando ho iniziato a occuparmi d'enologia si veniva dagli anni Settanta e Ottanta, caratterizzati da vini molto leggeri, scarichi e un po' squilibrati verso un'alta acidità, che è comunque la spina dorsale del vino in ordine alla longevità. Per reazione, negli anni Novanta c'è stata la tendenza a estremizzare in senso opposto. Nel vigneto si andavano sempre più riducendo

le rese per andare verso la concentrazione, mentre in cantina si cercavano estrazioni esasperate, così come esasperato era l'affinamento con l'uso smodato della barriques. Infatti degustando tanti vini di quegli anni, veramente sembrava di masticare un pezzo di legno, erano vini potenti esplosivi, neri di colore ed estremamente morbidi. Dagli inizi degli anni Duemila abbiamo assistito a un utilizzo del legno più oculato, sull'estrazione dei tannini c'è stata più attenzione e si è cominciato a parlare di bevibilità, eleganza e piacevolezza. Oggi si sta tornando verso i vini esili degli anni Ottanta, cercando di non riacquisirne i difetti ma solamente le caratteristiche positive, quindi una maggior immediatezza nella beva, una netta pulizia e una bella vena acida, che viene sempre più apprezzata, cercando d'esaltare il frutto, seppur col global warming in atto non siano prodotti semplici da ottenere… La barrique è stata molto ridimensionata a favore delle botti grandi, ma anche oggi viviamo delle estremizzazioni con la vinificazione in anfora e il ripudio totale del legno, che io vedo come una forzatura per i vini rossi. Altro importante cambio di passo causato dal riscaldamento terrestre si è avuto nel collocamento delle vigne, mentre prima quelle alte venivano spiantate a vantaggio delle vigne più basse nell'argilla, ora si cerca di andare sempre più in altitudine". Curioso, creativo e sempre pronto a nuove sfide… "Con l'arrivo di Carlo (Carlo De Biasi, direttore generale dell'Agricola San Felice, ndr) l'anno scorso, ha preso avvio la fase di conversione biologica di San Felice, un progetto sul quale lavoravamo da anni e che si è finalmente concretizzato. In un contesto di cambiamento climatico crediamo che anche il modello viticolo deve essere adattato. Viticoltura rigenerativa è il modello di gestione viticola che crediamo adatto per affrontare questa sfida, modello basato sul ciclo del carbonio, che rigenera i suoli, limita l'erosione, promuove la biodiversità e mitiga gli effetti del cambiamento climatico. Nel dettaglio, la viticoltura rigenerativa è focalizzata sul recupero della naturale fertilità del suolo, sulla attività microbica dei suoli, sull'aumento della materia organica, sul miglioramento del ciclo dell'acqua e sul sequestro del carbonio. Il suolo è la chiave per la viticoltura rigenerativa, ma ci sono molti aspetti che andranno ulteriormente approfonditi per comprendere il sistema suolo. Il passaggio alla viticoltura rigenerativa richiede inevitabilmente tempo, per arrivare al punto in cui l'ecosistema è stabile. Ma il risultato finale è un vigneto resiliente". Quest'anno compi sessant'anni, di cui 40 di vendemmie, un bel traguardo… "La mia scelta di vita è stata abbastanza casuale, ancorché io la reputi estremamente fortunata e soddisfacente, essendo giunto rapidamente a diventare enologo e responsabile della qualità dei vini di una azienda importante come San Felice. Oltre al vino, ho una seconda grande passione, i cavalli arabi, che mi segue fin da bambino e sicuramente origina dalla mia passione per il Palio di Siena. Ma abitando in centro nella 'città del sogno gotico', era complicato avere un cavallo proprio, così, quando nel 1990 mi sono trasferito ad abitare in campagna a San Felice ho pian piano costruito la mia scuderia. Poi sono arrivati i miei quattro splendidi figli e la passione per i cavalli da personale è divenuta famigliare, così da senese doc mi sono fatto un po' prendere la mano e oggi ho addirittura più cavalli che figli…".

Badia a Passignano

GRAN SELEZIONE

andrea cappelli

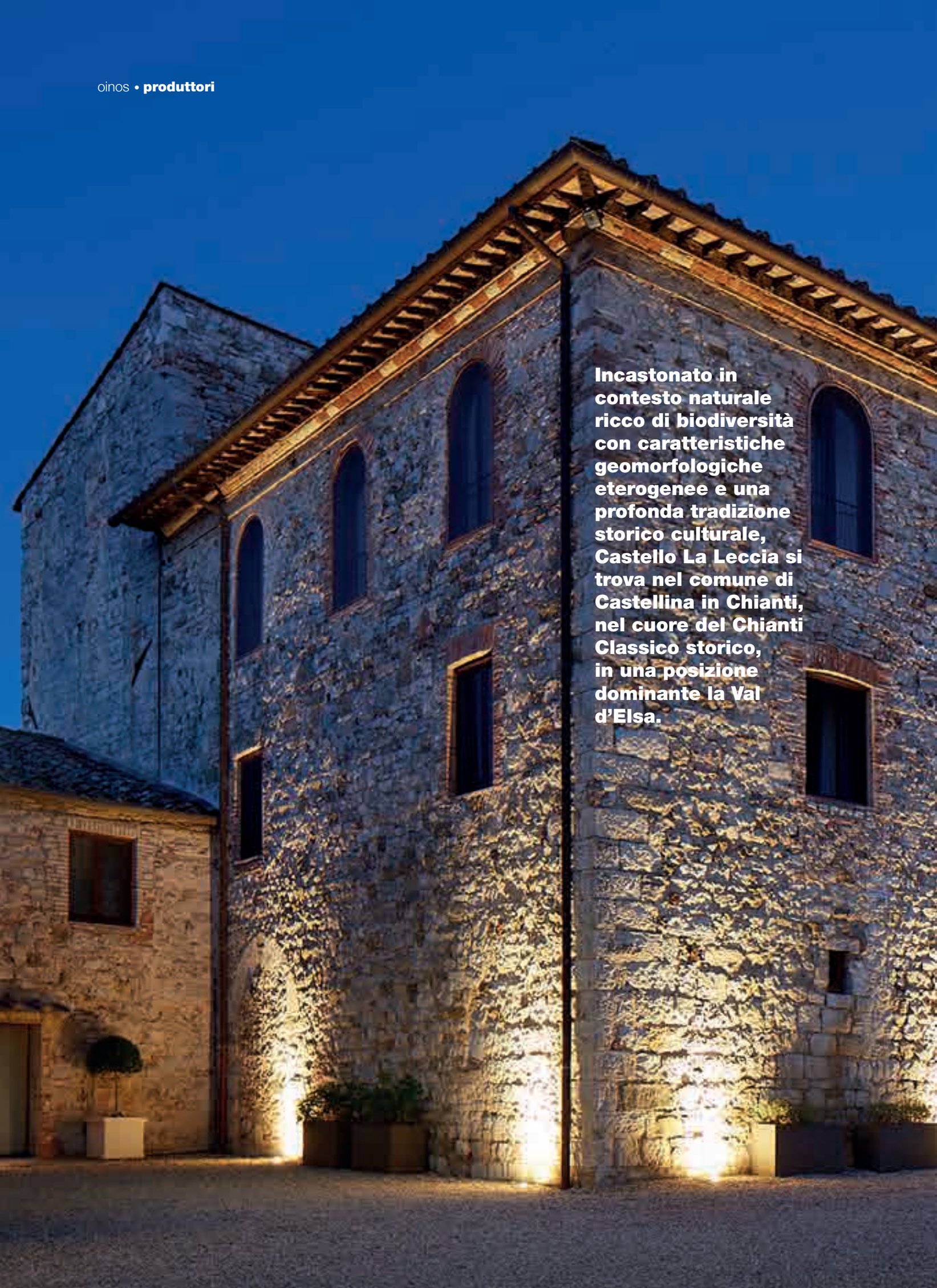
CHIANTI CLASSICO COLTIVATO ALL'OMBRA DELL'ANTICO MONASTERO

La famiglia Antinori è legata alla produzione vinicola da più di 600 anni: da quando, nel 1385, Giovanni di Piero Antinori entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri, ed è nel Chianti Classico che inizia a coltivare le prime vigne. Ma già anticamente il territorio del Chianti aveva acquistato un tale prestigio enoico da indurre, il 24 settembre 1716, il Granduca di Toscana Cosimo III a tutelarne il nome, fissando in un bando i confini della zona e le regole di produzione.

Il bando del 1716 rappresenta il primo documento legale nella storia che istituisce la delimitazione di un'area viticola di produzione e, di conseguenza, anche la prima doc. A presiedere la Commissione che emise il bando fu, col ruolo di "Depositario Generale del Granduca", Antonio Antinori, allora residente nello storico palazzo sito in Piazza Antinori. Dopo poco più di due secoli, nel 1932 venne emesso uno specifico decreto ministeriale che aggiunse il suffisso "Classico" per specificare il vino prodotto nella zona storica e più antica. In tutta la sua lunga storia, attraverso 26 generazioni, la famiglia ha sempre gestito direttamente quest'attività con scelte innovative e talvolta coraggiose, ma sempre mantenendo inalterato il rispetto per le tradizioni e il territorio. Il territorio del Chianti Classico accoglie oggi alcune delle storiche tenute della famiglia Antinori come Tenuta Tignanello, Badia a Passignano e Pèppoli, nonché l'innovativa cantina Antinori nel Chianti Classico. In questi "luoghi del vino", tanto vicini quanto diversi, il terroir riesce a esaltare le sfumature di ogni singola tenuta, donando al vino un carattere spiccato e una grande riconoscibilità. Una filosofia produttiva, quella dei Marchesi Antinori, orientata alla caratterizzazione e la valorizzazione di ogni singolo terroir. Nel territorio del Chianti Classico l'antica varietà del Sangiovese riesce ad esprimere a pieno le caratteristiche di ciascun terroir: dalla freschezza del frutto di Tenuta Pèppoli, all'intensità e piacevolezza delle uve coltivate ai piedi dell'antico monastero di Badia a Passignano, fino alla vibrante eleganza dei vini di Tenuta Tignanello. Una filosofia produttiva quindi, volta alla valorizzazione di ogni singola sfumatura, oltre che di ogni singolo terroir. Attore di questa filosofia è senz'altro il Sangiovese, antico vitigno originario della zona del Chianti Classico. Una varietà "capricciosa", poliedrica, imprevedibile ed estremamente affascinante, il Sangiovese infatti è sensibile alle minime differenze climatiche e geografiche di ogni singolo territorio. Ora andiamo a approfondire la tenuta di Badia a Passignano, che si trova situata nel cuore del Chianti Classico, sopra Sambuca Val di Pesa, rinomata per la produzione vinicola sin dall'anno Mille. Sull'anno di fondazione della Badia ci sono informazioni discordanti: Pietro Aretino, nella sua biografia di San Zanobi, dice che l'arcivescovo di Firenze aveva fondato il monastero di Passignano nel 395, anche se gli archivi del monastero riportano solo l'anno 891. Nel 1049 la Badia passò all'ordine Vallombrosano, un ramo riformato dei Benedettini, specializzato in viticoltura e silvicol-

tura. Le cronache della storia del monastero riportano molti eventi suggestivi, tra i quali il soggiorno di Galileo Galilei nel 1587-1588 come insegnate di matematica. Nel corso dei secoli, il monastero è stato sottoposto a molti restauri che ne hanno cambiato di volta in volta l'aspetto. I 223 ettari della tenuta, di cui 65 vitati, si estendono su un terreno ricco di roccia calcarea con una media dotazione d'argilla, raggiungendo un'altezza da 250 a 300 metri slm in una delle aree più belle e vocate del Chianti Classico. La sua fondamentale importanza nella storia del Chianti viene riportata su centinaia di volumi, custoditi ora nell'Archivio di Stato di Firenze, che danno notizia dei vigneti di Sangiovese e delle colture della zona. A conferma di questo, nel 1983, nei terreni circostanti Badia a Passignano fu trovata una pianta di vitis vinifera millenaria. Vino simbolo il Chianti Classico Badia a Passignano Gran Selezione, prodotto esclusivamente dalla selezione delle migliori uve Sangiovese, il cui affinamento avviene nelle storiche cantine della Badia di Passignano del X secolo, mentre l'etichetta rappresenta una vecchia foto della Badia scattata dal marchese Niccolò Antinori, padre del marchese Piero, all'inizio del Novecento. Ma qui, proprio all'interno di uno dei borghi più suggestivi del Chianti Classico, all'ombra dell'antica abbazia medievale, si trova anche l'Osteria di Passignano, nata nel 2000 dal fortu-

nato incontro tra la famiglia Antinori, proprietaria dei vigneti circostanti la Badia e Marcello Crini, grandissimo conoscitore e appassionato della cultura enogastronomica toscana. La filosofia del ristorante, sin da subito improntata sulla ricerca della massima qualità, e la sua grande tradizione, unita alla volontà di innovare, hanno portato Osteria di Passignano a mantenere con continuità la Stella Michelin dal 2007, ponendosi come riferimento sul territorio chiantigiano. Non un punto di arrivo, bensì l'inizio di un percorso fatto di studio e sperimentazione, posti al servizio delle materie prime, le vere protagoniste, la cui eccellenza e altissima qualità sono sempre rimaste una costante nella filosofia del ristorante. Una continua innovazione, senza mai dimenticare le antiche tradizioni e radici chiantigiane. Oggi Osteria di Passignano è interprete di una cucina all'insegna dell'essenzialità, concepita in un ambiente caratterizzato da forte identità. Al centro della proposta gastronomica, scandita dal ritmo delle quattro stagioni, vi è l'Orto di Badia, elemento della tradizione toscana ed espressione del valore agricolo della zona del Chianti Classico. Un orto bioattivo, che segue l'innovativo metodo di coltivazione che migliora al tempo stesso la qualità nutrizionale dei prodotti e il loro gusto autentico. Situato accanto alle mura millenarie della Badia, da qui nascono le ispirazioni e le idee per nuove creazioni e suggestioni gustative. Grazie al microclima unico, l'Orto di Badia diventa l'habitat ideale per coltivazioni antiche e rare, difficilmente reperibili altrove, ma che, sapientemente utilizzate, riescono a regalare un'esperienza sensoriale unica. A servirsi delle migliori materie prime donate dall'Orto di Badia, la brigata, fermamente guidata dallo chef Matteo Lorenzini, e che, a febbraio 2022, ha visto l'ingresso di una figura d'eccellente professionalità nel mondo della pasticceria, la pastry chef Francesca Benedettelli. Una continua ricerca di nuovi stimoli, nel segno del percorso d'evoluzione chiantigiana di Osteria di Passignano. Una crescita perpetua, resa possibile dalla gran professionalità di tutta la brigata per una cucina fatta di condivisione dove tecnica, passione e creatività danno vita a piatti e sapori dal gusto essenziale e autentico, capaci di raccontare identità e tradizioni di un territorio. Ad accogliere gli ospiti una sala caratterizzata da linee geometriche e colori netti nei toni dall'ocra, al porpora, fino al blu. Un "Medioevo rinnovato e contemporaneo", omaggio alla Badia di Passignano che sorge proprio accanto all'Osteria, dalle cromie decise e linee essenziali. Un servizio attento ma confidenziale attende gli ospiti di Osteria di Passignano per una modalità più fresca e moderna di vivere un'esperienza gastronomica d'alto livello. A completamento ed esaltazione dell'esperienza gustativa non può mancare una carta dei vini importante e strutturata con vini dalle tenute Antinori, affiancati da una straordinaria selezione di etichette provenienti dalle aree vitivinicole più vocate del mondo.



Incastonato in contesto naturale ricco di biodiversità con caratteristiche geomorfologiche eterogenee e una profonda tradizione storico culturale, Castello La Leccia si trova nel comune di Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico storico, in una posizione dominante la Val d'Elsa.

Castello La Leccia

GRANDI VINI E OSPITALITÀ DI LUSSO IN UN TERROIR ICONA PAESAGGISTICA A LIVELLO MONDIALE

andrea cappelli

Martina Dora e Rolf Sonderegger

Qui il terroir, con tutte le sue componenti sia antropiche che naturali, assume una valenza simbolica, divenendo un'icona paesaggistica a livello mondiale. Fonti storiche scritte citano il Castello La Leccia sin dal 1077, quando un nobile, tal Rodolfo di Guinzo, ne prese possesso. Considerata l'importanza strategica della sua posizione, i diritti sul castello erano divisi tra ben 16 proprietari. Verso la metà del Quattrocento anche su questo Castello, come su larga parte del territorio del Chianti Classico, si estese il dominio feudale della famiglia Ricasoli. Notizie d'incursioni e devastazioni, ma anche dell'antica vocazione vitivinicola, si ricavano dalle accorate lettere inviate da Andrea Ricasoli, nel 1529, durante le sanguinose guerre tra Siena e Firenze nella contesa su questo castello di confine: "...forse cinquanta sienesi vennero a un mio luogo in Chianti Classico chiamato la Leccia dove... arsono ciò che era in casa... et da dugento barili di vino era nella cantina et nelle botti tutto versarono...". Nel corso del Settecento il Castello assunse un aspetto più simile a una villa di campagna con la modifica di parte della struttura. Nel 1920 l'intera proprietà fu acquistata da Giuliano Daddi e durante la Seconda Guerra Mondiale, precisamente nel luglio del 1944, il borgo, allora occupato dalle truppe tedesche, fu oggetto di pesanti bombardamenti che distrussero parte della torre, ultima testimonianza medievale, devastando la facciata e la scalinata di un'ala della villa settecentesca. Durante il periodo della mezzadria nella proprietà, cioè tra il borgo che ospita il castello e i poderi circostanti, che oggi non fanno più parte della tenuta, vi abitavano ben 70 persone. E Castello La Leccia è anche un'azienda storica della denominazione Chianti Classico, infatti la prima annata imbottigliata risale addirittura alla vendemmia 1964. Dopo un lungo, attento e rigoroso restauro conservativo del Castello e del circostante giardino, Francesco Daddi, col prezioso contributo dell'architetto Alessandro Loni Coppedè, nel 2012 lo ha riportato all'antico splendore. Nel 2018 il testimone è passato alla famiglia svizzera dei coniugi Martina Dora e Rolf Sonderegger coi loro 3 figli Sorel, Tim e Merlin – proprietari della Kistler Group, azienda tecnologica con 2.200 dipendenti che si occupa di sensori per micromisurazioni con sedi in tutto il mondo - che, con la stessa passione e impegno, seguono Castello la Leccia, acquistato anche come location per i team-building del "Project Earth" dei loro manager, che non devono perdere la filosofia di stampo familiare dell'azienda. La proprietà, a soli 2 kilometri dal centro storico di Castellina in Chianti, si estende per 170 ettari, dei quali 17 ettari di parco vigneti con vigne vanno dai 15 ai vent'anni, diviso in 4 parcelle – Isola, Peschiera, Cagnano e Bruciagna –, 10 ettari di oliveti con 2.400

piante d'olivo molto piccole, quelle rinate dopo la disastrosa gelata del 1985 e qualche seminativo, tra boschi di lecci secolari. Si tratta di un antico borgo arroccato su un colle a 450 metri sul livello del mare che rappresenta un punto panoramico dal quale lo sguardo spazia su un paesaggio magico, dove quinte di colli dalle mille sfumature di verde s'inseguono, interrotte solo dalle torri di San Gimignano, che dirottano lo sguardo verso il cielo azzurro. I vigneti aziendali, tutti esposti a sud e sud-ovest, sono adagiati intorno al nucleo centrale del Castello ad altitudini variabili fra i 350 e i 500 metri slm. I terreni sono poco fertili, ben drenati e il clima è asciutto, elementi chiave per ottenere uve d'ottima qualità. In questa zona il suolo è povero, ricco di scheletro e costituito da roccia calcarea e galestro, uno scisto argilloso che si sfalda facilmente e che, in presenza d'acqua, si scioglie, cedendo al terreno microelementi particolarmente preziosi per la pianta. Questo tipo di roccia ha un'azione modulatrice sul grado d'umidità, possiede caratteristiche drenanti, ma in momenti di stress idrico è in grado di trattenere un certo livello d'umidità, grazie alle sue inclusioni argillose. E l'agricoltura può essere uno strumento importante per il mantenimento e la valorizzazione di un territorio, se si seguono i parametri di una viticoltura etica a basso impatto ambientale, tesa a preservare la vitalità del suolo e a garantire la sua naturale espressione. Così l'azienda agricola Castello La Leccia segue i criteri dell'agricoltura biologica, di cui ha ottenuto la certificazione nel 2013, dopo 3 anni di conversione. Nella difesa fitosanitaria dei vigneti aziendali l'utilizzo di rame e zolfo è ridotto al minimo. Il giusto apporto di sostanze organiche al terreno è assicurato in modo naturale attraverso l'inerbimento tra i filari con orzo, trifoglio, senape e l'uso di compost, ottenuto dalle vinacce e dai raspi, sono solo alcuni dei fattori che contribuiscono a fornire il giusto apporto di sostanze organiche ai terreni, dove affondano le radici delle viti. Per ottenere un prodotto di qualità occorrono delle uve sane e col grado di maturità desiderato, così Castello La Leccia dedica ai vigneti una cura minuziosa e capillare, che porta a conoscere e comprendere le condizioni di ogni singola pianta, vite per vite, così da esser pronti a intervenire tempestivamente. Infatti la ricerca del naturale equilibrio del vigneto è essenziale per far emergere tutte le sfumature offerte da questo particolare territorio ed assecondare lo sviluppo della vita nel terreno. Tutto ciò dona le peculiarità del terroir, che è garanzia di qualità e rappresenta il valore aggiunto al vino che noi beviamo, frutto dei grappoli che vengono curati con passione dalla fioritura fino alla vendemmia. Ed è proprio in queste diversità che il Sangiovese sprigiona la sua duttilità, esprimendo complessità e struttura piuttosto che dolcezza ed eleganza. Ma, oltre al Sangiovese, vengono coltivati anche un ettaro di bianco Incrocio Manzoni, mezzo ettaro di Malvasia nera e mezzo ettaro di Syrah. E se per ottenere un buon prodotto occorrono sicuramente delle uve mature e sane, in ogni caso la cantina rappresenta una delicata fase della produzione. A Castello La Leccia l'uva di ciascun vigneto è raccolta e vinificata separatamente, selezionando con cura ogni parcella di ogni singolo

Chianti Classico
2019
CASTELLO LA LECCIA
Chianti Classico
CASTELLO LA LECCIA
CHIANTI CLASSICO

vigneto. In cantina la fermentazione, avviata dai lieviti autoctoni selvaggi, si svolge per circa 30 giorni sulle bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino prosegue la fermentazione malolattica nel cemento. La fase successiva, forse la più delicata, è l'assemblaggio del Sangiovese del Chianti Classico che proviene da 4 distinti vigneti che presentano caratteri e profumi assai diversi tra loro, così il team di Castello La Leccia ha il compito d'agevolare il giusto connubio, prediligendo, a seconda delle annate, la predominanza di uno o più vigneti su gli altri. Per l'affinamento, la scelta fra vasche di cemento, botti di rovere, tonneaux o barriques è dettata dalla considerazione di ogni singolo caso specifico. Così a Castello La Leccia il vino è il frutto di un attento lavoro che cura ogni dettaglio e non deve essere mai standardizzato. Oggi Castello La Leccia, con la consulenza enologica ventennale di Paolo Salvi e la consulenza agronomica del guru del biologico Ruggero Mazzilli, produce 10mila bottiglie di "Vivaio del Cavaliere" Toscana IGT, blend 70% Sangiovese, 20% Malvasia nera, 8% Syrah e infine 3 filari di Ciliegiolo, che fa solo cemento per 6/8 mesi; 40mila bottiglie di Chianti Classico docg annata, che viene affinato per 3 mesi in botti grandi da 20 ettolitri e altri 12 mesi in cemento; 6.000 bottiglie di Chianti Classico Riserva docg, invecchiato per un anno in botte grande e barriques e un ulteriore anno in cemento; infine 6.000 bottiglie di "Bruciagna", Chianti Classico Gran Selezione docg, che affina per 18 mesi in barriques e altri 6 mesi in cemento: 4 grandi rossi, 3 dei quali a base di Sangiovese in purezza, in grado di far assaporare la ricchezza espressiva di questo vitigno autoctono, simbolo della toscanità. Il Sangiovese parla il nobile dialetto di quella specifica zona in cui cresce e, attraverso il sapiente assemblaggio delle uve dei diversi vigneti, svela tutti i lati del suo carattere. E per la "Gran Selezione" Castello La Leccia vengono scelte esclusivamente le uve provenienti dal vigneto Bruciagna, che insiste a 450 metri slm su un suolo in prevalenza argilloso-sabbioso ricco di galestro, che conferisce un' impronta identitaria ben definita al Sangiovese, di cui riesce a mantenere costanti le caratteristiche e le potenzialità, a prescindere dall'annata. Ma non possiamo non parlare di un altro prodotto simbolo di Toscana, l'olio extravergine d'oliva proprio perché il terroir della Leccia è estremamente vocato, avendo terreni ricchi di minerali, in cui l'olivo affonda le proprie radici senza difficoltà ad altitudini importanti per l'olivicoltura, aumentando la complessità degli olii. Le olive provengono tutte da olivete biologiche intorno al Castello, circa 1.900 piante in produzione di circa 15 anni d'età di varietà di tradizione toscane, le classiche cultivar Leccino, Correggiolo e Moraiolo. Senza scordare una cosa fondamentale, cioè che il giorno stesso della raccolta le olive vengono lavorate in un frantoio con estrazione a freddo, valorizzando a pieno la qualità del frutto. L'olio viene imbottigliato come dop Chianti Classico per una produzione complessiva media di circa un migliaio di litri all'anno. L'importante settore dell'ospitalità

– il suggestivo borgo ospita un lussuoso agriturismo – è nelle mani di Alice Borgianni, responsabile del management di lunga esperienza. Questa dimora storica è costituita da 12 suites nel castello, ristrutturate nel 2012, 5 camere in un altro fabbricato più recente, ristrutturate nel 2019 con a servizio una bellissima cucina ed è dotata di una splendida piscina panoramica a sbalzo che si affaccia sui vigneti, offrendo una vista emozionante sulle torri di Siena, "città del sogno gotico". Molte sono le attività di cui possono usufruire gli ospiti di Castello La Leccia, a partire da un percorso trekking che gira tutto intorno alla proprietà, all'utilizzo gratuito di biciclette mountain-bike per suggestive passeggiate a pedali sulle colline del Chianti Classico, alla caccia al tartufo con un tartufaio di San Miniato, fino alla zona benessere con bagno turco, sauna e la possibilità di massaggi su prenotazione per chiudere in completo relax un'intensa giornata alla scoperta della Toscana. Nel corpo centrale del castello, cioè la parte della villa una volta destinata a limonaia, si trova il ristorante, aperto anche agli ospiti esterni, che d'estate può usufruire del bellissimo e fresco giardino all'italiana davanti alla villa, dispiegandosi verso la vallata con un'elegante danza di ordinate forme geometriche, in un'armonica combinazione tra arte, natura e architettura. I fuochi sono dal 2018 nelle esperte mani dello chef Giulio Poggioni, che propone una cucina contemporanea d'ispirazione toscana - modernizzata, rivisitata e un po' alleggerita, interpretando con ricercatezza e gran cura le materie prime, sempre legate alla stagionalità -, che si accompagna a un servizio efficiente e discreto: "Il mio amore per la cucina è stato precoce, fin dagli 8 anni e mi è stato trasmesso dalla mia bisnonna Pia, di cui fino a 16 anni mi sono goduto gli arrosti e che mi ha insegnato tutta la filiera della carne da cortile, dall'allevamento degli animali fino alla loro cottura e dalle mie nonne Iole e Pasquina. Io fatto il liceo scientifico poi mi sono laureato in Scienze Politiche e successivamente ho fatto l'alta scuola di cucina Alma a Colorno nel 2012: è stato duro ma bello perché comunque entrare in una cucina a 24 anni è diverso che entrarvi a 16, i rospi che devi ingoiare da adolescente io li ho ingoiati da laureato, però con umiltà sono riuscito a diplomarmi. Successivamente ho girato un po' di cucine in Italia e poi sono tornato Toscana. Qui a Castello La Leccia, essendo un agriturismo, anche eticamente usiamo solo prodotti toscani da filiera corta, possibilmente a chilometro zero, freschi e da agricoltura biologica. La pasta e i dolci sono fatti in casa, come anche il pane con un lievito madre di vent'anni". E chef Poggioni è protagonista anche degli interessanti corsi di cucina che Castello La Leccia propone ai propri ospiti. Come dimora storica e ristorante, Castello La Leccia, è aperto da aprile alla fine d'ottobre, mentre l'azienda agricola per le visite guidate in cantina e il negozio di vendita diretta, dov'è possibile fare anche degustazioni, è aperta tutto l'anno, dal lunedì al sabato, dalle 10 fino alle 18, a eccezione dei mesi di dicembre e gennaio. Alla direzione generale trovia-

Sopra Simone Randelli, Guido Orzalesi e Alice Borgianni; nella pagina a fianco lo chef Giulio Poggioni

mo un manager di lungo corso nel mondo del vino, che risponde al nome di Guido Orzalesi: “Il focus della mia carriera è sempre stato il Sangiovese, di cui ho avuto un grande maestro, che era Claudio Basla, patron di Altesino, primaria realtà del Brunello di Montalcino, dove mi sono formato in gioventù. Quando si ha a che fare col Sangiovese, di cui la caratteristica principale è l’eleganza, secondo me bisogna sempre cercare di assecondare il terroir e non fare forzature. Qui a Castello La Leccia, coadiuvato dal bravissimo agronomo ed enologo residente Simone Randelli, cerchiamo di produrre Chianti Classico con belle espressioni di freschezza e acidità, che il Sangiovese quando viene vendemmiato al momento giusto mantiene naturalmente. Tra l’altro, pur avendo delle vigne a delle discrete altezze, col riscaldamento climatico oggi si arriva anche qui a un’impeccabile maturazione del Sangiovese. Se la Riserva e la Gran Selezione hanno una struttura maggiore rispetto al Chianti Classico annata proprio perché sono pensate in un’ottica d’invecchiamento, per l’igt cerchiamo d’enfatizzare la facilità di beva con un tannino molto ben amalgamato, mentre mi ha sorpreso il bianco ‘Martina’ da Incrocio Manzoni, che il proprietario ha voluto dedicare alla moglie, una chicca di solo 3.200 bottiglie nato con la vendemmia 2021, che fa solamente acciaio e viene imbottigliamo a marzo dell’anno successivo alla vendemmia, esprimendo un’interessante acidità, freschezza e sapidità”. A Castello La Leccia, grazie alla gran dedizione e attenzione con cui tutti i collaboratori svolgono le loro mansioni, giorno dopo giorno si rinnovano i valori del rispetto per il lavoro, l’ambiente e la natura.

ANDARE A TROVARE Bibi Graetz, UNO DEI PIÙ STRAORDINARI PRODUTTORI DI VINO AL MONDO, È SEMPRE UN GRAN PIACERE

Fiesole è il capoluogo di uno dei comuni della fascia collinare attorno a Firenze, magica e straordinaria città toscana che tutto il mondo ci invidia: a soli 2 chilometri dalla "città del giglio", adagiata in uno splendido e verdeggiante paesaggio ricco di boschi, Fiesole gode di un'incantevole e suggestivo panorama proprio sulla conca che ospita il capoluogo toscano.

giorgio dracopulos

A Fiesole, nella centralissima e grande piazza, denominata "Piazza Mino da Fiesole" (grande scultore italiano vissuto tra il 1429 e il 1484), dove si affacciano, tra gli altri, ddifici come il palazzo comunale, la chiesa di Santa Maria Primerana, il palazzo del seminario vescovile, l'oratorio di San Jacopo e la cattedrale di San Romolo, in un angolo sorge una struttura edificata nel 1860: "Villa Aurora". Acquistata nel 2018 e sapientemente ristrutturata, dalle prime settimane del 2019, "Villa Aurora" è diventata il centro della nuova maison di un'azienda vitivinicola del tutto eccezionale: "Bibi Graetz", che prende il nome dal suo proprietario. Dan Erlan Graetz, da sempre chiamato Bibi, è nato a Firenze l'11 luglio 1967 e i suoi genitori sono personaggi di rilievo nel mondo dell'arte: la mamma Sunniva Rasmussen, d'origini norvegesi è uno spirito creativo, figlia di un noto professore e Scultore; il babbo, Gidon Graetz (classe 1929), israeliano, è un famoso scultore e le sue bellissime opere sono esposte in diverse parti del mondo. La famiglia Graetz nel 1960 acquistò il suggestivo Castello di Vincigliata a Fiesole e vi si stabilì. Bibi, cresciuto immerso totalmente nell'arte grazie alla sua famiglia, finite le scuole dell'obbligo ha frequentato a Firenze il liceo artistico e poi l'Accademia delle Belle Arti. Nel 2003 Bibi si è sposato con una donna eccezionale sotto tutti i punti di vista, Benedicte Harper, norvegese di Oslo e dal loro felice matrimonio sono nati 4 bellissimi figli: Margherita, Rosa, Ingrid e Ludovico. Da sempre al castello dai 2 ettari di vigna si ricavava del vino, ma questa piccola produzione era destinata a esser venduta in parte alla cantina sociale e il restante a uso familiare. Alla fine degli anni Novanta le cose cambiarono e Bibi si ritrovò, preso da un'improvvisa passione per il vino, a fare un lavoro che mai avrebbe pensato di fare, il vignaiolo. Iniziò così, dopo aver studiato e approfondito la materia, a produrre le prime bottiglie, inventandosi i nomi e disegnando personalmente le etichette. Nel 2003 Bibi presentò il suo Vino "Testamatta 2001" - assemblaggio di Sangiovese con percentuali minori di Colorino, Canaiolo, Malvasia nera e Moscato nero - al "Challenge International du Vin" di Bordeaux in Francia e da subito è stato uno straordinario successo, tantoché venne premiato come "miglior vino rosso del mondo". Un trionfo che ha permesso a Bibi Graetz di sviluppare la sua azienda, aumentando gli appezzamenti vitati e i vini prodotti. Nel 2005 il "Testamatta Rosso", inizialmente un blend, si è trasformato in un Sangiovese in purezza e nel frattempo è nato anche un altro vino rosso di punta dell'azienda, un "cru" con un nome molto legato alla vena artistica di Bibi: "Colore", inizialmente 80% Sangiovese, 10% Colorino e 10% Canaiolo, poi dal 2019 diventato 100% Sangiovese. Sono trascorsi anni ricchi di grandissimi successi con relativi premi e oggi l'azienda ha raggiunto una produzione di oltre 500.000 bottiglie l'anno, di cui 150.000 di "Testa-

matta” e 30.000 di “Colore”. L’80% della produzione è destinato all’export, direttamente in Usa e in Canada, e in altri 170 Paesi attraverso la distribuzione de “La Place de Bordeaux”, il resto in Italia è destinato esclusivamente al mercato dell’hotellerie-restaurant-café (Horeca). “Villa Aurora” è diventata lo “château de cîteaux” anche una specifica saletta per i “grandi formati”. Al piano terra dell’edificio principale le “camere del vino”, occupate dalle botti di rovere francese, al primo piano è stata completata la “casa di famiglia”, al secondo piano e nella mansarda alcune super accoglienti suite. Dove una volta si trovava il ristorante dell’albergo - e da una volta c’era il “Blu Bar”, con un accurato restauro è stato realizzato il locale di ricevimento/negozio per l’accoglienza di enoturisti e appassionati in vena di particolari “wine experiences”. Con molto piacere sono andato a trovare Bibi Graetz a metà ottobre, trascorrendo piacevoli momenti con lui e la sua bella famiglia. All’ora etz è un vero personaggio, sensibile, intelligente, romantico, appassionato e col supporto di sua moglie Benedicte ha creato un’azienda fiore all’occhiello della nostra enologia. Per descrivere semplicemente i vini prodotti da Bibi Graetz posso dire che sono armonici, eleganti, complessi, ma allo stesso tempo naturali, davvero dei

(il castello di città) della maison “Bibi Graetz” con 3.000 metri quadrati complessivi disponibili e una gran visibilità. Nel complesso “Villa Aurora” hanno trovato posto la cantina (nella ex discoteca) con le vasche in acciaio inox e i tini troncoconici, la “cantina storica dell’azienda”, cioè il “caveau”, che comprende cui si gode una vista mozzafiato, come dalla terrazza adiacente - è stata creata una super accogliente sala degustazioni. Esternamente sulla piazza un grande tendone copre la “diraspatrice” (la macchina che separa gli acini dell’uva dai raspi) e nello spazio vicino, chiuso da una vetrata, dove di pranzo Bibi in persona ha cotto sulla griglia alcune poderose bistecche di manzetta prussiana, che sono state accompagnate con alcune delle sue preziose bottiglie. Sono state stappate: “Testamatta Bianco 2022”, “Colore Bianco 2022”, “Testamatta Rosso 2021”, “Colore Rosso 2021”. Bibi Gragrandissimi vini! Con gran piacere ho incontrato anche quest’anno Bibi e Benedicte Graetz nel loro super accogliente château de cîteaux “Villa Aurora” a Fiesole, dove ho potuto apprezzare moltissimo non solo i loro magnifici Vini ma anche, come sempre, il loro grande e sincero entusiasmo.

Crognolo

IL PRIMO VINO DELLA TENUTA SETTE PONTI FESTEGGIA 25 VENDEMMIE

andrea cappelli

La Tenuta Sette Ponti si estende per 330 ettari in Valdarno nel comune di Castiglion Fibocchi, suggestivo angolo nel cuore della Toscana, tra Firenze e Arezzo, in un'area pedemontana abitata fin dall'VIII secolo a.C., tra memorie etrusche e romane.

Prende il nome dal numero dei ponti sull'Arno tra i 2 capoluoghi toscani, di cui il più famoso è quello di Buriano, limitrofo alla tenuta, costruito tra il 1240 e il 1277, che s'intravede sullo sfondo di 2 grandi opere di Leonardo da Vinci, la Madonna dei Fusi e addirittura la Gioconda. La tenuta è una delle proprietà della famiglia Moretti Cuseri fin dagli anni Cinquanta, quando l'architetto Alberto, attratto dalla ricchissima riserva di caccia e dalla selvaggina - daini, cinghiali, fagiani, lepri e i rari cervi dal manto giallo - acquistò i primi 55 ettari direttamente dalle principesse Margherita e Maria Cristina di Savoia Aosta, figlie di S.A.R. Amedeo di Savoia duca d'Aosta, viceré d'Etiopia dal 1937 al 1941 ed eroe dell'Amba Alagi. La vocazione vitivinicola della zona era già stata riconosciuta addirittura dal granduca Cosimo III de' Medici - il penultimo appartenente alla dinastia, che regnò dal 1670 al 1723 – che, essendo divenuta la produzione vitivinicola così importante per il regno, il 24 settembre 1716, con capacità innovativa d'antica memoria, emise un bando che s'intitolava "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra", delimitando di fatto, per la prima volta nella storia, alcuni territori del Granducato particolarmente vocati per la produzione di vini d'alta qualità. Venne così istituita la tutela "ope legis" di quella che già allora era una delle principali risorse del tessuto socio-economico del territorio, la produzione enologica, costituendo una sorta di doc 'antelitteram'. Per la Toscana di Cosimo III il vino era già un prodotto strategico, infatti il bando traeva origine proprio da una lunga serie d'esperienze commerciali che avevano ormai consolidato il valore qualitativo dei prodotti enologici di quei territori. Una terra di vino, quella del Vald'Arno di Sopra, fra le 4 più importanti e di qualità eccellente nella Toscana d'allora, che già riscuoteva un tale successo da far nascere, nella mente del lungimirante Granduca l'idea di proteggerlo e tutelarlo, stabilendo precise e severe norme per la vendemmia, per garantire la purezza dei vini e il loro commercio. Per questo Cosimo III istituì anche le Congregazioni di Vigilanza sulla produzione dei vini che dovevano controllare il rispetto delle norme richieste, essendo il vino già considerato così rappresentativo del "decoro della Nazione" che occorreva mantenerne alta e tutelarne la qualità. Il Bando fu il primo documento giuridico al mondo sul vino, un'antichissima, straordinaria e nobile anticipazione delle moderne denominazioni d'origine controllata, arrivata ben prima delle famose "appellation d'origine contrôlée" francesi. E anche la famiglia reale italiana si dedicò qui alla vitivinicoltura, coniugando la cultura del vino toscana e quella di derivazione franco-piemontese, infatti nella tenuta ancor oggi vegeta e prospera una delle più antiche vigne di Toscana, risalente addirittura al 1935, da sempre chiamata "Vigna dell'Impero".

Ponte Buriano

Infatti fu fatta piantare da S.A.R. il principe Vittorio Emanuele di Savoia Aosta, conte di Torino, su richiesta del nipote, S.A.R. il terzo duca d'Aosta, principe Amedeo di Savoia, nato in Piemonte nel 1898, medaglia d'oro al valore militare. Un Sangiovese in cui si fondono la tradizione vitivinicola piemontese del ramo Savoia-Aosta, da cui proviene Amedeo e quella francese del ramo Orléans da cui proveniva la moglie Anna, casate reali abituate nei pranzi a corte a tipologie di vino elegantissime. Questa vigna unica, posizionata al centro della proprietà, sorge dove originariamente c'era un pascolo cespugliato e roccioso con qualche olivo in gran pendenza. I circa 3 ettari erano pieni di massi galestrosi calcarei su un terreno ghiaioso, per cui fu necessario addirittura usare delle mine. Per l'impervia naturale del territorio i lavori durarono 3 anni e singolare fu la realizzazione dell'impianto sia per le importanti opere di drenaggio che per il terrazzamento con muretti a secco interamente costruiti a mano, al fine d'eliminare la forte pendenza naturale. Anche l'architetto Alberto Moretti Cuseri volle continuare la tradizione enoica della zona, credendo fortemente sulle potenzialità dei terreni e del microclima temperato continentale, costantemente ventilato, infatti già negli anni Sessanta del Novecento impiantò 35 ettari di vigneti, senza però mai lanciarsi nell'imbottigliamento. A consolidare la forte vocazione di queste terre alla vitivinicoltura d'altissima qualità fu il figlio Antonio Moretti Cuseri, fine gourmet, grande collezionista dei futuristi italiani e già noto imprenditore della moda, del bien vivre e del life style italiano con una forte passione personale per il nettare di Bacco, sopratutto grandi vini toscani, piemontesi, di Bordeaux e Borgogna. Antonio la tua avventura nel mondo del vino è dedicata anche alla memoria di tuo padre Alberto, scomparso nel 2000... "Ho voluto dimostrare riconoscenza per tutto il lavoro che qui ha svolto, contribuendo con la sua cultura e sensibilità a preservare quest'antica vigna, che oggi ha dei ceppi che sono vere e proprie opere d'arte viventi. Mio padre mi raccontava che per i vecchi questa zona è sempre stata la terra più vocata per far vino di tutta questa vallata aretina, infatti è anche l'unica dov'è stata fatta una vigna intensiva negli anni Trenta del Novecento con la consulenza dei francesi, si vede

Antonio Moretti con i figli Alberto e Amedeo

che coi Savoia c'è stata un'osmosi che veniva dalla Francia, passando dal Piemonte. Oggi questa mitica vigna se non è l'unica, è certamente una delle pochissime rimaste in vita che riescono a esprimere l'antica storia enologica toscana e viene ancora lavorata anche con la zappa". Successivamente Antonio Moretti Cuseri - imprenditore toscano che ha saputo trasferire l'eleganza dal mondo della moda a quello del vino - acquisterà, dall'inizio degli anni Ottanta del Novecento, diversi terreni confinanti, appartenenti in parte alla famiglia Boutourline-Young e in parte a S.A.R. Amedeo di Savoia V duca d'Aosta, al quale lo legava una forte amicizia, impiantando non solo i migliori cloni di Sangiovese, ma anche molte varietà internazionali. An-

tonio inizia gli impianti delle vigne a metà degli anni Novanta del Novecento, da subito determinato a creare i migliori vini che i suoi vigneti possano produrre con la ricetta: sviscerata passione, terreni incredibilmente vocati e squadra di prim'ordine. Oggi la Tenuta Sette Ponti conta un parco vigneti di 60 ettari, tutti compresi in un'altezza che va dai 270 ai 320 metri sul livello del mare, la cui composizione di suoli ha una struttura eterogenea e ben combinata d'argilla, sabbia, ciottolo, galestro, limo, calcare, testimonianza del materiale del letto del lago esistente milioni di anni fa, costituendo nel loro insieme un elemento fondamentale per la complessità dei vini. Il particolare microclima è dominato in inverno dal vento di Tramontana, che in modo naturale contribuisce non poco alla salubrità della vigna e alla distruzione naturale dei parassiti e dei funghi del terreno, mentre d'estate dominano le brezze provenienti dal mar Tirreno, da ovest e da nord/ovest, che, nella fase di germogliazione e maturazione, sono estremamente salutari per la vigna e i grappoli d'uva. Il primo vino in bottiglia, un igt Toscana Sangiovese, risale alla vendemmia 1998 e fu chiamato Crognolo, nome che deriva da una pianta selvatica a cespuglio che abbonda all'interno della tenuta, il "cornus", etichettato col marchio Tenuta Sette Ponti. Blend per oltre il 90% di Sangiovese, i cui cloni provengono dalle migliori selezioni della Vigna dell"Impero del 1935, moltiplicate nei vigneti a Sangiovese della Tenuta con una piccola aggiunta di modernità, cioè Merlot. Le vigne, d'età fra 30 e 35 anni, sono esposte a sud a un'altitudine di 250 metri slm, allevate a cordone speronato e dislocate su suoli drenanti, ciottolosi e ricchi di galestro, per una produzione di circa 60 quintali a ettaro. La vinificazione avviene a temperatura controllata per circa 20 giorni con successiva macerazione, a cui segue una maturazione in botti piccole in rovere per 12-14 mesi e un affinamento in bottiglia di 6 mesi: color rosso rubino intenso, è preludio di un naso ampio e comples-

so, ricco di frutta rossa matura come ciliegie e frutti di bosco, invitante scorza d'arancia con un tocco selvatico che va dall'alloro al rosmarino poi note floreali di violetta, ben amalgamate a nuances speziate dolci ed erbe aromatiche, che donano classe ed eleganza. Al palato è strutturato, di corpo, molto fresco e morbido, decisamente armonico e vibrante, mostra profondità, succosa trama tannica e un bella salinità conferita dal galestro, facendo prevedere ottime capacità d'invecchiamento. Di gran bevibilità, si sposa superbamente con carni pregiate, selvaggina nobile, carni rosse brasate. Antonio, oggi festeggi i primi 25 millesimi del supertuscan Crognolo... "Dalla storica e autoctona varietà Sangiovese, coltivata esclusivamente con concimi organici e senza uso di diserbanti, viene effettuata la migliore selezione di grappoli, a questa si aggiunge una piccola aggiunta di Merlot per dare immediatezza, rotondità e complessità. Da subito ho voluto un Sangiovese elegante, dotato di un'identità unica, che esprimesse grande struttura, mineralità e longevità. Un rosso di classe che rappresenta fortemente la mia visione, tra valorizzazione del territorio e dei vitigni, eccellenza, rigore e innovazione che proviene da una tradizione in grado di evolversi". Crognolo nasce da vitigni i cui cloni sono unici e producono uve di alta qualità, lavorate assecondando i naturali processi di fermentazione per dar vita a un vino che è divenuto tra i più celebri e premiati di Tenuta Sette Ponti, che annualmente riceve riconoscimenti a livello italiano e internazionale. Antonio Moretti Cuseri, ideatore di etichette che hanno portato nel mondo del vino stile, attenzione ai dettagli e creatività, oltre alle competenze in comunicazione ereditate dal mondo della moda e del lusso, è oggi affiancato nella gestione dai figli Amedeo, consigliere delegato e Alberto, responsabile marketing e commerciale estero: "La nostra è una filosofia d'impresa intessuta di dedizione, antichi saperi, consuetudini secolari, rispetto della terra e del suo equilibrio, sintonia con le più profonde e articolate conoscenze agrarie ed enoiche. Tutti valori che tessono la trama complessa di un racconto che si perde nella storia, come quelli che gli anziani raccontavano ai giovani al riverbero del camino nelle fredde notti d'inverno per trasmettere loro sentimenti, attaccamento alla terra e alle sue regole sovrane, un passaggio del testimone tra le generazioni passate e future perché nulla si perda nel tempo".

Alcuni vigneti della tenuta Sette Ponti

L'azienda familiare Elena Walch ha sede a Tramin (Bolzano) e si estende su una superficie complessiva di 90 ettari di vigneti in zone e terreni estremamente vocati, situati tra i 250 e addirittura i 1.000 metri slm, tra i più rappresentativi del comprensorio vitivinicolo dell'Alto Adige. La storica cantina, le cui origini risalgono al 1869, oggi alla quinta generazione, racchiude in sé l'equilibrio perfetto fra tradizione, modernità e innovazione.

DA TRAMIN IN ALTO ADIGE GLI INTRIGANTI VINI FIRMATI

Elena Walch

andrea cappelli

L'architetto Elena si trasferisce in Alto Adige negli anni Ottanta del Novecento dove sposa l'erede della storica azienda vitivinicola Walch. Insieme al matrimonio sboccia la grandissima passione per il mondo del vino che la porta a esser definita e conosciuta come la "grande dame" del panorama vinicolo altoatesino. Solo pochi anni dopo il suo arrivo in Alto Adige, Elena Walch tiene a battesimo il suo primo vino, lo Chardonnay "Cardellino" vintage 1988 e molti altri, apprezzati e premiati negli anni a seguire.

Elena Walch condivide la sua grande passione con le competenti e innovative figlie Karoline e Julia, quinta generazione oggi alla guida dell'azienda, delle quali immediatamente colpisce la larghezza di vedute e il desiderio di innovare, alle quali ha trasferito i suoi valori, la determinazione e il rispetto per la natura. Julia Walch nasce a Bolzano nel 1986 e dal 2015, insieme alla sorella Karoline, gestisce l'azienda di famiglia. Ha conseguito la laurea in Storia frequentando l'Università di Tolosa in Francia dal 2006. Dal 2009 ha frequentato un master in Studi Europei a Bruxelles, al quale è seguito il master a Digione in Borgogna dal titolo "Commerce international des vins et spiritueux" della durata di un anno. In precedenza aveva conseguito una preparazione linguistica universitaria a Bordeaux per la lingua francese e, a Siviglia, per la lingua spagnola. Nel 2012 ha effettuato un'esperienza lavorativa presso uno Château a Bordeaux per poi dedicarsi completamente, dal 2013, all'azienda di famiglia. Karoline Walch nasce a Bolzano nel 1988 e, sin da giovanissima, scopre di avere una "vocazione" per il mondo del vino e un profondo legame col territorio in cui cresce e per la realtà che, da quasi due secoli, appartiene alla sua famiglia. Dopo aver completato il percorso di studi in Business Administration presso l'Università di Graz (Austria), ha frequentato il master in "Wine Business" presso l'Università di Adelaide (Australia). Successivamente approfondisce le sue conoscenze attraverso alcuni periodi di internship presso diverse realtà e un'esperienza lavorativa all'azienda australiana Bird in Hand nelle colline di Adelaide Hills. Pur lavorando già nell'azienda di famiglia, nel 2018 ottiene il diploma WSET (Wine & Spirits Education Trust), conseguito nella sede di Rust, in Austria, dove le è stato riconosciuto anche il titolo di Weinakademiker. La volontà dell'azienda Elena Walch è quella di individuare sempre nuove strade, continuando a sperimentare per valorizzare le vigne e i loro frutti,

creando le premesse per le sfide del futuro. Il segreto del successo di Elena Walch risiede nel suo pensiero illuminato che ha come linea guida il profondo rispetto del "terroir", fulcro a tutt'oggi della sua identità produttiva. Elena Walch ha manifestato, fin dall'inizio, la sua proiezione all'innovazione, in vigneto e in cantina, introducendo nuove modalità e tecniche di produzione - che sarebbero poi diventate di uso diffuso -, come la riconversione dei vigneti a pergola fino al più moderno guyot, inserendo varietà internazionali, passando all'utilizzo di barriques francesi e lavorazioni all'avanguardia, solo per citare alcuni degli ambiti di intervento. Allo stesso tempo, ha saputo tradurre la sua tensione al miglioramento continuo nella capacità d'esplorare nuovi elementi qualitativi, puntando, vendemmia dopo vendemmia, all'eccellenza di prodotto, con gran sensibilità verso il tema del lavoro sostenibile, dal vigneto alla cantina. L'obiettivo della filosofia di Elena Walch è, da sempre, produrre vini dalla massima qualità e provenienza, intese come pura espressione del singolo vigneto e celebrazione della meraviglia della natura. Un dialogo costante tra la moderna cantina e la preziosa materia prima. Secondo Elena Walch non è la cantina a fare il vino, ma la cura del terreno, il clima e una raccolta meticolosa. Un bicchiere di vino racconta dell'annata, delle caratteristiche del suolo, delle peculiarità microclimatiche e della lavorazione in vigna. L'unicità e autenticità dei vini Elena Walch riportano al luogo d'origine. È in vigneto che si svolge un lavoro scrupoloso e rispettoso degli equilibri della natura "perché ciò che si riceve dal vigneto, va anche restituito". Così Julia e Karoline sono oggi le "custodi" della natura che accoglie l'azienda e per salvaguardarne l'incanto si impegnano concretamente, grazie a una serie di buone pratiche, in vigneto e in cantina, che contribuiscono a preservare e migliorare l'ambiente in cui operano. Lavorare secondo principi sostenibili è diventato già da diversi anni il fulcro della filosofia aziendale di Julia e Karoline Walch. La strada verso la sostenibilità richiede un lungo processo d'apprendimento e sviluppo. Nuove metodologie vengono introdotte poco alla volta in tutti gli ambiti lavorativi. Attraverso il lavoro si forma una consapevolezza a tutti i livelli cosicché le persone operano insieme nella giusta direzione per un obiettivo comune: "essere sostenibili". La cura e la tutela dell'ambiente naturale hanno lo scopo di tramandare la bellezza del territorio per le prossime generazioni affinché anch'esse ne possano godere. Perché ciò è un dovere di tutti e, in particolare modo, di chi lavora in agricoltura. L'obiettivo è ridurre al minimo l'intervento umano, lasciando la natura fare il proprio corso il più possibile in autonomia. L'azienda mantiene muri a secco, siepi e cipressi, che creano un ambiente naturale per animali piccoli quali serpenti, lucertole e uccelli, offrendo loro riparo nelle proprie nicchie. Lo stesso vale per l'erba tra un filare d'uva e l'altro, che viene alternativamente rivoltata per

Elena, Julia e Karoline Walch

proteggere il terreno dall'aridità, formando un caldo umido microclima. Inoltre lungo i filari si trovano piante leguminose, le cui radici ammorbidiscono il terreno, conferendo alla vite maggiore azoto e ossigeno. Non vengono utilizzati erbicidi e le erbacce ai piedi della vite estirpate meccanicamente. Inoltre viene aggiunto compost per aumentare il quantitativo d'humus nel suolo: l'attività del terreno viene così stimolata affinché produca i minerali necessari a uno sviluppo sano della vite. I vigneti devono essere il più possibile resistenti e sviluppare le giuste "difese immunitarie". Per questo motivo viene utilizzata anche la tecnica della "potatura dolce", promossa da Simonit & Sirch: rispettando la naturale altitudine della vite alla ramificazione, non vengono effettuate incisioni troppo profonde per garantire continuità al flusso linfatico e assicurare la salute della vite. Così uno sviluppo sano del vigneto va infine a esprimersi nella qualità longeva dei vini. La moderna cantina sintetizza l'equilibrio perfetto fra tradizione, modernità e innovazione ed è il luogo dove le uve dei vigneti di Elena Walch arrivano dopo essersi nutrite della mineralità dei terreni, cullate nel mite clima mediterraneo, e mitigate dalla brezza dell'Ora al passaggio tra le imponenti Dolomiti. Un ampliamento, realizzato nel 2015, si innesta nella struttura originale della cantina, in passato convento gesuita. Qui, nelle antiche volte sotterranee, le più moderne tecniche di lavorazione vinicola attendono ogni anno il prezioso raccolto. Il nuovo tecnologico impianto separa con cura i singoli chicchi d'uva dal peduncolo in diversi fasi di selezione perché giungano allo stato puro, intatti, all'interno di piccoli tank, delicatamente, per caduta, grazie alla forza di gravita. La produzione annuale si attesta sulle 800.000 bottiglie, delle quali il 52% sono vendute in Italia ed il 48% all'estero nei principali mercati, distribuite in selezionate enoteche e nell'alta ristorazione. Passiamo ora alla gamma che offrono le cantine Elena Walch parendo da Aton, Beyond the Clouds, Kermesse, Cashmere Gewürztraminer Passito che sono le Grande Cuvée, vini che nascono dalla selezioni delle migliori uve di ogni annata attraverso una rigorosa selezione effettuata su singole parcelle. Proprio la meticolosa selezione delle uve e il periodo di vendemmia sapientemente scelto, sono fondamentali per la qualità del risultato finali delle Grande Cuvée. Ma della tenuta Elena Walch fanno parte anche due delle vigne d'assoluto prestigio per la regione: vigna "Kastelaz", in assoluto un vero e proprio unicum per la regione in ordine alle sue caratteristiche ampelografiche e paesaggistiche. È uno straordinario e ripido vigneto che si affaccia sul paese vinicolo di Tramin, che è legato a doppio filo all'origine della rinomata varietà Gewürztraminer e alla sua coltivazione millenaria, infatti già nell'anno 1214 il vescovo Friedrich von Wangen aveva concesso la costruzione di una cantina sulla collina di "Kastelaz" per far maturare il vino. Il castelletto, eretto sulla cima e dotato di torri, il cosiddetto "castellaccio", diede infine il nome alla collina di "Kastelaz". Infatti proprio in particolare il Gewürztraminer, che cresce sulle sue pendici, ha esteso la fama di questo vigneto di proprietà ben al di fuori dei confini nazionali. A causa della sua spiccata pendenza, che tocca il 63%, il vigneto è disposto su strette terrazze e gode di un'esposizione completamente a sud, una vera rarità in Alto Adige. "Kastelaz" è una collina d'origine postglaciale, composta da strati di leggero terreno calcareo con venature di sabbia e strati rocciosi di granito e porfido. Anche le caratteristiche microclimatiche della Vigna "Kastelaz" sono ricche di contrasti con notevoli escursioni termiche. In questo modo i grappoli d'uva possono godere del caldo e della diretta esposizione al sole durante il giorno, del forte vento pomeridiano ed esser poi rinfrescati dalle basse temperature montane notturne. Qui, tra i 330 ed i 380 metri slm, da vigne a bassissima resa, nascono 2 dei vini di punta di Elena Walch, il famoso Gewürztraminer, vino che è l'espressione più alta della varietà Gewürztraminer, la cui vinificazione prevede la fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 18° poi un lungo affinamento sui propri lieviti (sur lie) e il Merlot Riserva ed entrambi portano la dicitura "Vigna". Carattere, gusto intenso, potenza ed eleganza rispecchiano i contrasti propri del vigneto d'origine. L'altra vigna d'assoluto pregio è "Castel Ringberg" che, con i suoi 20 ettari, è il maso con la vigna a corpo

unico più grande dell'Alto Adige. Il castelletto rinascimentale, eretto dalla dinastia degli Asburgo nel lontano 1620, sovrasta il Lago di Caldaro ed è immerso nel verde ondeggiante dei suoi filari. La tenuta, a tratti collinosa e a tratti ripida, si trova sull'antico crocevia di 3 tipi di terreno: pietra calcarea, pietrisco del fiume Adige e sedimenti d'origine morenica. Queste particolari caratteristiche geologiche, unite al microclima mite e ventilato, danno vita a vini minerali di grande eleganza e raffinatezza. A ovest il vigneto viene accompagnato dalla roccia dolomitica del costone della Mendola, i cui ripidi pendii sono composti da pietrisco di 30.000 anni fa proveniente dal fiume Adige, che dominava il paesaggio durante l'era glaciale. A strati sovrapposti si alternano terreni calcarei millenari e detriti d'origine morenica. Nella zona centrale e meridionale, le superfici più estese sono composte da suoli di residui di pietra calcarea molto leggeri, dalle sfumature rossastre, che garantiscono la necessaria aerazione alle radici delle viti. L'altitudine del vigneto inoltre, posizionato tra i 330 ed i 400 metri slm, crea un microclima ottimale per la produzione di vini dall'inconfondibile carattere. La mitezza del Lago di Caldaro si sposa col forte vento pomeridiano "Ora", donando aria secca al vigneto. L'estrema cura del vigneto, fortemente rispettosa della natura e la produzione volutamente mantenuta a basse rese, contribuiscono a rendere la Vigna "Castel Ringberg" una culla per vini eccezionali. Infatti è proprio qui che nascono molti dei vini di Elena Walch, pluripremiati a livello nazionale e internazionale: Chardonnay Riserva Vigna "Castel Ringberg",

Riesling Vigna “Castel Ringberg”, Sauvignon Vigna “Castel Ringberg”, Lagrein Riserva Vigna “Castel Ringberg”, Cabernet Sauvignon Riserva “Vigna Castel Ringberg”. “Vigna” è una menzione geografica aggiuntiva, la parola descrive un vigneto rigorosamente definito e limitato cartograficamente. L’indicazione “Vigna” necessita dell’approvazione da parte delle autorità regionali dell’Alto Adige e prevede l’esistenza di un nome storico o topografico. La menzione di “Vigna” attesta che le uve del vigneto vengono rigorosamente vinificate separatamente da anni. I vini “selezione” sono: Gewürztraminer, Pinot bianco, Pinot grigio, Ewa, Müller Thurgau, Sauvignon, Chardonnay, Pinot nero, Lagrein, Merlot, Schiava. I “favorites” sono invece Chardonnay “Cardellino”, Pinot nero “Ludwig”, Bronner, Gewürztraminer “Concerto Grosso”, Rosè 20/26, Cabernet “Istrice”, Kalterersee Classico Superiore “per sé”. La sperimentazione, l’innovazione e la ricerca degli elementi qualitativi dei vini è sempre stata alla base del lavoro in vigneto e in cantina e tale è rimasta nel tempo, così nel segno della continuità con quanto tracciato da Elena Walch. In quest’ottica va letto il progetto “argentum bonum Silberstollen®”, che coinvolge piccole selezioni di vini, tra i più prestigiosi e premiati dell’azienda e la miniera più alta d’Europa, l’ex miniera d’argento Schneeberg in Val Ridanna al confine con l’Austria, dove nel Medioevo veniva estratto argento purissimo, addirittura, secondo un documento ufficiale del Duecento, il metallo di questo sito era ritenuto uno tra i migliori d’Europa. Qui, all’interno della montagna, lungo le gallerie esiste un luogo speciale a essi dedicato, dove dal 2011 piccoli lotti della Grande Cuvée “Beyond The Clouds” e di Gewürztraminer Vigna “Kastelaz” maturano ed evolvono in totale oscurità, a una temperatura di cava costante di 11° e umidità del 95% con pressione dell’aria estremamente bassa. Questi parametri permettono la maturazione dei vini e lo sviluppo di caratteristiche organolettiche che ne decretano una qualità superiore. L’ambiente si colloca a oltre 2.000 metri, dove stati infatti riscontrati i parametri di temperatura, umidità e pressione ideali per ottenere il meglio dai vini e a circa 3 kilometri all’interno della montagna, raggiungibile con un trenino, un tempo usato dai minatori e ancor oggi funzionante. Sono 1.200 le bottiglie per ogni annata che si distinguono per questo processo d’affinamento che conferisce ai vini un’importante longevità, esaltandone la dimensione qualitativa, donando lunga giovinezza. L’azienda vuole dare così ai suoi vini di punta l’ultimo tocco: “argentarli“ per sorprendere gli amanti del vino e soddisfare i palati più esigenti. Queste particolari etichette si riconoscono, oltre che per l’incredibile qualità del prodotto, anche dal sigillo giallo in ceralacca che riporta “argentum bonum Silberstol-

len®" e le montagne stilizzate in etichetta. "Ormai da generazioni la nostra famiglia ha una piccola casa in montagna ed essendo produttori di vino da sempre, il vino ovviamente, non poteva mancare. Proprio qui a 2.000 metri, abbiamo sperimentato ciò che già ci raccontavano i nostri nonni, cioè che in altitudine i vini invecchiano in modo diverso e migliorano in qualità e longevità. Abbiamo quindi ritenuto importante approfondire questa possibilità". Le sorelle Walch raccontano così la nascita di questo progetto, anche grazie al quale, una miniera già ricca di storia riprende vita con una nuova destinazione d'uso, di cui sicuramente i conti del Tirolo, che della miniera parlavano già nel lontano Trecento come "Argentum bonum de Sneberch" - "l'ottimo argento di Monteneve" o "miglior argento d'Europa", dal quale deriva il nome destinato a questi vini -, non potevano nemmeno immaginare. Il "Beyond The Clouds", una delle più note Grande Cuvée dell'Alto Adige a livello internazionale, è realizzata grazie a un'accurata selezione dei migliori grappoli della vendemmia e una scelta delle uve d'altissima qualità distribuite su diversi vitigni, insieme a una fermentazione e maturazione puramente nelle barriques francesi per circa 10 mesi. Per la rarità "Beyond The Clouds" argentum bonum Silberstollen®, di cui sono stati creati i millesimi 2011, 2012, 2013, 2014 e 2015, segue un affinamento in bottiglia per circa 7 anni nell'ex miniera d'argento Schneeberg. I diversi livelli di maturità dei vitigni utilizzati nell'uvaggio, la particolare attenzione trasmessa durante tutte le fasi della vinificazione e soprattutto l'affinamento nell'ex miniera d´argento si riflettono fortemente nel carattere preponderante e dominante della Cuvée. È sorprendente la freschezza delle vecchie annate e la complessità d'aromi che rivela la

“magia” del luogo dove la Grande Cuvée evolve. Seppur quasi ‘80% è determinato dallo Chardonnay, le altre uve del blend si fanno percepire molto chiaramente. È un uvaggio (la raccolta e la lavorazione di tutte le uve avviene nello stesso giorno) a tutti gli effetti e questa forte unicità la si percepisce molto bene in degustazione, quando il vino esprime via via le sue diverse sfumature: sentori avvolgenti e complessi che nel loro insieme donano armonia, eleganza e complessità. Un vino che è testimonianza di un grande bianco italiano d’estrema longevità e potenzialità. Anche il Gewürztraminer Vigna “Kastelaz”, che per la collezione “argentum bonum Silberstollen®” nasce con le vendemmie 2011, 2012, 2013, 2014 e 2015, segue la maturazione in bottiglia per circa 7 anni nell’ex miniera d’argento Schneeberg. Giá il colore, giallo brillante con sorprendenti sfumature verdognole, lascia presagire un vino maturato in condizioni particolari. Al naso presenta una piacevole freschezza aromatica, che al palato si evolve in una mineralità voluta, fatta di aromi profondi che ben legano insieme e conferiscono al prodotto la sensazione di una forte complessità e, allo stesso tempo, si esprimono in una raffinata eleganza. È solo l’inizio di un’evoluzione magica.

Passione, competenza, impegno e rispetto per il paesaggio e la terra sono le caratteristiche che distinguono le sorelle Julia e Karoline, ormai da un decennio al timone della Elena Walch, premiatissima realtà vitivinicola altoatesina.

Karoline nell’ex miniera Schneeberg

LA NUOVA COLLEZIONE
SPARKLING MILESTONES DI

Carpenè-Malvolti

PER CELEBRARE
I 155 ANNI DI STORIA

Sparkling Milestones, ovvero le pietre miliari della storia della Spumantistica Italiana, che portano la firma di una realtà imprenditoriale da oltre 155 anni emblema dei Vini Spumanti di qualità. Sparkling Milestones è infatti il nome della nuova collezione, unica e prima, prodotta in edizione limitata dalla Carpenè-Malvolti in 155 esemplari, tanti quanti sono gli anni trascorsi dalla fondazione dell'Impresa per mano di Antonio Carpenè nel 1868, che rappresenta a sua volta una pietra miliare nel settore dei Vini Spumanti e Distillati ed in particolare per il Prosecco.

cornelia miron

Un Uomo di Scienza e Coscienza che ha fatto della valorizzazione del Territorio e dell'istruzione in campo agronomico della popolazione locale due punti fermi della sua missione; parimenti gli si ascrive il merito di aver dato i natali a quel Vino Spumante oggi simbolo del made in Italy nel mondo. Sparkling Milestones è una collezione raccolta in un prestigioso scrigno in legno che abbraccia sei prodot-

ti iconici ispirati ad altrettanti momenti ed eventi che hanno fatto la storia dell'Impresa dal 1868 ad oggi; determinazioni e traguardi che nel corso del tempo sono stati ben rappresentati nelle diversificate dinamiche comunicative di cui la medesima Carpenè-Malvolti si è sempre dimostrata pioniera e lungimirante.

Si parte da lontano, dall'ispirazione che arriva da oltre 2.000 anni indietro, per raccontare il "PVXINVM", una selezione prodotta in sole 5.000 bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. ottenuto esclusivamente da uve Glera dei vigneti più antichi. Esso si ispira al nome di un vino, il Pucinum, già presente ai tempi dell'antica Roma e da cui pare aver preso avvio il millenario cammino dell'attuale Prosecco.

Un prodotto che nella sua rilettura storica è stato dedicato alla quinta Generazione della Famiglia, Rosanna Carpenè, innovatrice soprattutto in ambito comunicativo. È stato grazie alle sue determinazioni strategiche, messe in campo in tale direzione, che il Prosecco ha assunto un ruolo preminente oltre che nei momenti celebrativi anche in quelli più conviviali.

Oltre ad aver condotto l'Impresa alla più importante operazione di restyling del marchio, riportando in etichetta i valori e la grafica delle origini, attualizzandone il concept ed il linguaggio stilistico nonché le dinamiche comunicative senza alterare gli assunti di storicità che da sempre lo contraddistinguono.

Da tale restyling è stata interessata tutta la selezione "1868 Prosecco" e dunque anche il "1868 Rive" di San Pietro di Barbozza, eccelsa espressione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G., dedicata ad una specifica area di produzione ed alla sua vendemmia "eroica". La sua particolarità sta infatti nell'utilizzo di uve Glera provenienti da un singolo vigneto - coltivato con metodo esclusivamente manuale - posizionato su ripidi pendii a 300/350 metri s.l.m.

Un'altra pietra miliare della collezione è il "1924 Prosecco", una speciale selezione dedicata al Fondatore Antonio Carpenè, a cui si ascrive oltre alla nascita del Prosecco, anche la sperimentazione di un metodo di spumantizzazione capace di esaltarne al meglio le caratteristiche organolettiche e sensoriali. Il "1924 Prosecco" è una riproduzione vintage della prima etichetta in cui fu riportato – grazie alla seconda generazione della Famiglia, Etile - il termine Prosecco per indicarne il vitigno, il tipo di vino ed il luogo di produzione "Vino Spumante Pregiato dei Colli di Conegliano". Una bottiglia iconica ispirata quindi a una delle più significative determinazioni stra-

tegiche dell'Impresa, che per la prima volta conferivano un'identità chiara del vino e del Territorio di provenienza, anticipando di quasi mezzo secolo il riconoscimento della Denominazione di Origine, avvenuta nel 1969 e del riconoscimento più qualificante quale la D.O.C.G. avvenuto nel 2009.
È invece dedicato al debutto sul palcoscenico internazionale dell'omonimo vino spumante il "Prosecco 1873", selezione realizzata nell'anno del 150° anniversario dalla ricorrenza come omaggio alla prima, storica, uscita internazionale del vino pensato e perfezionato da Antonio Carpenè in occasione dell'Esposizione Universale di Vienna, tenutasi appunto nel 1873.
Di fatto, fu soltanto il primo passo di un lungo cammino attraverso le esposizioni internazionali e le fiere di settore in cui la Carpenè-Malvolti è ancora oggi protagonista. Nell'Impresa, a giocare un ruolo determinante sul tema dell'internazionalizzazione è stata la corrente quarta Generazione Etile Carpenè, che – seguendo le orme del nonno che a fine Ottocento aveva aperto la prima filiale all'estero a Monaco di Baviera – ha contribuito a creare le condizioni affinché il marchio potesse espandersi sui principali mercati mondiali. Oggi la Carpenè-Malvolti esporta in oltre 60 Paesi dei cinque Continenti, tra mercati storici, più recenti ed altri ancora emergenti.
È dedicata agli anni della rivoluzione comunicativa della Carpenè-Malvolti la quinta pietra miliare della Sparkling Milestones; con l'etichetta "Sa.Bi. '30" di fatto si celebra la prima delle campagne pubblicitarie storicamente più significative della storia d'Impresa, la cui realizzazione era stata affidata al celebre grafico illustratore Sandro Bidasio degli Imberti, in arte Sa.Bi.
Con Sa.Bi., la Carpenè-Malvolti ha mantenuto intatta per decenni una collaborazione che ha prodotto campagne iconiche e di grande impatto. Gli anni delle campagne di Sa.Bi sono quelli che vedono il passaggio di testimone dalla seconda alla terza Generazione della Famiglia alla guida dell'Impresa.
Da Etile - tra i precursori dell'utilizzo di testimonial nelle campagne pubblicitarie che insieme a Sa.Bi riesce a progettare una delle più efficaci campagne dell'epoca, nonché studioso ed inventore che negli anni Trenta apportò un decisivo contributo all'applicazione del metodo Charmat per la produzione di spumanti in autoclave - alla terza Generazione rappresentata da Antonio Carpenè, che tale metodo si adoperò a perfezionarlo rendendolo utilizzabile a livello industriale, divenendone paladino e contribuendo in maniera decisiva al miglioramento delle caratteristiche qualitative del Prosecco nonché allo sviluppo dell'intera Spumantistica Italiana. Antonio Carpenè è colui che ricostruisce l'Impresa dopo la Seconda Guerra Mondiale e che porta per la prima volta le campagne pubblicitarie in televisione ed altresì uno dei fondatori del Consorzio di Tutela del Prosecco nel 1962 che per la prima volta ne istituisce un disciplinare per proteggere la produzione anche sotto il profilo normativo.
Antonio Carpenè fu anche tra i fondatori, nel 1975 dell'Istituto Italiano Metodo Classico, per salvaguardare la produzione dello Spumante con il metodo tradizionale. È anche per questo motivo che l'ultima pietra miliare della collezione Sparkling Milestones è dedicata proprio alla sua figura; il "Tarvisium" Metodo Classico, ovvero la rivisitazione del prodotto storico impreziosito dalla scelta di nuovi uvaggi che comprendono le migliori selezioni di Chardonnay e Pinot Nero del Trentino, oggi perfezionati rispetto alle origini grazie al talento degli Enologi della Carpenè-Malvolti.

MONTESSU
Isola dei Nuraghi
2016

il Montessu

DAL BASSO SULCIS

DI AGRICOLA PUNICA, ROSSO SARDO ISPIRATO DA MISTERIOSE SPIRALI PRE NURAGICHE…

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 Pilloni, 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 Repubblica 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 d'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 vini-

Giacomo Tachis

I vigneti della tenuta Narcao

fichi in purezza che lo si accosti con altri vitigni autoctoni, il Carignano esprime un'assoluta mediterraneità, frutto 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 torride. 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, in loacalità Barrua e in località Narcao, ubicate nella zona sud-occidentale della Sardegna, regione di salmastro e dune, dove il microclima alterna inverni temperati a estati molto calde e asciutte per uve schiette, concentrate e ricche. Infatti 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, ricordando 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 spalliera, 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, 48 ettari a Narcao e 22 ettari a Barrua. E proprio dal parco vigneti, dove tanti operai ogni giorno prestano la loro opera alzandosi all'alba e mettendo in pratica le lavorazioni che ogni stagione richiede anche fino al tramonto, tutto ha inizio. Il team è composto da 2 squadre, una per ciascuna azienda agricola per un totale di 27 operai, ognuna della quali coordinata dai 2 rispettivi capisquadra, che a loro volta rispondono alle direttive del tecnico-agronomo. La stagione delle lavorazioni in vigna inizia normalmente ai primi di gennaio, con le viti ancora "dormienti", quando gli operai con maggior esperienza procedono alla potatura delle piante, coadiuvati dagli altri operai nella sistemazione dei tralci. Contemporaneamente si effettua anche una concimatura dei terreni, utilizzando dei compost a base di letame, integrati a seconda delle necessità dai residui della trinciatura dei sarmenti, perciò in entrambi i casi parliamo di ammendanti naturali o organici. Finite queste operazioni, più o meno all'inizio di marzo, il vigneto è predisposto per un'altra stagione produttiva che avrà inizio con i primi germogli già a fine marzo per poi continuare ad aprile e avere un vero

e proprio sviluppo fogliare nel mese di maggio. Nelle fasi iniziali della germogliatura si interviene inoltre con delle pratiche d'aratura del terreno, in modo da limitare l'evapo-traspirazione e predisporre il suolo a una miglior conservazione dell'umidità nella stagione più calda. Questo consentirà, durante i caldi mesi di giugno e luglio, d'utilizzare meno acqua per soccorrere le viti durante il periodo più arido, evitando quindi sprechi idrici. Nella tarda primavera e a inizio estate, l'escursione termica tra il giorno e la notte è molto importante per la corretta maturazione degli acini. Durante i primi caldi estivi, la potatura verde consente una miglior aerazione della pianta, oltre a togliere un carico fogliare che sarebbe altrimenti eccessivo e controproducente per lo sviluppo dei grappoli. A fine luglio e inizio agosto, il cosiddetto "diradamento uva" consente infine di selezionare direttamente nella pianta i grappoli migliori da lasciar maturare per la produzione. 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

Il centro aziendale della tenuta di Barrua

che la quantità lasciata consenta di fare altissima qualità. L'ultima settimana d'agosto dà normalmente inizio alla vendemmia vera e propria, a eccezione delle uve Chardonnay (Samas) che vengono raccolte invece entro la prima metà d'agosto. E il numero degli operai aumenta fino a raggiungere i 40 addetti durante la vendemmia, che viene ancora fatta rigorosamente a mano. Le squadre di operai raccolgono quindi i grappoli "allevati" fino a quel momento e che oramai hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, secondo quanto evidenziato dalle frequenti analisi di laboratorio delle uve. La vendemmia è un susseguirsi, talvolta anche frenetico, di operazioni e rituali consolidati nel tempo. Si inizia alle prime luci dell'alba per sfruttare le ore più fresche della giornata, quando le uve che vengono tagliate e depositate negli appositi cesti, che vengono poi raccolti e svuotati del loro contenuto in una benna meccanica movimentata dal trattore lungo i filari. I grappoli vengono quindi ammassati nei carrelli-rimorchio, che possono caricare fino a 70 quintali di prodotto e vengono poi trainati dai trattori per il conferimento in cantina, dove, dopo un'ulteriore selezione degli acini, avverrà la trasformazione della preziosa materia prima in vino, cercando d'ottenere il miglior prodotto possibile. 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-

Il sito archeologico di Montessu

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. 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 soupplesse, specialmente quando si ha l'accortezza di lasciarlo riposare in cantina, essendo longevo come l'orgoglioso popolo sardo. Ma oggi vogliamo concentrarci sul secondo vino di

Agricola Punica, il Montessu, il cui nome deriva da un sito archeologico, la necropoli di Montessu appunto, sita nelle campagne di Villaperuccio, piccolo comune del Sulcis Iglesiente a poca distanza da Narcao, scavata in un anfiteatro di roccia trachitica sul fianco meridionale del colle di sa Pranedda. Questo sepolcreto è costituito da una quarantina di domus de janas – in sardo "case delle fate", costruzioni ipogeiche di cui è il più vasto nel suo genere in Sardegna. Di varie dimensioni e planimetrie, le domus de janas sono allineate lungo la parete rocciosa in maniera simmetrica, secondo un disegno che pare preordinato. La necropoli di Montessu è una delle più significative e affascinanti testimonianze prenuragiche dell'Isola, in uso per un millennio e mezzo, dal Neolitico finale (3.200-2.800 a.C.) al Bronzo antico (1.800-1.600 a.C.), come attestano i reperti ceramici ritrovati. Alcune di queste domus recano dei motivi decorativi incisi a rilievo, raffiguranti misteriose spirali, che hanno ispirato la grafica dell'etichetta del Montessu. Tornando al vino, nel 2005 era da pochi mesi in distribuzione, sia in Italia che su diversi mercati internazionali, il primo millesimo Barrua della vendemmia 2002, quando la direzione di Agripunica, in primis Giacomo Tachis - enologo e consigliere d'amministrazione, considerato che i segnali che arrivavano sull'apprezzamento del Barrua erano incoraggianti, decise che era il momento di dar vita al secondo vino aziendale. Del resto anche i più grandi attori hanno sempre avuto bisogno di una spalla per far emergere tutto il loro potenziale e così venne deciso di affiancare al Barrua un fratello minore, un rosso che potesse esser scelto da tutti quei consumatori che desideravano bere bene senza però spendere cifre troppo importanti, che avesse qualche similitudine col fratello maggiore, ma allo stesso tempo fosse un po' meno impegnativo, con l'esuberanza però dei più giovani. Così, con la vendemmia 2005, si predispose quanto necessario per creare questo nuovo prodotto: dopo alcuni altri test tra diverse varietà, il "mescolavìn" Tachis confermò che il blend ideale per il nascituro Montessu avrebbe avuto la seguente composizione: Carignano al 60%, con un saldo di minori percentuali di Merlot (10%), Cabernet sauvignon (10%), Cabernet franc (10%) e Syrah (10%). Se il Carignano doveva rappresentare la spina dorsale di questo vino, apportando struttura e carattere, il Cabernet sauvignon e il Merlot contribuivano in morbidezza e note erbacee avvolgenti, il Syrah aggiungeva note fruttate mediterranee e speziatura fine e per finire, la pennellata del maestro, il Cabernet franc per esaltarne la finezza, dare versatilità e piacevolezza al palato. Dopo la

raccolta e la diraspapigiatura, il mosto macera e fermenta a una temperatura compresa tra i 25 e i 28°, subendo frequenti rimontaggi che agevolano il passaggio in soluzione dei composti presenti nelle bucce. Segue la fermentazione malolattica che, trasformando parte dell'acido malico in lattico, incrementa la morbidezza del vino. L'evoluzione avviene in pregiate barriques di rovere francese di secondo passaggio per 12 mesi. Possiamo definire il Montessu come un vino di buon corpo, vivace e sorretto da un'ottima spalla acida. Di color rubino intenso, pieno e impenetrabile, archetti fitti e lenti si staccano dal bicchiere. All'olfatto sprigiona profumi complessi e avvolgenti con note di piccoli frutti rossi, visciole, mirtilli, viola, giaggiolo e liquirizia con ricordi di confettura di ciliegie e more, sfumature erbacee rimandanti al peperone, ma non manca un ulteriore corredo odoroso formato da note di talco, mentolo, tabacco maryland, vaniglia in baccello e cacao amaro. Al palato si presenta deciso, fresco, pulito, agile, sviluppando una bella sapidità e una serrata trama tannica con note minerali che precedono eleganti aromi speziati poi cappero, rosmarino, pepe e cannella in un perfetto equilibrio di fragranze e sapori per un finale vellutato. Il Montessu, classico rosso che ci si può concedere per un elegante aperitivo, si abbina bene con uno dei piatti tipici della Sardegna, i malloreddus alla campidanese (gnocchetti al ragù di salsiccia e pecorino) o primi piatti al tartufo, con qualsiasi piatto di carne, sia alla griglia che brasati, è perfetto con la pecora alla brace, la cacciagione da piuma, ma anche pesce spada e formaggi di media stagionatura, come il Peco-

rino Sardo DOP. Col Montessu 2005 quindi viene allargata l'offerta vini di Agripunica, che da allora può contare sul supporto del secondo vino, posizionato su una fascia di prezzo media. La prima produzione fu di 52.950 bottiglie, che vennero poi distribuite, a partire dal 2007, in parecchi mercati, oltre all'Italia infatti troviamo le prime bottiglie di Montessu negli USA, in Giappone, Inghilterra, Francia, Germania, Svizzera, mercati che rappresentano il core business di Agripunica, ma anche in mercati minori quali la Turchia, la Bulgaria e il Guatemala. Gli anni passano e, con l'annata 2010, vengono prodotte le prime bottiglie magnum (1,5 litri) di Montessu, mentre si dovrà attendere l'annata 2012 per vedere prodotte le prime bottiglie jeroboam (3 litri), confezionate esclusivamente nell'apposita cassetta in legno, mentre oggi la produzione complessiva di Montessu si attesta in circa 140.000 bottiglie annuali. La crescente richiesta di diversi mercati esteri porta la produzione ad aumentare con gli anni e, con la maggior diffusione del vino, arrivano anche i primi riconoscimenti e premi dalle maggiori organizzazioni mondiali di settore, ratings d'eccellenza che portano il Montessu a diventare un vino molto competitivo nella sua categoria. Nel 2016 ecco poi il riconoscimento massimo: l'annata in corso in quell'anno è la 2014, splendida vendemmia per la Sardegna e l'importante rivista americana "Wine Spectator" inserisce il secondo rosso di Agricola Punica nella prestigiosa lista dei migliori 100 vini al mondo per quell'anno, selezionato tra oltre 18.000 referenze provenienti da ogni parte del globo e in compagnia di tanti nomi illustri che rappresentano il "gotha" del vino. 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 li assaggia resta impressionato infatti dalla finezza e 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. 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”. Benché rimaniate nell’ambito delle coltivazioni tradizionali, negli ultimi anni avete implementato anche molte metodologie green mirando a una vitivinicoltura sempre più sostenibile… “Infatti nella quasi totalità dei vigneti abbiamo da tempo proceduto all’inerbimento a filari alterni, in modo da creare la giusta competizione tra la vite e l’erba ed equilibrare quindi le sostanze nutrienti disponibili per la vite. Utilizziamo prevalentemente leguminose nei terreni poveri e graminacee in quelli più fertili, capaci appunto di tenere nel miglior equilibrio l’apporto nutritivo per la vite. E per combattere gli insetti utilizziamo le cosiddette ‘trappole a feromoni’, costituite da capannine in grado di catturare gli insetti attraverso sostanze ormonali degli insetti stessi, che vengono attratti da detti ormoni e quindi catturati dalle sostanze viscose contenute nelle capannine. Dalla quantità d’insetti catturati, si capisce se sia opportuno o meno procedere coi trattamenti in vigna. Questa pratica ci permette così di evitare trattamenti non necessari quando la quantità d’insetti è al di sotto di una certa soglia e, di conseguenza, vi è un risparmio di risorse, ma soprattutto si lascia la vite libera dall’intervento di agenti esterni. E se, talvolta, l’eccessiva umidità notturna, che permane durante le prime ore del mattino, così come eventuali piogge prolungate, possono portare allo sviluppo di pericolose muffe o botriti, in questo caso il vigneto viene trattato solo con prodotti naturali, quali rame e zolfo”. 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.

I vigneti di Barrua

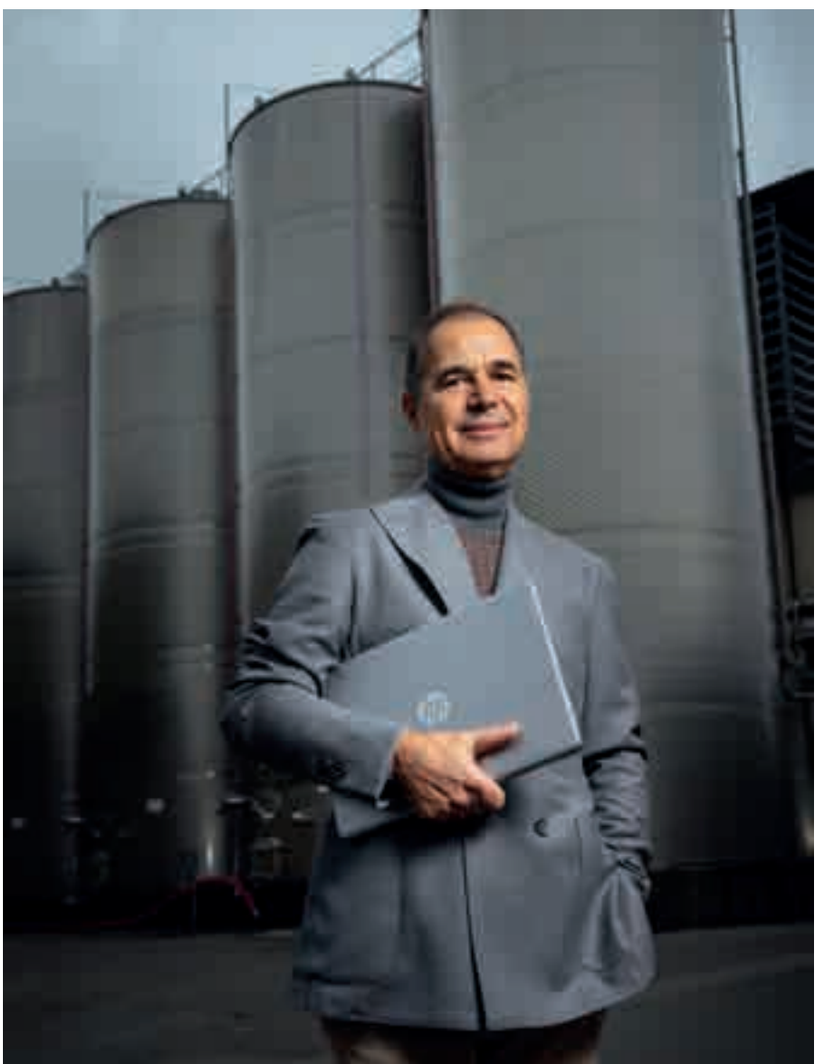
LA NUOVA APP Cantina Santadi

RACCONTARE ECCELLENZE DELLA TRADIZIONE CON STRUMENTI INNOVATIVI

La mission di Cantina Santadi, che vede alla guida da ben 47 anni il presidente Antonello Pilloni, si esprime nel rispetto della tradizione del mondo del vino sardo, coniugata con un occhio però sempre rivolto al futuro e all'innovazione, con l'intento di dialogare con i consumatori di tutte le età.

andrea cappelli

Per questo oggi è fondamentale che la Cantina abbia una APP per dialogare col mondo dei giovani e non solo, al fine di poter interagire con



Il responsabile commerciale e coordinatore amministrativo Massimo Podda

tutti i clienti senza perimetri di spazio e aprirsi al mondo. Così con la APP “Cantina Santadi”, gratuita e scaricabile da Android e da I-Phone, sarà possibile ricevere sul proprio smartphone diverse informazioni e funzionalità: da una sintesi storica della Cantina alle schede tecniche dettagliate di tutti i vini, dai contatti dell’azienda alla possibilità di prenotare una visita di degustazione con pochi clic. Nell’area accoglienza vengono così offerte diverse proposte di degustazione con i relativi costi, che si possono anche prenotare tramite e-mail all’indirizzo visite@cantinadisantadi.it o direttamente al numero di telefono mobile delle visite +393316247075. Infatti, così come avviene nel sito internet, l’utente può scegliere la tipologia della degustazione e, una volta inseriti i propri dati per la prenotazione (inclusi data e ora), inviare una richiesta di visita alla Cantina. “La nostra APP ha una forte connessione con i servizi d’ospitalità – ci spiega Massimo Podda, responsabile commerciale e coordinatore amministrativo – che abbiamo strutturato con un gruppo di lavoro snello ma molto professionale, che si occupa esclusivamente delle visite in Cantina e delle degustazioni dei vini, sempre accompagnate da un piccolo compendio di cibo. La nostra esperienza degustativa infatti non prevede soltanto la spiegazione dei vini, ma anche degli assaggi di prodotti del territorio di altissimo livello provenienti dalla filiera corta di piccoli produttori, parliamo di frutta, verdura, salumi, formaggi, pane cotto nel forno a legna e addirittura, nella versione luxury, del tonno rosso di corsa in scatola della Tonnara di Carloforte, una delle

L’agronomo Gianni Poeta accompagna un tour in vigna

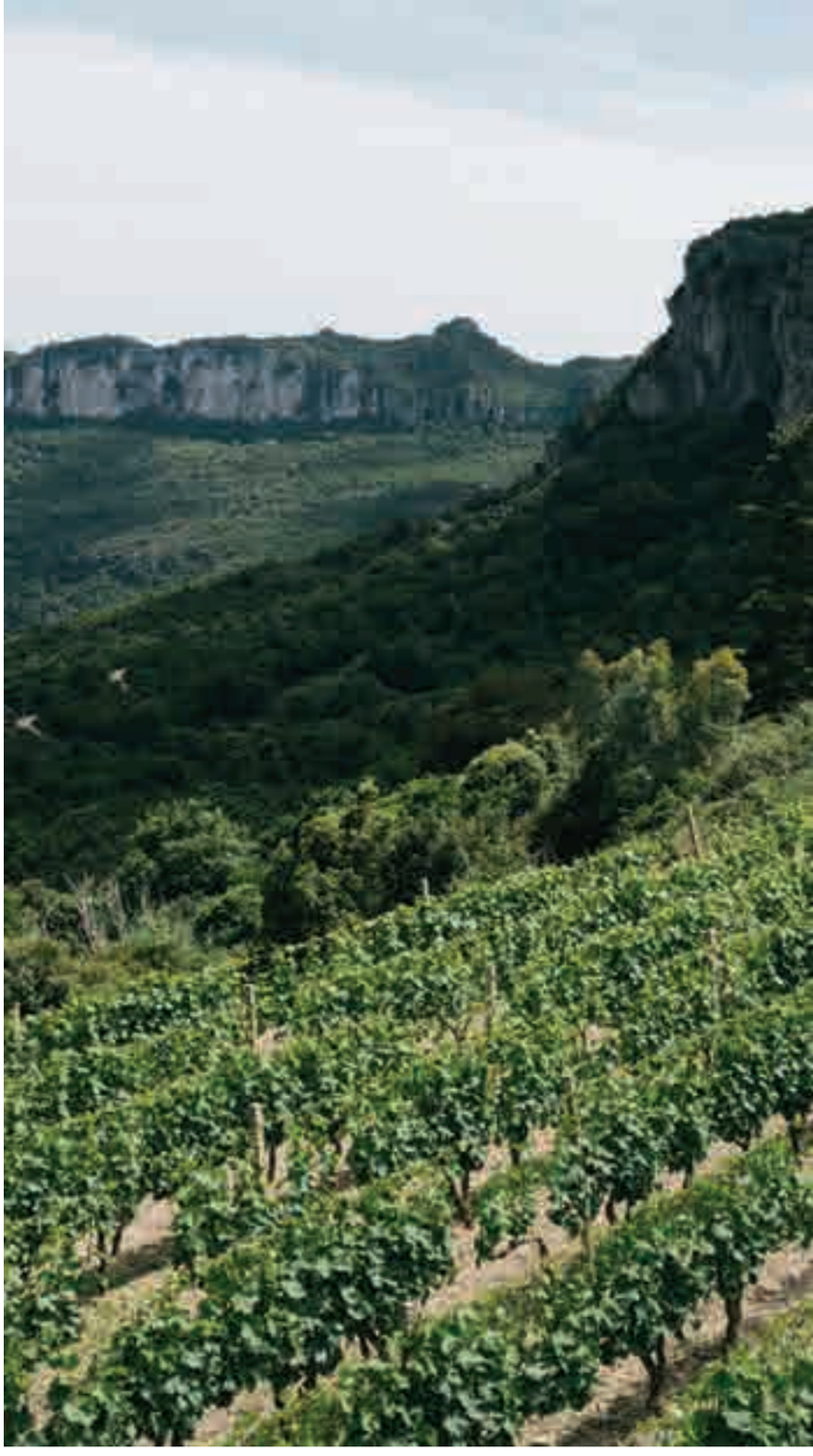
ultime ancora attive nel Mediterraneo. Ma la APP di Cantina Santadi, che naturalmente non traccia alcun dato personale del consumatore, è anche di natura NFC (near field communication), così viene lanciata in automatico nello smartphone non appena questo viene avvicinato alla retro-etichetta della bottiglia dei due vini di punta, i rossi iconici Terre Brune e Rocca Rubia, dov'è presente un tag elettronico che permette di leggere alcuni codici che certificano originalità e unicità di ciascuna bottiglia. E qualora la App non sia ancora installata, viene proposto il download dallo store relativo, App Store o Play Store. Cantina Santadi tutela così Terre Brune e Rocca Rubia dalla contraffazione, mediante quest'etichetta elettronica NFC, detta anche smart label. "L'operazione è completamente automatica e consente di fornire tutte le informazioni dettagliate sul prodotto di ogni singola bottiglia (caratteristiche organolettiche), garantirne l'autenticità e tracciarne in modo preciso tutto il percorso, dalla linea di produzione sino alla vendita – continua Massimo Podda - e il consumatore si può render conto subito che abbiamo inserito questa tecnologia perché, guardando l'etichetta frontale in basso a sinistra, c'è un'icona che lo fa capire in maniera intuitiva. Cantina Santadi è stata una delle prime in Italia, infatti attualmente siamo forse meno di 20, probabilmente a causa del costo e della complessa applicazione ad esserci dotate di questa tecnologia, la stessa che viene utilizzata per identificare carte di credito e bancomat, seguendo il concetto di 'passaporto digitale'. E' come se tu stessi leggendo la carta d'identità di quella bottiglia perché c'è un numero unico, che ne indica appunto l'unicità; operazione che si può fare in qualsiasi punto di vendita, anche se poi non si acquista la bottiglia. La App infatti verifica subito che l'etichetta NFC rilevata sia autentica: ciò assicura al consumatore d'essere in possesso di una bottiglia prodotta veramente da Cantina Santadi. Contestualmente la App invierà all'area web riservata di Cantina Santadi i dati di posizione geografica della bottiglia per poterne verifi-

care la distribuzione. E nella stessa pagina è disponibile per l'utente la funzione 'segnalazione prodotto', che consente d'inviare alla Cantina un messaggio relativo a un qualsiasi problema inerente alla bottiglia o all'etichetta NFC". Con l'utilizzo di questa tecnologia, la Cantina di Santadi crea una connessione forte col proprio consumatore, utilizzando come vettore le bottiglie di Terre Brune e Rocca Rubia, un efficace metodo per tutelare i propri prodotti e diffondere la conoscenza sulla Cantina e sui propri vini. Così il consumatore, grazie alla scansione dell'etichetta NFC, diventa partner del processo di controllo e di tracciatura del prodotto, ottenendo importanti vantaggi per sé stesso, come la garanzia d'autenticità e l'immediatezza di consulto delle caratteristiche del vino, nonché eventuali premi o informazioni di rilievo. Al contempo offre un contributo trasparente al produttore, che può raccogliere dati anonimi sulle consultazioni in App da parte degli utenti dislocati in tutto il mondo, attuare strategie di marketing basate su di esse e monitorare in tempo reale la presenza di distributori operanti nei mercati. E se a oggi tutte le bottiglie di Terre Brune e Rocca Rubia, comprese le relative scatole, sono dotate di etichette elettroniche NFC, in futuro anche gli altri vini potrebbero usufruire di questa tecnologia. E da qualche anno la Cantina si è anche aperta all'ospitalità, che sarà certamente uno dei focus dei prossimi anni. "Non siamo certo i primi, anzi,

SCARICA LA NOSTRA APP

Nella pagina a fianco il presidente Antonello Pilloni

il che però lo ritengo, da un certo punto di vista, doppiamente positivo e stimolante perché ci avvaliamo del know-how delle tantissime cantine italiane che già da tempo fanno questo lavoro molto bene, imparando dalle loro esperienze – racconta Massimo Podda - il progetto, così come lo stiamo portando avanti, è partito da marzo 2022; non che prima non si facessero le visite in cantina, ma non erano strutturate come invece attualmente il mercato richiede. Oggi ci sono persone specializzate che accolgono, ci sono dei programmi specifici e l'ospite sa già, prima ancora di arrivare, quali saranno le attività, ossia la visita alle varie aree della cantina per poi arrivare in sala degustazione dove verranno assaggiati i vini e le eccellenze alimentari del territorio locale. Così, oltre alla spiegazione dei nostri vini, per non far perdere preziosità agli altri prodotti di qualità in abbinamento, raccontiamo chi li fa e come vengono fatti, cercando con la divulgazione di aiutare anche gli altri piccoli produttori della zona. Tra marzo 2022 e dicembre 2022 abbiamo accolto in cantina alcune migliaia di persone, quest'anno l'obiettivo che ci siamo posti è di fare qualcosa in più". Ma vi sono altri importanti progetti in prospettiva... "Stiamo lavorando affinché si possa ampliare e arricchire l'esperienza attraverso non solo la visita della cantina e la degustazione, ma anche con la visita dei vigneti. Altro progetto in progress è quello di dotare alcune vigne di strutture, costruite in edilizia ecologica con metodi e materiali assolutamente green, anch'esse pensate per accogliere ancor meglio gli ospiti. In ultimo, ma non per importanza – conclude Podda - ci sarà anche la possibilità di organizzare aperitivi, pranzi e cene tipiche tra le vigne antiche ad alberello latino con una bellissima vista verso le colline tutt'intorno e il mare".



Poderi Jerzu

MAESTRI VIGNAIOLI IN SARDEGNA

La coltivazione della vite e la vinificazione vantano in Sardegna una storia antichissima, che affonda le radici nell'Età del Bronzo e si sviluppa nei secoli grazie alle eccezionali caratteristiche ambientali e climatiche dell'isola.

piera genta

Si ritiene che la vitis vinifera sia nativa dell'isola e alcuni ritrovamenti archeologici confermano che la coltivazione di uve fosse presente già in epoca nuragica, oltre 3.000 anni fa. Oggi il Cannonau viene coltivato su tutto il territorio regionale, anche se la maggior concentrazione si trova lungo la costa orientale dell'Isola, in particolare nell'area dell'Ogliastra, dove si trova Jerzu, che rappresenta la sottozona più importante del disciplinare di produzione e che da sola produce oltre il 30% di tutto il Cannonau di Sardegna. Jerzu è situato in un angolo dell'isola lontano dalle principali vie di comunicazione e dai grandi flussi turistici, al punto che nei millenni ha mantenuto incontaminata la propria cultura e ciò ne costituisce la sua straordinaria unicità. Ma Jerzu, in provincia di Nuoro, è anche uno dei comuni più antichi d'Italia dove si coltiva la vite, infatti il primo documento, un atto notarile, che parla della coltivazione di vigne nel territorio risale addirittura al 1.130. Il testo, contenuto nelle "Carte volgari" conservate a Firenze e redatte a cura di Arrigo Solmi, riporta che il "Giudice Soluni di Laconi ricevendo licenza dal suo Signore dona alla chiesa di Santa Maria servi e ancelle e vigne e terre possedute a Jerzu". In una cultura dove la tradizione viene trasmessa oralmente dai pittoreschi cantadores, sorti probabilmente a partire dal periodo delle dominazioni iberiche, intorno al Cinquecento, non è facile tracciare linee precise. Certo è che nella regione dell'Ogliastra fare vino è sempre stata un'attività importante, tanto che il buon costume imponeva, anche a Jerzu, di donare al primogenito "su stergiu de su inu e sa cuba" ovvero "gli strumenti per fare il vino". Un'altra importante testimonianza la ritroviamo nel 1839 nel Dizionario Geografico Storico-Statistico-Commerciale degli Stati di S. M. il Re di Sardegna del Casalis, che nasceva con l'idea di realizzare una puntuale descrizione dei territori continentali e insulari appartenenti allo stato sabaudo. Quando, con l'ausilio del prete Vittorio Angius, si descrivono i paesi della Sardegna e si parla di Jerzu, lo si descrive come un paese dove si producono vini di ottima qualità, princi-

palmente il Cannonau e la Vernaccia, con cui si realizza un fiorente scambio commerciale coi Genovesi. Il momento di svolta per Jerzu è stato nel 1950, quando si costituisce la Vitivinicola Sociale di Jerzu per volere del medico Josto Miglior, personaggio divenuto leggendario in Sardegna per il suo valore. La cantina Antichi Poderi Jerzu rispecchia oggi il punto di arrivo del lungo processo economico del paese, partito dall'intuizione di alcuni pionieri dell'imprenditoria agricola locale. Josto Miglior, nato a Jerzu il 25 febbraio 1895, non cura solo la salute delle persone, ma anche gli interessi, essendo pure un grande appassionato di economia e industria. Proprio quest'attitudine risulta uno stimolo decisivo nel momento in cui, constatato il pericolo di ricorrenti crisi agricole, dovute alle incertezze del mercato e soprattutto alla primordiale tecnica di commercializzazione del prodotto vitivinicolo, si fa promotore della costituzione a Jerzu della cantina sociale. Non mancano accesi scontri tra le famiglie contadine, costrette a una concorrenza al ribasso e a dividersi piccoli appezzamenti di terra, mentre i commercianti vorrebbero mantenere la sicurezza di rivendere la materia prima con alti ricavi. Il racconto si perde tra storia e leggenda. Un aneddoto dirompente e decisivo nel percorso di formazione della cantina sociale racconta che un contadino per protesta iniziò a versare quantità di intere botti di vino per la strada, pur di non darle agli avari commercianti. Solo nel 1959, a distanza di ben 9 anni dalla costituzione della cantina, si ha il primo conferimento delle uve da parte dei 18 soci. Supe-

rate talune iniziali perplessità, nel brevissimo corso degli anni, aderiscono via via i viticoltori del paese e poi dell'intera zona, affrancandosi finalmente dalle servitù del mercato. Oggi Antichi Poderi Jerzu conta ben 430 soci, che hanno in coltivazione 500 ettari distribuiti nei comuni di Jerzu, Ulassai, Osini, Gairo, Cardedu e Tertenia coi quali producono fino a 35mila quintali d'uva, prevalentemente Cannonau, ma anche Monica e Vermentino per un totale di 1,6 milioni di bottiglie. L'export rappresenta il 15 % del fatturato - i mercati esteri più importanti sono UK, Norvegia, Germania, Canada, Svizzera, Belgio, Olanda, l'Italia rappresenta la parte restante e il 4% è rappresentato dallo spaccio aziendale. L'areale produttivo è molto esteso, tanto che tra un vigneto e l'altro si arriva addirittura a distanze di oltre 60 chilometri e l'altitudine dei vigneti, allevati a guyot e alberello, varia dai 100 agli 800 metri slm su suoli in prevalenza di tessitura calcareo scistosa e in altri terreni in prevalenza a tessitura granitica. L'età dei vigneti varia in funzione dell'altitudine dove sono collocati, i più giovani di circa 10 anni si trovano sulle parti più basse intorno ai 100 metri d'altitudine, mentre arriva invece a oltre 50 anni l'età dei vigneti collocati sopra i 500 metri d'altitudine. Tutto questo territorio si chiama Ogliastra, un anfiteatro naturale che guarda verso il mare. Qui si trovano i pendii che dai monti del Gennargentu conducono fino al mare sulle coste ogliastrine, note per le sabbie bianchissime e il mare dai mille colori. I vigneti sono circondati dai Tacchi d'Ogliastra, monti calcareo-dolomitici, il cui nome deriva dalla tipica conformazione simile a un tacco di scarpa. La loro formazione avviene durante il Mesozoico (210–140 milioni di anni) sui paleorilievi paloezoici dove avanza il mare, depositando nel fondale i sedimenti che oggi costituiscono i tipici "tacchi", tabulati calcareo-dolomitici ora emersi. La condizione climatica delle vigne permette di ottenere uve dai profumi intensi e ottima gradazione naturale. Il paesaggio che si ammira dalla cantina, situata intorno ai 500 metri slm, impervio e bellissimo, si rispecchia nella personalità dei soci, donne e uomini sinceri che da sempre antepongono la centralità della persona e il suo benessere al profitto. I soci eleggono il consiglio d'amministrazione (formato da soci) e questo elegge il presidente, carica ricoperta da Marcello Usala fin dall'anno 2010. Il presidente rappresenta gli interessi dei soci e coordina l'attività del consiglio d'amministrazione. Per la filosofia di Antichi Poderi Jerzu, la funzione più importante è quella di facilitare l'identificazione dei soci con la "loro" cantina e contribuire ad accrescere il loro senso d'appartenenza a essa. Con trent'anni di attività in Antichi Poderi Jerzu, fulcro fondamentale di questa "grande famiglia" è l'enologo dottor Franco Bernabei, che viene affiancato dal tecnico di cantina Nicolò Miglior, pronipote di Josto Miglior. Entrambi garantiscono un interscambio diretto e sistematico coi soci viticoltori. Ma un'altra figura chiave è il direttore commerciale Franco Usai, che assicura l'orientamento strategico e il raggiungimento degli obiettivi prefissati. In quanto responsabile delle vendite e dell'export, Usai si impegna a posizionare la cantina come azienda produttrice di vini di qualità nei mercati mondiali e rappresenta il marchio nel contesto nazionale e internazionale. Per Antichi Poderi Jerzu parlare di sostenibilità non significa solo attuare una coltivazione che garantisce il più basso im-

patto possibile sull'ambiente, che preservi le risorse naturali (acqua, terra, biodiversità), eviti di usare pesticidi e sfugga allo sfruttamento intensivo. In una terra difficile come quella dell'Ogliastra la sostenibilità prende accezioni diverse. Oltre il significato più stretto, abbraccia una filosofia d'integrazione tra l'essere umano e la natura, volta all'esaltazione del patrimonio ambientale, al sostegno del tessuto economico e della socialità. Fondamentalmente possiamo identificare 3 declinazioni della sostenibilità, partendo dalla ambientale: la provincia dell'Ogliastra è la meno popolosa d'Italia, infatti nel territorio la densità è di circa 31 abitanti per chilometro quadrato. Questo territorio poco antropizzato racchiude un patrimonio storico-culturale con pochi eguali. L'obiettivo è studiarne a fondo l'ambiente attraverso terreni, acque, venti, flora e fauna per preservarlo e conservarlo. Per questo è stato costituito un gruppo operativo col nome di CSVitiS (Competitività e Sostenibilità di un Sistema Vitivinicolo in Sardegna), che ha come capofila Antichi Poderi Jerzu insieme ad altri partners, tra cui Valoritalia con l'obiettivo di creare un nuovo modello di governance nella produzione di vino sostenibile, che garantisca da un lato una produzione sana e sicura e dall'altra un vino di provata qualità e redditività. Il secondo pilastro è la sostenibilità economica: tenendo conto che il paese di Jerzu conta 3.000 abitanti e i soci della cantina sono 430, si capisce che ogni famiglia partecipa all'attività della società. Anche se non tutte le famiglie hanno come unica fonte di reddito la coltivazione della vite, è fondamentale creare un percorso virtuoso che riesca a trasformare un'economia di sussistenza in un'economia produttiva, soprattutto affinché gli abitanti possano restare nel territorio, si curino di esso e, valorizzandolo, ne traggano sostentamento. Ogni vigna appartiene a una famiglia di Jerzu. Un'appartenenza che, passando di generazione in generazione, diventa storia. Storia di lavoro, di sacrificio e di passione. La passione che rende queste vigne l'elemento di fusione dell'intera comunità. Così il direttore commerciale Franco Usai definisce Antichi Poderi Jerzu come "un avamposto di resistenza economica, calamita d'attrazione territoriale e argine contro lo spopolamento del nostro territorio". Il terzo pilastro è la sostenibilità sociale: il vino e le attività a esso collegate rappresentano il senso stesso della comunità, dunque la cantina si impegna a elevarlo ad ambasciatore del territorio. Esso diviene un mezzo per comunicare non solo i valori della "grande famiglia" di Antichi Poderi Jerzu, che vive questa terra con grande orgoglio e dedizione, ma anche la conoscenza di questo straordinario territorio, il suo genius loci. Sintesi di questo importante pilastro nella filosofia della cantina è il volume illustrato che contiene un grande studio di zonazione, condotto dall'inizio degli anni 2000 e fino al 2007, col fondamentale contributo dell'agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura della Sardegna (LAORE) e dal centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano (CRA-VIT). Lo studio ha diviso i 500 ettari in 9 macrozone, identificate in base all'omogeneità pedoclimatica, tale da poter individuare le caratterizzazioni dell'uva e del vino che meglio si adatta a quel terroir. Da questo progetto sono nati i 3 vini del fondatore: Marghia, Chuerra e Josto Miglior. Per Antichi Poderi Jerzu è proprio il caso di dire "S'unione faghet sa forza" ovvero, l'unione fa la forza!

MAISON Perrier-Jouët

PRESENTA LA NUOVA CAMPAGNA

Fill your World with Wonder

PROTAGONISTA L'ATTRICE FRANCESE E ATTIVISTA AMBIENTALE MÉLANIE LAURENT, "ARTIGIANA DEL CAMBIAMENTO" PER UN FUTURO DESIDERABILE: COME VIVERE MEGLIO IL MONDO CHE CONDIVIDIAMO

la chef de cave Severine Frerson

La Maison Perrier-Jouët è stata fondata a Epernay nel 1811, l'anno in cui Pierre-Nicolas Perrier, fabbricante di tappi di professione, sposa Adele Jouët, formando una coppia unita dall'amore per la natura e dalla passione per l'arte. Fin dall'inizio, hanno scelto il vitigno Chardonnay come firma della Maison, definendo lo stile floreale che distingue gli Champagnes Perrier-Jouët.

andrea cappelli

Prodotte da eccezionali terroir della Champagne (Aÿ, Mailly-Champagne, Avize e Cramant), le cuvée della casa sono rinomate per il loro stile singolare che combina ricchezza aromatica, raffinatezza ed eleganza. Spinta dal loro figlio Charles, la Masison Perrier-Jouët elabora nel 1854 il primo Champagne brut della storia ed è anche la prima casa a menzionare il vigneto e l'anno di vendemmia sull'etichetta. A partire dal 1861, grazie alla sua notorietà, Perrier-Jouët diventa fornitore ufficiale della Regina Vittoria e successivamente della Corte Imperiale francese e delle famiglie reali di Svezia e Belgio. Su esempio dei grandi maestri artigiani che si trasmettono i loro segreti di fabbricazione, otto chefs de caves si sono succeduti e hanno privilegiato la qualità alla quantità per riuscire a preservare i tesori della casa, come a esempio l'etichetta 1825, l'annata più vecchia conosciuta nello Champagne. Così per più di due secoli la Maison Perrier-Jouët si è evoluta in stretto rapporto con la natura, guidata dallo spirito libero dei suoi fondatori e dall'esuberanza del movimento Art Nouveau. E la natura rimane così la sua principale fonte d'ispirazione. La Terra è un giardino comune, che la Maison coltiva mentre produce i suoi Champagnes. Spinta dalla libertà creativa, la Maison Perrier-Jouët coltiva una visione gioiosa e positiva del mondo. Nel solco di una visione diversa della natura, supportata da azioni concrete per vivere meglio il mondo che condividiamo e creare le condizioni per un futuro desiderabile, lo scorso ottobre la Maison Perrier-Jouët ha presentato in Giappone l'anteprima esclusiva della sua nuova campagna dal titolo "Fill your World with Wonder", riempi il tuo mondo di meraviglie. La campagna vanta la presenza in partnership dell'attrice, sceneggiatrice e regista francese Mélanie Laurent, nota per il suo impegno di lunga data a favore dell'ambiente. Condividendo la visione della Maison di un futuro desiderabile, Mélanie Laurent la accompagnerà nelle sue iniziative ambientali a favore della biodiversità. Ma Mélanie Laurent è anche la protagonista del nuovo film della campagna Perrier-Jouët – un gioioso inno alla natura pensato per reincantare il mondo – del regista giapponese Show Yanagisawa, proiettato a Tokio nello spazio pop-up The House of Wonder dal 11 al 29 ottobre scorso. La carriera di Mélanie Laurent è in sintonia con le due passioni fondanti della Maison Perrier-Jouët: arte

e natura. Dai film indipendenti ai grandi successi, ha realizzato più di 50 film, prima in Francia poi a livello internazionale. Ha fatto il suo debutto a Hollywood nel 2009 col ruolo da protagonista di Shosanna Dreyfus nel film di guerra di successo "Bastardi senza gloria" del famoso regista Quentin Tarantino. Da allora ha continuato a lavorare con un gruppo d'élite di registi in film indipendenti, tra cui Mike Mills, Denis Villeneuve, Bille August, Radu Mihaileanu, Angelina Jolie, Alexandre Aja. Ha anche preso parte a film di successo come "Now you see Me", "Michael Bay Six underground" o "Murder Mystery". Dal 2011 ha ottenuto successi anche come regista in Francia e negli Stati Uniti, debuttando alla regia con "Les Adoptés", seguito dall'acclamato "Breathe". Il suo primo film in lingua inglese è "Galveston" con Elle Fanning e Ben Foster. Nel 2021 esce "Le bal des folles", da lei diretto e in cui recita, parlando della condizione delle donne a Salpetriere nell'Ottocento. Il suo ultimo film "Voleuses" è uscito su Netflix a novembre. Parallelamente al suo percorso artistico, Mélanie Laurent si impegna ben presto nella causa ambientale, utilizzando la sua piattaforma per parlare apertamente e contribuire ad azioni sul campo. Prima ha scoperto la deforestazione in Indonesia con Greenpeace poi è diventata voce della campagna per la giustizia climatica insieme a Kofi Annan, già segretario generale delle Nazioni Unite. Coinvolta anche nella preservazione degli oceani, ha sostenuto la campagna "Fishlove" e ha prestato la sua voce al documentario "The End of the line". Nel 2013 ha iniziato a esplorare il mondo con Cyril Dion per cercare di trovare soluzioni alternative ed ecologiche. Queste esperienze sono divenute il documentario "Tomorrow", che ha co-diretto, uscito nel 2015 in tutto il mondo, che ha vinto il prestigioso premio Cesar e uno dei migliori documentari, fonte d'ispirazione, che è stato proiettato sia alla conferenza COP21 che alle Nazioni Unite. Nel suo lavoro ambientale, Mélanie Laurent evidenzia soluzioni pratiche e positive che possono contribuire al cambiamento. La Maison Perrier-Jouët ha collaborato col regista giapponese Show Yanagisawa, il cui singolare approccio artistico intende trasmettere idealmente una visione diversa della natura, incarnata dall'attrice e regista francese di fama internazionale Mélanie Laurent. La sequenza di apertura del filmato presenta l'anemone giapponese - emblema iconico creato per la Maison dal pioniere dell'Art Nouveau Emile Gallé nel 1902 - che simboleggia l'ispirazione che la Maison Perrier-Jouët trae dalla natura. Questo fiore rappresenta tutti gli altri fiori e il loro ruolo essenziale nei nostri ecosistemi. Come dice Mélanie Laurent: "Tutto inizia con un fiore". Secondo la Maison Perrier-Jouët, il fiore è un'ispirazione per ripensare i nostri stili di vita e creare un futuro desiderabile: un mondo reincantato, in cui la dimensione collettiva è fondamentale. Ispirandosi al ruolo dei fiori nel generare relazioni all'interno dell'ecosistema, il nuovo filmato di Maison Perrier-Jouët mira a sensibilizzare l'opinione pubblica sul fatto che - come i fiori e tutte le altre specie vegetali e animali - l'uomo fa parte della natura, non ne è separato. "Nella nuova campagna Perrier-Jouët - spiega Mélanie Laurent - i fiori trasmettono un messaggio che è umanista, culturale e poetico al tempo stesso. Sono un modo di parlare del mondo e al mondo, un invito a riconnettersi". Infatti la nuova campagna "Fill your World with Wonder" della Maison Perrier-Jouët trae ispirazione proprio dal fiore e dal suo ruolo essenziale nelle relazioni all'interno dell'ecosistema. Lo scopo del film di Yanagisawa è farci capire che – come il fiore e tutte le altre specie vegetali e animali – siamo parte della natura, non separati da essa. Mélanie Laurent vede la collaborazione con la Maison Perrier-Jouët come un'estensione naturale della sua carriera, in cui la dimensione artistica e quella ambientale sono strettamente correlate: "Sono felice di accompagnare la Maison Perrier-Jouët nel trasmettere la nostra visione condivisa della natura. Abbiamo lo stesso impegno e la stessa spinta al cambiamento, puntando anche a trasmettere qualcosa di veramente positivo alle generazioni future". Ma oltre a essere la protagonista del film diretto da Show Yanagisawa, Mélanie Laurent sarà anche coinvolta attivamente, in qualità di "artigiana del cambiamento", nelle iniziative ambientali della Maison per promuovere la biodiversità. "Siamo onorati che Mélanie Laurent abbia accettato di unirsi alla Maison Perrier-Jouët come 'artigiana del cambiamento - afferma César Giron, CEO della Maison Perrier-Jouët - si unisce alla nostra comunità di artisti, che aiutano a illuminare i cambiamenti sociali e a indicare la strada da seguire. La nostra responsabilità è fare il meglio che possiamo oggi, guardando al domani". Così, dopo aver constatato l'accelerazione nella perdita di biodiversità, la Maison Perrier-Jouët si è impegnata a fondo nei suoi vigneti per ridurre le conseguenze delle proprie attività sull'ambiente e, adattando i procedimenti, aiutare la natura a rinnovarsi. Infatti Perrier-Jouët nel 2021 ha avviato un programma sperimentale di viticoltura rigenerativa su 27 ettari di vigneto, che l'azienda intende estendere all'intero vigneto per sperimentare nuove pratiche e condividerle coi viticoltori partner. La Maison si è posta così un obiettivo tanto ambizioso quanto importante: il 100% dei vigneti in viticoltura rigenerativa e il 100% dei partner certificati VDC (Viticoltura Sostenibile nella regione Champagne) entro il 2030. La Maison sta sperimentando 4 modi per incrementare la biodiversità: coperture vegetali di biomassa, coperture vegetali floreali, vitiforestazione e corridoi verdi. In un'ottica d'ampliamento di questo approccio, nell'occasione della presentazione della

nuova campagna globale, la Maison Perrier-Jouët ha colto l'occasione per annunciare l'invito a presentare progetti - coordinati dalla "Missione Colline, Case e Cantine della Champagne", Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO - che supportino le iniziative volte alla tutela e alla promozione della flora e della fauna locali, al fine di contribuire ad arricchire la biodiversità della regione Champagne. L'obiettivo è accompagnare la creazione di una rete di habitat, riserve, spazi protetti e corridoi di biodiversità che colleghino la Montagna di Reims alla Marna. I progetti selezionati saranno avviati a partire dal 2024: "Siamo lieti che la Maison Perrier-Jouët condivida la sua visione della natura e del futuro attraverso questa iniziativa, che va oltre i suoi vigneti e rinnova il contributo ambientale della Maison nei confronti della regione e della comunità - commenta César Giron, CEO della Maison Perrier-Jouët - così ribadiamo la nostra determinazione a intraprendere azioni positive e concrete per l'ecosistema della regione Champagne, di cui facciamo parte". Questa nuova iniziativa ci incoraggia e ci invita a riscoprire l'importanza della collaborazione tra le specie per abitare meglio il mondo che condividiamo: ne sono testimonianza gli interventi ambientali a livello locale che la Maison ha intrapreso negli ultimi due lustri nei propri vigneti per promuovere la biodiversità, nonché il programma di sperimentazione scientifica della viticoltura rigenerativa. Ma ora spazio all'altra grande passione della Maison, l'arte! Una delle declinazioni più nobili del mecenatismo contemporaneo promuove l'incontro di grandi vini coi talenti emergenti e gli artisti più interessanti della scena internazionale. Così ogni anno, ormai dal 2012, Perrier-Jouët commissiona a talenti creativi, sia affermati che emergenti, coi quali condivide la stessa visione della natura, un'opera che reinterpreti il proprio patrimonio Art Noveau nel XXI° secolo. Per il 2023, la Maison è lieta di annunciare la sua collaborazione con Fernando Laposse, che ha riletto il patrimonio Art Nouveau della maison di champagne Perrier-Jouët, di cui il marchio detiene la più grande collezione privata d'Europa, esplorando il mondo dei fiori con un'installazione ispirata all'osservazione della natura e alla connessione tra le diverse specie. Laposse è un artista e designer messicano residente a Londra, che ha studiato alla Central Saint Martins come product designer. È specializzato nella trasformazione di materiali naturali umili in creazioni di design, lavorando ampiamente con fibre vegetali sottovalutate come la sisal, la luffa e le foglie di mais. Spesso lavora con comunità indigene in Messico, suo Paese natale, per creare opportunità di lavoro locali e aumentare la consapevolezza riguardo le sfide che è necessario affrontare in un mondo globalizzato. I suoi progetti sono informativi e educativi, affrontano argomenti come le crisi ambientali, la perdita della biodiversità, la dissoluzione della comunità, la migrazione e l'impatto negativo del commercio globale sull'agricoltura locale e la cultura del cibo. Il suo lavoro documenta i problemi e propone possibili soluzioni attraverso il potere trasformativo del design. I suoi progetti sono stati esposti tra gli altri alla Triennale di Milano, al Cooper Hewitt Design Museum, al Victoria & Albert Museum, al World Economic Forum e a Miami Basel. Questa collaborazione con Laposse riflette la visione dello Champagne, l'amore per l'arte e la natura dei fondatori Pierre-Nicolas Perrier e Rose-Adelaide Jouët. Passioni che hanno trasmesso alle successive generazioni: dopo il figlio, Charles Perrier, il

L'attrice Mélanie Laurent

compito di mantenere viva questa eredità è passato nelle mani di Henri e Octave Gallice. I due fratelli, collezionisti d'arte ed esteti, incontrarono nel 1902 Emile Gallè. Noto botanico, è stato uno dei pionieri dell'Art Noveau, movimento artistico che considerava la natura una fonte d'ispirazione. Emile Gallé decorò un magnum di Champagne con un anemone bianco giapponese, evocando lo stile floreale di Perrier-Jouët. Oggi questo fiore è diventato simbolo della relazione tra arte e natura che ha caratterizzato la Maison fin dai suoi inizi. E ancora nel 2023 Maison Perrier-Jouet continua a evidenziare il bisogno di (ri)pensare la relazione con la natura attraverso la partnership creativa con Fernando Laposse, con cui condivide la visione di un mondo nel quale tutte le specie, uomo incluso, sono di uguale importanza e che dalla collaborazione tra tutte queste forme di vita, possano emergere potenziali soluzioni per affrontare le sfide ambientali attuali, creando un futuro più luminoso. Nella sua installazione, Fernando Laposse racconta il ruolo del fiore nell'ecosistema, concentrandosi sul processo d'impollinazione e sulle complesse e armoniose interazioni tra piante, insetti e animali. L'impollinazione è la connessione essenziale tra i protagonisti in questo prezioso ed effimero evento, che rappresenta una celebrazione della vita. La pratica artistica di Fernando Laposse si compone di progetti stimolanti che mirano ad aumentare la consapevolezza riguardo le sfide ecologiche sia a livello locale che globale e hanno contemporaneamente una dimensione culturale, storica, sociale, politica e ambientale. Negli ultimi 10 anni l'artista ha lavorato con agricoltori autoctoni nel Messico sud-orientale per sviluppare nuovi materiali e sistemi di produzione di cui beneficeranno la comunità locale e l'ambiente. Il suo approccio dimostra che il design può essere una forza per il cambiamento. L'installazione di Fernando Laposse è stata svelata in anteprima esclusiva a Tokyo, dall'11 al 29 ottobre 2023, in un pop-up dedicato all'arte, alla natura e allo Champagne, i tre pilastri fondanti della Maison Perrier-Jouët. La Maison ha esposto poi l'installazione a Design Miami, nel contesto della sua partnership con la fiera d'arte leader a livello mondiale, dal 6 al 10 dicembre 2023. Inoltre Maison Perrier-Jouët ha presentato un'esclusiva Cuvée Blanc de Blancs, prodotta in piccole quantità, che si presenta in una sublime scatola in edizione limitata disegnata da Fernando Laposse, ispirata alla sua installazione. L'arrivo di Perrier-Jouët Blanc de Blancs nel 2017 ha completato la collezione classica con una cuvée di monovitigno destinata a diventare l'espressione duratura della Maison. Il savoir-faire di Perrier-Jouët nel rivelare la quintessenza dello Chardonnay. In realtà perpetua una tradizione che risale a circa un centinaio di anni fa: la Casa introdusse le sue prime cuvée interamente di Chardonnay negli anni Venti del Novecento, molto prima che tali Champagnes diventassero noti come "Blanc de Blancs". Il Blanc de Blancs edizione limitata Fernando Laposse è uno Champagne 100%

Chardonnay, vitigno delicato e nobile, firma di questa grande Maison! Questa cuvée esclusiva, prodotta in piccole quantità, proviene dai migliori terroir della Côte des Blancs per produrre un vino puro e vibrante. È la cuvée più vivace della Maison, uno spirito libero, dinamico, indipendente: "Perrier-Jouët Blanc de Blancs mi ricorda il velluto con una consistenza setosa - commenta Séverine Frerson - questo perché, pur essendo una cuvée molto vivace e dinamica, ha anche sostanza, densità e, ovviamente, grande eleganza". Alla vista è oro pallido con sfumature verdi, deliziosamente vivace e luminoso. Al naso rivela note di fiori di siepe, sambuco, acacia, caprifoglio e agrumi piccanti. Al palato la vivacità, segnata da una sottile mineralità, aggiunge il tocco finale a una cuvée di grande ricchezza e freschezza persistente con un finale sorprendentemente morbido. Fresco, vivace e pieno di energia, questo champagne è perfetto come aperitivo o a pasto, a esempio con un carpaccio di branzino. Ma nella sua visione di un futuro sostenibile, l'approccio della Maison mira a ridurre il proprio impatto sulla natura in ogni fase dell'elaborazione dei suoi Champagnes, a cominciare dal vigneto fino ad arrivare alle confezioni dei vini, tra ecologia ed eco-design. Così, combinando un'estetica ispirata alla natura e la crescente attenzione per l'impatto ambientale, la Maison Perrier-Jouët quest'anno ha appositamente progettato una custodia elegante e volutamente minimalista per le sue due cuvée millesimate vintage limited edition Belle Epoque Brut 2015 e Belle Epoque Rosé 2014 per sfidare le norme del lusso, creando una confezione regalo eco-progettata, firmata sempre dall'artista Fernando Laposse, ispirata alla forma di un bozzolo, un invito a riflettere sulla nostra relazione col mondo che ci circonda. Gli iconici anemoni che la decorano si rivelano delicatamente nella texture in rilievo dell'astuccio. Una custodia eterea, vestita di sfumature tenui, Perrier-Jouët Belle Epoque Cocoon è stata progettata per riflettere questo approccio sobrio, che sposa perfettamente la bellezza con l'impegno ambientale nel mercato del lusso. La custodia è realizzata interamente con solo due materiali naturali: polpa di carta proveniente da foreste gestite in modo sostenibile e certificate FSC e il 5% di sarmenti, tralci di vite che vengono recuperati dopo la potatura alla fine dell'inverno, assicurando che questa agrifibra di derivazione naturale riceva una seconda vita e che l'imballaggio sia riciclabile con altri prodotti di carta e dal design circolare. E i tralci di vite riciclati forniscono anche una bella estetica maculata colorata alla confezione regalo finita. La scatola avvolge perfettamente la bottiglia Perrier-Jouët Belle Epoque, esaltandone la forma. Offrendo un profilo di design unico con una piacevole curvatura che produce una sensazione organica e naturale, viene rivelato solo il tappo dorato che incorona lo Champagne, messo in mostra da un piccolo collare a forma di petalo. Infine l'emblematico anemone ispirato all'Art Nouveau della casa Perrier-Jouët è sottilmente trasmesso attraverso la decorazione floreale finemente scolpita, che sfuma splendidamente sul bordo della confezione con una doppia incisione. Oltre al suo peso piuma di 49 grammi, che è il 93% più leggero della confezione regalo precedente, l'involucro Belle Epoque Cocoon non include vernice o colla, proteggendo comunque la cuvée dalla luce. Belle Epoque brut 2015 mostra grande freschezza con una dominante floreale degli Chardonnay (50%) di Cramant,

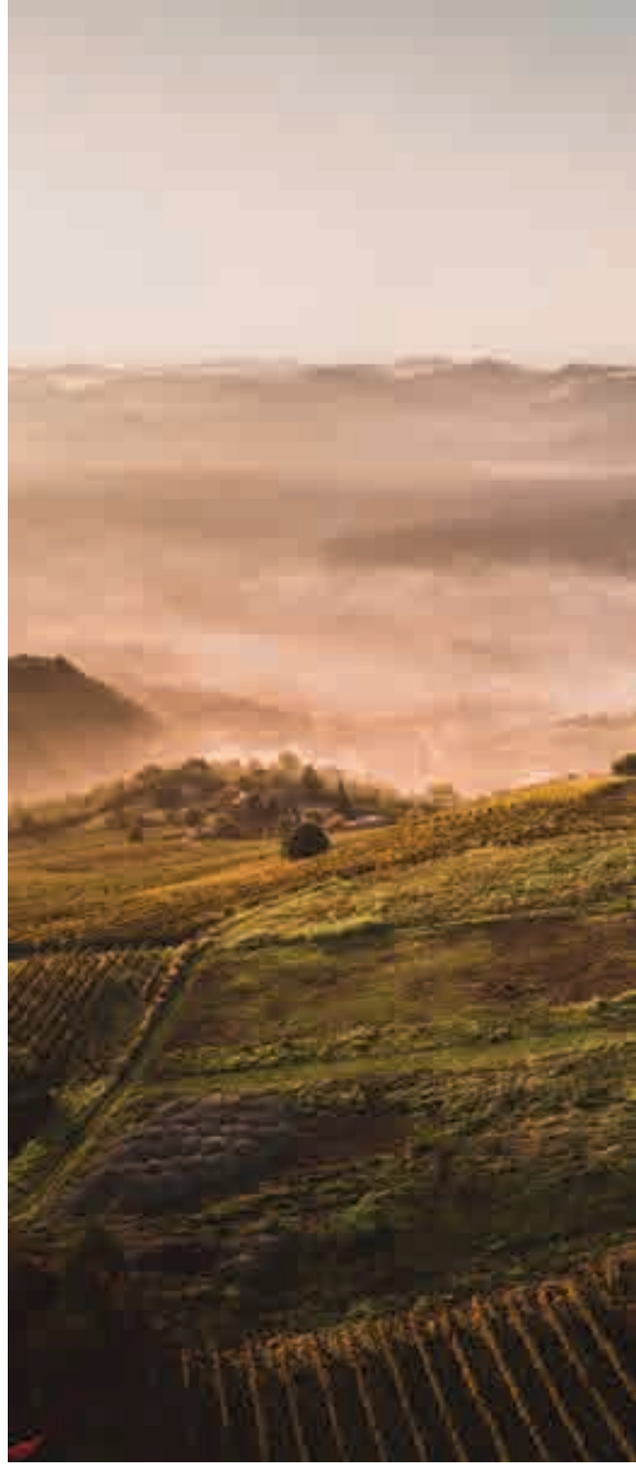
L'artista Fernando Laposse

Avize e Chouilly. Il Pinot nero (45%) di Mailly, Verzy e Aÿ conferisce generosità e morbidezza, che vanno a unirsi alla rotondità e all'equilibrio del Pinot meunier (5%) di Dizy. Risultato di un'annata caratterizzata da un clima contrastante e di un assemblaggio estremamente armonioso, il raro ed elegante Belle Epoque brut 2015 si presenta vivave e affascinante. Invecchiato per 6 anni nelle cantine della casa, incarna l'eccellenza del know-how della Maison Perrier-Jouët e del suo parco vigneti, crus emblematici della Champagne. Dopo un inverno mite e relativamente piovoso, il 2015 è stato caratterizzato da una siccità che si è manifestata a partire da metà maggio e da una rapida fioritura un mese dopo. Come la primavera, il mese di luglio è stato particolarmente secco con temperature record. Abbondanti precipitazioni hanno abbassato le temperature a partire dal 15 agosto, consentendo lo sviluppo delle uve. Tutte le condizioni sono state riunite per ottenere delle uve sane e a maturità perfetta per la vendemmia, iniziata l'8 settembre, con un tempo asciutto. Se ciascuna annata di Perrier-Jouët Belle Epoque esprime le caratteristiche di una vendemmia specifica, questa cuvée iconica è chiaramente definita dalla sua armonia ed eleganza, tra vivacità e freschezza. Color dorato dalla radiosa limpidezza con tenui riflessi verdi, la bollicina è finissima e persistente. Al naso è fresco e delicato, rivelando note primaverili di fiori bianchi di acacia, tiglio e lievi note di miele, insieme ad aromi di mandorla, pesca bianca e pera, avvolti da dolci sfumature di agrumi canditi. Equilibrato in bocca, al palato l'attacco è diretto e deciso, evidenziando aromi di frutta bianca, a cui segue un lungo finale minerale e persistente, che testimonia la rara qualità di questo eccezionale Champagne. Questo vino può essere abbinato a crostacei, carne bianca, pollo, tacchino e vitello, secondi di mare. Da sorseg-

giare insieme all'aragosta alla catalana, è ideale in abbinamento con dessert a base di frutta. Fedele allo spirito libero della Maison Perrier-Jouët, Belle Époque Rosé è uno Champagne decisamente originale, che unisce la rarità alla capacità di sorprendere. Creato per la prima volta nel 1978, viene realizzato solo in anni eccezionali e prodotto in quantità estremamente limitate. Ottenuto da un assemblaggio di terroir emblematici della Champagne (Cramant, Avize, Aÿ, Mailly e Dizy), Belle Epoque Rosé 2014 è un blend di Pinot nero e Pinot meunier: "Mi piace paragonare Perrier-Jouët Belle Époque Rosé a un ranuncolo rosa pallido – commenta lo chef de cave Severine Frerson – penso non solo alla tonalità pastello del fiore, ma anche ai suoi petali arruffati e multistrato, che suggeriscono la sorprendente combinazione di ricchezza e delicatezza di questa cuvée". In ordine alla vinificazione, una piccola parte del Pinot nero viene vinificata in rosso mediante macerazione del succo limpido con le bucce. Questo champagne rosé millesimato viene fatto poi invecchiare per un minimo di 6 anni nelle cantine di gesso calcareo della Maison. Il vino sfoggia un bel rosa brillante chiaro con luminosi riflessi ramati e un perlage finissimo. Il bouquet aromatico è complesso e seducente con golose fragranze di vaniglia, brioche e pan di zenzero, ma anche fragola, mora bianca, peonia e kumquat. Il palato fonde aromi di pompelmo rosa e mandarino con gustose note di brioche. Il finale si presenta espressivo e colpisce con la sua salinità e persistenza. Gli abbinamenti ideali sono il salmone o il tonno cucinati solo da un lato, l'aragosta, il salmone con salsa di mirtilli rossi, il piccione o il petto d'anatra tagliato a fettine sottili: "Come tutte le nostre cuvée vintage, Perrier-Jouët Belle Époque Rosé deve essere gustata con calma – afferma Séverine Frerson – lo assaporerei a tutto pasto, in un ambiente caldo e conviviale che ne rispecchi il carattere".

Asti docg

TIENE IN ITALIA, FA +7% DI EXPORT E GUARDA AL FUTURO



Per la filiera dell'Asti docg quello che sta volgendo al termine è stato un anno particolare sotto molti aspetti. La situazione geopolitica sempre più instabile, le crisi economiche e il cambiamento climatico sono stati, e purtroppo sono ancora, i fattori che hanno influenzato il 2023 sotto il profilo commerciale e produttivo.

alessandro ercolani

Nonostante questo, l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti hanno espresso un indice di resilienza che è stato in grado di fronteggiare le difficoltà. I dati lo confermano. Ancor prima del periodo natalizio, tradizionalmente quello di maggior vendita per le bollicine dolci e aromatiche piemontesi, l'Asti, in controtendenza rispetto ai dati ISTAT nazionali, ha fatto segnare un export a +7% in valore (+3,4% di volumi) rispetto allo stesso periodo del 2022 e un mercato nazionale che ha tenuto con, a fine settembre, le vendite di Asti Spumante a 3 milioni di bottiglie. Commenta il presidente del Consorzio dell'Asti Spumante e Moscato d'Asti, Lorenzo Barbero: "Non avrebbe senso negare che il 2023 sia stata un'annata non facile. La siccità, i contraccolpi che i conflitti in atto hanno portato ai mercati nazionale ed esteri, un'economia che, a livello globale, risente di forti turbolenze, hanno creato non pochi problemi, a cui però abbiamo risposto con l'unità e la determinazione che si addice a una delle più antiche e storiche denominazioni d'Italia, la culla del primo spumante italiano, i cui paesaggi, non per caso, sono stati scelti dall'Unesco, già nel 2014, primi tra le aree vitivinicole di pregio del Belpaese, come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Con queste premesse il comparto dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti ha tutte le carte in regola per affrontare qualsiasi sfida". Così la narrazione della storia del mondo del vino piemontese legato al vitigno Moscato bianco, del suo presente e del futuro, sono stati alla base di una strategia consortile di comunicazione che ha toccato diversi ambiti e molteplici strumenti di comunicazione e informazione. Recentemente c'è stata la rinnovata partnership tra il Consorzio dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti e le Nitto ATP Finals, il torneo di grande tennis tra i migliori 8 giocatori al mondo, che si è svolto a Torino dal 12 al 19 novembre con numerosi eventi collaterali anche di segno solidale e che ha visto migliaia di

Il presidente Lorenzo Barbero

spettatori in presenza e milioni di telespettatori collegati a TV e Network. Asti Spumante e Moscato d'Asti sono stati vini ufficiali del torneo. "La collaborazione con Nitto ATP Finals rappresenta l'ennesima dimostrazione di come, negli ultimi anni, l'ente consortile abbia diversificato, rinnovato e, in alcuni casi, innovato la comunicazione relativa al prodotto, alla filiera ai produttori" spiega Giacomo Pondini, direttore del Consorzio di tutela. Ma anche tanta attenzione ai social, ma con un occhio al territorio d'origine, compreso tra le province di Cuneo, Asti e Alessandria, in perfetto stile "glocal", locale e globale insieme; la collaborazioni con fiere, eventi, manifestazioni, sia nazionali che territoriali; la presentazione delle storie, spesso sconosciute e originali, dei produttori che sono la spina dorsale della filiera; l'allestimento di una mostra itinerante per i 90 anni del Consorzio. Davvero un'ampia e articolata partecipazione a iniziative che, sia in Italia sia all'estero, hanno presentato e promosso la denominazione in tutte le sue declinazioni, che rappresentano i tasselli di un mosaico che ha sempre l'Asti docg al centro. «Quello intrapreso in questi anni è solo l'inizio di un percorso di innovazione che abbiamo deciso in perfetta trasparenza e condivisione con tutte le anime e gli attori della filiera, che prevede ulteriori passi verso uno sviluppo virtuoso e accorto del settore» commenta Stefano Ricagno, vicepresidente senior del Consorzio. Uno sviluppo che non può prescindere dalla sinergia tra filiera e istituzioni. «Ci sono nodi che vanno affrontati e sciolti d'intesa con chi può darci una mano preziosa - chiarisce Stefano Ricagno - la siccità, il cambiamento climatico, il calo delle rese, la sofferenza economica che devono affrontare vignaioli e aziende, la situazione sui mercati nazionale ed estero, sono temi delicati che hanno bisogno dell'attenzione di tutti, nel quadro di un 'sistema Italia' che, oggi più di ieri, deve dimostrare unità e coesione».

FAMIGLIACECCHI
Coltiviamo amore per il vino
dal 1893
MONTEFALCO
SAGRANTINO
ALZATURA
VALORE DI FAMIGLIA
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE
CECCHI
VILLA ROSA
GRAN SELEZIONE
VILLA CERNA
CHIANTI CLASSICO
RISERVA
www.famigliacecchi.it

DOC MAREMMA TOSCANA
ASPETTATIVE SEMPRE PIÙ ALTE

Piccoli produttori e grandi nomi del vino stanno trasformando la Denominazione in una delle zone vitivinicole più interessanti d'Italia

alessia bruchi

Oggi la Maremma rappresenta il volto più innovativo e dinamico della Toscana enologica. Un territorio straordinario – dove la natura regna ancora sovrana – e la passione di grandi e piccoli vignaioli, seguiti dall'intraprendenza di dinastie prestigiose, hanno acceso i riflettori su questa zona vitivinicola che ha molto da raccontare. La sostenibilità, di cui tanto si parla, qui è un comune denominatore, basti pensare che, su 450.000 ettari di superficie totale, oltre 200.000 sono occupati da superfici boscate (per quasi l'80% da boschi di latifoglie), 55.000 da seminativi, leguminose e altre coltture agricole, 16.500 da oliveti e solo il 2% (9.000 ettari) da vigneto, che risulta molto ben inserito nel contesto ambientale. I vini della DOC Maremma Toscana sono prodotti in 2.600 ettari nell'intera provincia di Grosseto, il 45% dei quali è in regime biologico. Si va dai bianchi freschi della costa, a base perlopiù di Vermentino – la tipologia di bianco della DOC più imbottigliata e richiesta sul mercato e ora disponibile anche con la menzione Superiore, a quelli più strutturati delle aree interne a ridosso delle Colline Metallifere e dei territori del tufo, fino ai rosati sempre più oggetto di interesse da parte del mercato e ai rossi ottenuti dall'impiego in purezza o in blend di varietà autoctone e/o internazionali. Ai vitigni autoctoni – tra cui Ciliegiolo, Alicante nero (Grenache), Sangiovese, Ansonica e Vermentino, a partire dagli anni Novanta, si sono affiancate varietà internazionali come Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah e Viognier, per le quali la Maremma si è rivelata dimora ideale. Il Vermentino è di certo una delle punte di diamante della denominazione: "I trend di mercato ci confermano ogni giorno l'apprezzamento per la personalità e la qualità dei nostri Vermentini non solo per quelli freschi e di facile beva, ma anche e soprattutto per le versioni più importanti con processi di vinificazione complessi e periodi d'affinamento più lunghi", spiega Francesco Mazzei, che guida il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana. Il Ciliegiolo è un'altra chiave del successo enologico della zona, una varietà recentemente riscoperta e valorizzata, utilizzata ora soprattutto in purezza e caratterizzata da un color rosso rubino con leggeri riflessi violacei, dal sapore e profumo che ricordano la frutta matura, dal gusto piacevole ed equilibrato. Insomma si tratta di una denominazione in gran fermento con tante peculiarità su cui puntare, con attualmente 7 milioni di bottiglie sul mercato e in crescita continua. Con la vendemmia 2023 non si avranno grandissime quantità d'uva probabilmente, ma la qualità è più che buona.

Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana nasce nel 2014 dopo il conferimento della DOC con l'obiettivo di promuovere la qualità dei suoi vini e garantire il rispetto delle norme di produzione previste dal disciplinare. Sono 463 le aziende associate, di cui 350 viticoltori, 1 imbottigliatore e 112 aziende "verticali", che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini. La DOC Maremma Toscana si attesta al 4° posto tra le denominazioni d'origine per volumi imbottigliati dopo Toscana IGT, Chianti e Chianti Classico.

Il presidente Francesco Mazzei

ANNUAL REPORT DI Valoritalia 2023
L'ITALIA DEL VINO TIENE, CON QUALCHE DIFFICOLTÀ

Presentata a Roma, nei bellissimi spazi di Casina Valadier, l'edizione 2023 dell'Annual Report di Valoritalia. Un lavoro capillare con una panoramica ottenuta attraverso i dati emersi dai processi di certificazione di 218 denominazioni d'origine italiane.

andrea cappelli

Nell'ambito dell'incontro spazio alla ricerca a cura dell'Osservatorio Nomisma Wine Monitor – Valoritalia con un'ampia analisi dei comportamenti e delle tendenze di acquisto, messe a confronto, tra i consumatori italiani e quelli del Regno Unito per ciò che concerne l'approccio e le scelte nell'ambito del vino. Dall'Annual Report di Valoritalia, che analizza i dati inerenti al 2022, emerge un evidente cambio di scenario rispetto alla situazione presentata un anno fa. Se il 2021 aveva fatto registrare numeri estremamente positivi, nonostante problematiche importanti, i dati del 2022 mostrano un rallentamento che, per il settore vino italiano, si attesta intorno al -3,8%. In tal senso pesa il conflitto russo-ucraino, col suo corollario di crisi energetica, che ha evidentemente imposto un rallentamento dei flussi economici in tutti i settori. Il 2022, per il vino italiano, è stato un anno dai diversi risvolti: da un lato il generale incremento dei prezzi al consumo ha fatto calare le vendite di vino nel canale off-trade (-2% a valore e -6% a volume rispetto al 2021), dall'altro la ripresa dei consumi fuori casa (+5% rispetto al 2019 e +39% rispetto al 2021) e del turismo (+24 milioni di turisti stranieri in Italia rispetto al 2021) hanno fatto riprendere il nostro export di vino (+10% a valore rispetto al 2021). "Del resto il vino deve essere considerato a tutti gli effetti un sensibile indicatore degli andamenti economici generali – ha dichiarato Francesco Liantonio, presidente Valoritalia – ed era quindi lecito attendersi questa contrazione. Va però sottolineato come, nel suo insieme, il sistema vino italiano abbia tenuto botta, soprattutto a partire dal secondo semestre dello scorso anno. È un segnale importante, la cartina tornasole di come il mondo delle Denominazione d'Origine, a livello italiano, possa contare su una solidità che gli consente di attraversare anche momenti di grandi incertezza e difficoltà". La ricerca evidenzia infatti un dato fondamentale: nonostante le difficoltà sopra descritte, circa un terzo delle denominazioni tra quelle certificate Valoritalia ha comunque registrato una crescita dei volumi con le significative performance del "Sistema Prosecco" formato dalle D.O.P. Prosecco, Asolo Prosecco e Conegliano Valdobbiadene. Ottimi anche i comportamenti del Franciacorta, dell'Asti e Moscato D'Asti, dell'Alta Langa, del Collio, del Lugana, dell'Oltrepò Pavese, del Vino Nobile di Montepulciano, del Frascati e del Castel del Monte. Un'altra trentina di Denominazioni ha registrato cali contenuti entro la soglia del 5%, alcune dei quali di natura fisiologica. "Il nostro Annual Report è ormai diventato un punto di riferimento, la fotografia nitida di un sistema che rappresenta un fiore all'occhiello del made in Italy – ha puntualizzato il direttore generale di Valoritalia Giuseppe

Il presidente Francesco Liantonio

Liberatore – parliamo della certificazione di 47 DOCG, 184 DOC, e 37 IGT. Una massa critica che rappresenta il 56% della produzione nazionale a Denominazione d'Origine, con

Il direttore generale Giuseppe Liberatore

5.000 tipologie di vino per una produzione certificata che nel 2022 ha riguardato oltre 21 milioni di ettolitri con quasi 2 miliardi di bottiglie certificate, 1.353.930.245 di contrassegni di Stato gestiti per un valore complessivo che supera ampiamente i 9 miliardi di euro e impiega circa 95mila operatori inseriti nel sistema dei controlli. E possiamo dire con orgoglio che il nostro staff, che conta 223 collaboratori e 1.250 consulenti qualificati, distribuiti in 37 sedi presenti in 16 regioni, ha collaborato alla realizzazione di quasi 800mila movimenti di prodotto registrati e tracciati che ci offrono un quadro preciso del Sistema Vino a Denominazione d'Origine del nostro Paese". Un'enorme mole di numeri, quella presentata da Valoritalia, che lascia emergere anche i principali punti di forza e di debolezza della Viticoltura italiana di qualità. Nella prima categoria rientra, come principale fattore distintivo, l'ampiezza quantitativa della Denominazione d'Origine e come le dimensioni siano in grado di garantire risultati performanti grazie alla capacità di affrontare i mercati con mezzi e continuità. Viceversa, il limite maggiore del nostro sistema è costituito proprio dalla frammentazione delle Denominazioni d'Origine. Basti pensare che le prime 20 Denominazione d'Origine coprono l'84% dell'imbottigliato e che solo 27 Denominazioni su 218 commercializzano volumi annui superiori ai 10milioni di bottiglie. Tutto questo ha una sua precisa rilevanza, soprattutto quando ci si confronta sui mercati esteri. E a proposito di internazionalità, l'incontro ha offerto la possibilità di presentare l'approfondimento di Nomisma per Valoritalia che in questo 2023, oltre al mercato interno, ha riguardato un focus sul confronto tra i consumatori italiani e quelli del Regno Unito. Due indagini parallele che hanno coinvolto 1.000 consumatori di vino per ognuno dei 2 mercati. Obiettivo della survey è stato quello di analizzare il ruolo delle certificazioni DO, IG, BIO, Sostenibilità nel vino e altri nuovi trend di consumo presso i consumatori dei due Paesi. "È sempre interessante analizzare i criteri di scelta dei consumatori di diversi Paesi – spiega Denis Pantini, Responsabile Agroalimentare Wine Monitor presso Nomisma – basti vedere come la presenza del marchio di denominazione sia rilevante per il 62% dei consumatori italiani contro il 36% in UK; al tempo stesso, la differenza si assottiglia quando si parla di marchio BIO o di sostenibilità ambientale (27% in Italia e 29% in UK). Fondamentale notare come l'80% dei consumatori italiani e il 60% di quelli del Regno Unito vorrebbero avere maggiori informazioni sulle certificazioni".

Alberto Margheriti
APRE UNA NUOVA ENOTECA
Vini di Toscana
A DUE PASSI DA PONTE VECCHIO

andrea cappelli

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

Da destra Salvatore Finiello
e Alberto Margheriti

Il primo suggestivo locale vede la luce nel centro storico di Montepulciano, in via Gracciano del Corso 46, a pochi passi da palazzo Avignonesi, ospitato in un'antica cantina risalente al Cinquecento, in parte scavata nel tufo. Fa seguito una seconda enoteca nella vicina città d'arte di Pienza, in corso Rosselino 64, anche qui in pieno centro in una location unica, una vecchia cantina del Settecento scavata nel tufo. Col terzo locale è il bis nel centro di Montepulciano, in via dell'Opio nel Corso 2, lungo la via principale poliziana vicino alla Chiesa del Gesù, in un edificio storico del Seicento con una cantinetta anche questa scavata nel tufo. Il quarto locale apre le sue porte a Siena, la città del sogno gotico, in via di Città 17, proprio nel cuore pulsante del centro storico, ospitato in un edificio d'origine trecentesca che appartenne all'antica e nobile famiglia Saracini che, attraverso una grande finestra, che un tempo era un'enorme bifora, s'apre sulla conchiglia di Piazza del Campo. Il quinto locale è nato a Cortona, in via Nazionale, il corso principale della cittadina d'origini etrusche che affascina per la sua storia mitica, la sua sacralità, la sua arte. E a giugno 2023 arriva addirittura la sesta enoteca "Vini di Toscana" a Firenze, la "città del giglio"... "Ho avuto l'occasione unica di un locale in via Borgo Santi Apostoli n°12 R - commenta il patron Alberto Margheriti - addirittura a soli 50 metri da Pon-

te Vecchio e non ho potuto certo farmelo scappare!". Com'è organizzato il negozio? "Il locale, tutto in vetro, è stato naturalmente ristrutturato a allestito seguendo l'ormai consolidato format 'Vini di Toscana'. Sono 75 metri quadrati, alla destra dell'ingresso nella prima sala vi è l'esposizione dei vini, mentre sulla sinistra, oltre all'esposizione dei vini, è installato il dispenser Enomatic, a seguire un bancone di mescita e infine il bagno che può ospitare anche persone con disabilità. Nella seconda sala continua l'esposizione dei vini, ma vi sono stati installati anche i frigoriferi per mantenere le bottiglie sempre alla giusta temperatura e infine vi sono 5 tavoli dove organizziamo degustazioni guidate per gruppi fino a 20 persone. La nostra offerta è per il 70% vini toscani con una selezione di marchi importanti, cantine piccole che fanno prodotti d'altissima qualità artigiana e brand famosi in tutto il mondo, per il 20% grandi vini italiani e per un 10% una bella selezione di vini francesi sia della Champagne con le maison più prestigiose, che grandissimi rossi della zona di Bordeaux e della Borgogna, insieme a una selezione di Grappe, Vin Santo, oltre ai migliori oli toscani. Senza scordare la vasta scelta di formati anche per confezioni regalo che, oltre alle classiche bordolesi, offre magnum da 1,5 litri, jéroboam da 3 litri, mathusalem da 6 litri, fino a balthazar da 12 litri". Ma il servizio unico consiste nella presenza fissa di un sommelier... "Infatti offriamo tutti i giorni, dalle ore 9,30 alle 21, un servizio serio e affidabile, garantito da 3 sommelier professionisti, coordinati da Salvatore Finiello. La degustazione al calice è effettuata, anche seduti, attraverso la speciale macchina wine emotion a temperatura controllata e sotto azoto, che mantiene intatta la qualità dei vini, con ben 16 tipologie sempre a disposizione fra bollicine, bianchi e rossi, compresi grandi vini come il Sassicaia, l'Ornellaia e il Tignanello. I nostri sommelier, con grande passione, non solo guidano sia il cliente esperto che l'amatore nella scelta delle più autentiche eccellenze italiche, ma organizzano degustazioni particolari, piccoli eventi, aperitivi, il tutto condito da un servizio raffinato ed efficiente, i calici infatti possono essere accompagnati da un degustazione di sfiziosità tipiche, come bruschette e golosi taglieri di salumi e formaggi del territorio". Alberto, com'è il bilancio di questi primi 8 anni? "Davvero positivo, il lavoro si incrementa sempre di più e c'è la volontà di espanderci sia in zone a grande vocazione enoica come Montalcino, ma anche magari in città più grandi, sia in Toscana, dove a breve apriremo nel centro storico della città medievale di Arezzo e poi magari anche fuori regione per esempio a Milano. L'importante sono le caratteristiche costanti dei nostri locali, che dovranno essere posizionati sempre in una location strategica e intrigante nel centro storico, possibilmente in palazzi antichi".

andrea cappelli

A OTTANT'ANNI DALLA SUA ISTITUZIONE, RINASCE

Enoteca Italiana di Siena

ELENA D'AQUANNO OMAGGIA LA MEMORIA DEL NONNO, L'ENOLOGO PIETRO DUINA

Questa è una bellissima storia che racconta dell'amore di una nipote per un nonno, grande personaggio del mondo del vino, che addirittura non ha mai conosciuto, ma che è sempre stato vivo nella sua mente tramite i ricordi di famiglia.

I protagonisti sono il nonno, commendator Pietro Duina e la nipote, l'imprenditrice di successo nel settore ambientale Elena D'Aquanno. Ma andiamo ora a dipanare gli intrecci della storia... Pietro Duina, piemontese di Ovada, nasce nel 1879 e presto rimane orfano del padre ragioniere, che fu mandato per lavoro in Sicilia dove purtroppo morì. Il giovane e dinamico Pietro portò avanti tutto il suo ciclo di studi in Piemonte, dove si diplomò in enologia. Iniziò subito a lavorare nel settore enologico presso molte aziende vinicole italiane, conoscendo molti importanti imprenditori, tra cui la famiglia toscana dei baroni Ricasoli. E col tempo divenne così bravo che le aziende vitivinicole non solo lo chiamavano per avere la sua consulenza, ma soprattutto quando erano in difficoltà. L'ultima grande azienda per cui ha lavorato e alla quale era molto legato è stata la "Società Enologica Valtellinese" di Sondrio. La prima proposta di istituire in Valtellina una Società Enologica fu formulata dal Comizio Agrario di Sondrio nel 1871. E a breve distanza di tempo, il professor Carlo Bressan, a cui già si doveva la fondazione della Banca Popolare di Sondrio, mandava alle stampe una memoria sull'argomento, che altro non era se non un progetto di statuto di una società enologica, corredato da osservazioni e proposte di carattere pratico, che terminava con l'annuncio che un comitato promotore era già all'opera: "L'istituzione di una Società Enologica Valtellinese – auspica il Bressan – deve incontrare favore in questa provincia quando si voglia tener conto che solo nella maggiore esportazione di vini può la nostra vallata trovare una certa e duratura sorgente di ricchezza". Sfogliando le raccolte dei giornali locali del tempo si ha subito la sensazione della risonanza che l'iniziativa ebbe fra i viticoltori della provincia, tra l'altro nel notiziario economico dei settimanali valtellinesi del tempo, il settore vinicolo occupava sempre il primo posto, come si conveniva a un'attività essenziale per l'economia della valle. I promotori dell'iniziativa non erano quindi di fronte a un problema economico, semmai c'erano tutta una serie di problemi di carattere tecnico con conseguenze di grande importanza economica. Nel giornale uffi-

Pietro Duina con la moglie Elena e la figlia Annamaria

ciale della provincia «Lo Stelvio» del 23 gennaio 1872, proprio nei giorni in cui il comitato promotore della Società Enologica raccoglieva le prime adesioni, si legge una corrispondenza da Coira in cui si dice: «I nostri negozianti di vino in fine campagna – cioè nell'autunno 1871 – erano sprovvisti di mercanzia, dovevano perciò provvederne ed essendosi diretti tutti contemporaneamente nella Valtellina, si fece una gara troppo esagerata. Nella scorsa nostra fiera s'accorsero di aver male calcolato: i consumatori trovarono i vini di Valtellina duri, aspri e scoloriti, e quindi proporzionatamente a prezzi troppo alti». Il redattore commentava ampiamente il fatto e, pure avanzando l'ipotesi che alla fiera di Coira non fossero comparsi i vini migliori di Valtellina, ricercava le cause dello sfavorevole commento dei consumatori svizzeri nell'insufficienza dei metodi di scelta delle uve, negli imperfetti processi di manipolazione e di fermentazione dei mosti. Si

Il palazzo ed il cortile dell' Enologica nell'anno di fondazione 1873

aggiunga poi il fatto che lo sviluppo delle ferrovie rendeva possibile il collocamento dei vini sul mercato svizzero, in quei tempi per la prima volta, anche ai produttori di paesi lontani come la Francia e la Spagna. A questi inconvenienti cercavano di trovare un rimedio i promotori della Società Enologica che, dopo una serie di riunioni preliminari, indissero nel!'estate 1872 la prima assemblea dei soci per poi stipulare l'atto notarile che ne perfezionava ufficialmente la costituzione il 14 luglio 1872. L'elenco dei primi azionisti comprendeva 228 nomi e fra essi figuravano alcuni comuni della provincia. È interessante leggere la motivazione con cui la giunta comunale di Sondrio deliberava di sottoscrivere ben 150 azioni per capire gli intenti con cui la Società sorgeva: «L'ideata Società Enologica – si legge – dev'essere intravveduta anziché quale impresa di speculazione, come un'istituzione diretta a migliorare il sistema di fabbricazione del vino, e facilitarne la vendita, allargandone il mercato e aumentandone il credito, e a istruzione». La Società Enologica provvedeva alla vinificazione d'uve acquistate sul mercato locale e alla vendita del vino prodotto, nel pensiero dei suoi promotori doveva essere l'azienda pilota della viticoltura valtellinese. Fu così che nel giro di pochi anni la Società fece costruire un moderno stabilimento enologico, che sorse a Sondrio in località centrale, prospiciente le vie Piazzi, del Gesù e Zara, su un'area di 5.200 metri quadrati, di cui 2.000 coperti rappresentando quanto di meglio potessero desiderare i viticoltori della valle. Le cantine erano distribuite su 2 piani, rispettivamente a 7 e 14 metri di profondità e fornite di 271 botti in legno per una capacità complessiva di 15.000 ettolitri di vino. Fra queste primeggiava Noè, botte in legno di rovere di Slavonia della capacità di 450 ettolitri, la più grande d'Europa, che permetteva la formazione di masse di vino a tipo costante. Opera di tale Antonio Walluschnig di Conegliano Veneto, vi si leggeva sul fondo: "Arte e lavoro s'intrecciano in me, in onor del Papà, mi chiamo Noè; non per superbia o vanità, in cantina son l'ornamento, son la regina". L'attrezzatura dello stabilimento era certamente superiore alle necessità dei soci, molti dei quali possedevano aziende che permettevano già una razionale vinificazione e preparazione dei prodotti. Fu forse per questo che la Società Enologica, dopo esser stata amministrata per qualche anno secondo le direttive dei fondatori, si trasformò in un'azienda commerciale, che non cessò per altro di esercitare nella valle una sua funzione nell'opera di miglioramento della tecnica di preparazione dei vini valtellinesi in generale e dei tipi Sassella, Grumello e

Inferno in particolare, tutti rossi monto corposi. Subito dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, di fronte all'aggravarsi delta crisi vinicola in provincia, ne diviene amministratore delegato e direttore tecnico il commendator Pietro Duina che, con l'appoggio del proprio consiglio d'amministrazione, iniziò un tentativo di vinificazione per conto terzi nella vendemmia del 1947, oltre a vendere vini di altre regioni, soprattutto toscani e piemontesi. Lo stesso commendator Duina in un'intervista disse che l'iniziativa voleva essere, sia pure sotto un'altra forma, ma sempre nell'interesse del produttore, la continuazione dell'opera intrapresa nel 1872. Facendo tesoro delle esperienze del passato, la Società consente al produttore di disporre della sua merce come meglio crede, garantendo una moderna tecnica di preparazione, restringendo la varietà dei vini valtellinesi, riducendoli a pochi determinati tipi più uniformi e costanti. E questa iniziativa è rimasta ben nota in provincia per aver permesso ai viticoltori valtellinesi di ottenere prodotti più pregiati per volume di alcol e per altre qualità di importanza rilevante. Il produttore sprovvisto della necessaria attrezzatura viene sottratto all'assillo di dover «ad ogni costo» collocare la sua uva, inoltre la vinificazione viene fatta nelle migliori condizioni e la conservazione del vino è assicurata dalle moderne attrezzature della Società Enologica. Inoltre il commendator Duina fu anche un grande innovatore nel mondo del vino, promuovendo varie campagne pubblicitarie, tecnica di promozione a quei tempi ancora poco diffusa e avveniristica, per far conoscere e spingere le vendite dei vini. E, col fondamentale contributo dell'enologo Duina, per tanti anni vera e propria anima della Società Enologica, addirittura il bilancio del 1951, ultimo suo anno di attività, si chiude con ben 90 milioni di fatturato! Ma il commendator Pietro Duina nella vita fu anche molto altro, infatti non solo ricoprì la carica di presidente della Camera di Commercio di Chiesa Valmalenco, ma per le sue qualità umanitarie e di persona integerrima fu nominato presidente dell'Ospedale Civile di Sondrio, che aveva contribuito a costruire. E ogni domenica si recava al nosocomio per rendersi conto di come andassero veramente le cose, visitando persino le cucine. Inoltre scrisse un libretto per il personale infermieristico in cui esortava ad avere un approccio molto umano, di conforto e vicinanza nei confronti dei malati. Grande appassionato di vino e personaggio visionario, per i suoi indubbi meriti enologici, nel 1951 risulta fra gli Accademici Corrispondenti dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, il più importante sodalizio italiano che si occupava vitivinicoltura, fondata nel 1949 a Siena e con sede presso lo storico Palazzo Bianchi Bandinelli a pochi passi dalla medievale Porta Romana con lo scopo di promuovere studi, ricerche e discussioni sui maggiori problemi riguardanti la vite e il vino. Il commendator Pietro Duina frequentò molto l'Accademia Italiana della Vite e del Vino, che aveva contribuito a fondare e di conseguenza ancor più la città di Siena, dove già era stato numerose volte in occasione delle varie edizioni della "Mostra Mercato dei Vini Tipici d'Italia", che fu la prima manifestazione italiana dedicata alla produzione enologica del Belpaese. Organizzata per la prima volta dal 3 al 18 agosto 1933 dall'Ente Mostra Mercato Nazionale dei Vini a Denominazione

d'Origine e di Pregio, istituito sempre nel 1933 quale Ente di Diritto Pubblico al fine di promuovere i grandi vini d'Italia, ebbe sede nell'imponente testimonianza dell'architettura militare cinquecentesca della Fortezza Medicea di Siena, costruita dall'urbinate Baldassarre Lanci per Cosimo I de' Medici, dove nel bastione San Francesco aveva anche sede l'Ente organizzatore. La "Mostra Mercato dei Vini Tipici d'Italia", che riuniva ogni anno a Siena tutta la produzione vitivinicola nazionale, ebbe un tale successo da arrivare a richiamare nella "città del Palio" oltre 100mila persone, rendendo Siena "Capitale del vino in Italia". Riconosciuto con Decreto del Presidente della Repubblica nel 1950, l'Ente Mostra Mercato Nazionale dei Vini a Denominazione d'Origine e di Pregio crea nel 1960, quale proprio strumento operativo, l'"Enoteca Italica Permanente", ribattezzata dal pubblico come Enoteca Italiana, benemerita istituzione pubblica nel suo genere nel nostro Paese, per soddisfare le necessità del mondo del vino. Era l'unica istituzione nazionale con la finalità di presentare e far conoscere al visitatore il "Vigneto Italia", infatti il suo scopo, come recitava lo Statuto fondativo, era di 'far conoscere, valorizzare e promuovere i vini e la realtà vitivinicola nazionale'. Seppur nel 1966 la "Mostra Mercato dei Vini Tipici d'Italia", non avendo Siena strutture adeguate a supporto dell'enorme evento, è costretta ad emigrare a Verona per trasformarsi nell'attuale Vinitaly, l'Enoteca Italiana per lunghi anni svolge al meglio i propri compiti statuari con idee e attività promozionali in Italia e nel mondo, partecipando a eventi e manifestazioni internazionali volte a rappresentare l'unicità valoriale dell'Italia del vino. Svolge un'intensa attività editoriale, realizzando prestigiose pubblicazioni, tra cui "Il Paese del Vino". Mission dell'Ente Vini è l'organizzazione e l'ideazione di progetti di comunicazione e diffusione del vino intesa come modalità del "saper bere", del rinnovato invito ad apprezzare, gustare e saper scegliere la qualità del prodotto italiano. Svolge inoltre attività istituzionale rivolta a stimolare il dibattito sui grandi temi della vitivinicoltura, organizzando convegni, seminari per lo scambio d'opinioni e aggiornamenti, coinvolgendo tutta l'interprofessione vitivinicola e il comparto produttivo. Così l'Enoteca Italiana ha da sempre colto con successo lo scopo di far conoscere, valorizzare e promuovere i grandi vini e la realtà vitivinicola nazionale, come prestigiosa vetrina del "Vigneto Italia" e strumento operativo importante, che ha trovato proprio nella discussione accesa dei primi anni Ottanta del secolo scorso la sua ragion d'essere col lancio di tutta una serie di binomi come Vino e Turismo; Vino e Arte; Vino e Moda; Vino e Jazz; Vino e Alimentazione; Vino e Sport; Vino e Cultura; Vino e Donna; Vino e Giovani e Vino e Sport, che, è bene ricordarlo, apre una porta, quella dello sport, da sempre chiusa al vino con l'immagine della donna più amata dello sport italiano, Sara Simeoni, che, per alcuni anni, sarà la madrina dell'Enoteca Italiana. Un altro grande incontro sarà quello con la satira e il me-

rito va a Ro Marcenaro e Gualtiero Schiaffino, che hanno avuto la forza e la capacità di organizzare, per vent'anni di seguito, mostre bellissime. L'Enoteca allora era una fucina di iniziative, che hanno indubbiamente inciso in profondità nel mondo del vino italiano, contribuendo molto a quel "Rinascimento del Vino italiano" caratterizzato dalla crescita della qualità e dal riconoscimento di nuovi importanti territori. Non secondaria anche la scoperta di nuovi e vecchi mercati, dove l'Ente con la sua Enoteca e l'aiuto dell'Alitalia e dell'Ice - tutto partì dal responsabile del vino Dr. Gabriele Gasparro, che convinse il Presidente di Enoteca Italiana Senatore Margheriti a partecipare alla prima edizione della Food Pacific di Vancouver in Canada per riempire gli spazi lasciati vuoti dalle aziende dopo la tragedia del metanolo - ha portato in alto il messaggio delle Doc e Docg. E nel giorno stesso della tragica notizia del metanolo, Elio Archimede giunge appositamente a Siena da Asti per mettere nelle mani della struttura senese la sua idea delle "Città del Vino", che ha anticipato i tempi della salvaguardia, tutela e sviluppo del territorio con le tante iniziative sviluppate insieme agli oltre 500 sindaci di paesi e città, che sono tanta parte dell'Enotria tellus di oggi. Subito dopo il convegno "Vino e Turismo", coi giornalisti della stampa estera e gli addetti agricoli delle ambasciate, parte il primo Wine Tours dell'Enoteca alla scoperta della Toscana e poi l'Umbria, la Sicilia, la Sardegna, l'Abruzzo, il Piemonte, la quasi totalità delle Regioni italiane, grazie alla collaborazione dell'Associazione della Stampa Estera in Italia che, non a caso, qualche anno dopo, proprio con l'Enoteca, darà vita, nel 2002, al Gruppo del Gusto, idea di Alfredo Tesio, che ne diventa presidente sin dalla costituzione. E come non ricordare che il Movimento del turismo del vino, i Giovani del Vino e le Donne del Vino, sono nati, quando non ispirati, tutti a Siena nella Fortezza Medicea, la suggestiva sede dell'Enoteca Italiana. Una rete che nessun altro paese produttore ha, ma che sfugge al mondo del vino italiano e non solo alle nostre istituzioni, perdendo un'occasione unica per attivare una strategia vincente, che serva ai nostri vitivinicoltori e ai loro territori, al Paese tutto, che ha bisogno di rilanciare il turismo, sapendo che, dal vino e dalle sue realtà produttive, ha ricevuto, a partire dalla seconda metà degli anni Ottanta del Novecento, uno straordinario contributo e stimolo. Per non dire della pubblicazione di libri e dispense: suo è il primo e unico "Grande Atlante dei vini d'Italia", che descrive la mappa geografia della vitivinicoltura italiana. Come unica e di grande impatto formativo è stata la creazione nei sotterranei dei bastioni di nord-est della Fortezza Medicea della mostra permanente rappresentativa di oltre 1.600 vini da tutta Italia, prodotti da oltre 600 aziende, selezionati da una commissione di esperti e rappresentativi di tutta la produzione vitivinicola nazionale con tanto di riferimenti mirati sul contenuto di ciascuna bottiglia esposta per un viaggio enoico in tutto lo Stivale. Negli anni Novanta molto è stato fatto affinché l'Ente Autonomo Mostra Vini - Enoteca Italiana si trasformasse, in modo da poter affronta-

re il futuro con un'organizzazione sempre più aggiornata e far fronte alle funzioni che un'istituzione pubblica deve saper concretizzare. Quindi fu condotto un lavoro d'aggiornamento strutturale, ma soprattutto dal punto di vista tecnologico, che produsse i suoi risultati dando vita alla nuova mostra permanente "Parladivino", la prima e unica sul territorio nazionale, ma anche a livello internazionale, che offriva la possibilità, attraverso un complesso software, studiato e sviluppato in collaborazione con l'Università di Siena, di conoscere, attraverso un palmare, tutti i dati riferiti alle Denominazioni d'Origine e alle Indicazioni Geografiche riconosciute in Italia, nelle principali lingue straniere, tra cui il giapponese. E anche tutti i vini selezionati da Enoteca Italiana erano inseriti nell'esclusivo sistema interattivo "ParladiVino", che consentiva a ogni visitatore di ottenere con semplicità tutte le principali informazioni: produzione, vitigni, invecchiamento, disciplinare, abbinamenti, prezzo. Il winebar interno alla Fortezza offriva la possibilità di degustare - nelle sale interne o nelle splendide terrazze all'aperto – una selezione giornaliera di oltre 40 etichette, e il wineshop quella d'acquistare in loco o ordinarli dall'Italia e dall'estero tutti i vini associati, mentre erano sempre disponibili su prenotazione i servizi di degustazione guidata, corsi privati di degustazione, eventi speciali. Infine, per un'esperienza gastronomica completa, il ristorante Millevini proponeva piatti tradizionali toscani, perfettamente abbinati alle selezioni vinicole dell'Enoteca Italiana. I vini esposti nell'Enoteca costituivano dunque una selezione rappresentativa dell'intera produzione nazionale di qualità: vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), a Denominazione di Origine Controllata (DOC), a Indicazione Geografica Tipica (IGT), vini da tavola di particolare pregio, compresi spumanti e vini speciali, distillati e liquori tipici. L'Enoteca organizzava inoltre corsi, incontri, intrattenimenti culturali (vino e musica, vino e arte, vino e poesia, ecc.). Ma ecco anche la presenza a Casa Italia, in occasione di Olimpiadi e Campionati di calcio mondiali. Infine l'ultima frontiera dell'Enoteca Italiana era stata la Cina, infatti, attraverso il suo braccio operativo di Shanghai "Yishang Wine Business Consulting", sede distaccata con 6 dipendenti e un fatturato di quasi un milione di euro, avrebbe potuto rilanciare

ulteriormente la missione e le attività nella grande nazione cinese, quale testa di ponte per la diffusione della cultura del vino anche nel grande paese asiatico. E vi era pure un concreto progetto per la costituzione di un network di ben 100 enoteche italiane nelle città più importanti del paese del Dragone. Insomma, un motore di ricerca e diffusione della cultura del vino che l'Italia del Dopoguerra non possedeva ancora, che l'Enoteca Italiana ha provveduto a svolgere con competenza stando al fianco di enti fieristici, prima tra tutti il VinItaly di Veronafiere. Ma anche per l'antica e prestigiosa Enoteca Italiana arrivarono i venti gelidi della crisi... L'attività, già nel 2012, era stata condizionata da fattori negativi come l'aumento dell'indebitamento, i ritardi nelle riscossioni, la riduzione dei contributi dei soci e anche i contributi sui progetti, erogati dal Ministero delle Politiche agricole, sono passati da circa 1 milione a poco più di 50mila euro. Dopo alcuni anni travagliati, purtroppo nel 2017 l'ente viene sciolto e successivamente si tengono diverse aste per la vendita del marchio, andate a vuoto negli anni. E qui si inserisce la grande donna d'impresa Elena D'Aquanno: decide che questo patrimonio di esperienze e storia non può e non deve essere perduto, in omaggio alla memoria del nonno, commendator Pietro Duina, che tanto amava Siena, al punto che, se non fosse morto inaspettatamente per una malattia fulminante nel 1952 all'età di soli 73 anni assistito dalle suore dell'ospedale di Sondrio che aveva costruito, avrebbe voluto trasferirsi nella "città del sogno gotico" per frequentare le allora grandi istituzioni senesi legate al vino, quali l'Accademia Italiana della Vite e del Vino e l'Enoteca Italiana. Un legame forte che l'ha spinta a tornare alle origini e ristringere un legame saldo col territorio senese, dove da poco si è pure trasferita ad abitare. Così Elena D'Aquanno crea una cordata di imprenditori, da Lei coordinata, composta da soggetti economici attivi in campo enologico, turistico e della ristorazione: il Girasole srl, azienda attiva sul territorio che dispone di una significativa rete di contatti in campo turistico ed enogastronomico; l'azienda Vini di Toscana di Montepulciano, importante realtà del territorio ma di respiro internazionale, a sua volta costituita da una pluralità di imprese che operano su diversi fronti; Mulinum, prima azienda agricola italiana a nascere da una stra-

ordinaria operazione di crowdfunding, realizzata grazie a una giovane intraprendenza imprenditoriale e alla conseguente risposta ottenuta attraverso i social network. E a giugno 2023 lo storico marchio Enoteca Italiana, dopo anni di oblio, viene assegnato a questo gruppo di soggetti economici che si sono messi insieme per l'occasione. In questi mesi i nuovi detentori del marchio hanno cominciato a lavorare alacremente per la rinascita di Enoteca Italiana e per dare gambe al progetto, partendo dalle fondamenta: la sede. L'obiettivo è quello di ripartire esattamente da lì dove tutto è iniziato, la Fortezza Medicea di Siena, per la quale sono in corso interlocuzioni con la nuova amministrazione comunale per definire le modalità di assegnazione: uno spazio in grado di ospitare tutte le attività previste, a partire, ovviamente, dall'esposizione permanente dei vini selezionati da una commissione qualificata, aprendo lo sguardo sul mondo e intercettando la crescente domanda di turismo esperienziale ed enogastronomico. Accanto a essa, sorgeranno aree per eventi finalizzati alla conoscenza e promozione del vino, spazi dedicati al connubio tra ristorazione e vini, oltre che show cooking e tasting. L'obiettivo è la riapertura nel 2024. Ma la Fortezza, nelle intenzioni degli imprenditori, sarà il fulcro di un progetto più grande, che si irradierà in Italia e all'estero, infatti sono già previste nuove aperture di sedi distaccate al nord e al sud Italia, cioè a Napoli e Milano poi negli Stati Uniti. Il focus sarà ovviamente sul vino, ma l'obiettivo è allargare il raggio d'azione all'intero settore agroalimentare e alle tante eccellenze senesi, toscane e italiane inscindibilmente legate ai vini di qualità. A dare al progetto respiro scientifico, garanzia di qualità e apertura internazionale sono le partnership d'eccellenza con autorevoli enti e organizzazioni quali l'International Wine & Food Society, associazione internazionale nata a Londra nel 1933 con sedi in moltissimi Paesi e in ogni continente, ma incredibilmente non in Italia, così il rapporto con Enoteca Italiana potrebbe riempire questo vuoto, garantendo al vino italiano una maggior visibilità e tutela sul palcoscenico mondiale. Partenariati che consentiranno una maggior tutela del vino italiano nel mondo, attraverso scambi proficui di conoscenze, tecniche di viticoltura, prodotti agroalimentari, politiche internazionali di filiera, gemellaggio tra operatori di nazionalità diverse e occasioni di confronto per una corretta diffusione internazionale dei prodotti italiani nel mondo. L'obiettivo è preservare l'eredità di una realtà che ha fatto la storia dell'enologia italiana, rinnovandola e rendendola in grado di tornare a essere un punto di riferimento e un polo di attrazione per appassionati e studiosi, oltre che un attrattore di un turismo interessato a conoscere le tante eccellenze enogastronomiche locali e nazionali, trovandole in un unico suggestivo luogo. Tanto che, in questi mesi, sono state numerose le interlocuzioni avute, sia a livello istituzionale, in primis col Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida e con l'Assessora Regionale toscana all'Agricoltura Stefania Saccardi, che privato con cantine e nomi illustri in campo enogastronomico, interessati a far parte del progetto. Sono precisamente ottant'anni, seppur con un percorso non sempre facile fra grandi fasti e rovinose cadute, ma segnato da indubbi successi, che la prima enoteca pubblica nata in Italia racconta e promuove il vino italiano nel mondo e, come l'araba fenice, Enoteca Italiana finalmente rinascerà dalle sue ceneri, recuperando il ruolo originario e originale dell'ente e arricchendo l'offerta di nuove risorse e contenuti, facendo anche tornare Siena capitale nazionale del vino e dell'enologia: "Nel corso della sua storia lunga quasi un secolo EIS, come rappresentante dell'eccellenza vinicola italiana, è riuscita a intersecare commercio, enogastronomia, cultura, promozione, tutela e diffusione del 'buon bere' made in Tuscany e made in Italy dalla sua 'casa naturale' tra le mura dalla medievale Fortezza Medicea – afferma la tenace Elena D'Aquanno, imprenditrice del green, campana di nascita e pesarese d'adozione – una storia che vogliamo riprendere dove si è interrotta e attualizzare, grazie alle eterogenee competenze degli imprenditori e dei soggetti non economici che hanno dato e vorranno entrare in questo progetto, visto che già ha attirato l'attenzione di molte figure chiave nel panorama nazionale. Un progetto che ha i piedi ben piantati nella terra di Siena, infatti il cuore pulsante di questo rilancio sarà la Fortezza Medicea, storica dimora dell'Enoteca, ma con lo sguardo puntato sul futuro e sul mondo intero. E il nostro progetto porterà nuova speranza e visione, valorizzando l'eredità storica della Fortezza, ma anche un'apertura verso il futuro e l'innovazione, puntando a valorizzare l'intero settore agroalimentare italiano, celebrando le numerose eccellenze, sia senesi che nazionali, legate alla tradizione vinicola. L'Enoteca Italiana, che stiamo posizionando anche come un'istituzione formativa, non sarà solo un luogo dove apprezzare i vini, punto di riferimento per i wine lovers e un'attrazione turistica per coloro che cercano un'esperienza enogastronomica di alto livello, ma un vero e proprio polo d'attrazione enologica, dove cultura, formazione e promozione del vino italiano si fondono. Con una visione chiara e una forte determinazione, l'Enoteca è pronta a ristabilire il suo posto nella élite dell'enologia italiana".

Elena D'Aquanno

ENOTECA ITALIANA

LA CAMPAGNA OLIVICOLA 2023 SECONDO

Giorgio Franci

Un anno è composto da 12 mesi e ogni mese di quest'ultimo anno è stato diverso da quello che lo ha preceduto, unico e irripetibile. E infatti la raccolta 2023 è il risultato delle stagioni che si sono succedute, dei venti che hanno soffiato, della pioggia che è caduta e del sole che ci ha illuminato.

Ed è vero anche che ogni giorno, ogni singolo giorno, anche quello che precede l'inizio della raccolta, ha cambiato e influito sul nostro lavoro e le nostre scelte, fino ad arrivare a oggi, quando possiamo parlare a frangitori accesi e a cuore caldo. Se è vero che il 2023 è stato un anno fortunato per gli olivi, un anno in cui le piogge sono arrivate nei momenti giusti e, almeno nel nostro areale, non ci sono stati eventi atmosferici improvvisi e violenti, che hanno causato danni agli alberi e ai frutti, bisogna anche considerare, però, le condizioni climatiche particolari che, da qualche anno a questa parte, rendono i nostri autunni caldi e anomali, alterando i ritmi della natura, della fioritura e della raccolta. Sicuramente il lungo periodo di pioggia, a cavallo fra maggio e giugno, ha avuto grossa influenza sull'annata, causando una ridotta circolazione del polline e vanificando in parte i risultati di fioritura e allegagione. Nonostante ciò, le piante sono riuscite a portare avanti una produzione ottimale con precipitazioni abbondanti, che si sono susseguite nel modo e nei tempi giusti nel corso dei mesi. Beffa del destino, è venuta a mancare l'ultima, provvidenziale pioggia, quella che aspettavamo nei primi giorni di raccolta, durante i quali abbiamo fatto i conti, infatti, con temperature fuori dalla norma e soprattutto con un vento di tramontana fortissimo, che hanno accelerato considerevolmente la maturazione delle olive e le hanno prosciugate, rendendole estremamente asciutte; così, in questi frangenti, il nostro investimento sull'impianto d'irrigazione si è rivelato fondamentale per dare alle piante il giusto approvvigionamento idrico emergenziale. Le nostre olive erano dunque, fortunatamente, sane e idratate, riuscendo, anche stavolta, a regalarci oli straordinari, dai profili freschi ed eleganti. Nonostante le iniziali difficoltà nella lavorazione, nonché la maturazione accelerata e repentina in alcuni dei nostri oliveti e malgrado le piogge insistenti e frequentissime della prima metà di novembre, che hanno ritardato l'intera raccolta di 15 giorni, abbiamo inaugurato la stagione con oli magnifici, come il nostro Novello, Anteprima, e Delicate Maurino, vincitore del premio "Magnifico 2023". Pulitissimo, fresco, vegetale, lungo, elegantemente piccante, il Maurino si è rivelata una cultivar sorprendente, dalle note complesse e avvolgenti di foglia di pomodoro, cuore di carciofo ed erbe balsamiche, diventando così uno dei nostri prodotti più distintivi e apprezzati. Quest'annata ci

ha persino regalato il ritorno, sperato e tanto atteso, di 2 dei nostri oli più amati, l'Olivastra Seggianese e il Rose Grand Cru, selezione proveniente da un singolo oliveto di piante secolari, che rientrano fieramente a far parte, dopo 2 anni, della nostra gamma, incantandoci coi loro profumi unici, delicati, rotondi con fragranze erbacee, floreali e di frutta. A queste piacevoli sorprese si aggiungono i nostri gioielli, Villa Magra e Villa Magra Grand Cru, i 2 extravergine simbolo della nostra azienda e della nostra filosofia produttiva: complessi, strutturati, dalla potente carica vegetale e amari imponenti ma equilibrati e armoniosi, presentano una venatura piccante decisa ma bilanciata e un finale lungo e persistente. Insieme al nostro pregiatissimo monocultivar Moraiolo, questi oli rappresentano il condimento ideale per piatti saporiti, soprattutto zuppe e vellutate autunnali, selvaggina e carni rosse importanti. Per le pietanze più leggere, come carpacci, crudités, tartare di pesce e un'ottima maionese fatta in casa, abbiamo, per la raccolta 2023, sia Delicate che Delicate Frantoio e infine Trebbiane, il nostro fruttato medio, estremamente versatile e molto ben bilanciato. Siamo dunque soddisfatti di esser riusciti a produrre tutti, o quasi, gli oli delle nostre linee, anche se in questo momento dobbiamo ancora arrivare a completamento della raccolta, dato appunto il ritardo causato dalla pioggia di novembre, che ha causato l'impossibilità di raccogliere le olive; ci sono, dunque, degli oli che dobbiamo ancora produrre e che, al momento, non abbiamo in cisterna. Pur non potendo ancora dichiarare chiusa la partita, ci sentiamo di dire che ci riteniamo soddisfatti di un'annata che non può essere oggettivamente definita buona, un anno in cui tante aziende hanno prodotto al di sotto delle loro aspettative. La Toscana, in generale, ha avuto una riduzione del 20% nella produzione: sicuramente le province di Siena, Arezzo e Firenze sono andate incontro a un calo importante, meno negativa invece la tendenza per Grosseto, Livorno e il versante grossetano della provincia di Siena. Ci sono altre zone di Italia, invece, che hanno sofferto o stanno soffrendo, in cui le precipitazioni sono state poche o nulle e che hanno una raccolta di scarsissima quantità. Il problema principale, però, viene dall'estero ed è il significativo calo nella produzione globale di questa raccolta, con la Spagna, leader mondiale del settore, in forte crisi per il secondo anno di fila, a causa della grave siccità e delle temperature elevate durante la fioritura. Ma non solo la Spagna, quest'anno tutto il bacino del Mediterraneo, compreso Grecia, Turchia e Tunisia, soffre la mancanza d'olive e olio, una grave insufficienza di prodotto che porterà a un importante rialzo dei prezzi dell'extravergine in tutto il mondo.

Fervolato

IL NUOVO DELIZIOSO CIOCCOLATO FERMENTATO CON ACINI D'UVA

Il "cacao" è una pianta che non ha ancora messo d'accordo gli studiosi sulla sua sicura appartenenza, la "vexata quaestio" è sulla classificazione della famiglia: sterculiaceae o malvaceae. Quello che è certo è il nome scientifico "Theobroma Cacao", datole da colui che è considerato il padre della moderna classificazione degli organismi viventi, il medico, botanico, naturalista e accademico svedese Carl Nilsson Linnaeus (1707/1778).

giorgio dracopulos

E non per niente l'antica parola greca "Theobroma" significa "cibo degli dei". Molta strada è stata fatta attraverso i secoli e oggi la magnifica "arte del cioccolato" ha raggiunto livelli straordinari. Una delle aziende artigianali italiane più interessanti è "Noalya Cioccolato Coltivato" di Ponsacco in Provincia di Pisa. Nata nell'autunno 2018, è di proprietà del fondatore e amministratore unico Alessio Tessieri (classe 1963) e di sua moglie Marianna. Noalya è frutto di una profonda cultura del cioccolato e di un'attenta ed esperta ricerca del "cacao" nelle migliori piantagioni del mondo, oltre a quella di proprietà. Ma Alessio Tessieri è un vero vulcano d'iniziative e, oltre a tutto ciò, ha voluto sviluppare una vera "academy per il cioccolato" dove, insieme a grandi professionisti, poter accrescere e diffondere la cultura dell Cacao, le sue tecniche e le più varie applicazioni. Tutto ciò è stato reso possibile grazie a un'altra delle attività dello stesso Alessio, la prestigiosa "Scuola Tessieri" di Ponsacco (PI), che è diventata il fulcro anche per "Noalya Cioccolato Coltivato". Questa costante ricerca ha portato Alessio Tessieri a voler sperimentare con un'altra importante azienda vitivinicola, come l'Arnaldo Caprai, un cioccolato assolutamente nuovo: "Fervolato". La storia dell'azienda vitivinicola inizia nel 1971, quando Arnaldo Caprai, già imprenditore umbro nel settore tessile, realizzò il suo sogno di produrre vino acquistando 42 ettari a Montefalco,in Provincia di Perugia, di cui 4 già vitati nella tenuta Val Di Maggio. Determinato a valorizzare le enormi potenzialità del territorio e delle sue uve, Arnaldo progressivamente ha annesso alla tenuta i migliori terreni adiacenti e non, oggi in totale gli ettari sono 160. Nel 1986 l'arrivo del figlio Marco alla conduzione dell'azienda ha segnato il punto di svolta nella storia vitivinicola dell'azienda stessa, ma anche del territorio in generale. Il nuovo cioccolato "Fervolato" nasce da un matrimonio

d'amore tra il "cibo degli dei" (Theobroma) e la "bevanda degli dei", il "vino (Oínos), tra il nettare e l'ambrosia. Il "Fervolato" è il risultato di un processo di produzione innovativo, nato dall'esperienza di Alessio Tessieri, con ben 3 fermentazioni nel suo albero genealogico, quella delle bacche di cacao, quella del mosto d'uva e quella congiunta nel procedimento che le unisce. Dopo alcuni anni di esperimenti, anche con diversi e differenti vitigni, il "Fervolato" offre profumi, aromi, gusti, tessiture che conservano e sublimano le armonie proprie dei frutti d'origine. Nel "Primo Viaggio: Noalya-Caprai" i protagonisti assoluti sono le migliori bacche di cacao Criollo del Venezuela delle piantagioni di proprietà di Alessio Tessieri e le uve appassite su graticci della varietà Sagrantino di Montefalco provenienti dalle vigne umbre della "Arnaldo Caprai". Il "Fervolato" trova la sua unicità nella maestria del processo di lavorazione. Dopo una prima fermentazione avvenuta nella piantagione in Venezuela, un processo spontaneo, sapientemente guidato, che avviene immediatamente dopo il raccolto del cacao e molto simile a quella del vino, i semi di cacao arrivano in Italia. La successiva infusione del cacao nel mosto si trasforma in una parziale fermentazione, attivata dai lieviti naturali già presenti nel cacao, che si erano addormentati in fase di quiescenza. L'affinamento avviene in 3 modi diversi per realizzare 3 tipi di "Fervolato": "Acciaio", "Rovere" e "Anfora". Martedì 24 ottobre a Ponsacco è stato presentato ufficialmente alla stampa (circa una cinquantina tra noti giornalisti ed rsperti del settore) il nuovo cioccolato "Fervolato". L'evento, organizzato e coordinato dal grande Gianni Mercatali, titolare dello "Studio Mercatali", che rappresenta una delle più autorevoli e moderne espressioni di comunicazione globale, si è svolto in 2 fasi. Prima l'interessantissima visita alla fabbrica del cioccolato Noalya e successivamente un'ottima cena svoltasi nel grande salone dalla Scuola Tessieri, dove alla fine è stato presentato e degustato il nuovo cioccolato "Fervolato". Aggiungo che la cena, preparata con grande perizia, impegno e passione dai professori della scuola (il Coordinatore dei corsi di pasticceria Mario Ragona, il coordinatore didattico di cucina, lo chef Stefano Cipollini e i docenti Fabio Centoni e Christian Cecconi), oltreché dagli studenti del XXVI° corso di alta formazione di cucina e pasticceria" è stata estremamente piacevole. Alla fine della cena Alessio Tessieri e Marco Caprai, evidentemente emozionati e applauditissimi, hanno trasmesso a tutti i presenti, attraverso un bellissimo filmato e con le loro parole, quanta dedizione e passione hanno messo nella realizzazione del "Fervolato". In conclusione consiglio di lasciarvi cullare dai sensi, mentre degustate il nuovo e prezioso cioccolato "Fervolato" nelle sue 3 straordinarie, fascinose e magiche declinazioni.

Nella pagina a fianco
Alessio Tessieri e Marco Caprai

Le Formichelle

DI TRAMONTI LA TRADIZIONE DELLA COSTIERA AMALFITANA

L'azienda agricola "Le Formichelle" si trova a Tramonti, nella parte interna e vera della Costiera Amalfitana. Questa realtà contadina è molto legata alle tradizioni, infatti già il nome è un tributo alle donne, divenute poi figure simbolo della "divina costiera", che nei secoli si sono distinte per l'abnegazione con la quale hanno consentito il trasporto dei limoni attraverso le asperità del territorio.

giovanna focardi nicita

Erano chiamate "formichelle" perché, appunto come le formiche, procedevano in fila, coi limoni a spalla in grosse ceste, scendendo attraverso sentieri stretti, spesso impervi e serpeggianti tra le rocce che, dalle colline, procedendo a valle tra tornanti di centinaia di scale, gradoni e scalini, arrivavano fino ai paesi, incrociandosi con chi già risaliva lo stesso sentiero con la sporta ormai vuota, che doveva esser riempita ancora per un altro viaggio. Tutte utilizzavano il ciuffo, un cuscino di iuta imbottito di paglia, che sistemavano tra il collo e la nuca con la funzione di distribuire sul corpo il peso della sporta in modo ottimale. Scendevano e salivano con in testa le casse cariche di frutti succosi, il caratteristico limone sfusato amalfitano, principale fonte di reddito dell'intero territorio. Fin dalla primavera le "formichelle", lentamente, una dietro l'altra, con un cesto di ben circa 50 kilogrammi sulle spalle, in fila indiana, trasportavano i limoni appena raccolti per esser spediti ai porti d'imbarco. Era questo il lavoro più praticato dalle donne in Costiera Amalfitana fino agli anni Settanta del Novecento. Se la natura benigna ha creato la Costa d'Amalfi, è stata la costanza contadina che ha creato il giardino con la coltivazione a terrazza, ha modificato i profili dei pendii scoscesi, ha vinto l'ostilità dei dirupi, innalzando macere di contenimento. Ed ecco il dolce degradare dei terrazzamenti, i caratteristici giardini, il suggestivo contrasto di colori tra il verde delle foglie degli agrumeti e l'azzurro del mare. Tutto questo, unitamente al profumo penetrante delle zagare, fa della Costa d'Amalfi un paesaggio talmente unico da essere un Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'Unesco. Tramonti e l'intera Costiera Amalfitana è terra d'antiche usanze contadine e sapiente manualità. "In questo territorio, protetto dai monti e lambi-

to dal mare, già in passato i nostri antenati hanno saputo trarre il meglio dalla natura. Motivati dall'amore che nutriamo per il nostro lavoro, dedichiamo le nostre competenze all'attenzione nel percorso produttivo del nostro limone e all'equilibrio dei nostri ulivi, accompagnati dallo sguardo preciso di chi ha ereditato la tradizione". Due ettari tra limoneti, uliveti, vigneti e seminativo sparsi tra Tramonti e Maiori: è bastato questo a dar vita a questa giovane ma dinamica realtà imprenditoriale, espressione dell'eccellenza agroalimentare della "Divina Costiera" nella sua massima espressione. Una realtà, quella de "Le Formichelle", che punta a esprimere e rafforzare il meglio dell'identità territoriale del luogo. Non poteva, del resto, che esser dedicata alle donne che hanno scritto la storia della logistica agricola della Divina, presenti in ogni famiglia. Le Formichelle, infatti, punta a una vera e propria rievocazione dell'antica sapienza popolare, che della manualità ha saputo fare la sua principale forza competitiva, che oggi ancor di più affascina in un mondo che va veloce e cerca rifugio nei ritmi slow tipici della "montiera". Tutti elementi, questi, che sono esaltati nei prodotti che rappresentano le punte di diamante del paniere a marchio "Le Formichelle: Forme di Natura", sviluppato, insieme alla sua brand identity, dai li-

moni in essenza, al limoncello, al rosolio divenuto, soprattutto negli ultimi decenni, una vera e propria icona della Costiera Amalfitana nel mondo, alla crema di limone e persino alla marmellata di limoni, vera goduria per il palato, all'olio e all'olio al limone in purezza, che dello stesso ha ottenuto la certificazione DOP Colline Salernitane. Tramonti, infatti, non è soltanto terra di limoni, ma ben esprime anche una parte rilevante della tradizione olearia del nostro territorio e ancora il finocchietto selvatico, raccolto con cura e amore, essiccato al sole e trasformato in un liquore dall'aroma deciso. Così, dall'amore per questa terra, nasce un olio extravergine d'oliva dal sapore speciale, fruttato leggero con note amare e piccanti equilibrate e il limoncello, liquore prodotto con limoni IGP in Costa d'Amalfi, piante coltivate con amore da ben 4 generazioni per un nettare dall'asprezza fresca, che fa "sentire" tutti i profumi del territorio. Al limoncello si affianca la crema di limoncello, una vellutata crema liquorosa con l'aroma intenso dei preziosi e dorati agrumi del territorio. E dalla fusione tra l'olio extravergine e i limoni dei limoneti della Costa d'Amalfi, attraverso un procedimento che prevede l'infusione delle bucce di limone nell'olio extravergine d'oliva, nasce uno speciale condimento. Ma l'azienda agricola Le Formichelle propone anche un intrigante "Lemon Tour", esperienza sensoriale per conoscere la storia del limone amalfitano e apprezzarne proprietà e sapore: caffè caldo rigorosamente con scorzetta di limone prima di cominciare con la passeggiata sull'antica mulattiera che costeggia i terrazzamenti della Costa d'Amalfi. Fino a raggiungere il limoneto dove il custode contadino racconterà la vera storia dell'oro giallo: dietro il limone c'è una storia fatta di mani e cuori, passione e tradizione. Dalle proprietà organolettiche, passando per le tecniche di coltivazione, il sistema di raccolta e gli svariati usi e benefici del profumato sfusato amalfitano. Non mancheranno gli aneddoti di vita quotidiana che fanno di quei limoni un vero pezzo di vita e vanto. Per finire, il tour lascerà a tutti gli ospiti la preziosa ricetta di casa per produrre lo speciale limoncello dell'azienda agricola Le Formichelle, che sarà utilizzato per preparare un gustoso aperitivo abbinato a taglieri di prodotti locali. Ma prima di assaporarlo, tutti pronti a sbucciare limoni e lasciarsi travolgere dall'inebriante profumo. Un'esperienza unica nella parte più autentica della Costiera Amalfitana. www.leformichelle.com – instagram @leformichelle – facebook "Azienda Agricola Le Formichelle – Forme di Natura"

Slitti Experience

NEL CUORE DI FIRENZE UNA SPECIALISSIMA OASI DI GUSTOSA RAFFINATEZZA

giorgio dracopulos

Una delle aziende artigianali italiane più interessanti nel mondo del cioccolato è "Slitti", eccellenza della "chocolate valley toscana", nata nel 1969 a Monsummano Terme in provincia di Pistoia, come "torrefazione di caffè" e "caffetteria" in via Francesca Vergine dei Pini al civico 1268.

Da subito si è distinta per la gran qualità della sua offerta, frutto d'estrema cura nella selezione dei caffè e nella lavorazione dei prodotti più pregiati, una produzione di un tale livello da esser in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Nel 1988, Andrea e Daniele, figli del Fondatore, ampliarono l'offerta introducendo la lavorazione del cacao, altro prodotto coloniale e aprirono un nuovo laboratorio accanto alla storica caffetteria: la nuova "fabbrica del cioccolato". Andrea Slitti, grazie al suo grande impegno nel lavoro, alla sua straordinaria passione per il cioccolato, alla sua notevole creatività e al desiderio di offrire costantemente sempre una produzione d'eccellenza, è diventato un fenomenale e famoso maître chocolatier. Dal 1988 a oggi "Slitti Experience - Cioccolato, Caffè, Biscotti" ha ricevuto centinaia di riconoscimenti e premi nazionali e internazionali, a riprova di quanto sia pregevole tutta la sua esclusiva produzione, che raggiunge importanti negozi specializzati (alcuni con il marchio Slitti) in oltre 25 Paesi del mondo. A inizio 2023 a Firenze nella centralissima piazza dell'Olio, al civico 6, praticamente a due passi dalla splendida piazza del Duomo, dalla parte del battistero, Andrea Slitti ha inaugurato un esercizio commerciale dalle caratteristiche innovative (struttura architettonica e design d'avanguardia, ampia superficie espositiva, assortimento completo dei prodotti), al quale è affidato il compito di rappresentare e promuovere l'evoluzione dell'immagine e della politica commerciale del marchio Slitti, praticamente il primo "flagship store" aperto in un'ottica internazionale e con format replicabile. Il nuovo store "Slitti Experience" di Firenze, con oltre 150 metri quadrati di superificie, è molto accogliente, grazie anche all'arredamento che valorizza l'artigianalità italiana, la lunga tradizione del marchio "Slitti" e personalizza ogni dettaglio. L'arredamento e stato realizzato con molta intelligenza e cura da "Costa Group", importante azienda che, da oltre vent'anni, progetta e realizza locali nel mondo della ristorazione. Il nuovo store "Slitti Experience", con i suoi moltissimi pregi, permette di vivere un'esperienza gustativa a tutto tondo, a partire dalla pregiatissima cioccolateria e caffetteria fino ad arrivare alle altrettanto pregiate preparazioni salate e ai piatti gourmet. Dal mese di maggio, Andrea Slitti ha scelto come direttore del nuovo "Slitti Experience" a Firenze un gran professionista e un gran maestro dell'accoglienza come Edoardo Chelucci. Da "Slitti Experience", ubicato nel cuore pulsante della magnifica "città del fiore", troverete sempre una specialissima oasi di gustosa raffinatezza.

Il Maître Chocolatier Andrea Slitti. Foto Luca Managlia

La civiltà della castagna

Il castagno è albero della vita. Per l'Amiata questa definizione non è né un eufemismo né un'iperbole: è una verità antica, che risale alla notte dei tempi, quando l'uomo primitivo si installò, per la prima volta, su questo antichissimo vulcano spento.

andrea cappelli

Motivo degli stanziamenti, è ovvio, la ricchezza d'acqua e, probabilmente, la possibilità di attingere dai boschi della zona frutti per il sostentamento e legname per le palafitte e le capanne. Forse il castagneto dell'Amiata è databile all'era cenozoica, quando le latifoglie cominciarono a irradiarsi in Europa, come testimoniano i reperti fossili di quel periodo. Il Fenaroli avvalora questa ipotesi con osservazioni e dati inerenti le epoche glaciali e post glaciali, pronunciandosi poi a favore di un indigenato del genere "castanea" nel nostro continente, affermando che, se non proprio la "castanea sativa", almeno i suoi progenitori popolarono l'Europa centro meridionale durante l'era terziaria: "Difficile e pressoché impossibile, per il momento stabilire il centro di diffusione e la sua area naturale di distribuzione, se non attribuendola, in termini lati, all'Eurasia mediterranea". Si può ipotizzare che l'uomo primitivo dell'Amiata capì, già dal quaternario, che il castagno, insieme con le numerose fonti, gli avrebbe assicurato la vita. Una convinzione che, dapprima intuitiva, divenne razionale, tanto che nel Medio Evo, trovò posto nelle raccolte statutarie di tutti i popoli della zona. Così nel "Constitutum Comunis Montis Pinzutulì" (Monticello Amiata) del Duecento si legge "Parimenti stabiliamo che nessuno arrechi danno né tagli qualche castagno (proprio) e nemmeno nei castagneti altrui; né tagli qualche albero domestico di un altro contro la sua stessa volontà; e se taluno avrà contravvenuto a questa norma sia punito con una multa di 5 soldi e risarcisca il danno". Ma anche la Comunità di Santa Fiora alla fine del Cinquecento mostra una preoccupazione speciale per i boschi in generale e i castagneti in particolare, in relazione sia ai frutti che alla produzione del legname, così si proibisce di "cavar castagnoli, sbarbare fruste di castagna buone a piantarsi, diramare, spedonare, sbucciare qualsiasi pianta anche propria, senza permesso, tagliare legna verde per i seccatoi delle castagne". Siamo di fronte, in quel di Santa Fiora, a una vera e propria legge forestale. Pure Arcidosso non è da meno, infatti dagli statuti del 1550 si legge: "Castagno alcuno, tanto di communo, quanto di particolare persona, senza licenza del padrone, nessuno di tagliare ardisca" (si noti la perentorietà del verbo). Segue la disposizione di multe salate per chi lo taglierà secco (soldi venti) e ancor più salate per chi si azzarderà a tagliarlo verde (quattro denari) e anche per colui che taglierà un solo ramo verde ("quattro denari, anzi soldi quaranta"); la stessa multa subirà chi taglierà "qualunque sorte di piantone et arbore nella corte, o destretto, di Arcidosso". Più particolareggiate le norme contenute negli Statuti di Seggiano del 1563, rimaneggiati sulla base di quelli già esistenti un paio di secoli prima, al tempo del Serenissimo Gran Duca Cosimo I dei Medici e ricopiati nel 1745, regnante Francesco di Lorena, Gran Duca VIII. Così ordinano: "Nessuna persona possa nè debbi, nella corte di Seggiano, tagliare alcun suo castagno o d'altri (la pena fissata è di dieci lire), e li Priori e Sindico non possino, né sia loro lecito, dar licenza ad alcuno di poter tagliare alcun castagno, senza espressa licen-

za del Consiglio". Si consente però di tagliare "per la casa sua o altro suo benefizio, e parimenti diramare, rimunire (rimondare) e diradare per acconcia e comodo dell'arbolo" e si dichiara lecito "d'accusare chi contraffacesse, tenendosi il suo nome segreto". Altri divieti erano legati al calendario anche per la raccolta delle castagne: "Castagne sue proprie nessuna persona possa nè debbi cogliere in alcun luogo del distretto di Seggiano perfino al 12 del mese di Ottobre (pena soldi dieci per ciascuno e per volta), e castagne di altri non possi cogliere perfino al 12 di novembre (pena soldi venti), e così ogni anno si debbi osservare et emendi il danno". Particolari norme sono previste per il proprietario di "castagni in Bugnano, o nella Villa" E questo è probabilmente legato al fatto che in questi luoghi le castagne cadono entro tempi brevissimi. Infatti è vietata la raccolta fino al 12 di Ottobre poi dopo due giorni di raccolta riservata al proprietario, possano essere raccolte da tutti. Queste consuetudini si sono mantenute quasi fino ai giorni nostri. Poi, "dal 15 del mese di Novembre in là, ciascuno del castello di Seggiano possa, e a lui sia lecito senza pena o bando, cogliere castagne sue o d'altri in qualunque luogo fussero per lo distretto di Seggiano per tutto il mese di Novembre". E dà disposizioni precise anche per il periodo seguente. Disposizioni precise e attente, dunque, per il castagneto, cui se ne aggiungono altre riguardanti la faggeta (divieto di seminagione e ordine di serrarla). Anche a Casteldelpiano i capitoli dedicati al castagno assumono rilevanza particolare, infatti accanto alle reprimende e multe contro coloro che "ardiscano" (anche qui il solito verbo di significato vigoroso) far danni nel castagneto o coglierne i frutti senza attenersi alle disposizioni comunitarie, ci sono

Seccatoi vicino all'Ermicciolo di Vivo d'Orcia

frasi di commento che esaltano l'importanza del frutto: "Le castagne sono el pane de la povera gente e non hanno altro sussidio". Alle castagne - rimarca il famoso storico Ildebrando Imberciadori nella introduzione agli statuti del 1571 - si dà, forse, anche più valore del vino: il vino viene prodotto e venduto da una minoranza, mentre le castagne, sia per proprietà che per possesso, sia per diritto consuetudinario della raccolta dei rimasugli, detto "ruspo", dal 1° dicembre a carnevale, sono nella possibilità di tutti. E poi c'è da considerare che non solo la gente trova sostentamento nella castagna fresca e in quella secca che dà farina e polenta, ma ricava denaro dai frutti dei castagni "insitati" (innestati), cioè dai marroni che, per il loro pregio, hanno un mercato di particolare rilevanza. Insomma, con la castagna niente fame e possibilità di campare perché, per esempio a Casteldelpiano, ogni abitante può contare su 2 quintali di farina dolce, pari a 6 quintali di castagne secche (circa 3.450 calorie giornaliere, se si tien conto che ogni etto di castagne sviluppa 210 calorie) . Per tutti questi motivi, durante la castagnatura ci sono le ferie giudiziarie (in libertà assoluta e senza alcuna eccezione), le quali sono stabilite dal 18 ottobre, giorno di San Luca evangelista, all'11 novembre, San Martino. Ma del castagno non si guarda solo al frutto, c'è la foglia per riempire il materasso e ottenere lo strame e soprattutto poi c'è la legna, indispensabile per mantenere la brace nel camino e riempire la "pretina" con cui riscaldare il letto. Perciò il divieto (le multe non sono di poco conto per chi contravviene) di far mercato esterno di legna. Verso la fine del Cinquecento la Repubblica di Siena assegna a 300 capifamiglia Castelpianesi i 400 ettari della Selva di Gravilona, composta di castagneto ed orti. La delibera fu certo interessata, perché la Repubblica mirava a ricavarne vantaggi finanziari sostanziasi, ma, allo stesso tempo, rappresentò un atto rivoluzionario, che con ogni probabilità diede origine alla "piccola proprietà contadina". Se è certo che la coltura del castagno ha rappresentato nel passato la principale forma di sostentamento e una risorsa economica vitale per le popolazioni montane dell'area amiatina, tutt'oggi è strategica sotto diversi punti di vista. Ad essa si lega, pertanto, una profonda tradizione che ha le sue basi in una pratica di selezione delle varietà locali, in condizioni pedologiche e climatiche particolarmente favorevoli, nonché nella diffusione di tecniche per la conservazione e nel suo utilizzo in

campo gastronomico. Le selve castanili del Monte Amiata ricoprono una superficie complessiva di 5.168 ettati, di cui 2.994 da frutto (di cui 95,2% in Provincia di Grosseto e 4,8% in Provincia di Siena), di cui 2.000 ettari con impianti ancora coltivati e 850 ettari abbandonati e 2.224 cedui da legno. La maggior concentrazione degli impianti di castagneto da frutto si riscontra in ogni caso nelle zone ovest/sud—ovest del cono vulcanico dell'Amiata e particolarmente nei Comuni di Arcidosso, Casteldelpiano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano e Castiglione d'Orcia, più limitate, talvolta trascurabili, sono le superfici negli altri comuni. I boschi di castagno interessano soprattutto il versante Grossetano (oltre il 95%), estesi soprattutto nella parte basale del monte, ovvero nella fascia vegetazionale sottostante a quella del faggio. In complesso l'area di vegetazione del castagno è ubicata a quote comprese fra i 500 alle pendici della montagna e i 1.100 metri s.l.m. con un'altitudine prevalente intorno ai 750 metri slm ed è contraddistinta, da un punto di vista geologico, prevalentemente da terreni eocenici e terreni vulcanici (trachiti) acidi, ideali per la crescita del castagno (Castanea sativa – da sativus, coltivato). La vicinanza degli impianti castanicoli ai centri abitati è una costante dell'Amiata, che ha le sue radici nel passato. Infatti esigenze di coltivazione e raccolta dei frutti facevano preferire selve castanili prossime ai paesi. Per quanto concerne la morfologia delle aree a castagno da frutto sono prevalentemente contraddistinte da acclività accentuate che limitano, talvolta anche pesantemente, le ancor modeste meccanizzazioni delle più semplici cure colturali, come le ripuliture e limitati sono i terreni con pendenze moderate o pianeggianti dove si riscontrano talvolta notevoli rocciosità affioranti, come nella zona di Seggiano. Da un punto di vista più strettamente selvicolturale, i castagneti da frutto in coltivazione presentano tutti sesti di impianto irregolari e hanno una densità di 90/100 piante a ettaro. Inoltre i castagneti acquistano pregio per molteplici funzioni che svolgono: da quella di protezione e difesa idrogeologica, a quella estetica e paesaggistica fino alla turistico–ricreativa. La Comunità Montana dell'Amiata chiese nel 1994 al Ministero dell'Agricoltura il riconoscimento IGP (indicazione geografica protetta) per la castagna dell'Amiata al fine di tutelarne la qualità e il mercato poi si dovette attendere fino al 7 settembre 2000 per la certificazione ufficiale. L'ottenimento dell'Indicazione Geografica Protetta "Castagna del Monte Amiata" è per le varietà Cecio, Bastarda Rossa e Marrone. In ordine al Cecio, l'albero, di grandi dimensioni, ha lento sviluppo, la chioma è folta con rami espansi, il tronco marrone scuro e i rametti sono grossi e lisci. Le gemme sono piccole e coniche, le foglie ovato-lanceolate. Il frutto è generalmente di grosse dimensioni con una forma globosa. Il pericarpo è bruno-rossastro, lucente, con

striature più scure. L'episperma ha color fulvo chiaro e si asporta facilmente. Il seme ha un color crema chiaro ed al gusto risulta dolce. È una cultivar precoce di buon pregio e buona conservabilità, ed è utilizzata per consumo fresco e per l'industria alimentare. Per quanto riguarda la Bastarda Rossa, l'albero è di grandi dimensioni e ha medio sviluppo. La chioma è aperta e i rami espansi, i rametti sono lisci color fulvo e il tronco è grigio chiaro. Le gemme sono medio piccole e le foglie lanceolate-ellittiche. Il frutto ha grandi dimensioni e forma ovale con apice poco pronunciato. Il pericarpo è persistente di colore rossastro con striature marroni poco evidenti al tatto. L'episperma è piuttosto aderente di colore avana, con difficoltà media di asportazione. Il seme ha un colore crema chiaro e sapore dolce. È una varietà di buon pregio particolarmente diffusa per il consumo fresco. Infine il Marrone, il cui albero, di mediegrandi dimensioni, ha buon vigore e sviluppo vegetativo. La sua chioma è aperta con rami eretti, e talvolta penduli. Il tronco è rugoso e marrone grigiastro, i rametti lisci sono di notevole grandezza. Le gemme sono grandi di color rosso fulvo e le foglie ellittico-lanceolate. A seconda della zona di origine, il frutto ha generalmente dimensioni grandi e forma variabile tra obovata-rotondeggiante ed ovale-ellittica. Anche il pericarpo, ossia l'involucro esterno, può avere una maggiore o minore consistenza con striature in rilievo, più o meno pronunciate, di colore variabile dal rosso fulvo al marrone rossastro. L'episperma, l'involucro interno, può essere di colore avana o marrone, facilmente asportabile, ed il seme generalmente ha un colore bianco crema, dal sapore particolarmente dolce e delicato. Ha un elevato valore commerciale ed essendo una varietà di pregio viene usata per il consumo fresco, ma in maniera speciale, per l'industria dolciaria. Al fine di rilanciare le produzioni locali e difendere la qualità e la tipicità del prodotto amiatino, sempre nell'anno 2000, precisamente il 16 febbraio, nacque ad Arcidosso la "Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP" per volontà di un gruppo di castanicoltori e col supporto strategico degli enti territoriali locali (comunità montane e comuni). Avente come scopo principale quello di promuovere una più diffusa conoscenza del prodotto e del territorio a cui essa si lega attraverso una serie di iniziative di carattere culturale e gastronomico, ivi inclusa la partecipazione alle manifestazioni più significative per la difesa dei prodotti tipici, i soci fondatori furono 43, di cui 8 enti pubblici e 35 privati fra castanicoltori e commercianti. Oggi l'associazione, senza scopo di lucro, opera su 12 comuni delle provincie di Grosseto e Siena , contando circa 315 associati, di cui circa 190 iscritti al sistema di certificazione IGP e tra questi 3 sono confezionatori. Le finalità dell'Associazione sono la valorizzazione e tutela della castagna del Monte Amiata IGP, fondamentale riconosci-

mento europeo di qualità e del territorio a essa collegato con davvero molteplici attività: punta all'innovazione e al miglioramento delle condizioni di produzione; fornisce informazioni tecniche alle aziende associate; promuove attività culturali e scientifiche legate al patrimonio castanicolo; organizza corsi di formazione rivolta in particolare ai giovani; promuove i prodotti del castagno (castagna, trasformati, legno, miele ecc...); vigila sull'applicazione della certificazione IGP; gestisce la Strada della Castagna del Monte Amiata IGP; diffonde la castanicoltura e le attività culturali a essa associate; conserva e diffonde varietà locali, da frutto e da farina; monitora e salvaguarda il castagno da fitopatologie con programmi di lotta; individua tecniche di conservazione, lavorazione e commercializzazione del prodotto; collabora con le aziende locali per progetti d'innovazione e diversificazione; aderisce a progetti di cooperazione nazionale e internazionale; partecipa a rassegne, saloni, fiere di settore e manifestazioni legate al castagno; è presente in programmi radio, tv, web a livello locale e nazionale; collabora con scuole per formazione di studenti sulla cultura del castagno; appoggia e sostiene progetti innovativi con istituti di ricerca. Il riconoscimento di una I.G.P. al territorio castanicolo del Monte Amiata ha costituito un fondamentalmente strumento di sviluppo, controllo e disciplina, volto alla salvaguardia del territorio, dei produttori e consumatori, non solo per i soli aderenti all'associazione. E l'avvento dell'IGP ha senza dubbio portato a un ulteriore recupero delle superfici castanicole abbandonate e a un aumento di valore dei terreni. L'interesse sempre crescente verso il prodotto castagna e anche ultimamente verso i suoi derivati (farina, marron secchi, ecc...) sta richiamando l'attenzione di giovani imprenditori verso il settore castanicolo, intravedendo nuove opportunità lavorative e una fonte di reddito non più solo integrativa. Cosi i castagneti da frutto amiatini hanno dimostrato un'interessante potenzialità di ripresa produttiva, legata non solo alla prolungata vitalità di queste piante, ma anche e soprattutto alla concretizzazione di quel rinnovato interesse che oggi sembra riscontrarsi verso questa coltura non solo da parte degli operatori agricoli, ma anche dai vari Enti Pubblici in-

teressati alla gestione del territorio. Così rappresentano ancor oggi una componente non trascurabile per l'economia agricola di quest'area montana e rivestono inoltre una crescente importanza dal punto di vista naturalistico, paesaggistico e turistico-ricreativo. Tanto che è stata costituita anche la "Strada della Castagna del Monte Amiata", un percorso all'interno di un territorio specifico indicato come "paesaggio del castagno e delle attività umane in esso presenti e proprie di tale paesaggio". Sul vulcano estinto del Monte Amiata esiste una civiltà del castagno di grande ricchezza sia antropologica che naturale, le cui tracce risalgono all'ottavo secolo. Nel paesaggio del castagno del Monte Amiata è evidente un forte legame tra un ambiente naturale in evoluzione e il lavoro dell'uomo, che progressivamente lo ha modellato. I castagneti si presentano infatti con un duplice aspetto di frutteto e di bosco: nel tempo l'attività agricola ha assunto anche il valore di un'attività forestale e di un'attività culturale, creando e mantenendo un patrimonio centenario di tradizioni e mestieri. Gli uomini e le donne che hanno pazientemente modellato il castagneto – un paesaggio fatto a mano – non sono stati semplici coltivatori ma "giardinieri di un paesaggio". La Strada della Castagna è composta di dieci sentieri attraverso i quali si intende valorizzare le risorse paesaggistiche e naturali presenti sull'Amiata e fornire un valido supporto per l'attività turistica all'aria aperta: collegando l'attività fisica con la riscoperta di un territorio e l'opportunità al turista/visitatore di poter degustare sia i prodotti derivati dalla castagna che tipici locali. La Strada si sviluppa sul territorio delle Provincie di Grosseto e Siena e nello specifico nei Comuni di: Arcidosso, Castell'Azzara, Castel del Piano, Cinigiano, Roccalbegna, Santa Fiora, Seggiano e Semproniano in Provincia di Grosseto e Abbadia S. Salvatore, Castiglione d'Orcia e Piancastagnaio, in Provincia di Siena. E attraversando i vecchi castagneti è possibile imbattersi in esemplari di piante monumentali, veri e propri "patriarchi vegetali" che hanno sfidato le insidie del tempo, testimoni della nostra storia, contenitori di tradizioni e culture popolari, protago-

nisti di fiabe, miti e leggende. Alberi antichissimi, magici e incantati, che hanno assistito e resistito a guerre, incendi, terremoti, devastazioni, malattie, variazioni climatiche e quant'altro, spesso ancora capaci di produrre frutti. I "patriarchi vegetali" costituiscono un patrimonio naturalistico e storico di grande rilievo, infatti sono veri e propri monumenti paesaggistici, la cui longevità è di estrema importanza per il rilevante patrimonio genetico di cui sono portatori, avendo attraversato indenni secoli di avversità atmosferiche e cambiamenti climatici. Così sono giunti fino a noi con un messaggio genetico importantissimo, la biodiversità, valore da non perdere perché questo significherebbe diminuire le nostre possibilità di scelta per il futuro e rendere più precaria la nostra esistenza. E tanto è ancora viva la "civiltà della castagna" in Amiata che numerose sono le feste paesane che la celebrano: a Monticello Amiata – Cinigiano (GR) si tiene la "Festa della Castagna" (secondo fine settimana di ottobre), a Santa Fiora (GR) la "Sagra del Marrone Santafiorese" (secondo fine settimana di novembre), ad Abbadia San Salvatore (SI) la Festa d'Autunno (secondo e terzo fine settimana di ottobre), a Vivo d'Orcia – Castiglione d'Orcia (SI) la "Festa del Fungo e della Castagna" (secondo e terzo fine settimana di ottobre), ad Arcidosso (GR) "La Castagna in Festa" (terzo e quarto fine settimana di ottobre), a Cana - Roccalbegna (GR) la "Festa della Biondina" (terzo fine settimana di ottobre), a Campiglia d'Orcia - Castiglione d'Orcia (SI) la "Sagra del Marrone" (ultimo fine settimana di ottobre), a Castel del Piano (GR) la "Festa della Castagna", a Piancastagnaio (SI) il "Crastatone" (ponte di Ognissanti). Vorrei concludere questo excursus sulla castagna del Monte Amiata citando alcuni passaggi di genti del passato che ne scrissero, a partire dal libro "Viaggio al Monte Amiata" di Giorgio Santi del 1795: "Tenere o mature, fresche, o seccate, crude o cotte, ridotte in farina, ed impastate poi in Nicci, in Castagnacci, in Frittelle, ed in Polenta danno esse sempre un alimento sano, che piace al gusto, e che lo stomaco volentieri abbraccia, ma la polenta specialmente è il cibo favorito, ed economico del Popolo, ed è essa tanto nutriente, che le persone additte ai lavori più duri di sega, di accetta, e di marra non di altro campano, che di polenta, e di acqua, o come scherzosamente quassù dicono, di pan di legno e di vin di nùvoli. Pur questa gente così nutrita è sana, forte, robusta, e capace di resistere alle fatiche sì aspre, e sì diuturne, che spaventerebbero, ed opprimerebbero i più vigorosi, e meglio alimentati lavoratori delle pianure". Gino Galletti nel suo libro "Nel Monteamiata", così scrive: "I castagneti immensi rivestono il dorso della montagna, e il loro ampio fogliame un po' giallo si fonde con l'oro intenso del sole. Le lappe maturano e si aprono; e quando viene il buon vento che scuote le fronde, s'odono su per le coste erbose e muscose e per le anfratte e per tutti i clivi e i pendii, in alto e giù a valle, piccoli colpi e tonfi sordi, ma incessanti: sono le castagne che sgusciano dalla bocca aperta delle lappe e cadono sull'erba o sui massi trachitici; sono le lappe stesse che vengono giù, più gravi, più rare, col dolce frutto ancora stretto nella loro scorza spinosa". E infine ecco le parole di Padre Ernesto Balducci: "Per noi il tempo della castagnatura era una benedizione, vissuta, in qualche modo, con spirito d'uguaglianza. Anche chi non possedeva un suo castagneto, usufruiva delle regole comunitarie anteriori all'instaurazione del principio di proprietà privata. Lasciata la scuola, noi bambini si andava a far greppo, in parole borghesi a rubare lungo i bordi dei castagneti, ma con qualche sortita nel folto dei marroni, minacciati dal grido tollerante dei proprietari. E le castagne, ammucchiate in casa, ci garantivano il vitto quotidiano". La castagna del Monte Amiata, biologica per eccellenza, è ricca di glucidi e protidi, vitamine e sali minerali, ha funzione antianemica, antisettica, antidepressiva ed è adatta all'alimentazione di bambini e anziani, per i convalescenti e dispeptici, per chi svolge lavori pesanti e per chi pratica sport. Questo frutto gustoso si è svincolato definitivamente da quel concetto di povertà e di dura fatica che per anni ne ha impedito una larga diffusione e infatti in campo gastronomico già assistiamo a una maggior attenzione da parte degli chef più qualificati. Così l'Associazione per la Valorizzazione della Castagna del Monte Amiata IGP si adopererà affinché sempre più ciò avvenga e la castagna amiatina possa giungere sulle tavole dei consumatori con le caratteristiche precipue dettate dal proprio disciplinare di produzione, che ne garantiscono l'assoluta qualità, tipicità, unicità.

PSR Programma di Sviluppo Rurale Regione Toscana

Unione Europea

REPUBBLICA ITALIANA

Regione Toscana

Finanziato dal Reg. CE 1305/13 – Programma di Sviluppo Rurale della Regione Toscana 2014/2020 Sottomisura 3.2 – Annualità 2019 – Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno.

andrea cappelli

CAPODANNO all'Argentario Golf & Wellness Resort

DI PORTO ERCOLE, GIOIELLO DI DESIGN IN MEZZO ALLA SELVAGGIA NATURA MEDITERRANEA DELLA MAREMMA

Argentario Golf & Wellness Resort è recentemente entrato a far parte di Autograph Collection Hotels, parte del portfolio di 30 marchi straordinari di Marriott Bonvoy®. Autograph Collection è una collezione distintiva di hotel selezionati con cura, ognuno con prospettive uniche su design, artigianato e ospitalità.

Così ogni hotel è un prodotto di passione, ispirato da una chiara visione, da un'anima e da una storia che lo rendono unico e speciale. E grazie al mite clima invernale della Maremma, anche in questa stagione dell'anno presso l'Argentario Golf & Wellness Resort è possibile fare attività all'aperto, giocare a golf, a tennis, a padel oppure noleggiare una bici o fare rilassanti passeggiate, tenendosi in forma usufruendo della modernissima palestra o lasciarsi coccolarsi dalle mani esperte delle operatrici del grande centro benessere. Ma in occasione delle feste, Argentario Golf & Wellness Resort propone anche un "pacchetto di Capodanno", comprendente 4 notti in una camera di design con prima colazione, che include pure la cena di San Silvestro al Dama Dama Restaurant (bevande escluse) con intrattenimento musicale live/dj e fuochi d'artificio con vista sul campo da golf, l'omaggio in camera di un panettone artigianale preparato dallo chef di casa, l'uso dei campi da tennis, padel, campo pratica e percorsi jogging, oltre all'ingresso al centro benessere Espace, parcheggio, wi-fi e mini club. Ma gli ospiti che non soggiornano in struttura, ma vogliono venire solamente alla cena di san Silvestro, possono scegliere tra i 2 menù creati da chef Lom-

bardelli, uno al Dama Dama e l'altro nel Club House Restaurant. Al Dama Dama Restaurant la grande serata sarà animata da live music & dj set, oltre ai fuochi d'artificio, oltre che naturalmente da uno sfizioso menù gourmet che comprende l'aperitivo con Champagne, ostriche, salmone marinato e frittini; carpaccio di astice, perle di agrumi e caviale italiano; galantina di pollo e foie gras d'anatra, melograno ed erbe d'inverno; raviolo di pasta verde con brasato di vitello in bianco, salsa allo Champagne e tartufo; mazzancolla appena scottata, salsa maltese al sifone e verdure croccanti; guancia brasata alla chiantigiana, polentina al nostro olio, ricordo di brace e mizuna; semifreddo al ricciarello, biscotto all'anice e salsa allo zafferano; i nostri sfizi della tradizione e dopo la mezzanotte cotechino, zampone, lenticchie e acini d'uva. Ma anche al Club House Restaurant la serata sarà frizzante col dj Set e i fuochi d'artificio che accompagneranno un intrigante menù che si apre con un aperitivo di benvenuto con ostriche, frittini di verdure e torte salate; salmone marinato al pino mugo, salsa alle erbe e caviale d'aringa; ravioli d'aragosta, la sua bisque e carciofi; rombo arrostito, salsa mugnaia, spinacini e tartufo; bottaggio di faraona, salsa bernese e patate nocciola; tortino,

mousse al panettone e salsa vaniglia agli agrumi; sfizi della tradizione e frutta secca per dopo la mezzanotte con cotechino, zampone, lenticchie e acini d'uva. Naturalmente per i bambini è previsto un kids menu dedicato e presso il Resort sono disponibili la playroom & il mini club. Ma andiamo a scoprire meglio la realtà dell'Argentario Golf & Wellness Resort, uno dei brand più esclusivi dell'hotellerie in Italia, che si trova al centro di una verdeggiante vallata in un incredibile paesaggio considerato tra i più scenografici d'Europa, un'area naturale protetta di 77 ettari a due passi dalla riserva naturale duna Feniglia e dal mare dell'arcipelago toscano. La genesi del progetto si deve a un sogno maturato nella mente di Giuseppe Orsini, costruttore romano ormai

Sopra le seppiette confit, baccalà mantecato e cecina croccante; a fianco lo chef Emiliano Lombardelli

naturalizzato a Monte Argentario e grandissimo amante di golf, già negli anni Ottanta del Novecento: la realizzazione di questa suggestiva struttura ricettiva sarebbe stato il coronamento della sua grande carriera, purtroppo lo ha potuto vedere solo sullo carta. Ma a prendere in mano le redini del progetto per portarlo a termine, operando una riqualificazione ambientale importantissima di una zona che prima era abbandonata all'incuria, sarà il figlio Augusto Orsini, che nel 2001 inizia l'acquisizione dei terreni nella vallata, al 2003 datano i primi lavori per il campo da golf, di cui vedranno la luce le prime 9 buche nel 2005 e finalmente nel febbraio 2008 vi sarà l'inaugurazione del Resort. L'idea d'accoglienza era offrire una fuga dal mondo in una valle magica e incantata, facendo dimenticare agli ospiti la realtà con l'obiettivo dell'esclusività, dando priorità assoluta al completo relax: i clienti posso lasciare la macchina nel parcheggio all'arrivo e godersi la tenuta, volendo senza doverla riprendere fino alla partenza, usando per i loro spostamenti solo il kart e la bicicletta. Questo hotel 5 stelle a Porto Ercole, scelto anche come eccezionale location per film famosi come "La grande bellezza" di Paolo Sorrentino, vincitore del premio Oscar, la cui filosofia origina dalla ricerca del benessere nel rispetto dell'ambiente, include 73 camere con un'incredibile vista sulla laguna di Orbetello, sui boschi di sughere e sugli ulivi centenari della Maremma toscana, dimora di lepri, daini, scoiattoli, cinghiali e una gran varietà di specie d'uccelli. La struttura è costruita all'interno della collina per il minor impatto paesaggistico possibile con una bellissima pianta a farfalla, dotata di un corpo centrale dal quale si dipanano a destra e sinistra le ali, con i terrazzi e il giardino da dove l'occhio si perde fino al blu del mare. Tutte le camere si affacciano a ovest, il lato ovviamente più luminoso con le 7 suites che si trovano al piano più alto e godono della visuale migliore poi vi sono 46 junior suite e 20 superior al piano terra, nate con l'idea d'assecondare le necessità delle famiglie di golfisti. Ogni sistemazione di design è dotata di una terrazza e delle ultime tecnologie, frutto di una meticolosa ricerca di materiali e arredi. Per chi ama lo sport all'aperto, il resort offre 2 campi da tennis e 2 campi da padel, un campo da calcetto e percorsi di jogging. La location panoramica e l'eleganza della struttura di lusso creano un luogo ideale non solo per un matrimonio da favola, ma anche per condurre business meeting e conferenze in un ambiente rilassante. Argentario Golf & Wellness Resort ospita uno dei più suggestivi campi di Toscana, che insiste su ben 40 ettari, con la laguna di Orbetello e il promontorio di Monte Argentario che non solo offrono un panorama di straordinaria bellezza, ma creano anche un microclima che consente di praticare sport in qualsiasi periodo dell'anno. Con 18 buche, alcune delle quali hanno una vista così strepitosa da esser state premiate come migliori buche panoramiche d'Europa, per un totale di 6.218 metri e par 71, a marzo

2019 “The PGA” (Professional Golfers Association) ha scelto il campo dell’Argentario Golf & Wellness Resort come sede nazionale per l’Italia, rendendolo l’unico percorso in Italia ad avere la licenza di PGA National Italy. E tutto il verde del Resort è certificato “Agri Cert” bio eco-compatibile, così tutti i prodotti usati per la sua manutenzione sono infatti totalmente naturali. Infine, forte del suo brand, con le prime Argentario Golf Villas, residenze extra lusso con tutti i servizi di un resort, Argentario Golf & Wellness Resort si apre a una nuova prospettiva abitativa: residenze private inserite in un comprensorio di grandissimo prestigio con lotti meravigliosi dislocati su tutta la collina affacciata sulla Laguna e sul Resort, ricco d’esperienze da vivere e con servizi che si ispirano ai trend del mercato americano per offrire ai clienti italiani e internazionali un wellbeing retreat esclusivo nel rispetto della natura, con la possibilità per alcune dell’acquisto e per altre dell’affitto. Le Argentario Golf Villas, con una esposizione alla luce meravigliosa, sono il frutto di un ambizioso progetto architettonico e residenziale, sulla scia del trend che arriva dalla Florida e dal Colorado, di dimore di pregio gestite come luxury hotel, attorno ai quali si sviluppano, condividendone i servizi esclusivi. Queste ville, gioielli architettonici all’insegna della domotica, dell’internet of things e dell’ecosostenibilità, sono un nuovo modello abitativo, nonché una forma d’investimento alternativo di real estate che rivoluziona allo stesso tempo il turismo d’alta gamma. Oltre le 7 ville già realizzate - lo stile architettonico e dell’arredo scelto è quello del luxury minimalistic con materiali naturali, a cominciare dal legno e dalla pietra, e pezzi unici custom-made in linea con le tradizioni artigianali e del design internazionale - di cui 5 disponibili agli ospiti esterni, il piano di sviluppo ne prevede la costruzione di altre 10 circa. L’offerta di ristorazione prevede 2 locali, il gourmet “Dama Dama”, che propone la cucina moderna e creativa, fatta di sapori e colori, dello chef Emiliano Lombardelli, dove il passato incontra il futuro, l’originalità incontra l’innovazione e la qualità incontra la raffinatezza, nonché la sfiziosa e appetitosa “Club House Restaurant”, che offre 90 coperti, 60 all’esterno e 30 all’interno, con piatti salutari, semplici ma ricchi e fantasiosi, legati eccellenze del territorio. Per entrambi i ristoranti si segue la filosofia green del resort che privilegia prodotti bio, freschi e a chilometro zero. “Infatti fin dall’inizio tutta la proprietà è certificata eco-bio sostenibile al 100%, perciò anche il nostro olio extravergine d’oliva, la nostra frutta dai 100 alberi che abbiamo piantato, le verdure del nostro orto biologico, che sono a servizio dei ristoranti, mentre nei campi abbiamo piantato 3 varietà di grani antichi coi quali andremo a fare la farina per i nostri panificati e la nostra pasticceria – racconta lo chef Emiliano Lombardelli - ma la sostenibilità riguarda anche la parte faunistica, avendo creato tutta una serie di percorsi all’interno della tenuta per permettere alle specie autoctone della zona come nutrie, daini, volpi, istrici, scoiattoli di raggiungere l’acqua della laguna di fronte a noi e tornare tranquillamente. Ma anch’io sono praticamente a kilometro zero, essendo originario di Porto Santo Stefano. La mia è una cucina territoriale, molto argentarina, imperniata sulla rivisitazione di ricette tradizionali, secondo la mia personale creatività. In ordine ai fornitori, sono per la maggior parte maremmani, massimo toscani e il pesce arriva direttamente dall’asta di Porto Santo Stefano, dove ancora c’è una flotta peschereccia tra le più grandi in Italia, che si tiene tutte le sere e di cui è principe il delicato gambero rosa dell’Argentario. Il menù del Dama Dama – abbiamo dai 40 ai 60 coperti, ma per gli eventi possiamo spingerci tranquillamente fino a 150, visti gli spazi - dove c’è molta lavorazione e sperimentazione, cambia in base alla stagione, ma i miei ‘signature dish’ rimangono sempre. Per quanto riguarda la cantina cerchiamo di valorizzare i vini nel territorio, ma comunque con un importante excursus in Italia, per esempio sui grandi vini piemontesi e qualche referenza estera, come lo Champagne”. Ma potrete assaporare anche i piatti cucinati col “Metodo Wellbeing”, del famoso biologo nutrizionista Luca Naitana - ha seguito personalmente campioni come i “pallone d’oro” Nedved - che educa a uno stile di vita basato sul benessere del corpo e della mente, un regime alimentare che predilige le verdure e la frutta, i legumi, l’olio extravergine d’oliva, le carni bianche e il pesce fresco. Completano l’offerta dei servizi alcuni negozi che danno la possibilità, volendo, di non uscire proprio dal resort, nonché l’Espace Wellness Center che

si sviluppa su ben 3.000 metri quadrati e include una SPA dotata di operatrici sempre presenti, una bellissima palestra dotata di attrezzature Technogym d'ultima generazione, biosauna con cromoterapia, bagni turchi, percorso Kneipp, una piscina interna riscaldata con vista panoramica e una d'acqua salina e 6 cabine massaggio. La scelta dei massaggi e dei trattamenti è ampia, da quelli specifici anti-aging di Carita a quelli caraibici di St. Barth, da quelli rilassanti con l'olio extravergine d'oliva degli uliveti circostanti e con la lavanda dei campi di Maremma, ai trattamenti d'urto ed energizzanti per gli sportivi. Per chi ama il fitness, vi è la possibilità di sedute singole di personal trainer, ma vengono proposti anche una serie di corsi, da quelli tradizionali come spinning, acquagym e allungamento muscolare, a quelli innovativi come la callanetica e i fitness games. Ma all'interno del resort vi è anche una parrucchiera sempre disponibile, cosa assolutamente non scontata e sicuramente un grande valore aggiunto per le signore. Senza dimenticare la grande piscina interna con un'area per gli adulti e una per i bambini, che comprende anche l'idromassaggio. La proposta di attività comprende pure 2 percorsi jogging che attraversano la tenuta, passando dalle nuove attrezzature fitness esterne e i più temerari possono anche attraversare il bosco per raggiungere sulla collina il mistico convento dei frati passionisti, da sempre luogo sacro di pellegrinaggio. Una natura protetta e rigogliosa, un sole avvolgente, i panorami mozzafiato sono gli ingredienti perfetti per una vacanza dedicata ai ritmi lenti, al relax, a te stesso presso l'Argentario Golf & Wellness Resort. Lasciati così incantare dal mare d'inverno, dalle suggestive atmosfere del design, dalla serata indimenticabile di San Silvestro col menù attentamente e creativamente preparato dallo chef Emiliano Lombardelli!

Posta Zirm

andrea cappelli

11 NUOVE CAMERE IN STILE LADINO CONTEMPORANEO

Il luogo ideale dove godere l'affascinante spettacolo delle Dolomiti di Corvara in Alta Badia

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, diventata 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, affacciata su quella Cina che pochi anni prima, quand'era un giovane ed entusiasta alpino, 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 novembre 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 Nepal", 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 imprenditoriale: 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 at-

tento la cultura ladina. L'atmosfera che si respira nelle 70 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 tradizione 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 finestre. Qui l'integrazione uomo-natura si manifesta nell'agricoltura, nell'allevamento, nella falciatura dei prati, nel mantenimento del paesaggio tradizionale. E se d'inverno è la neve a dare emozioni, il Posta Zirm è il punto di partenza perfetto per gli appassionati di sci, essendo gli impianti di risalita accessibili direttamente dall'albergo cogli scarponi ai piedi, ma è anche luogo ideale in estate, quando la natura che circonda Corvara diventa il paradiso degli amanti del trekking, della mountain bike, dell'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, gorghi, soffioni d'aria). 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 Sommavilla, 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. Inoltre nella spa vengono utilizzati solo i prodotti "Mei Natura", piccola ditta di San Vendemiano che propone cosmetici naturali di altissima qualità ed efficacia. Accompagnano e raccordano i trattamenti conversazioni e degustazioni di tisane coi profumi delle essenze aromatiche 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 raccontando 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

Franz e Silvia Kostner

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 Ivan Gaio e dalla sua brigata: il primo di prelibatezze tradizionali della cucina alpina, il secondo a vocazione mediterranea e internazionale con piatti curati e saporiti in cui ha ampio spazio anche il pesce, e il terzo con un'innovativa e fantasiosa proposta di piatti vegani. Il bello è che si ha anche la possibilità di scegliere piatti da ogni menù, così da crearne uno proprio personalizzato. Una cucina d'alto livello e molto curata che ha come mantra metodi di cottura sani che esaltano i sapori senza eccedere in sale, grassi e zuccheri. La domenica sera la famiglia Kostner vi dà il benvenuto con un aperitivo in loro compagnia, a seguire una cena di gala. Le successive serate saranno coronate da eventi gourmet come il menu di selvaggina, di pesce, il folcloristico buffet di formaggi locali, il gran buffet di dolci, la serata nel pieno rispetto della tradizione ladina con l'ormai famoso cosciotto cotto e affumicato in casa e le tradizionali insalate di patate secondo la ricetta di nonna Cherubina. Alternativa all'abituale proposta delle più tipiche e gustose ricette del territorio, spesso però la cucina vegana viene associata a un'alimentazione noiosa e povera di sapori, invece sperimentando la proposta del Posta Zirm si scoprirà un mondo fatto di una gran varietà d'alimenti, tale da garantire ogni giorno proposte appetitose. Piatti in grado di mantenere, se non incrementare, il piacere di sedersi a tavola, una gioia per gli occhi, il palato, la salute! 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, raffinatezza e dedizione speciale anche nei confronti degli ospiti vegani". Una cucina genuina ma allo stesso tempo ricercata quella del Posta Zirm, senza perdere la semplicità, dando massima importanza alla qualità degli ingredienti, privilegiando la stagionalità, la reperibilità regionale e la provenienza da un commercio sostenibile. "La nostra è una tradizione di famiglia che inizia con nonna Cherubina - cuoca sopraffina che ha gestito il ristorante dagli anni Cinquanta alla metà degli anni Ottanta del Novecento - e continua oggi con chef Ivan Gaio, che condivide completamente l'impostazione. 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 cucina 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. Io ho sempre voluto sapere quello che ho nel piatto e ho sempre voluto sentire il sapore di quello che mangio, senza dover riflettere su che cosa potrebbe essere. Io credo sempre più in una ristorazione semplice, fatta con prodotti che trasformiamo noi in casa, per esempio non acquistiamo il ragù di carne e la salsa di pomodoro, ma li facciamo con le nostre ricette, come succede tutti i giorni per il consommè. 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 casset-

ti, 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". Dalla pandemia in avanti 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, è in incremento la richiesta di alloggi più grandi che abbiano una grande attenzione all'arredamento e al confort, che permettano così di passare più tempo in camera. 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… "Siamo intervenuti su un'ala già esistente dell'hotel, ubicata verso Ovest che la più quieta dell'hotel, dove insistevano 6 camere distribuite 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 ben 170 metri quadrati. Erano camere concepite a fine anni Settanta del Novecento 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. Così, soprattutto la notte, scendere la scala interna per andare al bagno non era gradevole. Oggi, su 2 piani distinti, sono nati 11 alloggi di gran confort con una metratura che va da 42 metri quadrati fino a ben 85 metri quadrati. Queste camere sono tutte dotate di doppi servizi, ma addirittura 6 avranno una sauna privata all'interno della camera o sul balcone con vista mozzafiato sulle Dolomiti, il Sassongher e il Col Alt o e altre 6 una bella vasca da bagno freestanding panoramica di design per 3 persone proprio davanti alla finestra con vista sulle montagne, che renderanno ancor più piacevoli i momenti del dolce far nulla. Certamente abbiamo la spa e la piscina comuni per tutti i clienti, però sentivamo il bisogno di creare un numero limitato di stanze che potessero dare parzialmente questo servizio anche all'interno dell'unità abitativa privata. 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. L'ampio soggiorno offre un living contemporaneo e sono tutte molto luminose e spaziose, soddisfacendo l'esigenza di avere spazi generosi. Sono rivestite in legno naturale e impreziosite da materiali pregiati che caratterizzano l'architettura tradizionale. 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. Così da oggi il cliente così può scegliere la gamma di lusso che vuole occupare durante la sua permanenza, infatti abbiamo delle sistemazioni più semplici e basilari fino a queste stanze di lusso, di ultima generazione, che vorremmo definire di stile ladino contemporaneo". Avete altri progetti per il futuro? "Vi sono molte possi-

bilità di sviluppo, intanto vorremmo creare uno spazio d'intrattenimento e ricreazione esterno al Posta Zirm, dove abbiamo un parcheggio molto grande dietro all'hotel che vorremmo trasformare in 2 piani di parcheggi coperti e sul tetto creare un bello spazio verde, cioè un grande giardino, che è la cosa che ci manca di più in estate, essendo nel centro del paese di Corvara, magari con un prato, una terrazza, sale relax e una piscina perché proprio in questa location il sole scalda dal primo pomeriggio fino al tramonto. I lavori sono già previsti per l'estate 2026, ma tutto dipende da come si svilupperà il lavoro, cioè dalla situazione economico sociale italiana e globale". Come sta andando la stagione 2023? "E' stata piuttosto positiva, abbiamo visto un incremento dei turisti internazionali, che sono circa il 25% sul totale, mentre il 50% sono italiani e il restante il 25% provenienti dall'Europa. Quest'anno c'è stata molta più confidenza, abbiamo visto di nuovo tornare clienti che per due anni mancavano dalla montagna e siamo pronti per una bella stagione 2024, forti anche del fatto che le persone sono tornate a lavorare nel turismo, c'è più tranquillità da parte del personale e dei collaboratori, si inizia di nuovo a trovare staff, quella carenza vissuta negli ultimi anni si è attenuata, si sta finalmente tornando alla normalità. Quello che noi vogliamo trasmettere è che il nostro albergo escursionistico nel cuore del Dolomiti Superski, il più grande comprensorio sciistico del mondo, ha un'anima precisa, data dalla famiglia proprietaria sempre presente in hotel, così da dare il ritmo e l'esempio ai nostri collaboratori, come il saluto al cliente di primo mattina". 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.

Mano a Mano

IL PROGETTO VENEZIANO DELLA FONDAZIONE THE PLACE OF WONDERS

andrea cappelli

“Mano a Mano” vede coinvolti artigiani, designer e giovani talenti e prende vita con la collaborazione delle maestranze locali selezionate da “Venezia da Vivere”. Il nome di questo inedito progetto evoca l’arte del “fare a mano” con l’obiettivo di dare la possibilità a studenti e giovani artisti locali di accedere a corsi professionalizzanti negli atelier e nelle botteghe storiche di Venezia, formando così una nuova generazione di artigiani, per conservare e coltivare la preziosa arte del “saper fare” locale. Infatti The Place of Wonders finanzierà interamente

The Hospitality Experience – una collezione esclusiva di Hotel e Resort – attraverso la sua Fondazione The Place of Wonders e la sua proprietà, il Relais Châteaux Londra Palace Venezia, è lieta di annunciare un nuovo progetto di tutela e promozione dell’alto artigianato dedicato alla città della Serenissima Repubblica.

quattro apprendistati "Mano a Mano", della durata di 150 ore, per studenti italiani che impareranno questo mestiere unico e tradizionale veneziano sotto la guida esperta dell'artigiana e vetraia Alessia Fuga – realizzatrice di perle in vetro, designer e insegnante delle tecniche di realizzazione a lume – e della gioielliera Marisa Convento – artista nota per le sue creazioni con perle di Murano nonché una delle ultime "impiraresse" – nei loro laboratori di Murano. La tradizione artigiana a cui avranno accesso gli studenti selezionati è l'arte delle perle di vetro, dichiarata Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'Unesco nel 2020. Questa antica lavorazione conta oggi solo 142 membri detentori della pratica, con diversi gradi di specializzazione, tra cui il ruolo delle "impiraresse", a cui è affidato il compito di infilare a mano le perle di vetro, creando manufatti unici nel loro genere. Durante l'apprendistato questi studenti avranno l'opportunità di creare il proprio pezzo in edizione limitata da inserire nella *capsule collection* "Mano a Mano" progettata appositamente per la vendita al Londra Palace Venezia. Oltre alle donazioni a supporto della raccolta dei fondi necessari per la formazione, la Fondazione ha inoltre commissionato la realizzazione di una *capsule collection* di manufatti artistici a cinque realtà artigiane della città lagunare: Fonderia Valese, Tessitura Luigi Bevilacqua, Ramosalso, Meracu e Alessia Fuga & Marisa Convento. L'edizione limitata di manufatti sarà acquistabile da aprile 2024 all'interno del Relais & Châteaux Londra Palace Venezia, iconico hotel della Collezione The Hospitality Experience. È il General Manager Alain Bullo a ricoprire l'importante ruolo di ambasciatore dell'*heritage* territoriale, in veste di anello di congiunzione tra i viaggiatori internazionali che risiedono in hotel – i *conscious travellers* – e il tessuto sociale e culturale della città: "Il Londra Palace Venezia sostiene da sempre l'artigianato locale. Piccoli o grandi oggetti, ma non solo, che si trovano nelle camere, negli spazi comuni: che sia il portachiavi, un lampadario oppure un libro – commenta Alain Bullo, *maître de maison* del Londra Palace Venezia – il passaggio al progetto 'Mano a Mano' è una naturale evoluzione, la Fondazione The Place Of Wonders porta a un livello ancora più alto quello che facciamo da sempre. Sostenere e formare nuovi artigiani è una scommessa che dobbiamo alla città di Venezia. D'altro canto, anche noi siamo degli artigiani dell'ospitalità".

Ma andiamo a conoscere meglio questi cinque wonders. Fonderia Valese è l'ultima fonderia rimasta a Venezia e la sua attività dura da più di un secolo. Carlo Semenzato è oggi uno dei pochi artigiani rimasti a utilizzare la tecnica della formatura "a staffa", che consente di ottenere creazioni in bronzo e ottone ricche di fini dettagli. La Tessitura Luigi Bevilacqua fu fondata a Venezia intorno al 1875, ma la sua tradizione iniziò molti secoli prima, almeno nel 1499. Utilizzando le stesse tecniche e gli stessi materiali sui telai originali settecenteschi, mani esperte trasformano preziosi filati nei tessuti che arredano palazzi, case e teatri in tutto il mondo e da sem-

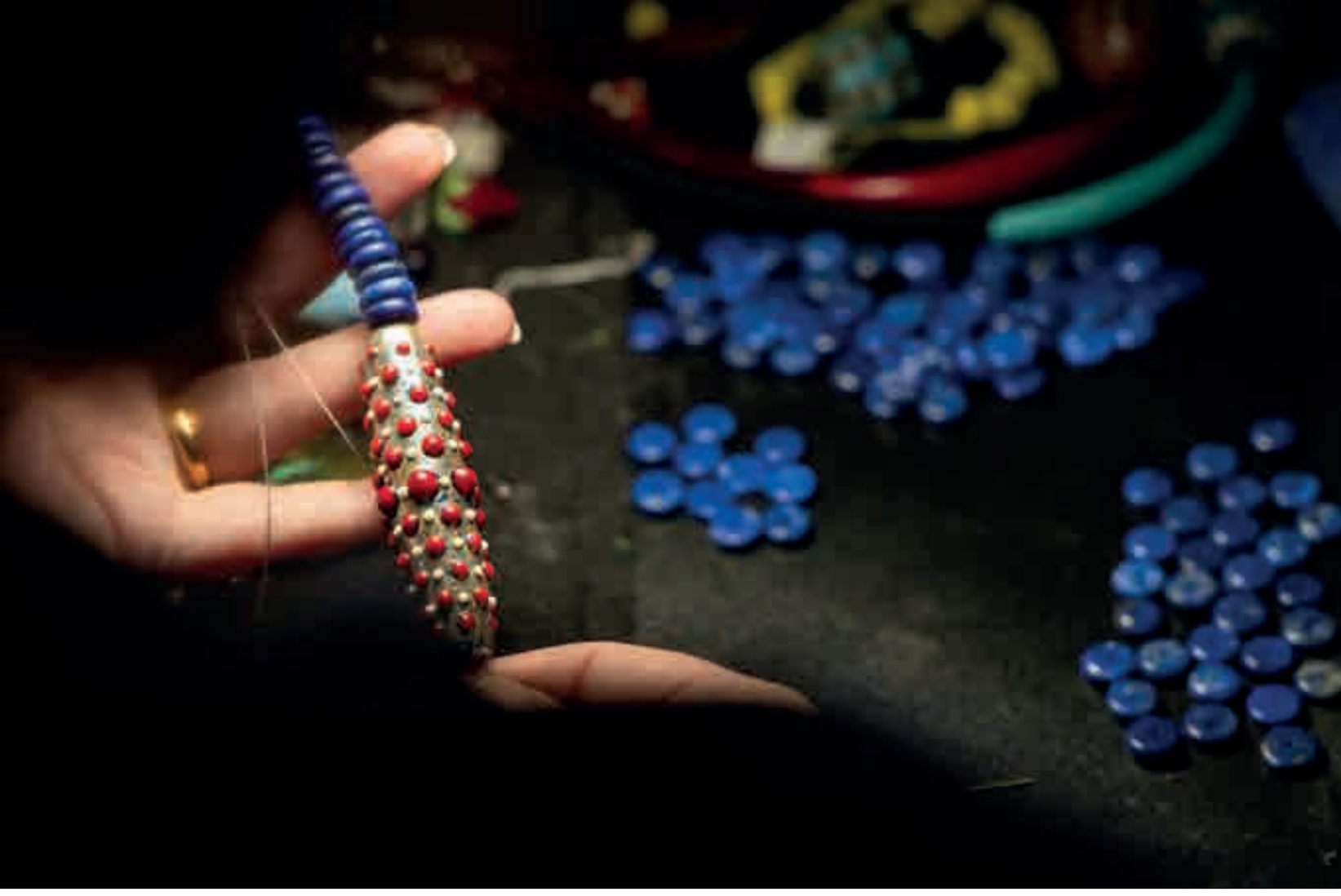
Il maître de maison del Londra Palace Venezia Alain Bullo

sono i pilastri della Fondazione: con i nostri progetti fattivi e tangibili ambiamo a essere un catalizzatore per progetti virtuosi, collaborando con istituzioni e altre fondazioni per investire attivamente nella conservazione dell'artigianato. Insieme, uniti per difendere l'artigianato italiano, un patrimonio artistico, sociale e culturale di altissimo livello. Siamo davvero molto entusiasti di contribuire alla salvaguardia e alla conservazione di quest'antica pratica e alla trasmissione delle conoscenze alle nuove generazioni. L'eredità di quest'arte meravigliosa, sostenuta da una lunga tradizione di mecenatismo in Italia, continua a vivere ancora oggi in tante botteghe, nelle accademie e nelle scuole di alto artigianato. Un patrimonio di conoscenza che va coltivato ogni giorno, per garantirgli un futuro di prosperità. Sostenere la Fondazione significa permettere a un patrimonio di emozioni di vivere e prosperare. E sapere che stiamo facendo la nostra parte per salvaguardare il futuro dell'artigianato italiano è estremamente gratificante".

pre ispirano designer di interni, creativi e stilisti. Dagli anni Trenta del Novecento l'azienda ha iniziato a integrare la sua produzione manuale, che è da sempre situata nella sede storica sul Canal Grande, con metodi di produzione meccanica. La sartoria Ramosalso di Demis Marin crea nuovi capi attraverso la tecnica dell'upcycling. Sono capi *second-hand* e *preloved* che vengono riqualificati con grande perizia sartoriale, acquistando nuovo valore. Meracu è design contemporaneo per oggetti di cuoio fatti a mano. Nel piccolo laboratorio/bottega in Campo Santa Maria Formosa la veneziana Shanti Ganesha realizza borse e accessori in cuoio. La lavorazione è rigorosamente a mano, dal taglio alla cucitura fino alla finitura dei bordi, utilizzando soltanto cuoio conciato al vegetale per creare articoli durevoli nel tempo e sostenibili per l'ambiente. Alessia Fuga, designer e profonda conoscitrice della tecnica del lume (a cannello), dà nuova forma alle bacchette di vetro. Nel suo studio a Murano oggi realizza serie limitate di manufatti in vetro, alternando l'attività con l'insegnamento di quest'antica e preziosa arte. Marisa Convento è una designer di gioielli con perle veneziane di Murano. Come una delle ultime "impiraresse", racconta la storia di quest'arte attraverso i suoi manufatti con perle e conterie di vetro veneziane, scelte tra le più belle e rare. "The Place of Wonders è una storia di passione, bellezza e grande responsabilità che sentiamo profondamente – commenta la direttrice della fondazione The Place of Wonders, Michela Canzi Blanc. Promuovere, educare, trasmettere

La direttrice della fondazione The Place of Wonders, Michela Canzi Blanc

Fortemente voluta dalla famiglia Babini, che coltiva da sempre una forte connessione col territorio in cui opera e guidata dal direttore Michela Canzi Blanc, insieme al brand THE è nata la fondazione The Place of Wonders, dedicata a proteggere, salvaguardare, supportare e promuovere la tradizione secolare dell'artigianato e della creatività italiana in tutte le sue forme, un sapere tramandato da generazioni. The Place of Wonders nasce proprio per dare una risposta alla crisi dell'artigianato italiano, perché senza un intervento immediato e concreto, un'intera comunità di artisti e un mondo di creazioni artigianali *handmade* rischia di perdersi nell'oblio. Di fronte alle difficoltà dell'artigianato tradizionale, il progetto The Place of Wonders risponde con un grande investimento in formazione, finanziando borse di studio dedicate a giovani studenti e aspiranti artigiani impegnati a completare il piano di studi per entrare nel mondo del lavoro. Un progetto che sa immaginare anche una nuova modalità di relazione tra l'hotel e il suo contesto, una nuova forma di "guest experience", che mette in contatto gli ospiti della struttura col territorio, coinvolgendoli nella vita sociale, culturale e artistica del luogo. Grazie a The Place of Wonders i nostri ospiti hanno la possibilità di entrare nel vivo della realtà locale, contribuendo alla missione della fondazione: sostenere la formazione di una nuova generazione di *makers*, salvaguardando la magia dell'artigianato italiano. The Place of Wonders opera infatti con la finalità di creare un valore aggiunto, enfatizzando e avvicinando gli ospiti degli hotel alla scoperta delle meraviglie artistiche e artigiane dei luoghi in cui si trovano gli hotel della Collezione stessa. È la nuova frontiera del turismo responsabile. A Firenze la fondazione è già attiva con un progetto dedicato alle arti orafe, in partnership con la scuola Lao – "Le Arti Orafe", fondata nel 1985 dall'orafo visionario Giò Carbone. LAO è la prima scuola italiana dedicata esclusivamente alla gioielleria contemporanea. The Place of Wonders ha finanziato con orgoglio tre borse di studio complete per studenti italiani con un generoso contributo del 50% da parte di LAO, presso questa scuola di fama mondiale nel 2022. E dopo un primo anno di collaborazione di incredibile successo tra la Fondazione The Place of Wonders e la LAO, questa partnership di grande impatto è continuata nel 2023 con altre tre borse di studio complete rivolte a tre giovani studentesse italiane. La Fondazione agisce concretamente con un impegno di lungo periodo che guarda al futuro, allo scopo di formare una nuova generazione di talenti. Certo la Fondazione The Place of Wonders non potrà, da sola, risolvere la crisi che sta colpendo il numero sempre più esiguo di artigiani che l'Italia ha, ma



le borse di studio finanziate hanno un impatto positivo, reale e immediato. Il beneficio della formazione di una nuova generazione di artigiani si farà sentire a lungo nel futuro, quando questi neo-artigiani intraprenderanno la loro carriera. E nel ruolo di ambasciatore, l'hotel THE PLACE Firenze organizza visite ed esperienze uniche dietro le quinte delle migliori botteghe artigiane della capitale toscana, che aprono le loro porte gratuitamente nel nome del progetto The Place of Wonders con lo scopo di sensibilizzare gli ospiti alla bellezza e alla tradizione della manifattura italiana.

La storia della famiglia Babini nel settore dell'ospitalità di alto livello è iniziata nel 1938, anno d'acquisto dell'Hotel de Londres et Beau Rivage a Venezia, oggi conosciuto come Londra Palace Venezia: una struttura in riva degli Schiavoni e affacciata sulla Basilica di San Giorgio, conosciuta per le sue 52 camere e suite e le celebri 100 finestre affacciate sul bacino di San Marco. L'hotel, gestito direttamente dalla proprietà, dal 2012 fa parte dell'associazione Relais & Châteaux, come fedele portavoce a Venezia di tutti i valori del noto Manifesto internazionale. Nel 2003 il portfolio si amplia grazie all'acquisizione dell'attuale The Place Firenze nella suggestiva piazza Santa Maria Novella. Il Relais & Châteaux Borgo dei Conti Resort, è attualmente protagonista di un'importante ristrutturazione che si concluderà nel 2024 per la stagione estiva, riportandone allo splendore il carattere territoriale in un sito che si estende per oltre 16 ettari a soli 20 kilometri da Perugia. La famiglia Babini ha presentato un nuovo brand dell'ospitalità, The Hospitality Experience, che al momento raccoglie appunto i tre alberghi di proprietà, indirizzi iconici che sono già un punto di riferimento internazionale dell'hôtellerie, riflettendo la cultura e il carattere di tre destinazioni esclusive: "I nostri oltre 80 anni d'esperienza nel settore danno oggi vita a una nuova collezione di Hotel & Resort di fascino e personalità, perfettamente integrati sul territorio, la collezione di charme THE – spiega il ceo e owner di The Hospitality Experience, Carlo Babini – che nasce dal desiderio di valorizzare le unicità delle nostre strutture sotto il segno di valori condivisi che guidano l'ospitalità, il nostro staff e management. La nostra filosofia è improntata al desiderio di creare una collezione di alberghi diversi tra loro, capaci di mantenere la loro unicità e valorizzare il territorio". The Hospitality Experience ha come *fil rouge* un'ospitalità fatta di legami, passioni, esperienze che lasciano il segno. La bellezza di immergersi nel contesto e costruire relazioni: vicini alle persone, lontani dai luoghi comuni. Il viaggio come desiderio di sintonizzarsi con lo spirito del luogo. Un nuovo modello di relazione tra l'ospite e il contesto, che favorisce la conoscenza della vita locale e permette di respirare atmosfere autentiche.

I colori della laguna, le sfumature e le trasparenze dell'acqua, declinate in una palette di azzurri, tenui verdi e grigi, sono come pennellate all'interno di Ca' di Dio, dimora VRetreats a pochi passi da piazza San Marco e vicino all'Arsenale di Venezia, che ha aperto le sue porte nel 2021.

Ca' di Dio

A VENEZIA UNA DUECENTESCA CASA D'ACCOGLIENZA PER PELLEGRINI OGGI AFFASCINANTE HOTEL DI CHARME

andrea cappelli

VRetreats Collection nasce per celebrare la grande bellezza, la cultura e il bien vivre del Belpaese, unendo in un nuovo modello d'ospitalità dimore con caratteristiche uniche in luoghi iconici che hanno fatto la storia del turismo di lusso italiano. Oltre a Ca' di Dio a Venezia, ne fanno parte altri 7 hotel: Hotel Cervino a Cervinia, Mazzarò Sea Palace e Atlantis Bay a Taormina, Hotel Roma a Ortigia, Donna Camilla Savelli di Roma, Hotel Tornabuoni a Firenze, Calacuncheddi a Capo Ceraso in Sardegna. Il progetto VRetreats punta all'esaltazione del valore autentico di questi luoghi attraverso un restauro rispettoso: una reinterpretazione innovativa che non vuole privarli delle loro radici. E quando si varca la soglia di una dimora VRetreats, il benvenuto è sempre offerto dal sorriso dello staff. La grande arte dell'accoglienza italiana risiede tutta nelle persone: sono il loro talento, la creatività, le qualità individuali a intrecciare relazioni e legami. Un savoir-faire riconosciuto in tutto il mondo come propriamente distintivo dell'ospitalità italiana. Così anche adottare comportamenti e scelte sostenibili è un atto d'amore nei confronti del territorio. Preservare e valorizzare l'ambiente attraverso scelte rispettose è infatti un impegno costante all'interno delle strutture VRetreats: l'obiettivo è quello di tramandare nel tempo alle nuove generazioni lo splendore di un territorio unico come l'Italia. Da sempre legato all'ospitalità e all'accoglienza, il palazzo Ca' di Dio è stato oggetto di un importante intervento di recupero per poter accogliere il nuovo hotel 5 stelle della città lagunare, uno spazio unico nel suo genere. In posizione privilegiata all'ingresso della zona Arsenale, noto come design district della città, luogo legato ai percorsi dell'arte e dell'architettura, sufficientemente lontano dal caos turistico ma altrettanto vicino al cuore della città, Ca' di Dio gode del fascino artistico e culturale della Biennale, una delle più prestigiose rassegne internazionali di arte e architettura. Quella di Ca' di Dio è un'eleganza sobria, come voluto da Patricia Urquiola, che ne ha seguito il progetto di interior design e la direzione artistica, che richiama costantemente l'incanto di Venezia, delle sue calli e

Il general manager Christophe Mercier

corsi d'acqua, portando il palazzo duecentesco, che era una casa d'accoglienza per pellegrini, nel XXI secolo. Intrigante è la bellezza senza tempo di quest'oasi, nata nel 1272, che ancor oggi conserva l'antico splendore, grazie a un progetto architettonico rispettoso e un restauro conservativo in grado di valorizzare la struttura autentica attraverso l'innesto di dettagli e materiali ispirati alla città dei dogi. Il concept si è sviluppato sulla dicotomia delle due anime di Venezia, due lati che sembrano contrapporsi ma da cui può nascere un incontro interessante e un progetto distintivo: da una parte il rigore dell'edificio e la "severità" della struttura originale, dall'altra la raffinatezza e l'eleganza tradizionalmente più rappresentative dei palazzi veneziani. L'idea è quella di contrapporre e combinare la Venezia dei vicoli nascosti fatti di vecchi mattoni, alla Venezia dei palazzi nobiliari con marmi e decori. Il progetto, perciò, è stato guidato da un'attenta ricerca verso una grande raffinatezza, interpretata in chiave contemporanea. Senza insegne esterne, con una porta d'acqua che permette di raggiungerla in motoscafo, come si conviene a una casa veneziana, accoglie l'ospite in comodi salotti e corti silenziose. Nella living room, ricavata all'interno dell'antica chiesa, spiccano il lampadario a vela realizzato con 14mila cristalli di vetro di Murano, la maestosa pala d'altare del Settecento dal titolo "Vergine con Bambino e il Doge San Pietro Orseolo" di Giuseppe Angeli e i divani in velluto di Moroso. Contigua è la reading room, una sala di lettura dove l'ospite può ritirarsi per cercare un momento d'intimità e privacy. Tutto è realizzato con arredi e tessuti pregiati di produzione locale o italiana, nell'ottica della sostenibilità, come le lampade di LP Glass di Murano, dove ancor oggi ogni lampadario è interamente realizzato "a bocca" da sapienti maestri artigiani senza l'ausilio di stampi e macchinari, a cui si aggiungono i mobili di Cassina, le carte da parati di Rubelli, elementi contemporanei inseriti in ambienti con pavimenti originali in seminato veneziano e marmo rosso antichi di secoli. Come si apprezza nelle camere – 66, di cui 57 suite e 9 deluxe, disposte sui tre piani del palazzo, alcune con vista sul bacino di San Marco, altre sulle tranquille corti interne, mentre un paio dominano con un'altana privata la città lagunare - che esprimono appieno lo stile dell'ospitalità veneziana, dove spiccano materiali quali vetro, legno, ferro battuto e marmo chiaro. All'ultimo piano, sul tetto, si trovano infatti due ampie altane accessibili da

due suite che così possono godere di uno spazio unico e privilegiato da cui poter godere a 360 gradi la magnificenza della città di Venezia: locations uniche per condividere un aperitivo o una cena esclusiva o per ammirare eventi come la Festa del Redentore in compagnia di amici, avendo una capienza massima di 15 persone. L'hotel vuol essere un luogo aperto alla città anche con le sue corti interne, una rarità per Venezia, con due vere da pozzo originali, dove si fa colazione al mattino – gli arredi esterni sono Vareschin – in spazi condivisi col ristorante Essentia. Nella bella stagione anche il bar Alchemia, oltre al suo spazio interno, ne occupa una parte per servire una vasta scelta di cocktail e drink, dai grandi classici internazionali a tipici vini e aperitivi della storia veneta fatti con le botaniche della laguna, reinterpretati con maestria dai barman esperti fino a superalcolici in esclusiva per la dimora, ad accompagnare i tipici cicchetti veneziani in un silenzio rigenerante. Leggermente nascosto anche l'orto, regno dell'executive chef Raimondo Squeo, che firma anche i menu di VERO – Venetian Roots, ristorante fine dining. Affacciato attraverso un dehor esterno sulla riva con una vista incantevole sulla laguna veneziana e sull'Isola di San Giorgio Maggiore, il ristorante colpisce anche per il soffitto tessile di grande impatto della suggestiva e intima sala interna, ispirato alla tradizione culinaria veneziana con pesci, verdure e fiori e i bicchieri soffiati a bocca, mentre il legno dei tavoli, lasciati scoperti, ricorda le barche. Quella di Raimondo Squeo è una cucina sofisticata, di rispetto verso i prodotti locali – verdure di piccoli produttori dell'isola di Sant'Erasmo, pesce dell'Adriatico, formaggi veneti e carni del Montello, farine macinate a pietra nell'ottica di una vera sostenibilità – e di ricerca con preparazioni che rimandano ai piatti tipici dei territori dell'antica Repubblica Serenissima, sapientemente rivisitati in chiave contemporanea, rispettando allo stesso tempo la stagionalità delle materie prime. E anche la carta dei vini è un tributo alle piccole e piccolissime eccellenze veneziane e venete. Il guest experience è a disposizione degli ospiti per suggerire itinerari in una Venezia speciale e inedita, come il tour in barca attraverso la laguna insieme a un botanico per scoprire erbe e piante che sono alla base della cucina del VERO, ma anche visite alle aziende che perpetuano l'arte della soffiatura del vetro o prove di voga alla veneta e giri in sestieri meno noti. Il rispetto per il territorio si concretizza poi in azioni verso la sostenibilità, in particolare l'utilizzo dell'acqua di laguna (che poi viene restituita depurata) per la produzione di fluidi termovettori a bassa temperatura oppure il risparmio energetico col recupero di calore dell'aria e ancora l'utilizzo, nelle divise del personale, di scarpe realizzate con plastiche recuperate dal mare. E si utilizzano anche le pregiate carte da parati che diventano le copertine di quaderni e agende, grazie al lavoro di un'associazione, le Malefatte, che impegna ex carcerati. All'interno della dimora, infine, tanti momenti di relax, con Pura city spa e wellness, luogo dedicato alla cura e all'ascolto del sé, tra colori caldi e materiali naturali: oltre a sauna e hamman, offre trattamenti esclusivi studiati per le singole esigenze coi prodotti di Zoé Cosmetics. E rituali in esclusiva, come la Baùta Experience, trattamento viso rigenerante a base di un esclusivo siero al gelso bianco e ingredienti botanici veneziani. "Ca' di Dio è un'esperienza da vivere, i nostri ospiti potranno toccare con mano il fascino di questa dimora senza tempo – commenta il general manager Christophe Mercier – il luminoso travertino nelle sale comuni, gli affreschi perfettamente conservati, i dettagli in vetro di Murano e la pietra d'Istria che avvolge le architetture non sono semplici particolari, ma vere e proprie emozioni." Elegante, maestosa, regale: Venezia è la città più ambita dai viaggiatori romantici di tutto il mondo. È proprio nel cuore della città che sorge Ca' di Dio, luogo dove vivere l'incanto veneziano con uno sguardo privilegiato sui segreti della città più romantica del mondo.

“Le attuali linee guida per un’alimentazione ‘sana’ si fondano sulla più recente evidenza scientifica sostenuta dall’epidemiologia integrata dalla scienza di base. Nel comune sentore, la ‘salute’ è semplicisticamente definita all’assenza di malattia, di conseguenza il termine si fonda su un’analisi negativa, escludendo le malattie di cui abbiamo conoscenza ed evidenza.

IL POSITIVO APPROCCIO NUTRIZIONALE DEL

Ermitage Medical Hotel

DI ABANO TERME

andrea cappelli

Tuttavia, date le innumerevoli ed eterogenee alterazioni fisiopatologiche possibili, diventa generalmente poco pratico e intellettualmente dispersivo concentrarsi specificatamente sulla ‘prevenzione’ di patologie conosciute. Da questo concetto è emersa di recente l’area culturale e scientifica della ‘biologia della salute’, che comprende tutte le attività dell’organismo finalizzate a mantenere una condizione stabile – omeostasi, così idealmente definita già fine dell’Ottocento, a fronte a stimoli di diversa natura che potrebbero evolvere verso alterazioni funzionali stabili, comunemente identificate come ‘patologia’. La ‘biologia della salute’ è

Sopra il proprietario Marco Maggia; sotto il prof. Filvio Ursini

fortemente influenzata dallo stile di vita e dall’alimentazione corretta e comprende tutte le attività dell’organismo che contribuiscono alla sua ‘resilienza’ a stimoli potenzialmente dannosi. È importante sottolineare che l’alimentazione stessa può rappresentare un elemento significativo di disturbo per lo stato di salute, nei termini di una malnutrizione quantitativa o qualitativa che inevitabilmente genera un rischio per la salute”. Questo è quanto scrive, in ordine alle basi scientifiche di un’alimentazione ottimizzata al mantenimento dello stato di salute, Fulvio Ursini, biochimico di fama internazionale e professore emerito dell’università di Padova, nonché consulente scientifico di Ermitage Medical Hotel nell’ambito della nutrizione e più in generale della medicina positiva. Il professor Ursini ha dedicato una vita di ricerche allo studio del controllo della regolazione dello stress cellulare e all’impatto su di esso dei componenti vegetali, dimostrando come la storia dell’uomo e del suo rapporto col cibo in diverse culture sia caratterizzata da un patrimonio di saggezza antica che, oggi più di ieri, può esser indagata, studiata e applicata con metodo scientifico, a beneficio di un nuovo rapporto con la convivialità e la cucina, capace di far incontrare in modo efficacie e sostenibile il piacere e la salute. L’olio, il vino, le piante, le erbe, le spezie, i frutti e moltissimi vegetali, se opportunamente impiegati in cucina, rappresentano un fattore di mantenimento della salute operando contro il progressivo eccesso di infiammazione che sostiene l’invecchiamento biologico. L’offerta di un regime alimentare salutistico moderno, che emerge dall’insieme delle considerazioni scientifiche sin qui espresse, si concretizza in un periodo di alimentazione e attività fisica accuratamente controllate. I principi essenziali dell’alimentazio-

ne sono: l'apporto calorico controllato, guidato dal discostamento dall'ottimale per il singolo soggetto; il bilanciamento nei pasti in relazione alla sorgente calorica principale; l'inserimento di alimenti contenenti principi atti a sostenere la resilienza dell'organismo a stimoli potenziali attivatori di infiammazione. Questo è messo in atto dalla definizione accurata di una dieta varia ma ottimizzata, modificabile essenzialmente negli aspetti quantitativi, in funzione dello squilibrio energetico del soggetto e dell'attività fisica programmata. Ma a questo si arriva dopo un'accurata valutazione del soggetto in trattamento, in relazione a dati su precedenti anamnestici, antropometria e analitica chimico-clinica raccolti al momento dell'immissione nel ciclo di trattamento nutrizionale, fisico e termale. Così, durante il soggiorno all'Ermitage Medical Hotel di Abano Terme, hotel di proprietà della famiglia Maggia, che vede oggi al timone l'ingegner Marco Maggia, il sistema integrato di attività termale, fisica e nutrizionale sarà condotto in modo di ottimizzare la condizione salutistica dell'ospite nell'ottica dei concetti salutistici espressi. L'offerta alimentare seguirà uno specifico percorso sia nell'arco della giornata che nei diversi giorni della settimana. Le differenze individuali, quindi, saranno limitate alle quantità dei singoli alimenti, calcolate sulla base dello scostamento energetico necessario per tendere all'ottimale rapporto tra energia inserita, consumata e di deposito. L'apporto di elementi salutistici non essenziali non vedrà quindi che minime variazioni nei singoli soggetti, rispettose della appetibilità organolettica del pasto nella sua globalità. Coerentemente, anche l'attività fisica sarà personalizzata e da questo contribuirà a guidare l'aggiustamento dell'apporto energetico, mantenendo costante quello degli alimenti salutistici non energetici. In essenza, in un Medical Hotel come Ermitage Medical Hotel si ambisce a ottimizzare il collegamento tra quanto emerge dalla ricerca scientifica e l'esperienza pratica vissuta dall'ospite durante il soggiorno. Completezza dell'assunzione di elementi essenziali, ottimizzazione dei rapporti energetici tra energia assunta, consumata e depositata, assunzione di molecole note per gli effetti salutistici relativi al controllo dell'infiammazione sono i cardini della proposta nutrizionale, senza dimenticare gli indispensabili aspetti organolettici degli alimenti. Un finale, e non secondario, obiettivo dell'esperienza di soggiorno è infine quello di contribuire a creare la consapevolezza di una cultura della "medicina positiva". Liberarsi di un controllo ossessivo solo del peso, mentre si cresce nella consapevolezza della possibilità di "vivere meglio", applicando uno stile di vita che include come

elemento basilare e indispensabile una dieta salutare, è la nostra ultima e più ambiziosa missione. Sarà pienamente compiuta quando l'ospite sarà motivato, con l'aiuto di un nutrizionista formato nello specifico contesto, a proseguire l'esperienza di "learning by doing"' anche nella sua vita quotidiana, forte della consapevolezza che quanto vissuto all'Ermitage Medical Hotel sia non solo fattibile, ma anche gradevole perché posseduto intellettualmente, gratificante, duraturo e quindi efficace. E Marco Maggio, seguendo l'insegnamento del professor Ursini, secondo il quale il piacere a tavola è fonte anche di longevità, ha organizzato per i propri ospiti una "settimana gourmet", che si è tenuta dal 22 al 27 ottobre: "Ogni giorno all'Ermitage Medical Hotel vi è stata una festa di salute e piacere – commenta Marco Maggia - un omaggio ai fidati fornitori, piccoli grandi produttori e maestri del gusto, per conoscere da vicino gli artigiani della nostra enogastronomia". La "settimana gourmet" si è aperta domenica 22 ottobre con un aperitivo di benvenuto prima del pranzo con degustazione di bollicine e gran buffet dei prodotti di fattoria dell'azienda agricola Borgoluce, fondata da Ninni e Caterina Collato, insieme alla madre Trinidad e al marito di Caterina, Lodovico Giustiniani. Borgoluce è un'azienda agricola di tradizione familiare secolare con un profondo radicamento nel territorio, che lavora a un'agricoltura sostenibile, contemporanea e multifunzionale, coltivando bellezza e armonia. Borgoluce vuol essere un'azienda capace di custodire e coltivare la biodiversità, la multifunzionalità agricola, creando filiere locali e mantenendo un forte legame col territorio in cui opera, grazie a un modello d'agricoltura responsabile e sostenibile basato sull'economia circolare. Si estende per ben mille ettari complessivi, di cui 105 di vigneti, 200 di prato e pascolo, 390 di seminativi dove vengono coltivati mais, farro, orzo e soia, 250 di bosco, 50 di noceto, 3 di nocciolo e 2 di oliveto. Se la viticoltura produce 500mila bottiglie di vini di alta qualità, vi è portata avanti anche l'oliviticoltura e l'apicoltura con la produzione di miele d'acacia, millefiori e melata di bosco, mentre l'allevamento vede la conduzione di 700 capi di bovini da carne delle razze Limousine e Angus, 430 capi di bufale di razza mediterranea, 250 capi suini, incrocio tra razza Duroc e Large White, 100 capi ovini di razza Alpagota e 300 galline ovaiole. Il settore zootecnico propone vari tagli di carni bovine, suine e bufale - bistecche, filetto, tagliata, ossobuchi, nonché di insaccati, quali salame, sopressa, pancetta, costella, ossocollo, cotechino, oltre ai latticini: mozzarella di bufala, ricotta, stracchino o crescenza, bufalotto, Roccagelsa con 30 giorni di stagionatura, Mandre con 60 giorni di stagionatura,

yogurt e panna cotta. Cosi Borgoluce offre paesaggio e ambiente al visitatore e alla comunità, oltre a cibi e vini sani e naturali, condividendo la cultura, non solo agricola, dei luoghi che custodisce, creando lavoro e sviluppando professionalità. Lunedì 25 ottobre, protagonista durante il pranzo è stata una degustazione di formaggi di Lattebusche, cooperativa lattiero casearia nata nel 1954 a Busche, paesino in provincia di Belluno, nella parte più montuosa del Veneto ai confini del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi, dal 2009 Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'Unesco. In oltre sessant'anni di storia l'azienda si è evoluta, passando da piccola latteria locale a moderna realtà che opera attualmente in 6 stabilimenti, tutti in Veneto. La sua gamma prodotti è ampia e profonda, comprendendo formaggi tipici, formaggi freschi, latticini, latte alimentare, oltre al formaggio Piave DOP e al Montasio DOP, tutti realizzati nello stabilimento di Busche. Inoltre Lattebusche produce Grana Padano DOP negli stabilimenti di Sandrigo (VI) e San Pietro in Gu (PD); Asiago DOP nella sede di Camazzole (PD); formaggi biologici nel caseificio di Padola (BL); gelato e sorbetto nello stabilimento di Chioggia (VE). Particolare rilievo sta assumendo la gamma di prodotti bio e di montagna, tra i quali spiccano il latte e gli yogurt: un assortimento che riflette perfettamente le caratteristiche naturali del territorio dove Lattebusche opera. La cooperativa infatti utilizza latte italiano locale proveniente dalle aziende agricole dei propri soci produttori. La presenza degli allevatori in montagna rappresenta un presidio imprescindibile per la cura dell'ambiente naturale, contrastandone il fenomeno dell'abbandono: Lattebusche si impegna infatti nel garantire le condizioni per cui i propri soci produttori possano rimanere sul territorio, raccogliendo il loro latte quotidianamente anche nelle zone più difficili, tra le maestose Dolomiti. La natura di queste vallate rappresenta per la cooperativa un'importante risorsa da valorizzare, in quanto fornisce al latte le sue caratteristiche organolettiche distintive e identitarie. E produrre nel rispetto dell'ambiente è da sempre un valore cardine di Lattebusche, per questo ha messo in atto negli anni una serie di politiche (riduzione di consumi ed emissioni, utilizzo di energie rinnovabili) che le hanno permesso di ottenere numerosi riconoscimenti per la sostenibilità sociale e ambientale, sia a livello nazionale che internazionale. Martedì 24 ottobre, nel dopocena, si è tenuta la serata più golosa, protagonista Silvana Solagna col suo Theocacao, che ha proposto il suo intrigante cioccolato e la sua irresistibile nocciolata artigiani di Este. Theocacao nasce dopo un viaggio nei Caraibi, dove Silvana rimase affascinata dalla bellezza e particolarità della pianta del cacao: da alberi rigogliosamente eleganti pendevano bellissimi frutti dalla forma di melone e grappoli di fiori bianchi. Dopo diverso tempo e dopo aver studiato a lungo sull'argomento e avendo intessuto rapporti d'amicizia con molti coltivatori sparsi nel mondo, decise di fare qualcosa, tra gusto e cultura. Così, dallo stupore ai fatti, il passo verso l'arte della cioccolateria è stato breve e ogni giorno all'interno del laboratorio Theo-Cacao l'impegno è sempre per la qualità. Un metodo che comincia dalla scelta accurata delle materie prime poi viene la lavorazione manuale, la cura meticolosa delle ricette e continua attraverso i tempi d'attesa da rispettare per garantire il prodotto migliore. Mercoledì 23 ottobre dolce risveglio a colazione con una degustazione dei mieli artigianali

dell'azienda agricola Euganetta a conduzione familiare, dove Anna Maria Pattaro produce miele naturale mediante lavorazioni artigianali da arnie poste all'interno del Parco dei Colli Euganei, in ambienti lontani da aree coltivate per evitare la contaminazione da trattamenti anticrittogamici o pesticidi. Naturalmente, questi speciali mieli sono prodotti in quantità limitata e le varietà cambiano di stagione in stagione. Giovedi 26 ottobre è stato di scena per cena un gala dinner con degustazione d'olio extravergine d'oliva (EVO) di prima molitura del Frantoio di Valnogaredo, realtà che nasce nel 1960 – addirittura primo frantoio sorto nei Colli Euganei - a opera di Oreste Barbiero nella barchessa della maestosa Villa Contarini Piva. Un'antica storia che risale alla fine del Settecento, quando una delle più importanti famiglie di nobili veneziani, i Contarini, acquistarono appezzamenti di terreni in Valnogaredo, costruendo nel 1585 la villa che rappresentava la loro dimora estiva, dove già allora praticavano la spremitura delle olive. Nella villa si possono infatti ammirare ancor oggi le antiche macine e i torchi per ottenere l'olio di loro necessità ma, essendo Dogi, lo usavano anche nelle grandi feste, facendolo apprezzare agli invitati. Il Frantoio di Valnogaredo, alla quarta generazione di mastri oleari, è oggi gestito da Filippo e i suoi genitori Paolo e Pierangela, producendo un olio simile a quello apprezzato dai Dogi veneziani, ma con tecniche moderne, macchinari e attrezzature d'evoluta concezione. Questo particolare olio EVOm dal fruttato delicato con retrogusto di mandorle dolci e a bassissima acidità, è prodotto da piante secolari delle cultivar Rasara e Marzemina, raccolte rigorosamente a mano, immerse nel verde della vallata di Valnogaredo, una delle più belle dei Colli Euganei, da cui si scorgono macchie di boschi di castagno, roverella, corbezzolo, leccio, erica. Oggi il Frantoio è attivo con 2 linee di produzione, una tradizionale con macine in pietra, la classica spremitura a freddo, e una più moderna, a estrazione continua a freddo. La famiglia Barbiero ha saputo unire in un unicum la passione per l'olio e quella per la didattica culturale, offrendo a scuole classiche nonché quelle specialistiche alberghiere, l'opportunità di poter visitare l'azienda in piena attività, un'esperienza di grande effetto. La "settimana gourmet" dell'Ermitage Medical Hotel si è chiusa venerdi 27 ottobre con la festa della caffetteria e della tisaneria, protgoniste le fantasie dei barman professionisti di caffè Diemme, affermata azienda di torrefazione italiana con sede ad Albignasego (Padova). La passione per il mondo della caffetteria, unita all'attenzione per la ricerca, distingue e alimenta da sempre la crescita dell'azienda: dal 1927, quando l'intraprendente e appassionato Romeo avvia l'attività di torrefazione nei pressi di Porta Savonarola, dove tosta i primi chicchi selezionati al porto di Venezia, a oggi, tre generazioni della famiglia Dubbini, con attualmente al timone Giannandrea e Federico, cresciuti giocando tra i sacchi di caffè crudo, ne hanno guidato le evoluzioni, fino a diffondere la cultura e il piacere del buon caffè in oltre 40 Paesi del mondo. L'offerta Diemme è costruita attorno all'esperienza e alle competenze acquisite nel mercato dei caffè tostati d'eccellenza, fondandosi su un atteggiamento trasparente e rispettoso tanto delle eccellenze selezionate in natura, tanto dei saperi che le trasformano in emozioni. Diemme oggi crede e investe in una cultura evoluta del buon caffè, secondo cui il piacere della tazzina diventa un'esperienza da vivere e far vivere con qualità e maggiore consapevolezza.

L'AGRITURISMO

Cesàni

A SAN GIMIGNANO PER UN'ESPERIENZA TOSCANA TRA CULTURA, ARTE, RELAX E GUSTO

L'azienda agricola Cesani è stata acquistata nel 1949 coi propri risparmi da Guido e Annunziata Cesani, che dalle Marche si trasferirono in questo pittoresco angolo di Toscana a pochi passi daSan Gimignano negli anni Cinquanta, avviando un'attività agricola di sussistenza.

andrea cappelli

Successivamente il figlio Vincenzo decise di specializzare la produzione aziendale in due colture: vino e olio extravergine d'oliva da agricoltura biologica, arrivando a produrre alcune delle massime espressioni qualitative della zona. L'attività continua ancor oggi grazie alla passione e alla competenza delle figlie Letizia e Marialuisa, per cui l'energia femminile, non a caso, è il vero e proprio punto di forza di questa piccola ma dinamica realtà, che vuol conciliare la sostenibilità economica col minimo impatto ambientale. Oggi l'azienda si estende per circa 25 ettari coltivati a vigneto e oliveto, dove sapienza e tradizione familiare, unite alle nuove tecnologie, consentono di ottenere prodotti di qualità superiore. A metà strada tra Siena e Firenze, a soli 6 kilometri dal centro storico di San Gimignano e vicinissima a Certaldo, immersa tra vigneti e oliveti, l'azienda agricola biologica Cesani ormai da molti anni ha aperto le porte offrendo ospitalità a tutti i viaggiatori alla ricerca di un diverso angolo di Toscana, fuori dai soliti circuiti del turismo di massa e alla riscoperta di sapori e saperi tradizionali. Vincenzo Cesani con la moglie Cesarina Lisi vantano la licenza n° 2 per l'esercizio di agriturismo nel comune di San Gimignano, di cui sono stati visionari pionieri alla fine degli anni Novanta del Novecento. Ma è stata poi la propensione sempre maggiore verso l'ospitalità e l'accoglienza delle figlie Letizia e Marialuisa a far crescere esponenzialmente questo settore aziendale, ampliandolo sia in termini di numero di posti letto, di cui siamo arrivati a ben 32, che di servizi: "Negli anni si sono avvicendate diverse ristruttura-

zioni dei vecchi edifici del nostro borgo fino ad arrivare a una ristrutturazione in stile conservativo più impegnativa, come quella che operata in questa stagione. E, dal momento che per l'agriturismo si utilizzano le antiche abitazioni e i vecchi locali non più destinati a fini agricoli, significa che lavoriamo su strutture già esistenti, che quindi hanno metrature, dimensioni e posizioni diverse, ma abbiamo comunque pensato di rispettarne la collocazione e le autentiche caratteristiche architettoniche. A seguito di questi lavori, con orgoglio quest'anno abbiamo inaugurato la 'Piazzetta del Vino Cesani,' un ambiente vetrato panoramico sia per le prime colazioni che per le degustazioni di cui è possibile usufruirne sia nella bella stagione, ma anche durante l'inverno. La nostra idea infatti è quella di destagionalizzare l'attività d'accoglienza, in maniera da dare continuità non solo agli ospiti che vogliono godere di questi panorami anche in momenti più fruibili a livello d'afflusso turistico, ma anche per consentire al nostro personale – abbiamo ormai ben 10 persone che lavorano con noi fra azienda agricola e agriturismo - di avere un'interessante continuità lavorativa. Perché non dimentichiamo mai che, essendo San Gimignano in alta stagione sempre preso d'assalto, riuscire a visitare il centro storico in altri momenti è non solo auspicabile, ma qualitativamente molto interessante". San Gimignano, iscritta nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco e conosciuta in tutto il mondo per le sue torri, è una città di elevato interesse artistico, nata in epoca etrusca e sviluppatasi in epoca medioevale, in quanto si trova sull'antica Via Francigena, percorsa sia da una moltitudine di pellegrini che di mercanti e di cui ancor oggi si possono ammirare tratti con la massicciata autentica. Ma, essendo in una location

veramente strategica, a breve distanza dal centro storico San Gimignano, con gite giornaliere, si possono scoprire altri gioielli dell'architettura medioeale: Siena è a 35 kilometri, Colle Val D'Elsa a 10 kilometri, Monteriggioni a 20 kilometri, Montalcino a 90 kilometri, l'antica città etrusca di Volterra a 25 kilometri, la famosa Piazza dei Miracoli a Pisa a 90 kilometri e la rinascimentale Firenze a 45 kilometri. Dopo la recente ristrutturazione dei vari edifici, il risultato è stata la nascita di un piccolo borgo ovvero un agriturismo diffuso composto da confortevoli 10 camere tutte diverse e 3 funzionali appartamenti. Ne "La Casa dei Colori" si trovano le camere standard, disponibili sia in tipologia singola, che matrimoniale e tripla, sistemazioni semplici ma di gusto, arredate in stile rustico toscano e ciascuna caratterizzata da un colore diverso con dettagli che ricordano l'antico edificio in cui sorgono. Queste camere sono dotate tutte sia di aria condizionata che di riscaldamento, nonché di bagno privato con linea cortesia, connessione wi-fi veloce gratuita per tutti gli ospiti - e perfettamente funzionante, infrastruttura non scontata in aperta campagna! -, bollitore con una selezione di caffè e tisane, parcheggio gratuito e pulizia giornaliera. La camera singola, che dispone anche di uno spazio esterno privato, si trova al piano terra de "La Casa dei Colori", come anche le camere matrimoniali superior, sistemazioni spaziose, romantiche e raffinate, dotate di ingresso indipendente e patio privato in cui godersi un buon bicchiere di vino con vista sulla campagna toscana. La camere Iris ed Edera, interessate dall'ultima recente ristrutturazione, prevedono bagni modernissimi e di gran fruibilità anche per persone disabili, nonché uno spazio esterno privato con una bella vista sulla vallata. In ordine ai 3 appartamenti, tra l'altro tutti dotati di domotica, sono sicuramente un'ottima soluzione per soggiorni più lunghi o per chi vuole vivere un'esperienza in agriturismo in piena libertà. Il primo appartamento, denominato "Glicine", adatto per 4 persone, si compone di un soggiorno con cucina, 2 camere matrimoniali, un bagno e un bello spazio esterno privato attrezzato per godere del panorama toscano. Il secondo appartamento, molto caratteristico e suggestivo, è denominato "Rustico e, come dice il nome, è stato realizzato nel totale rispetto dell'architettura e dell'arredo toscano, quindi soffitti con travi in legno e mezzane, nonché pavimento in cotto, e mobili di arte toscana. Si trova al primo piano di un vecchio edificio già destinato ad abitazione nei primi del Novecento ed è ideale per 2 persone, componendosi di una camera matrimoniale, un bagno e un soggiorno con cucina. Il terzo appartamento si chiama "Casa dei Fiori" ed è il più panoramico e luminoso, disponendo di ben 3 affacci e una terrazza sulla Val d'Elsa. Si trova al primo piano di una ex abitazione e si compone di 3 camere doppie, una cucina, un bagno e un grande soggiorno, ideale per un nucleo familiare di 6 persone. Tra i vari edifici del borgo si trova il giardino con la piscina, luogo ideale per rinfrescarsi durante le calde giornate estive e godere di momenti di svago e benessere in un am-

biente incantevole. La piscina è aperta a tutti gli ospiti dell'agriturismo da metà maggio a metà ottobre ed è l'oasi perfetta per trascorrere piacevoli momenti in famiglia o con gli amici o anche per godere di un romantico aperitivo in coppia con un calice di vino Cesani. La piscina è completamente attrezzata con lettini, sdraio e ombrelloni, così potrete comodamente rilassarvi e prendere il sole, leggere un buon libro o semplicemente fare un tuffo rinfrescante in acqua salata. La "Terrazza dell'Aurora" e "La Piazzetta del Vino" sono tra i punti più panoramici del Borgo Cesani e in qualsiasi momento della giornata è possibile soffermarvisi per godere della luce dell'aurora o contemplare i colori della natura. E per allietare questi momenti di puro relax è sempre possibile ordinare un calice di vino per un aperitivo con salumi, formaggi, tonno del Chianti, mousse di baccalà, pappa al pomodoro. Nell'accogliente e panoramica sala dedicata alla prima colazione ogni mattina, dalle 8 alle 10, viene allestito un ricco buffet completamente a base di ottimi prodotti locali, molti dei quali biologici, accuratamente selezionati dalla famiglia Cesani e su richiesta, prima dell'arrivo, è anche possibile avere un'opzione di prodotti senza glutine: torte e marmellate fatte in casa, latte e yogurt freschi, salumi e formaggi tipici, frutta e verdura di stagione proveniente direttamente dall'orto familiare sono solo alcuni dei prodotti che potrete trovare a disposizione per cominciare al meglio la giornata alla scoperta della Toscana. "E nella bella stagione la prima colazione viene servita all'esterno nella suggestiva 'Piazzetta del Vino' - raccontano Letizia e Marialuisa - che poi durante il giorno è utilizzata per una ricettività diversa, che va oltre gli ospiti interni e ha a che vedere coi tanti wine lovers che vengono a trovarci e con i pellegrini della Francigena che si fermano a bere un bel bicchiere di vino e a ristorarsi di fronte a questo panorama". Tutti i giorni, su prenotazione, questa famiglia di vignaioli con gran piacere apre le porte della propria cantina a

Le sorelle Marialuisa e Letizia Cesani

tutti i curiosi e appassionati di vino Nelle diverse tipologie di degustazione che vengono offerte sarete guidati alla scoperta dello stile Cesani e della filosofia con la quale la famiglia coltiva le proprie uve nel rispetto delle tradizioni e del territorio, un'esperienza imperdibile per rendere ancor più speciale il vostro soggiorno in terra di Siena. E vi è anche la possibilità di assaggiare anche qualche vecchia annata... Ma volendo vi è pure la possibilità di fare una bella passeggiata sulla Francigena, che prevede delle soste presso i vigneti aziendali per poter toccare con mano i suoli, dove si trovano migliaia di conchiglie essendo stati nei millenni passati dei fondali marini e le caratteristiche diverse tra un vigneto e l'altro. E per gli appassionati di cucina è possibile, su richiesta, partecipare a una cooking class, una vera e propria full immersion di 4 ore nella cucina panoramica in compagnia di un calice di vino, dove vi saranno svelati i segreti della cucina toscana durante le varie preparazioni e a seguire, durante il pranzo, verranno abbinate 3 diversi tipologie di vini. Infine, per coloro che desiderano portarsi a casa "un pezzo di Toscana", presso la "Bottega del Borgo" è possibile acquistare non solo tutti i prodotti firmati Cesani - i vini, l'olio extravergine d'oliva, lo zafferano e le grappe – ma è a disposizione degli ospiti anche una selezionata gamma di altre produzioni biologiche e di qualità, prodotte da agricoltori amici con cui la famiglia condivide lo stesso amore per la terra. In agriturismo, per precisa scelta, non vi è il ristorante, anche se la struttura lo consentirebbe sia in termini di licenze che di spazi, ma a pochi passi si trovano interessanti locali. L'autenticità, la professionalità e la gran gentilezza del personale e dei proprietari saranno le qualità che accompagneranno la vostra esperienza nell'agriturismo Cesani, che rimane aperto tutto l'anno. Ma sarà un'esperienza diversa, sarete ospiti di una vera famiglia contadina che viene dalla terra, nel segno di una toscanità autentica ad alta intensità e con un panorama che riempie occhi e anima: "Se il rumore della campagna è più forte del rumore dei tuoi pensieri, sei nel posto giusto", firmato Cesani!

LA CANTINA di Sapaio

FRA UN SUGGESTIVO MURALE E UN INTRIGANTE "GIARDINO PLANETARIO"

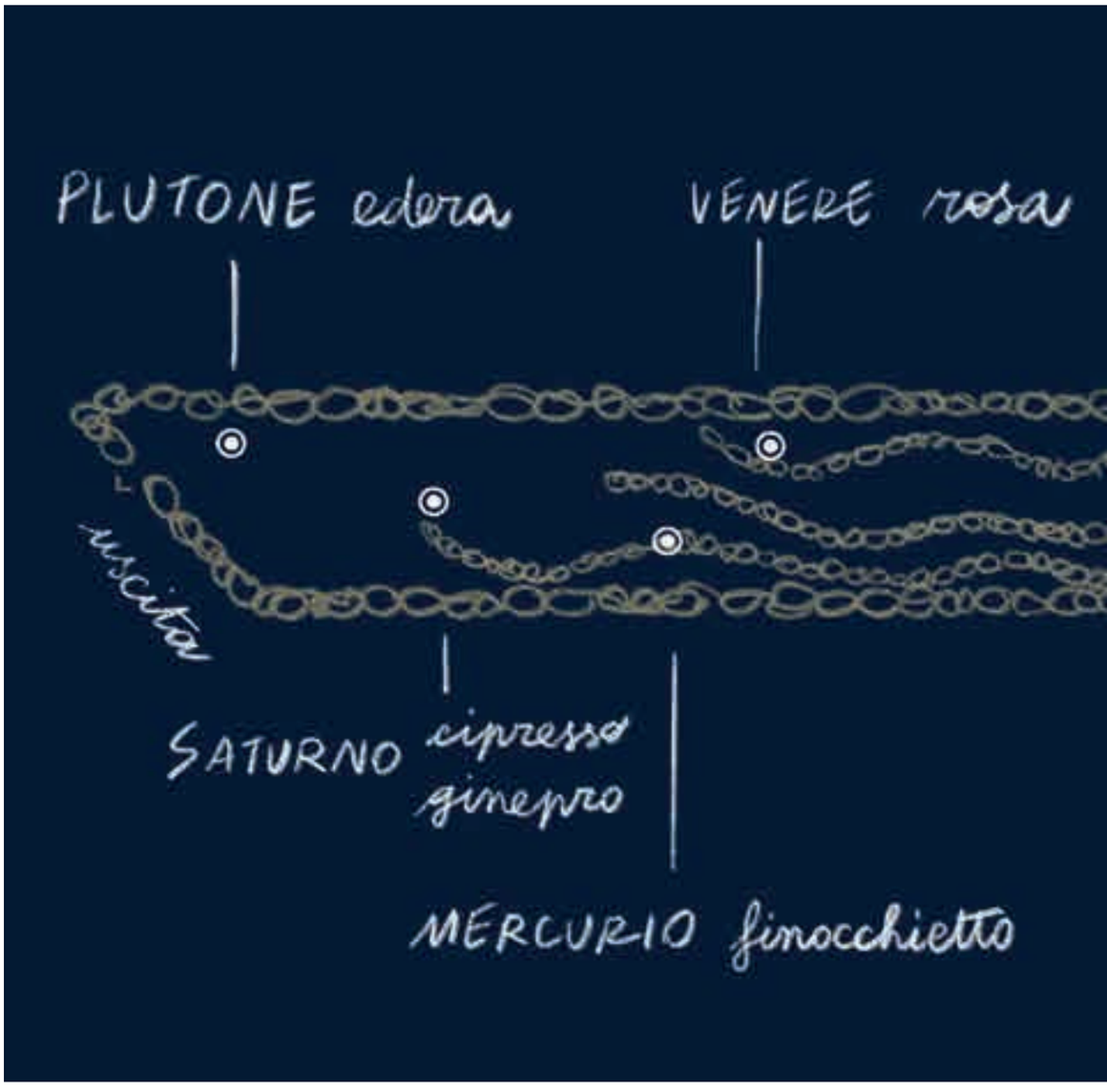
andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

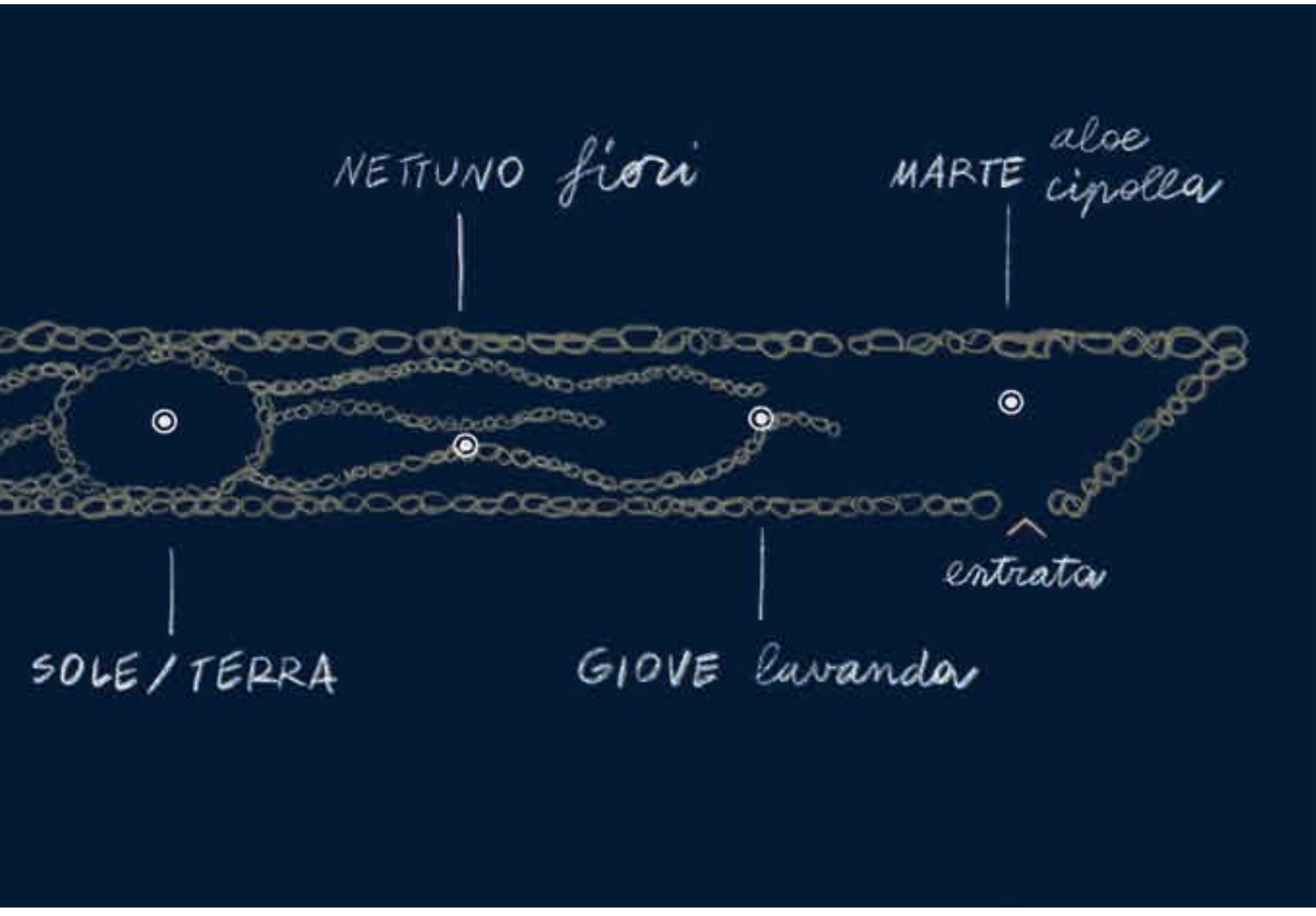
Tutto è iniziato nel marzo 2022 dalla collaborazione fra Massimo Piccin, patron di Sapaio in quel di Bolgheri con due donne del territorio che operano nel mondo dell'arte: Costanza Rosi da Castagneto Carducci, di formazione designer d'interni, ma soprattutto graphic design con competenze di installazioni e murales artistici e Chiara Ceccarelli da Guardistallo che, mentre si stava laureando in Giurisprudenza, ha capito che la sua vita era in realtà vocata all'arte, così, mentre la mattina scriveva la tesi di laurea, si è diplomata, frequentando il pomeriggio, anche al liceo artistico "Russoli" di Pisa.

Oggi Chiara di professione dipinge, crea sculture con la creta, istallazioni e ha iniziato un cammino di ricerca nel mondo delle arti performative, che chissà dove la porterà… Il fine della collaborazione era ideare un murale che andasse a dare un senso estetico alle mura dell'edificio di Donoratico che ospita la cantina di Sapaio, incentrando il lavoro sul rapporto fra Uomo e Natura. "Ci siamo focalizzate sul concetto filosofico che la pianta crea lo spazio e il tempo – ci raccontano le operatrici artistiche - perché, nel momento in cui inizia a esistere, cresce e si dipana nello spazio con un proprio tempo di crescita, quindi diciamo che è il primo parametro di misura anche per l'uomo. In questa società antropocentrica, cioè che ha come perno l'uomo, l'idea è di spostare la centralità sulle piante poiché, se non ci fossero le piante che creano il nostro mondo abitabile tramite l'ossigeno, non potrebbero esistere nemmeno gli uomini. Ne è scaturita una cosmogonia vegetale, cioè una rappresentazione dell'origine dell'universo, dal titolo "Fare Mondo", la cui chiave di lettura è l'osservazione del murale da diversi punti di vista. Il murale è ospitato nell'angolo dell'edificio, dove la Natura è rappresentata, come fosse un rampicante, da macchie di colore che sarebbero i tronchi e le chiome degli alberi, che però possono essere interpretati anche come dei fiumi e dei campi sulle colline, quindi vi è una doppia lettura visuale, rispetto se guardiamo il murale dal punto di vista zenitale o dal punto di vista frontale. Per quanto riguarda la palette dei colori, sono tutti inerenti alla natura, l'unico colore forte è quello del bellissimo sole situato alla porta d'ingresso dello shop, il "rosso Sapaio": è stato il nostro modo di omaggiare la cantina e il suo fondatore, il vignaiolo naturalista Massimo Piccin, che ha voluto questo intervento artistico in un capannone industriale con poco valore estetico. Successivamente abbiamo operato un'altra istallazione, che comunica strettamente col murale, con protagonista la Luna: un cerchio verde, dove campeggia la pianta più legata all'unico satellite naturale che orbita intorno alla Terra, il gelsomino notturno. La volontà di Massimo era infatti sempre quella di concentrarci sul mondo vegetale, ma passando da un lavoro concettuale come quello del murale, dove le piante le abbiamo solo disegnate, a lavorare proprio direttamente con le piante. L'installazione della Luna vegetale ha poi fatto anche da link fra il murale e il terzo intervento artistico, quello del "Giardino Planetario", per il quale abbiamo portato avanti un'importante ricerca sui legami fra le piante e i pianeti. Il "Giardino Planetario", 80 metri circa di lunghezza per 4 circa di larghezza, perciò molto lungo e stretto, è una pertinenza della cantina di circa 350 metri quadrati ed stato concepito come se fosse una fotografia del cielo del 21 dicembre 2022, data del solstizio d'inverno, che è stato la partenza di quest'opera: "Abbiamo fatto nel centro del giardino, sul cumulo di terra dove adesso zampilla l'acqua, un fuoco propiziatorio, dove abbiamo bruciato delle piante considerate sacre, come l'olivo e l'alloro, chiedendo ispirazione e protezione per questo lavoro che stavamo iniziando. Da quel giorno abbiamo iniziato a lavorare la terra, abbiamo concimato e poi aspettato i tempi giusti, quindi abbiamo iniziato a piantare nel marzo/aprile del 2023. Così, in senso non estetico

Massimo Piccin

ma concettuale, siamo andate a riposizionare i pianeti all'interno del giardino proprio secondo com'erano posizionati nel solstizio d'inverno del 2022 e i pianeti sono rappresentati dalle piante, che sono state selezionate secondo il legame che la tradizione assegna fra pianeta e pianta". L'intento artistico era creare un "Giardino-Tempio" nella zona verde che si trova ai margini dello "Spazio Sapaio" nella zona industriale a Donoratico, lungo la via che porta al centro storico di Castagneto Carducci. Il team, composto dalle artiste Costanza e Chiara con la collaborazione del giardiniere professionista Luca, specialista che conosce a fondo il mondo delle piante, ha dato vita a uno spazio verde delimitato, al cui interno viene celebrato il sogno, concepito come una "bolla" fuori dallo spazio e dal tempo. "Abbiamo circoscritto uno spazio dove nessuno può entrare, se non noi operatori artistici e il giardiniere. Questo è un giardino che si può solo vedere, è una zona sacra invalicabile, come ha voluto la cultura del giardino per millenni in tante civiltà del mondo. Seppur vi siano due porte, una d'entrata, la porta degli Uomini e l'altra d'uscita, la porta degli Dei, esse sono simboliche, cioè sono a servizio delle energie, ma non delle persone. Se la porta d'ingresso è molto grande, come se avessi bisogno di tanto spazio per entrare, una volta che hai fatto tutto il percorso del giardino, come un cammino iniziatico, è come se tu ti liberassi d'ingombri e pesantezze, così quando esci basta una porticina meno evidente, piccola e bassa, che ci passi proprio preciso". Le piante sono le protagoniste, mettendo in luce la loro essenza divina e dunque riconosciute come creatrici (divinità) dello spazio e del tempo. L'idea ispiratrice nasce da una serie di concatenazioni concettuali che derivano da una scelta bibliografica e non solo: "Manifesto del Terzo Paesaggio" e "Breve storia del giardino" di Gille Clèment; "La metafisica delle piante" e "Metamorfosi" di Emanuele Coccia. Oltre a ciò, degni di menzione sono la ricerca e il lavoro dell'artista milanese Ugo la Pietra, che si interroga sul "vivere lo spazio comune in città" e in particolare si occupa di tutti gli spazi residuali "di scarto" prodotti dai piani dell'edilizia a partire dagli anni Sessanta del Novecento. Questo tipo di valorizzazione urbana si lega in maniera naturale a ciò che scrive Clèment in "Manifesto del Terzo Paesaggio" nel capitolo "rapporto con la società": "Le ragioni del disinteresse stanno nello sguardo rivolto dall'istituzione su una categoria del proprio territorio: spazio di risulta, di scarto, di margine". "Se per Clèment il 'Terzo Paesaggio' è quello che si riprende la natura al momento che l'uomo l'ha abbandonata, arrivando a definire 'Terzo Paesaggio' anche l'erbaccia che nasce tra il cemento, noi, partendo da questa zona residuale, che possiamo considerare a tutti gli effetti appunto 'Terzo Paesaggio', abbiamo





poi superato questo concetto, andando a lavorare e manipolare questa natura abbandonata. Abbiamo infatti creato questo giardino, ma con l'intento di far crescere le piante in maniera spontanea, quindi la manutenzione che andiamo a operare è veramente minima e l'installazione è proprio anche il cambiamento che avviene durante le stagioni, per esempio tutta la parte nella fascia frontale, che è stata seminata a mano, a breve seccherà e morirà, ma il nostro intento è assolutamente di lasciarla così". Dunque, ricapitolando, l'intento artistico è quello di creare un luogo sacro, un tempio, in un spazio che solitamente appare "di risulta, di scarto, di margine". Illuminante è l'analisi etimologica delle parole giardino e paradiso, fatta da Clemènt in "Breve storia del giardino" per attribuire al giardino "un'accezione sacrale": "Il termine 'giardino' deriva dal tedesco garten, che significa "recinto" (hortus conclusus) e il termine paradiso, dal latino paradisus, a sua volta è derivante dal greco paradeisos. Questa parola greca viene dal persiano pairidaeza, 'recinto', da pairi, 'intorno' (che darà luogo al peri greco) e daeza, 'bastione'. Il paradiso, o il giardino, è dunque, in primo luogo, una fortezza, un luogo di protezione". Sempre da "Breve storia del giardino": "Il primo giardino è un recinto. Conviene proteggere il bene prezioso del giardino; la verdura, la frutta e poi i fiori, gli animali, l'arte di vivere, quello che, col passare del tempo, continuerà a sembrarci il 'meglio'. È la maniera di interpretare il meglio che, a seconda dei modelli di civiltà, determinerà lo stile dei giardini. La nozione di meglio, di bene prezioso, è in continua evoluzione. La scenografia destinata a valorizzare il meglio si adegua al cambiamento dei fondamenti del giardino, ma il principio del giardino rimane costante: avvicinarsi il più possibile al paradiso". Il giardino è un archetipo primordiale dell'esistenza umana e si manifesta in tut-

Costanza Rosi
e Chiara Ceccarelli

te le culture del mondo e il saggio “Breve storia del giardino” racconta proprio questo. Non a caso l’Eden biblico è la prima dimora dell’umanità. “Per la creazione del giardino Sapaio si attinge alla storia dei vari giardini del mondo, ma la prima fonte d’ispirazione sono gli Etruschi, il popolo che dà vita storicamente alla cultura autoctona toscana. Donoratico è sicuramente terra etrusca. Dunque fonte d’ispirazione sono la cultura autoctona dei nostri luoghi e protagoniste sono le piante e le essenze autoctone e spontanee, che hanno bisogno di pochissima acqua perché appunto l’idea è quella di metterci mano il meno possibile. Inoltre le piante sono state scelte perché tendenzialmente fioriscono in periodi diversi dell’anno, in modo che nel giardinoci sia sempre qualcosa di fiorito e non rimanga mai completamente spoglio”. L’etruscologo Giovanni Feo, romano, che ha vissuto più di quarant’anni a Pitigliano in Toscana, alle pendici del Monte Amiata, antico vulcano spento e montagna sacra, Olimpo del popolo etrusco, studia la civiltà etrusca in chiave antiaccademica e afferma che la terra rappresenta il nostro paradiso naturale. Feo ci racconta delle “vie cave etrusche”, dette anche tagliate, quali monumenti megalitici evocatori di una vita diversa, un disegno tracciato dai nostri avi, interpretandole non solo come delle vere e proprie vie di transito, quali anche erano, ma anche come delle vie celesti, perché tutti i popoli antichi erano intrisi di mitologia e di simbologia. Il fascino di una civiltà antica, che ha realizzato opere pervase da una spiritualità che tuttora sentiamo viva e fertile. Dal libro “Il mistero delle vie cave etrusche” di Giovanni Feo: “Dalle rocce, dalle montagne, dai picchi, una misteriosa corrente un tempo fluiva giù per viali di pietre erette, sopra tumuli e fossati, verso una collina posta al centro e dedicata a Mercurio, lo spirito terrestre sotto la collina, uno strumento a energia solare produceva la scintilla che animava la corrente, facendola riversare in un’onda di fertilità attraverso le vene nascoste della terra, sospinta da musica e clamore delle genti in festa”. La configurazione degli elementi che compongono il “Giardino Planetario” (acqua, pietre, alberi, piante) rappresenta la conformazione del sistema solare dal punto di vista della Terra, che risulterà al centro di un disegno ellittico, secondo cui verrà sviluppato il giardino. Giardino Planetario, visto dall’alto, apparirà nel suo complesso come un Sole, dunque il centro corrisponderà sia alla Terra che al nucleo del Sole; lungo i raggi (*viali di pietre erette cit. vedi sopra), si svilupperà il giardino. La Luna invece è posta fuori dallo spazio, sul muro di fronte alla porta d’entrata del giardino, sottoforma di “murale vegetale”. Dal capitolo “Il giardino degli astri”, in “Breve storia del giardino” di Clèment: “Consultando le stelle e la luna, i giardinieri sono riusciti a stabilire un calendario cosmico delle pratiche di giardinaggio d’affascinante precisione. Così esistono giorni favorevoli alla semina di specie di cui si intende raccogliere le radici, altri per i frutti, altri per le foglie e altri ancora per i fiori. È possibile che l’una o l’altra di queste attività debba interrompersi o iniziare a un’ora precisa della giornata. I ‘nodi lunari’ ascendenti o discendenti scrivono una partitura che spacca il minuto. Questo approccio, per cui il cosmo è in continua interazione col sistema vivente, pone l’uomo in una posizione di dipendenza di fronte all’universo. Essere attenti al cielo significa accettare di collaborare con gli astri, rinunciando al progetto di un qualsiasi dominio dell’uomo sulla natura”. Nelle civiltà in cui la divinizzazione degli astri prende il sopravvento sulla loro conoscenza oggettiva, l’organizzazione stessa dello spazio, l’orientamento, la costruzione di monumenti sacri o simbolici esprimono il rapporto dei popoli con la loro cosmogonia. Le piramidi inca onorano il Sole e la Luna, l’architettura egizia è imprescindibile dal governo di Ra, il Dio del Sole, a Bali le feste dedicate alla Luna si svolgono al Penataran Sasih di Pejeng nella notte di Luna piena. Il calendario balinese cambia, di anno in anno, poiché interamente basato sui ritmi cosmici”. I pianeti posti all’interno del giardino seguiranno il disegno del nostro sistema planetario e sono circondati dalle piante che li rappresentano nelle varie credenze e simbologie. In particolare, da destra partendo dalla porta d’ingresso: Marte: aloe ed erba cipollina; Giove: lavan-

de; Nettuno: fiori primaverili. A sinistra del sole: Venere: rosa; Mercurio: finocchietto; Saturno: cipresso e ginepro; Plutone: edera. Vicino ai due ingressi sono stati installati anche 6 alberi, un leccio, una jcaranda, pianta che viene dal Messico e fa delle fioriture viola molto belle, un albero del falso pepe, il significato sta nel portato alberi da tutto il mondo. Al centro si trova un piccola collina di terra di forma ovale, che rappresenta il sole, con in cima una fontana, che rappresenta una sorgente, come fosse un vulcano d'acqua. Intorno al sole è stata piantata la salvia di Gerusalemme, che in primavera fa una fioritura gialla bellissima, come un perimetro giallo oro. E all'interno del giardino ci sono tutti i raggi del sole, che sono in tufo che appariranno alla vista quando moriranno le piante: "In questo caso l'idea che abbiamo voluto trasmettere è che la terra coincide col sole, quindi abbiamo studiato una visione che sia ugualmente geocentrica ed eliocentrica con l'acqua che rappresenta la terra ed è sorgente di vita". Nel Giardino Planetario possono entrare solo coloro che lo hanno creato, in primis Luca, giardiniere di professione, che Costanza e Chiara hanno scelto come collaboratore per la peculiare sensibilità che nutre verso il mondo delle piante. Luca ha aiutato Costanza e Chiara manualmente a entrare in profondo contatto col mondo vegetale, facendo riferimento alle fasi lunari e stagionali, nonché all'intuito. Mentre l'artista tedesco Niclas Papke ha scolpito l'opera "La porta degli uomini", le 2 colonne d'entrata del Giardino Planetario, che danno un'indicazione al giardiniere su come entrare nel giardino, spazio sacro. Infatti il luogo è stato anche circoscritto con delle pietre grezze locali in tufo, omaggio alle le nostre origini culturali che risiedono nell'antica civiltà etrusca. La colonna di destra ha i piedi che poggiano sulla superficie terrestre, nostra posizione naturale di vita, la colonna di sinistra poggia su una testa capovolta, che richiama a un cambio di percezione dell'uomo nei confronti di sè stesso e dell'universo. L'artista ha voluto simboleggiare con la colonna di destra il concetto di radicamento, necessario all'uomo per vivere e lavorare in sinergia con la Natura, la colonna di sinistra rappresenta invece il capovolgimento dei punti di vista, cioè l'abbandono necessario, da parte dell'uomo, della visione antropocentrica che ha del pianeta Terra per entrare in sinergia con la Natura. Ma sentiamo direttamente dalle parole del mecenate Massimo Piccin un commento: "Se il murale è un intervento con quale si tenta di dare un senso estetico a una parete di un capannone industriale, il 'Giardino Planetario' è la nostra volontà di prendersi cura e ridar vita a un luogo abbandonato, trascurato, marginale che diviene ora centrale. Il nostro è un esperimento che tenta di recuperare un'invasiva zona cementificata con la bellezza dei fiori, che poi portano anche la vita animale, infatti ora il luogo si è popolato di api e farfalle, che qui non si erano mai viste prima!".

LA MITICA Enoteca Pinchiorri DI FIRENZE

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

È sempre un'immensa gioia andare a cena all'Enoteca Pinchiorri di Firenze. L'ambiente, la raffinatezza, la classe del personale di sala, il cibo così particolare e cosa dire dei vini? Mi accingo a scrivere di due serate particolari, la prima con la mia famiglia e la seconda con due amici, quest'ultima dedicata alla Borgogna e in particolare all'appellazione Morey Saint Denis.

La prima è stata quella familiare, alla quale hanno partecipato anche mio nipote Duccio, nipote amato da mio figlio Andrea e l'ultima arrivata, mia nipote Olivia, di appena un mese. Giorgio ci ha coccolati e fatti coccolare dal suo giovane e bravo personale. Eravamo in una saletta solo per noi e inizialmente ci è stato servito lo Champagne Irroy extra brut accompagnato alla "battuta di vacca vecchia al coltello, zabaione tiepido, crema di mandorle e tartufo bianco". Con la "zuppetta di mandorle e olive Celline, topinambur al bergamotto e astice al ginepro" è stato abbinato un vino vestito di color bordeaux per non farci vedere l'etichetta. Davide D'Alterio, sommelier dell'Enoteca, ci ha servito questo vino che ben si accompagnava al piatto. Che fosse un Sauvignon blanc non ho avuto il minimo dubbio, pensavo fosse della Loira, invece, tolto l'abito, è risultato essere il Sauvignon blanc dell'azienda americana Screaming Eagle, annata 2017. Vino molto sapido e minerale, bottiglia rarissima, difficile da trovare, da me mai bevuto precedentemente. Questa è stata una piacevole sorpresa di Giorgio Pinchiorri. La cena poi è continuata con il "Girotondo di agnolotti farciti di anatra muta in umido, crema di parmigiano Reggiano 40 mesi, olio di noce tostata e cicoria" accompagnata egregiamente a un Pinot nero di Borgogna, esattamente il Morey St. Denis Clos de la Bussiére 2019 del Domaine G. Roumier. Chi dice che al pesce si abbina solo il vino bianco, per

Da sinistra, Sara Baracchino, Marco Pelacani, Giovanna Baracchino, Olivia e Duccio Pelacani e Paolo Baracchino con Elettra

me, si sbaglia. Il piatto a seguire è stato il "trancio di rombo chiodato cotto in pasta di sale ed erbe, salsa ridotta di calamari arrostiti e radicchio trevigiano all'olio di sesamo", abbinato a un fantastico Nebbiolo, il Barolo 2018 di Bartolo Mascarello con al naso anche una splendida violetta e al gusto un setoso tannino. Originale e piacevole è stato l'abbinamento con "soufflè alla vaniglia con gelato al panforte", infatti ci è stato servito il Moscato passito di Saracena 2018 delle Cantine Viola. Vino complesso e piacevole sia al naso che al gusto, che si è coniugato perfettamente col piatto. È stata una piacevolissima serata per tutto, ambiente, piatti, vini e servizio degni di uno splendido ristorante con tre stelle Michelin. Per personale esperienza, vi assicuro che non è scontato che un ristorante con tre stelle Michelin sia così. Seguono le mie note di degustazione dei vini della serata con una premessa che riguarda i tannini del vino rosso. 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.

MAISON TAITTINGER IRROY
Extra Brut S.A
(uvaggio: 70% Pinot noir e Pinot meunier e 30% Chardonnay)
Giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e numerose. Dal bicchiere s'innalzano profumi dolci dell'esterno del confetto, pietra focaia, crosta di pane, grafite per terminare con ricordi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato ha bollicine delicate, corpo medio ed è sapido, minerale con una ricca freschezza che lo rende perfettamente equilibrato. Sapori agrumati di pompelmo giallo. Lunga è la sua persistenza gustativa. **91/100**

SCREAMING EAGLE
Sauvignon blanc annata 2017
Veste giallo paglierino. All'olfatto il vino si presenta con profumi di foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesca e con un'intensa carica di salmastro. Seguono note mentolate e lievi boisé (legno nuovo) per concludere con note di fiori bianchi. Al palato ha corpo medio ed è salato e minerale. Vino ben equilibrato con mineralità, sapidità e freschezza che dominano completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. A bicchiere vuoto si sente il profumo dello zucchero filato. Vino giovanissimo, caratterizzato dalla sapidità sia al naso che al gusto e da un naso che dovrà aprirsi ulteriormente. **94/100**

DOMAINE G. ROUMIER MOREY
SAINT DENIS 1°
Cru Clos de la Bussiére annata 2019
Veste rosso rubino. Olfatto vario e accattivante composto da profumi boisé che mi ricordano il cioccolatino "after eight" , cioccolata e menta intensa, vicks vaporub (canfora e legno di cedro), ciliegia, lampone, pepe nero e noce moscata. Assaggio fine ed elegante. Il vino ha corpo medio ed è perfettamente equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi far bruciare un pochino la gengiva superiore. Il legno che si percepisce sparirà con la sosta del vino in bottiglia. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lampone, ciliegia e lieve boisé. Giovanissimo! Non adesso, ma in divenire sarà! **95/100**

BAROLO D.O.C.G
BARTOLO MASCARELLO
annata 2018
Veste rosso rubino trasparente con lievissimi riflessi granato. Offre piacevoli profumi di conserva di pomodoro, lievi di bacca di ginepro, violetta, lievi boisé, dolci che ricordano l'episperma (è la pelle che fascia la castagna bollita) per terminare con sussurri di radice di rabarbaro. Il vino ha corpo medio ed è perfettamente equilibrato, infatti i tannini e la freschezza avvolgono completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **97/100**

CANTINE VIOLA
MOSCATO PASSITO DI SARACENA
annata 2018
(uvaggio: 50% Guarnaccia e 50% Malvasia)
Color giallo ambrato intenso. Dispiega profumi di dattero secco, prugna secca, uva passa, arancia candita, albicocca secca, miele di acacia, erbe medicinali, intensi di caramello, caco maturo, balsamici per terminare con pizzicotti di pepe nero. Al palato mostra un corpo intenso ed è ben equilibrato, infatti la massa alcolica è messa a tacere dalla freschezza. Sapori di dattero secco e albicocca secca. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale amarognolo che mi ricorda il miele di castagno e a seguire lo zafferano. Vino piacevole, abbastanza dolce, non stucchevole! **95/100**

Serata magnifica grazie a Giorgio Pinchiorri e a tutto il suo staff. Successivamente sono ritornato all'Enoteca Pinchiorri insieme a 2 amici, Franco Barducci e Luca Caporali, per la serata dedicata all'appellazione Morey Saint Denis che si trova in Borgogna nella Côte de Nuits. Le vigne si estendono per 150 ettari e i terreni sono composti da calcare giurassico, ciottoli e fossile della ostrea acuminata. I vini Village sono 64 ettari, a Premier Cru gli ettari sono 44 mentre quelli a Grand Cru sono 40. Tra i Grand Cru ci sono 4 che occupano un terzo di tutta l'estensione vitata. Scendendo da nord verso sud sulla Route des Grand Crus, il primo che si incontra è il Clos de la Roche, i cui vini sono riccamente minerali e sapidi, grazie ai suoi terreni bruni e calcarei. Il secondo è il Clos Saint Denis, i cui vini sono armoniosi ed eleganti. Il terzo e il quarto sono nell'ordine i monopole Clos de Lambrays e il Clos de Tart, adiacenti al Grand Cru Chambertin. I vini di Morey Saint Denis sono potenti e principeschi come i vini di Gevrey con la delicatezza sublime dei vini di Chambolle. Questa serata è una di quelle denominate "Pinchiorri Experience", si tratta di serate nelle quali viene proposto un menù di 3 portate, ciascuna abbinata a un vino di una certa zona. Il prezzo è fisso. Sono belle esperienze che ti arricchiscono sotto ogni profilo. Il menù prevedeva delle amuse bouche abbinate allo Champagne De Sousa. La prima portata è stata: "fagioli zolfini in brodo di stoccafisso, crema di midollo alla brace e scampi in giardiniera", unitamente alla quale ci è stato servito il Morey Saint Denis Clos Salon 2018 del Domaine Fourrier e fuori menù lo Chambolle Musigny, La Combe d'Orveau del Domaine Anne Gros. Sicuramente ho preferito il primo vino rispetto al secondo. A seguire con "la minestra tra Liguria e Toscana" abbiamo apprezzato il Morey Saint Denis 2019 del Domaine G. Roumier con al naso anche un gradevolissimo lampone. Col "piccione quasi fritto con carciofi al lardo di Colonnata e clementine in mostarda" ci è stato versato nel calice il Morey Saint Denis Les Chaffots 2019 del Domaine Hubert Lignier, con al naso un'intensa violetta e al gusto anche un piacevole lampone. Col dessert ci è stata fatta la sorpresa di versarci una Vernaccia di Oristano del 1979. Vino fantastico sia al naso che al gusto con una miriade di profumi e sensazioni, tra cui lo zabaione. La serata poi si è conclusa con un distillato e un sigaro Partagas n°4 di dimensioni umane. Sono state 2 belle serate, ricche di emozioni e piacevolezze che l'Enoteca Pinchiorri con la sua brigata ci ha offerto. Seguono le mie note di degustazione dei vini della serata.

Da sinistra, Franco Barducci, Luca Caporali e Paolo Baracchino

MAISON DE SOUSA
BLANC DE BLANCS
G.C. Rèserve SA
Color giallo oro lucente con bollicine abbastanza numerose. Ventaglio di sensazioni fatte di profumi di pietra focaia, lievi di birra, zucchero filato e intensi di grafite. All'ingresso in bocca si percepisce un corpo medio e il vino è sapido, minerale e le bollicine fini. Sapore di caramella d'orzo. Vino equilibrato tra alcol e freschezza, anche se quest'ultima è un pò misurata. Lunga, ma non lunghissima, è la sua persistenza gustativa con finale marcato di miele di castagno. **92/100**

DOMAINE FOURRIER MOREY
ST. DENIS CLOS SOLON
Vieille Vigne annata 2018
Questo Clos si estende per 5,58 ettari su terreni argillosi e spugnosi, esposti a sud e quindi con sole e calore che vanno a impedire problematiche d'attacco di muffe e funghi. Tutto questo fa sì che i vini siano il più equilibrati possibile. Rosso rubino. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, amido spray per stirare (appretto), liquirizia, lampone, ciliegia, menta, caramella dura al lampone, abete, wafer del cono gelato sfuso, cuoio biondo, lievi di capperi e acciughe. All'assaggio il corpo è medio sufficiente. Il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente amarognolo. **93/100**

DOMAINE ANNE GROS
Chambolle Musigny La Combe D'Orveau annata 2020
Veste rosso rubino con bordo porpora. Mix olfattivo con profumi d'abete, lievi di trielina, lampone, cuoio biondo, intensi di ciliegia, conserva di pomodoro per terminare con lievi accenni di zabaione. Il corpo è medio sufficiente plus. Inizialmente ha una piacevole freschezza che successivamente viene attaccata dalla massa alcolica che mette in discussione il suo equilibrio gustativo. I tannini dono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89/100**

DOMAINE G. ROUMIER MOREY
ST. DENIS 1° Clos de la Bussiéré annata 2019
(seul proprietaire dal 2019)
Dal 1950 il Clos de la Bussiére è di proprietà del solito Domaine, quindi è un Monopole. La vigna è circondata da un muro e per questo si chiama Clos, al cui interno c'è l'abitazione della famiglia Roumier. Abito rosso rubino. Al naso si mettono in evidenza profumi di caramella mou, lampone, menta, eucalipto, conserva di pomodori e l'inconfondibile liquirizia. Vino con corpo medio delicato, ma presente. La freschezza fa sì che la massa alcolica non disturbi l'equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale lievemente amaro. **93/100**

DOMAINE HUBERT LIGNIER
MOREY ST. DENIS
Les Chaffats annata 2019
Le vigne sono a un'altitudine che va da 300 ai 330 metri slm e il vino proviene dalla parte superiore della vigna, piantata nel 1968, mentre la parte inferiore è stata compresa nel Grand Cru "Clos Saint Denis". Dal calice s'innalzano profumi di pop corn (per me nota minerale), affumicati (tizzone del legno del camino), sapone di Marsiglia, intensi di violetta, lampone, ciliegia, pelle lavorata per terminare con sussurri erbacei. Sorso piacevole, il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la freschezza e i tannini, che mettono a tacere completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Sapore d'affumicatura, lampone e ciliegia. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di caramella di rabarbaro. **94/100**

AZIENDA CONTINI
Vernaccia Oristano Antico Gregori annata 1979
Robe giallo ambrato. L'incontro olfattivo rivela profumi di camomilla, erbe medicinali, guscio di mandorla, albicocca secca, sapidi e zabaione (ricorda anche il vino Marsala). All'incontro gustativo si rimane piacevolmente colpiti dai sapori di pesca pelosa, sale, zabaione e lime secco. Il vino ha corpo medio e una spiccata acidità, che vira sul sapido e sullo zabaione. Il vino, nonostante l'acidità spiccata e un buon equilibrio gustativo, fa sentire, anche se in misura moderata, una sensazione calorica sulla lingua. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di zabaione. **95/100**

Queste serate a tema "Pinchiorri Experience" sono state un gran successo perché hanno avvicinato tante persone che non erano mai state all'Enoteca Pinchiorri, così i clienti hanno potuto apprezzare l'ottima cucina e dei vini non facili da trovare nei comuni ristoranti.

"Atto"
UN NUOVO NOME PER IL RISTORANTE FIORENTINO DEL GRANDE CHEF STELLATO
Vito Mollica

giorgio dracopulos

In Italiano il sostantivo maschile "atto" sta a significare "una manifestazione esterna di una determinazione della volontà", quindi un'azione. "Atto" è un termine che si può abbinare a un'infinità di altre parole, facendogli assumere i significati più svariati in moltissimi campi della nostra vita.

Ecco che il grande chef Vito Mollica ha voluto dare proprio il nome "Atto" al suo prestigioso ristorante "fine dining" in centro storico a Firenze, all'interno del magnifico "Palazzo Portinari Salviati", 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 passi dalla splendida piazza della Repubblica. Nel 2017 il Palazzo Portinari Salviati è diventato proprietà del gruppo taiwanese LDC Hotels & Resorts, che vanta oltre 30 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 2022 con destinazione d'uso a "residenza d'epoca": 13 accoglientissime suite e 25 appartamenti di lusso, oltre ad attività commerciali quali ristorante, bar e SPA (un centro benessere con piscina coperta e una palestra, aperte entrambe sia agli ospiti della residenza che ai visitatori esterni). A "Palazzo Portinari Salviati" la gestione del ristorante e del bar/bistrot è stata affidata inizialmente al Mine & Yours Group, che per questa specifica e ampia "gestione ristorativa" creò una società apposita, denominata "Mine Lifestyle Firenze Srl". "Mine & Yours Group" è un'azienda italiana, fondata nel 2018 e specializzata nel 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, uno dei più grandi chef del mondo. Il 22 giugno 2022 a "Palazzo Portinari Salviati" si sono aperte anche 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. Un locale che, per i suoi moltissimi pregi, ha avuto un immediato e tale successo che anche la prestigiosa "guida rossa Michelin 2023" (uscita nel mese di novembre 2022) lo ha subito premiato con la mitica "stella". Eccoci giunti, come accennato inizialmente, alla grande novità d'inizio settembre 2023: Vito Mollica, rilevando "Mine Lifestyle Firenze Srl", è diventato proprietario della società che gestisce la ristorazione presso il "Palazzo Portinari Salviati" a Firenze. Il ristorante "Atto di Vito Mollica" già nel nome è estremamente ricco di significati precisi, tra cui, secondo Vito, un "at-

Lo chef Vito Mollica. Foto CN

Una vista della sala ristorante. Foto Atto

to d'amore" verso la tradizione, elemento fondamentale nella ricerca dello chef, racchiusa in ogni piatto con cui vuole trasmettere sua passione, dedizione e creatività. L'esperienza di ogni ospite viene concepita come un "atto teatrale" in cui, dall'inizio alla fine, il percorso culinario si sviluppa come un'opera che lentamente si svela agli occhi dei commensali e, come ogni forma d'arte, esprime e suscitare sentimenti ed emozioni. "Atto di rispetto" verso la terra, verso le materie prime/ingredienti (tutti eccezionali) utilizzati nei piatti, verso i fornitori, prediligendo e proteggendo quelli locali, valorizzando così al massimo il territorio e anche verso i collaboratori. "Atto di Vito Mollica" è un ristorante incredibilmente bello, che offre una specialissima e curata ospitalità in un ambiente arricchito da affreschi, pavimenti originali e dalle volte affrescate da Alessandro Allori detto "Il Bronzino", uno dei pittori protagonisti del Cinquecento fiorentino. La grande e modernissima cucina super attrezzata del ristorante è stata realizzata su progetto del "kitchen designer" Andrea Viacava. La specialissima carta dei vini è una preziosa collezione di circa 700 etichette tra brand storici e piccoli produttori italiani, francesi e di altre nazionalità, offre anche la possibilità del "wine pairing". La ristorazione di "Palazzo Portinari Salviati" resta, anche con la nuova direzione esclusiva di Vito Mollica, il prestigioso "palcoscenico" dove ogni dettaglio è meticolosamente orchestrato per incantare. La proposta enogastronomica rimane fedele all'ideazione di menù stagionali d'impronta tradizionale, ma dal gusto internazionale. Oltre alla proposta "fine dining" del ristorante, rimangono invariate anche le offerte di "Salotto Portinari Bistrot" e dell'"Eye Cocktail Bar". Tre situazioni distinte all'interno di un percorso multisensoriale, aperto dalla mattina fino a tarda serata, dove la proposta gastronomica si adatta alle molteplici esigenze dei fiorentini e dei turisti. Accanto a Vito Mollica, la stessa brigata e staff di sala che vede al suo fianco il food & beverage manager David Bonissone e i 2 restaurant chef, Rosario Bernardo e Paolo Acunto, oltre a Elena Visconti, event manager, Denis Giuliani e Lorenzo Baroni come responsabili di "Salotto Portinari Bar & Bistrot", Mark Ignatov e Davide Altobelli in qualità di Responsabili di "Atto" e Clizia Zuin come sommelier. Il grande chef Vito Mollica, in qualità di titolare, ha voluto esprimere il suo sentire con le seguenti parole: "Sono davvero felice ed emozionato d'intraprendere questo nuovo percorso. Per me è un sogno che si realizza e che non sarebbe stato possibile senza l'impegno costante e prezioso di tutto il mio team, che ha creduto sin dal primo giorno in questo ambizioso progetto". Assolutamente imperdibile il ristorante "Atto di Vito Mollica", come tutta l'offerta ristorativa giornaliera immersa nella magica atmosfera di "Palazzo Portinari Salviati" a Firenze.

IL RISTORANTE Refettorio

PER IMMERGERSI NELL'ANIMA STORICA DI VENEZIA

cornelia miron

Il Refettorio si trova appena dietro la Scuola Grande di San Rocco, dove a metà del Cinquecento Tintoretto realizzò il suo più importante ciclo pittorico con episodi del Vecchio e del Nuovo Testamento ed è per questo spesso chiamata la "Cappella Sistina di Venezia".

Dopo dieci anni di lavoro, produzione e ricerca di prodotti di qualità e artigianalità, il Refettorio si aggiunge agli altri 9 locali Majer a Venezia con continuità e allo stesso tempo segnando un momento di passaggio ed evoluzione, rimanendo aperto dalla mattina alla sera con la solita attenzione alla qualità e all'accoglienza. Una cucina senza ego, che pone l'attenzione sugli ingredienti, sulle preparazioni e sulle cotture, che esalta i prodotti e che "si prende cura" anche dei produttori, rispettando e valorizzando il loro lavoro. Nel menù, con orgoglio, si trovano, fra l'altro, la Chianina della Macelleria Fracassi, il prosciutto di Sant'Ilario, la carne Wagyu Miyabi e i vini naturali di Bressan. Perché fare ristorazione vuol dire anche esser custodi della materia prima, proteggendola, valorizzandola e raccontandola. Da qui l'idea di mettere in tavola "L'altro menù", non quello dei piatti che si possono ordinare, ma una breve presentazione dei fornitori che, in una specie di "a tu per tu", si fanno conoscere dagli ospiti seduti a tavola. Per il nuovo ristorante Il Refettorio la ricerca si è allargata anche ai materiali e agli arredi, grazie alla regia dello studio di architettura Giuseppe Tortato di Milano, che da anni collabora con Majer. Usando giunti che mettono in contrasto materiali diversi, inserendo elementi metallici negli arredi che contrastano con la pietra e il mattone, lo studio Tortato ha dato vita a un luogo elegante, senza tempo, dove sentirsi a casa, anche lontano da casa. Il Refettorio è un locale di convivialità, dove regna un'atmosfera un po' sospesa, dove ci si ferma per un caffè, un aperitivo, un pranzo o una cena, per stare bene, per stare meglio. "Abbiamo dato un nome al locale, Il Refettorio, ed è una prima volta - dichiara il carismatico Fabrizio De Nardis, proprietario del marchio Majer - ma continuiamo nella stessa maniera, cioè proponendo cibo il più vero possibile, frutto della trasformazione di una materia prima proveniente da coltivatori e allevatori con cui abbiamo rapporti da moltissimi anni e che siamo orgogliosi di offrire a Venezia. Questa apertura per noi significa voler bene al nostro lavoro, alla nostra crescita, ai collaboratori, all'azienda e anche ai nostri ospiti, a cui ci rivolgiamo con una formula di accoglienza e con uno sforzo di bellezza che lasci un bel ricordo, una buona sensazione". Il Refettorio è una dichiarazione di radicalità. La radicalità di Majer che, fin dall'apertura del suo primo panificio nel sestiere di Santa Croce, ha deciso di percorrere la strada della qualità italiana, senza compromessi. E con questo secondo ristorante - il primo è sull'isola della Giudecca - Majer ha fatto un ulteriore passo in avanti perché, in fondo, un'alternativa non c'è.

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

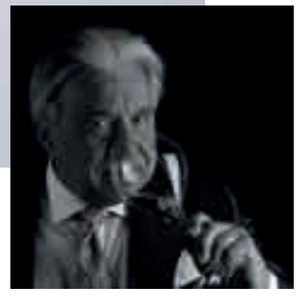
Montalcino - www.camigliano.it - info@camigliano.it

Risotto alloro, anguilla e caviale abbinato allo Champagne Encry Rosé

Questo piatto è stato creato da Guido Paternollo, chef del ristorante gastronomico Pellico 3 Milano, situato all'interno dell'albergo Park Hyatt Milano, esclusivo ed elegante 5 stelle lusso situato nel cuore del centro storico. Il palazzo che ospita l'hotel fu costruito tra il 1874 e il 1875 in contemporanea con la realizzazione della Galleria Vittorio Emanuele II.

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

La ristrutturazione dell'Hotel è stata effettuata dall'architetto Ed Tuttle e nel 2003 c'è stata la sua apertura. Si tratta di un albergo con stile moderno, innovativo e sofisticato, perfettamente inserito all'interno di un palazzo classico ottocentesco. Ho avuto la fortuna e il piacere di essere stato ospite dell'hotel alla sua apertura insieme al Grand Jury Europeen per importanti degustazioni di vino. In quell'occasione conobbi Simone Giorgi, che all'epoca era il restaurant manager, persona attenta che mi colpì subito per la sua professionalità, disponibilità e competenza. A distanza di anni e varie esperienze in altri importanti alberghi, Simone Giorgi da alcuni anni è tornato al Park Hyatt di Milano ma come direttore generale, cioè hotel manager. L'hotel ha 81 tra camere e suite di diverse dimensioni. A causa del covid l'hotel è stato completamente rinnovato. Veniamo adesso a parlare dello chef Guido Pertermollo, classe 1991, laureato in ingegneria, che decide di dedicarsi alla sua vera passione: la cucina. Nel 2015 lavora col pluristellato Enrico Bartolini, nel 2017 è a fianco di Alain Ducasse e Yannick Alleno, ma sogna di tornare in Italia, nella sua Milano. Da qui l'incontro con Simone Giorgi e la creazione del ristorante Pellico 3 Milano. Sono stato in questo splendido ristorante e ho scelto il piatto: "risotto alloro, Anguilla e Caviale",



In alto Enrico Baldin

A sinistra lo chef Guido Pertermollo, a destra l'hotel manager Simone Giorgi

al quale ho abbinato lo Champagne Encry Rosè Grand Cru, non millesimato, della Maison Vue Blanche Estelle Le Mesnil Sur Oger. Segue la ricetta del piatto per due persone.

Step 1. Ingredienti: 80 gr Alloro – 1 kg. Burro. Procedimento: sciogliere il burro e mettere in infusione l'alloro per almeno 2 ore.

Step 2: Salsa Teryiaki. Ingredienti: 150 gr. sakè; 200 gr. mirin; 150 gr. salsa di soia; 30 gr. zucchero Procedimento: flambare il sakè per fargli perdere l'alcol, aggiungere gli altri ingredienti e far ridurre.

Step 3. Ingredienti: anguilla affumicata. Procedimento: scottare in padella l'anguilla e terminare la cottura nella salsa teryiaki.

Impiattamento: tostare il riso in casseruola senza grassi, sfumare con vino bianco e continuare la cottura con brodo vegetale. Mantecare il riso con burro acido, burro all'alloro e parmigiano. Completare il piatto con tre pezzi d'anguilla, scorza di limone tagliata a "unghie" e caviale.

Veniamo all'abbinamento con lo Champagne Encry, prodotto da due italiani Nadia Nicoli ed Enrico Baldin, che sono riusciti ad acquisire dei vigneti e a produrre da diversi anni ottimi Champagnes. Conosco gli Champagnes di questa Maison avendo avuto il privilegio di fare sia la prima che l'ultima verticale, cioè la degustazione di diverse annate dello stesso champagne. Nelle verticali erano compresi anche Champagnes prodotti dal vecchio produttore. La differenza olfattiva e gustativa tra la vecchia proprietà e quella nuova è notevole. Si è passati da profumi di erbe di montagna e stalla a profumi minerali e fruttati. Il lavoro di Nadia ed Enrico è stato importante sia in vigna che in cantina, senza parlare del loro importante lavoro di immagine, etichette, capsule e confezioni, tutti di altissimo gusto. Lo Champagne da me scelto è composto per l'83% da Chardonnay e 17% da Pinot noir ed è prevalentemente relativo alla vendemmia 2017 con 46% di vini di riserva. Il dosaggio è 7/8gl. La presa di spuma è 2/2018 e la maturazione è per 36 mesi sui lieviti. L'alcol è 12,75%. L'acidità totale è 3,80 g/l., l'anidride solforosa è 50 mg/l, il ph è 3,10 e la fermentazione malolattica è stata parziale. L'annata 2017 è stata complicata. Il mese d'agosto è stato caldo e umido e ha creato non pochi problemi ai Pinot. La selezione delle uve in vendemmia è stata molto importante, per fortuna gli Chardonnay al contrario si sono dimostrati forti e potenti, andando a compensare le lievi carenze dei Pinot. Le uve provengono da Ambonnay, Bouzy e Verzenay per il Pinot nero e per lo Chardonnay da Avize, Oger e Le Mesnil sur Oger. Veniamo adesso a descrivere lo Champagne degustato.

MAISON VUE BLANCHE ESTELLE
ENCRY GRAND ROSÈ GRAND CRU

Risplende rosa salmone e ha bollicine abbastanza fini e numerose. Al naso emerge, in modo energico e intenso, il profumo di pietra focaia seguito dallo iodio, che mi ricorda l'acqua che bagna le ostriche appena aperte, il dolce dell'esterno del confetto, lampone macerato, lievi di zucchero filato, pepe bianco, pelle vegetale (è la pelle lavorata che tende al dolce del cuoio), lievi di chinotto per terminare con sussurri d'amaretto. Al palato la bollicina è fine e carezzevole. Sapori di fragola asprina e pompelmo rosa. Il corpo è medio delicato. Ricca è la mineralità, accompagnata alla copiosa freschezza con toni acidi che travolgono completamente la massa alcolica. Il vino è equilibrato e ha una lunga ma non lunghissima persistenza con finale di bitter, lampone e pompelmo rosa. **91/100**

Ho trovato che questo Champagne abbia sposato completamente il piatto, il sapore dell'anguilla è stato smorzato un pò dal sapore del pompelmo rosa dello Champagne. I sapori del piatto si sono compenetrati perfettamente coi sapori dello Champagne come in un puzzle. Provare per credere!

La Casa degli Spiriti

Sulla strada che porta a San Zeno di Montagna, in una cornice di rara bellezza naturale e con una splendida posizione panoramica che domina il lago di Garda e la valle dei Molini, si trova il suggestivo ristorante "La Casa degli Spiriti", da 26 anni specializzato nell'alta ristorazione.

DIMORA IDEALE PER FOOD LOVERS E MATRIMONI SUL LAGO DI GARDA

andrea cappelli

Risalente all'Ottocento e recentemente ristrutturata, La Casa degli Spiriti offre una cucina che spazia tra il ristorante gourmet e il bistrot, fino ad arrivare al wine bar, una passeggiata tra le rive del Garda e i boschi del Baldo alla scoperta degli aromi e profumi della terra veronese. In carta si trova l'essenza del territorio e dei prodotti locali, valorizzando al meglio le eccellenze del lago, da trovare sia nella formula dedicata ai food lovers sia al bistrot, in una mise più tradizionale. Un luogo e un'esperienza indimenticabile per provare la cucina firmata dallo chef e proprietario Federico Chignola, ai fornelli di uno dei ristoranti con la vista più affascinante del Lago di Garda. "Di facile comprensione, con grande ricerca e rispetto delle materie prime, ma innovativa nella designazione di nuovi equilibri e sempre alla ricerca di un'estetica nel piatto" è la cucina proposta, diret-

tamente dalle parole di chef Chignola. La proposta vuole valorizzare il meglio delle eccellenze del territorio: pochi ingredienti per piatto, dai sapori netti, precisi, ma dalla grande attenzione estetica della composizione. I cavalli di battaglia di chef Chignola sono: le Cappesante con salsa allo zafferano, chips di guanciale e amaranto e gli asparagi di Rivoli con zabaione al Parmigiano, jus di vitello e nocciole, tra gli antipasti; i paccheri alla pescatora e gli gnocchi di patate con fonduta al monte veronese e tartufo del Baldo, tra i primi piatti e la seppia arrostita con patate al formaggio di capra e salsa al nero e la coda di rospo con salsa di cime di rapa con acciughe e crumble di cipolle, tra i secondi piatti. Una ricca avventura gastronomica per farVi godere le prelibatezze di una cucina Mediterranea che segue il ritmo delle stagioni, dove l'origine è sempre la maniacale ricerca della migliore materia prima. Il ristorante gourmet "La Veranda", raffinato e prestigioso con menù à la carte, servizio elegante e un'atmosfera esclusiva è situato nella splendida veranda direttamente in giardino con superba panoramica del lago di Garda a 360° e sullo sfondo Verona, la città degli innamorati. Il ristorante bistrot "La Terrazza", ambiente informale ma chic, è situato invece su una bellissima balconata con superba vista del lago di Garda, dove poter gustare piatti tipici locali e della tradizione mediterranea con servizio vino al bicchiere. Premiata da Wine Spectator come una delle migliori Carta dei Vini in Italia, la cantina è il luogo del culto di Bacco, una prestigiosa raccolta di vini, sapientemente selezionati dal Sommelier di La Casa degli Spiriti, Lorenzo Chignola, che riposano in attesa di essere stappati pe la gioia dei clienti e che rappresentano il meglio della produzione vitivinicola locale, nazionale e d'oltralpe. I vini selezionati sono estremamente rari

La famiglia Chignola

e speciali, risalenti ad alcune tra le migliori annate degli ultimi 25 anni, e sono quindi i protagonisti indiscussi del percorso eno-gastronomico de La Casa degli Spiriti. Nell'angolo più trendy della terrazza si situa il wine bar caffè pasticceria "Lo Sky-Line", una pausa magica per potersi deliziare della squisita caffetteria, accompagnata da fragranti dolci e cremosi gelati preparati ogni giorno per i più sfiziosi dal pasticcere oppure per deliziarsi al tramonto con un aperitivo glamour creato dalle abili mani del barman. Ma col grande giardino, divani a baldacchino, chaise longue e area relax bucolica, immersa nel verde, il ristorante La Casa degli Spiriti si trasforma anche nel perfetto table mariage, con la possibilità di realizzare banchetti, ricevimenti e sposalizi con rito civile in loco o con rito religioso nelle chiese romaniche limitrofe al ristorante. La Casa degli Spiriti offre infatti ai suoi ospiti un'esperienza unica e indimenticabile che verte non solo su una proposta gastronomica d'eccellenza, ma anche sull'organizzazione completa dell'evento. La proposta, oltre a un menù esclusivo di sicuro effetto, comprensivo di selezionati vini del territorio, include delle iniziative che si adattano a ogni tipo di esigenza: dall'allestimento floreale secondo proprio gusto, alla scelta delle tovaglie di fiandra tra diversi accostamenti di colore, fino alla stampa dei menù per gli ospiti, il tutto curato e supervisionato dalla wedding planner della Casa, Sara Squarzoni. Novità assoluta degli ultimi anni anche la nuova Luxury Private Pool, che si trova in un'oasi incantata immersa nel bosco che avvolge il ristorante con una finestra naturale che riprende il panorama del Garda, perfetta non solo per i ricevimenti ma anche per trascorrere giornate di puro relax. E per fare del soggiorno a La Casa degli Spiriti un'esperienza unica, è possibile recarsi in loco anche utilizzando un elicottero. Il ristorante, infatti, vanta come uno dei suoi fiori all'occhiello la presenza di eliporto privato ubicato proprio all'interno della proprietà.

Alcuni piatti del ristorante: seppia arrosto, patate al formaggio di capra e salsa al nero; tartare di cavallo, maionese al curry alpino e Monte Stravecchio; riso carnaroli, rapa rossa, scampi e salsa yogurt; sarde in saòr

ChiantiBanca

GRUPPO BCC ICCREA

MUTUO PRIMA CASA *under 35*

il mutuo a tassi vantaggiosi

Tasso di interesse dedicato

Rate “leggere” di soli interessi per il primo anno

Tutte le soluzioni di tasso

Copertura dell’intero valore dell’immobile

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale del 02/10/2023 valido fino al 31/03/2024. Per le condizioni contrattuali dei prodotti indicati si rinvia alla documentazione informativa disponibile presso tutte le filiali e nella sezione Trasparenza del sito **www.chiantibanca.it**.

Triglie con spinaci
SALTATE CON GRANCHIO REALE E ALBICOCCHE IN AGRODOLCE, TARTARE DI MELANZANE

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

Questo piacevole piatto viene proposto dal ristorante "Zass" dell'Hotel Il San Pietro di Positano Relais & Chateaux in Costiera Amalfitana, hotel 5 stelle lusso, location unica al mondo. Zass è il nuovo ristorante stellato che ha preso il posto del ristorante "il San Pietro", dopo una fase di progettazione tecnica durata due anni.

Il ristorante ospita 120 persone. Una sala di 70 metri unisce la hall al ristorante offrendo una stupenda vista sul borgo di Vettica Maggiore a Praiano. La sala principale è di circa 300 metri quadrati e la pavimentazione è composta da 51.300 pezzi di cotto napoletano di Ogliara. Il logo dell'Hotel è la rappresentazione di 2 delfini uniti dalla chiave di San Pietro. Tutto il ricco e vario arredamento ha una sua interessante storia. È un posto magico e unico. Carlino Cinque è stato il fondatore dell'hotel, rivisto negli anni dal nipote Vito Cinque. Lo chef del ristorante è Alois Vanlangenaeker, che ha come obiettivo il lavoro di valorizzare il prodotto all'origine nel rispetto degli ingredienti. La maggior parte dei prodotti utilizzati dalla squadra di cucina, composta da 32 elementi, provengono dagli orti biologici dell'albergo o da coltivatori e fornitori locali. Il capo sommelier/wine buyer è Salvatore Marrone che ha creato una cantina con etichette di vini sia nazionali che internazionali per un totale di 15.000 bottiglie. Veniamo adesso al piatto "triglie con spinaci saltate con granchio reale e albicocche in agrodolce, tartare di melanzane abbinato al vino Trebbiano d'Abruzzo, annata 2016, dell'Azienda Valentini.

La splendida vista panoramica de Il San Pietro di Positano

Filetti di triglie con spinaci spadellati con spicchio d'aglio tolto e albicocche in agrodolce a purea

Ingredienti: 450 gr. di albicocche; 15 gr. di aceto; 6 gr. di zenzero; 60 gr. di zucchero di canna; 3 gr. di sale – ridurre a 350 gr. di peso e conservare – Salsa: 140 gr. di zuppa di pesce fresco; 20 gr. di olio; 20 gr. di vino bianco; 100 gr. di succo di vongole; succo di lime; 20 gr. di crema di mandorle.
Zuppetta finale: 250 gr. di base; 40 gr. di succo di vongole; 10 gr. di crema di mandorle; 20 gr. di olio; succo d'arancia; zafferano; succo di lime; ridurre e montare con burro; granchio reale all'insalata.
Tartare di melanzane: 1 scalogno tagliato a tocchetti e lavare per una volta in acqua fredda e conservare; 4 melanzane (melanzane pane, viola); 1 aglio. Lardare le melanzane prima, cuocere nel forno per pizza; 4 foglie di basilico; 4 petali di pomodori confit; 5 piccoli capperi; 2 filetti d'acciuga; 1-1/2 dl. di olio di oliva.
Melanzane in carta argentata con olio e uno spicchio d'aglio sbianchito. Infornare in forno per pizza per circa un'ora (lasciare le melanzane intere); separare la polpa delle melanzane dalla pelle e tritare al coltello (non mettere l'aglio), conservare anche la pelle di una melan-

Lo chef Alois Vanlangenaeker

zana e tagliare a brunoise. Mischiare col primo; sciogliere i due filetti d'acciuga in poco olio, aggiungere quindi fuori dal fuoco le melanzane, l'olio e il resto degli ingredienti, aggiungere un po' di aceto rosso, sale e pepe; tagliare lo scalogno a tocchetti e conservare, aggiungere all'ultimo momento la tartare di melanzane; tagliare i pomodori confit a tocchetti e le foglie di basilico a la julienne.

Vengo adesso a parlare dell'azienda agricola Valentini, un'azienda di nicchia che produce solo i vini quando Francesco Paolo, figlio di Edoardo, decide che un vino sia degno d'essere messo in commercio. L'azienda si trova a Loreto Aprutino in provincia di Pescara. I Valentini sono una famiglia nobile, originaria della Spagna che risiede in loco dal Seicento. La produzione di vino, olio e grano risale a quel periodo. I discendenti fino a oggi si sono occupati della conduzione della tenuta. All'inizio del Novecento è stato Edoardo a occuparsi dell'azienda e in particolare di fare vini d'alta qualità. Edoardo giustamente sosteneva che in cantina si deve svolgere un lavoro naturale senza interventi chimici, lieviti selezionati e controlli esasperati. Seguace del filosofo greco Socrate, che sosteneva: "Guardo e lascio che madre natura faccia il suo corso, esiste già tutto, bisogna solo farlo emergere". Il vitigno principe coltivato nell'azienda è il Trebbiano, presente in queste terre da più di mille anni. I vini prodotti sono il Trebbiano d'Abruzzo, il Montepulciano d'Abruzzo e il Cerasuolo d'Abruzzo. L'azienda coltiva 70 ettari di vigne, ma mette in commercio complessivamente solo 50.000 bottiglie all'anno per ottenere e proporre solo il meglio della qualità dei vini. L'azienda esce coi vini quando c'è la qualità voluta, altrimenti viene saltata l'annata. Accade anche come per il Trebbiano 2010 che, al momento della vendita, non era pronto e pertanto è stato fatto uscire un anno dopo l'uscita del Trebbiano 2011. Riuscire ad avere questi deliziosi vini è piuttosto difficile poiché sono richiesti in tutto il mondo. Veniamo adesso a parlare del vino da me scelto per questo piatto

AZIENDA AGRICOLA VALENTINI
TREBBIANO D'ABRUZZO
annata 2016
(Uvaggio: 100% Trebbiano)

Color giallo paglierino con sfumature dorate. Dal bicchiere (da Pinot nero) s'innalzano intensi profumi speziati di pepe bianco, noce moscata e chiodi di garofano. Il lungo percorso olfattivo prosegue con note di menta, eucalipto, polpa bianca della pesca, minerali di pietra focaia, grafite, tabacco biondo della Virginia e tabacco da pipa "clan", guscio della mandorla, fragolina di bosco, floreali di calle matura, ginestra e camomilla. L'esame olfattivo si chiude con ricordi di vaniglia, melone bianco e amido del tessuto cotone. Al palato è sapido e minerale e ha un corpo medio. Sapori agrumati di limone e scorza di limone. Vino ben equilibrato con la freschezza, mineralità e sapidità che dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e pompelmo giallo. **93/100**

Ho scelto questo vino perché, a mio avviso, si sposa perfettamente con questo saporito piatto. La nota agrumata e minerale del vino crea un unisono col piatto, entrambi si compenetrano l'uno con l'altro, il vino esaltando il piatto, i suoi sapori e viceversa.

MILANO, A DUE PASSI DALLA SCALA
E DAL DUOMO LA CUCINA CONTEMPORANEA
DALLE FORTI RADICI ROMANE DE

Il Marchese
osteria, mercato e liquori

Le distanze tra la Città eterna e Milano si assottigliano nel segno di un'autenticità culinaria romana contemporanea ispirata alla tradizione che non dimentica gli inni gastronomici più veraci.

michele dreassi

Il progetto vede protagonista il ristorante e cocktail bar "Il Marchese – Osteria, Mercato e Liquori", che approda nella città meneghina a quattro anni dall'apertura romana per esportare tutta la travolgente allure di un locale ispirato al famoso film "Il Marchese del Grillo", diretto da Mario Monicelli e magistralmente interpretato da Alberto Sordi. Secondo in ordine temporale, il nuovo locale non vuole essere certo da meno rispetto al "gemello" di via Ripetta a Roma, insegna di successo che ha ricevuto il plauso, dopo aver-

Lorenzo Renzi e Davide Solari

lo visitato, di due clienti speciali come la First Lady Jill Biden e la Première Dame Brigitte Macron. L'obiettivo di questa osteria elegante e accogliente è conquistare a colpi di golosa amatriciana e ottimi cocktail il cuore dei milanesi, spalancando loro le porte del travolgente "mondo" del Marchese, raffinato e verace nello stesso tempo, come nella Roma papalina e popolana del film. È la sfida che muove, carichi di passione ed entusiasmo, Davide Solari e Lorenzo Renzi, romani doc e già proprietari appunto dell'indirizzo capitolino, con un'amicizia nata sui banchi di scuola: i 2 imprenditori, esportando il brand dal prezioso palazzo ottocentesco nel centro storico della Città eterna, hanno iniziato così la nuova avventura nelle vicinanze del Teatro alla Scala, alle porte di Brera. "Una grande passione ci ha accompagnato nel costruire questo nuovo spazio vocato alla sana, genuina e conviviale socialità e ci ha consentito di raggiungere questo entusiasmante traguardo dell'apertura in una città stimolante ed eclettica come Milano – avevano spiegato Davide e Lorenzo in occasione dell'opening – dov'è possibile trovare l'ambiente giusto per sentirsi come a casa, all'insegna della buona tavola e dell'allegria. L'ambiente è ampio, 700 metri quadrati al piano strada più altri 200 nella zona magazzino, e fa parte di un contesto storico. Il Marchese Milano si trova all'interno di un palazzo dei primi del Novecento di stile neoclassico, decorato con marmi milanesi di grande pregio, tra colonne e pavimenti antichi. Il design si fonda su un intervento conservativo ma, al tempo stesso, ispirato alle ambientazioni di un film di un'altra epoca storica e che fa rivivere, nelle tessiture e nei materiali, i particolari scenografici della pellicola, dagli abiti del famoso Marchese del Grillo, con i suoi velluti e le tinte pastello, i colori del suo panciotto, agli arredi del suo palazzo, dominati dal vetro e dall'ottone, come da quadri antichi. In contrapposizione, non manca nei dettagli decorativi la parte più povera e più vera dell'osteria frequentata dal popolo, rappresentata da elementi come il legno grezzo e dall'aspetto volutamente decadente delle pareti. Varcare la soglia de Il Marchese, infatti, vuol dire immergersi innanzitutto nei fasti e nell'opulenza della Roma dei primi anni dell'Ottocento, tra preziosi stucchi e sofisticati arredi: i décor strizzano l'occhio agli ambienti lussuosi tipici della nobiltà dell'epoca, proprio di quel "Marchese", caustico aristocratico, che vive nel lusso pur non disdegnando bettole e osterie con il suo alter ego carbonaro, nonché guardia nobile di Papa Pio VII". E anche il ristorante milanese omaggia le locande, tra tavoli di legno fatti a mano e sedie di fattura artigianale: il risultato è un salotto enogastronomico dall'allure francese, al contempo elegante e autentico, che si differenzia da quello romano per offrire anche serate con musica live di sottofondo, per un piccolo e prezioso "ristorante nel ristorante" (con cucina e cocktail bar, oltre a uno chef e un barman a disposizione) e un'ulteriore grande sala con affaccio su strada, da riservare per eventi e occasioni speciali. Un salotto enogastronomico urbano, dunque, che accoglie i milanesi nei suoi spazi raffinati dal lunedì alla domenica, dalle ore 12:30 alle ore 02:00, rendendosi luogo d'elezione per qualunque occasione, dall'aperitivo del pranzo fino al dopo cena, divenendo all'occorrenza uno spazio perfetto per ogni tipologia di evento.

UNO DEI GIOIELLI DI Giulio Gambelli

Ricordo quando tempo fa Andrea Cecchi mi telefonò e mi disse, tutto concitato, che la sua famiglia aveva acquistato dalla famiglia Lucherini Bandini, l'azienda Villa Rosa, nota per produrre vini fini, eleganti e di grande charme, come Giulio Gambelli era uso fare in questa realtà.

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

Villa Rosa è ubicata tra le colline di Castellina in Chianti per un'estensione di 126 ettari, di cui 30 a vigneto e 15 a oliveto. I terreni sono calcarei a matrice argillosa, caratterizzati da profili eterogenei che uniscono la roccia di tipo alberese in galestri scistosi. Il Chianti Classico Villa Rosa Gran selezione viene prodotto nel vigneto "Casetto" su un terreno a matrice calcarea scistosa del cretaceo, detto galestro. L'azienda si trova all'interno di una delle più grandi cipressete europee. I vigneti hanno un'altitudine che va dai 255 ai 425 metri slm dove la famiglia Lucherini Bandini ha coltivato il Chianti Classico per 70 anni, periodo in cui è stata la proprietaria. Si dice che in questi vigneti il Chianti Classico ci è stato prodotto da sempre. E' l'anno 1716 quello di nascita del Chianti Classico. La famiglia Cecchi vuol mantenere la filosofia di chi li ha preceduti, cioè coltivare solo uve Sangiovese vinificando due soli vini, un Chianti Classico docg e il Chianti Classico Gran Selezione Docg. Ricordo quando nel 2015 andai per la prima volta con amici a trovare Andrea Cecchi a Castellina in Chianti e in quell'occasione assaggiai il Gran Selezione 2015. Rimasi folgorato nell'assaggiarlo perché sentii un vino fine, elegante e ben strutturato. Normalmente il Villa Ro-

sa è un vino delicato e non potente. Quel 2015 invece aveva anche particolare struttura, dovuta all'annata. In quell'occasione facemmo una verticale del vino Coevo e ricordo che la 2015 mi colpì particolarmente e la giudicai la miglior annata di Coevo mai fatta fino a quel momento. La prima annata di produzione del Coevo è stata la 2007. L'evento è stato organizzato, per volere di Andrea Cecchi con l'importante ausilio di Gianni Mercatali dello Studio Mercatali s.r.l. La verticale è stata tenuta dal dottor Andrea Cecchi, amministratore delegato delle Tenute Famiglia Cecchi, dal dottor Giovanni Zerini, responsabile agronomo del Chianti Classico Villa Cerna e Villa Rosa, dalla dottoressa Miria Bracali, direttore della produzione e responsabile enologo di tutto il gruppo Cecchi e dal dottor Luca Guiggiani, responsabile di Tenuta Villa Rosa. La Dottoressa Bracali, per la degustazione, ha deciso di partire dall'annata più giovane per arrivare alla più vecchia. Io normalmente per i vini rossi inizio dal vino più vecchio e risalgo al più giovane perché il vino più giovane è più irruento, ha i tannini un pò più vivaci come pure la freschezza. Veniamo adesso a descrivere i vini della verticale, dal più giovane al più vecchio, facendo una premessa sui tannini. 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 essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

VILLA ROSA, GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG
annata 2019
La stagione 2019 ha avuto condizioni climatiche regolari con inverno asciutto e freddo. Primavera fresca e piovosa. Giugno è stato un pò piovoso e ha permesso una perfetta crescita delle vegetazioni e dei grappoli. Da agosto a ottobre le condizioni climatiche sono state ottime, permettendo al Sangiovese di maturare in modo perfetto. Il vino è stato affinato in tonneaux per 18 mesi, 12 mesi in cemento e 6 mesi in bottiglia. Le bottiglie prodotte sono state 6.600. Bel rosso rubino trasparente. L'olfatto scandisce profumi di ciliegia, menta, eucalipto, paglia, lampone, pepe nero, noce moscata, violetta, rosmarino, salvia, mandorla interna del confetto, sapone di Marisiglia per terminare con sussurri di prugna secca, fieno e clorofilla. Sotto il profilo gustativo il corpo è medio, delicato, sufficiente, fine ed elegante. Piacevole sapidità e mineralità. Vino ben equilibrato, grazie alla piacevole freschezza che, insieme alla mineralità e ai tannini, dominano completamente la massa alcolica. I tannini sono abbastanza larghi (5/6), dolci, molto fini e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Naso ricco e vario e palato fine ed elegante, manca forse un pochino di struttura. **95/100**

VILLA ROSA, GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG
annata 2018
Condizioni climatiche: inverno regolare, mentre a maggio ci sono state piogge frequenti e temperature leggermente inferiori all'usuale. L'estate è stata calda e asciutta, facendo maturare in modo ottimale le uve. L'affinamento si è svolto come per il 2019. Le bottiglie prodotte sono state solamente 2.700. Rosso granato chiaro trasparente. Espressione olfattiva con sentori di more di rovo, ciliegia, menta, eucalipto, paglia, lievi di smalto per le unghie, nocciolina e caramella dura al lampone. All'assaggio rivela un'acidità spiccata (più di quella del 2019). Il corpo è medio. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **92/100**

VILLA ROSA, GRAN SELEZIONE CHIANTI CLASSICO DOCG
annata 2017
Andamento stagionale: inverno e primavera sono stati miti, anticipando il germogliamento. Alla fine d'aprile c'è stato un abbassamento delle temperature, che hanno ridotto un pò la produzione. L'estate è stata asciutta, accompagnata da giornate soleggiate e emperature sopra la media. A settembre ci sono state delle pioggie che hanno riequilibrato il ciclo vegetativo della vite, permettendo una buona maturazione delle uve. L'affinamento si è svolto come per le annate 2019 e 2018. Veste rosso granato chiaro e trasparente. Al naso s'identificano profumi fini ed eleganti di ciliegia marasca nera, mandorla del confetto, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, paglia, caramella dura al lampone, lievi di fico secco nero, alloro, salvia, lievi di carruba, prugna secca e clorofilla. Al palato il corpo è medio sufficiente plus. Vino ben equilibrato con meno acidità rispetto al 2018. La massa alcolica è impercettibile grazie alla freschezza e ai tannini che la dominano. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), lievemente spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **92--/100**

VILLA ROSA, GRAN SELEZIONE
CHIANTI CLASSICO DOCG
annata 2016

Andamento stagionale: l'autunno e l'inverno sono stati miti e poco piovosi. La primavera ha avuto bel tempo e temperature mediamente fresche. L'estate fino alla fine d'agosto è stata calda e asciutta, ma senza eccessive punte di calore. I mesi della raccolta hanno avuto piogge alternate a lunghi periodi di sole e ventilazione che hanno fatto maturare perfettamente le uve. Affinamento 15 mesi in tonneaux, 2 mesi in cemento e un anno in bottiglia. Bottiglie prodotte 13.000. Color rosso rubino-granato trasparente. L'olfatto diffonde profumi di tè naturale, menta, eucalipto, ciliegia, mandorla del confetto, lampone, rosmarino, intensi d'alloro e salvia per terminare con ricordi della castagna bollita con finocchio selvatico. Al gusto ha corpo medio ed è sapido e minerale. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Sapore di castagna bollita, già sentita all'olfatto. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino, nel suo insieme, piacevole. **94/100**

VILLA ROSA, GRAN SELEZIONE
CHIANTI CLASSICO DOCG
annata 2015

Andamento stagionale: l'inverno è stato freddo e relativamente asciutto. La primavera ha avuto clima umido a marzo e aprile e asciutto a maggio e giugno. L'estate è stata calda con un luglio particolarmente caldo con perfette escursioni termiche tra giorno e notte. Ad agosto ha continuato a far caldo, ma ci sono state precipitazioni che hanno favorito l'ottimale maturazione delle uve. Affinamento come per il 2016. Bottiglie prodotte 13.000. Veste rosso rubino con lieve granato chiaro e trasparente. Dal bicchiere s'innalzano profumi di mela rossa, ciliegia, lampone, menta, eucalipto, mandorla e per finire si gode una piacevolissima rosa rossa. Sorso piacevole. L'acidità è ricca, ma accompagnata a un corpo ben presente. Sapori di ciliegia e lieve prugna secca. Vino ben equilibrato con freschezza e tannini che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca e lievi di pepe nero. Bellissimo vino! Ho molte aspettative sulla 2019 e la valutazione da me data allo stesso vino lo testimonia. **95/100**

Successivamente ci sono state fatte degustare l'annata 2020 di provenienza dalla botte e la 2021, proveniente dal cemento. A seguire la 2022 proveniente dal cemento e quella proveniente dalla botte. Si è trattato di assaggi per capire lo stato attuale dei vini con provenienze d'allevamento diverse. Gli assemblaggi definitivi seguiranno nel tempo. A seguire c'è stato un piacevole pranzo presso il ristorante "Foresteria Villa Cerna", dove abbiamo gustato fini piatti della tradizione toscana accompagnati ai piacevoli vini prodotti dalla Famiglia Cecchi.

Da sinistra: Dott. Giovanni Zerini, Dott.ssa Miria Bracali, Dott. Andrea Cecchi, Dott Luca Guiggiani

Da sinistra: Enzo Olivieri, Paolo Baracchino e Gaetano Gulli

CHAMPAGNE LES FERVINS DELLA MAISON BOULARD-BAUQUAIRE

“Le Fervins” è uno Champagne millesimato, importato in Italia da Gaetano Gulli con la sua società Relais & Terroirs s.r.l. Alcune settimane fa mi sono incontrato con Gaetano presso il ristorante “Caffè Centrale” di Camaiore per assaggiare lo Champagne “Les Fervins” annata 2017 della Maison Boulard-Bauquaire di Cormicy.

Quale posto migliore? Assaggiare questo Champagne per poi gustare una piacevole cena cucinata da Anna ed Enzo Olivieri nel loro accogliente ristorante. Questo Champagne è nato quasi casualmente, quando Christophe Boulard ha prestato aiuto a sua cugina, proprietaria di una parcella a Verzy e ha pensato di creare una nuova cuvée. La cugina di Christophe non commercializza bottiglie, ma vende le proprie uve a una Maison di Champagne. Christophe, con la sua Maison Boulard Bauquaire, che è classificata RM (recoltant manipolant), ha potuto acquistare, come da disciplinare, una quantità di uve pari al 5% delle bottiglie prodotte all’anno con potenziale massimo di produzione di 3.000 bottiglie. Christophe compera le uve provenienti dal vigneto “Les Fervins” e segue il vigneto insieme alla cugina, utilizzando il torchio rotondo tradizionale Coquard. Questa cuvée vede la sua prima uscita col millesimo 2017 e le bottiglie hanno avuto una permanenza sui lieviti per 48 mesi. Le bottiglie prodotte sono state solamente 300 con l’obiettivo di arrivare a 3.000. Le prossime annate che usciranno saranno la 2018 e poi la 2019. Ma veniamo alle mie note di degustazione.

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

MAISON BOULARD-BAUQUAIRE CHAMPAGNE GRAND CRU VERZY MILLÉSIME 2017
(uvaggio: 50% Chardonnay e 50% Pinot noir)

Parcelle “Le Fervins”, dove il suolo è calcareo. Il vino effettua sia la vinificazione alcolica che quella malolattica. Il dosaggio è 0,8 cl di liqueur. Il tappo è legato con la corda cosi detto “a l’ancienne”. Color giallo oro chiaro lucente con bollicine abbastanza fini e numerose. Dal bicchiere s’innalza un profumo intenso e piacevole d’ambra, seguito da note agrumate di bergamotto, lievi di miele, salmastro e iodio. Al palato ha bollicine abbastanza fini, il corpo è medio e il vino è sapido e minerale, mostrando un perfetto equilibrio gustativo con la mineralità, la sapidità e la freschezza, che dominano completamente la massa alcolica. Sapori d’incenso, dolci dell’esterno del confetto e miele millefiori. Lunga è la sua persistenza con finale di caramello, miele di castagno, tè naturale e bergamotto. Lunga è la sua persistenza gustativa. È uno Champagne piacevole, in bocca va più in larghezza che in profondità. **94/100**

L’importatore è Relais & Terroirs s.r.l. con sede a Lucca, via per Corte Ceci 319 - 55100 Lucca. Tel. 0039/3332693788 - mail: relaisterroirs@gmail.com

Le Langhe, UNA FAVOLA TUTTA ITALIANA

Era un pò di tempo che non andavo nelle Langhe. Ogni volta che ci vado, il panorama che mi circonda dona forti emozioni, Le colline sono piene di vigneti e di prima mattina, anche in primavera, ci sono le nebbioline che nascondono, in parte, le vigne e col loro diradarsi compare un paesaggio incantato.

L'amico avvocato Paolo Spiga, che vive a Torino, da me conosciuto anni fa all'estero durante le ferie d'agosto quando ero con mio figlio Andrea e mia moglie Sara, ha organizzato a maggio questa 3 giorni nelle Langhe. Abbiamo alloggiato presso la locanda del Pilone, su una collina di Alba, all'interno della tenuta del produttore Boroli. Durante questi giorni siano andati a pranzo e a cena presso alcuni ristoranti, tra cui quello della Locanda il Pilone, locale con una stella Michelin, il cui chef è il bravo Federico Gallo. Altro ristorante è stato la "Trattoria della Posta" a Monforte con cucina classica langarola, dotata anche di una piacevole cantina custodita dal giovane e bravo sommelier Mauro. Che dire poi della cena che abbiamo fatto al "Ciau del Tornavento", ristorante con una stella Michelin, il cui chef è Maurilio Garola. Ristorante dotato di una cantina degna d'attenzione con formati importanti di bottiglie di vino, particolarmente italiane. Abbiamo consumato un'ottima cena in questo ristorante moderno. Abbiamo bevuto benissimo, iniziando dallo Champagne brut Encry per poi gustarci un vino austriaco di Rudi Pichler, Ried Kollmutz Gruner Veltliner 2018, vino sapido, minerale, agrumato, fruttato e floreale. Il vino successivo è stato il Toscano Montevertine dell'azienda Montevertine annata 2015, annata che ha dato ai vini molta struttura senza incidere negativamente sull'eleganza. Abbiamo ultimato la nostra piacevole cena bevendo una fantastica marsala riserva Florio "Aegusa" annata 2001, vino con una ricca varietà di profumi di spezie, frutta candita e caramello. Tutti i vini della serata sono stati molto graditi, ma quest'ultimo è piaciuto di più a tutti per la complessità di profumi e sapori. Questo ristorante sicuramente ha una delle più importanti cantine italiane. Mi sia permesso di dire che niente ha a che vedere con quella dell'enoteca Pinchiorri di Firenze, che ha anche bottiglie di vino dell'Ottocento e un assortimento dei vini di Borgogna e Bordeaux molto invidiabili e difficili da trovare. Altro ristorante visitato è quello ubicato all'interno della cantina comunale di Castiglione Falletto, dove abbiamo mangiato e bevuto benissimo. Facendo un passo indietro, quando alcuni mesi mi ero sentito con Paolo, gli avevo detto che sarebbe stato interessante andare alla cantina Prunotto per degustare i loro vini, cantina di proprietà della famiglia Antinori, il cui direttore è Gianluca Torrengo, persona carina, preparata professionalmente e fortemente motivata. Sentito telefonicamente Gianluca, mi dava la sua disponibilità a riceverci il sabato mattina a Bussia presso una delle aziende Antinori, facente capo a Prunotto. Riferito ciò a Paolo, questi mi diceva che la sua compagna Viola Erdini, suo fratello Alberto e la sua compagna Giovanna Simone sarebbero stati felicissimi di fare quest'esperienza insieme a noi. Il sabato prestabilito siamo andati a Bussia da Gianluca, che ci ha accolti calorosamente insieme alla signora Tiziana Gallo, che si occupa dell'accoglienza e delle degustazioni. Gianluca ci ha fatto fare una panoramica dei vini più importanti prodotti dall'azienda. 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.

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

PRUNOTTO PIAN ROMUALDO BARBERA D'ALBA D.O.C.
annata 2021
Vino prodotto dal 1961 nei vigneti del comune di Monforte d'Alba, favoriti dalle escursioni termiche tra il giorno e la notte che danno al vino un'evidente freschezza e ricchezza aromatica. Rosso rubino-porpora trasparente. L'esame olfattivo mette in risalto i profumi di ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, castagna bollita con finocchio selvatico, dolci della parte esterna del confetto, tabacco biondo della Virginia, rosa rossa per terminare con sussurri di conserva di pomodoro. All'assaggio ha corpo medio e una copiosa acidità. Il vino è piuttosto equilibrato tra freschezza e alcol, mentre i tannini sono dolci, larghi (5/6--), inizialmente setosi per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89++/100**

PRUNOTTO BANSELLA NIZZA D.O.C.G.
annata 2020
L'area del Nizza è considerata la migliore per fare un'ottima Barbera. I terreni sono contraddistinti da venature di limo e sabbia. Veste rosso rubino e granato con bordo color cipolla rosa. Ventaglio olfattivo con profumi di cioccolata e menta (cioccolatino after eight), smalto di vernice ciliegia, pepe nero, noce moscata, episperma (dolce della pellolina della castagna bollita), chicchi di liquirizia e nel finale sentori di cuoio biondo. All'assaggio rivela un corpo medio sufficiente ed è abbastanza equilibrato. I tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'episperma. L'influenza del legno è un pò troppo evidente. **88/100**

PRUNOTTO OCCHETTI LANGHE D.O.C. NEBBIOLO
annata 2021
Vino prodotto sin dagli anni Settanta. Il suolo è composto da sabbie poco profonde stratificate con livelli ghiaiosi e interposizioni argillo-calcaree. Abito rosso mattone (il Nebbiolo non ha mai color viola). Al naso sono in evidenza profumi di pera coscia e ciliegia sotto spirito, seguiti da menta, eucalipto, smalto di vernice, rosa rossa, erbe medicinali e tabacco biondo della Virginia. All'esame gustativo rivela un corpo medio delicato, sufficiente. Vino con buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Sapore di pera coscia, che rimane durante la sua lunga persistenza aromatica intensa. **90/100**

PRUNOTTO SECONDINE BARBARESCO D.O.C.G.
annata 2020
La prima annata prodotta è stata la 2017. Le vigne sono ubicate nelle zone più vocate per la produzione del Barbaresco, ai piedi del paese Secondine, nella piccola valle che dal fiume Tanaro arriva a Moccagatta, passando per la conca del Pajé. Robe marrone chiaro trasparente. Dal bicchiere s'innalzano profumi floreali, menta, eucalipto, pera ruggine, dolci della pera coscia, dolce dell'esterno del confetto, tabacco biondo della Virginia, lievi di benzina, intensi di pastiglia Valda per terminare con soffi di naftalina. Assaggio piacevole, il vino ha corpo medio, delicato e ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale balsamico che ricorda la pastiglia Valda. Bella beva! **91/100**

PRUNOTTO BRIC TUROT BARBARESCO D.O.C.G.
annata 2020
I vigneti sono esposti in modo diverso perché dimorano su una collina (bricco in piemontese), la cui conformazione è varia. C'è anche una selezione clonale, mentre l'affinamento avviene in botti grandi di diversa capacità. Color marrone chiaro. Profumi floreali di terra, lievi di lavanda, menta, eucalipto, guscio di mandorla, lievi d'espisperma (pellolina della castagna bollita) per terminare con rimandi d'erbe medicinali. L'incontro gustativo svela un corpo medio e una piacevole sapidità. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza con quest'ultima che domina completamente la prima. I tannini dono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **92/100**

PRUNOTTO BUSSIA BAROLO D.O.C.G.
annata 2019
Le vigne si trovano su un bellissimo anfiteatro nella zona Bussia di Monforte d'Alba. Primo anno di produzione 1961. Le vigne sono tutte esposte da sud-ovest a sud. Il vino viene affinato in botti grandi. Dal bicchiere traspare un rosso mattone chiaro. L'olfatto scandisce profumi di terra, inchiostro di china, lampone essiccato, chinotto, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), mela rossa, lievi d'episperma (dolce della pellolina della castagna bollita), radice di rabarbaro per finire con sussurri di finocchio selvatico secco bollito. L'incontro gustativo evidenzia un corpo medio e un ottimo equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono

La cantina del ristorante "Ciau del Tornavento"

Da sinistra: Paolo Baracchino, Tiziana Gallo, Gianluca Torrengo, Paolo Spiga, Alberto Spiga, Sara Baracchino, Viola Erdini e Giovanna Simone

dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di radice di rabarbaro, accompagnata da una nota lievemente dolce. **94/100**

PRUNOTTO CERRETTA
BAROLO D.O.C.G.
annata 2019

La prima annata di produzione è stata la 2017. Il vigneto si trova nella zona di Serralunga. Le vigne sono esposte in modo eterogeneo, mentre l'affinamento avviene in botti grandi. Abito mattone chiaro. Profilo olfattivo vario con profumi di mela cotta, menta, eucalipto, lievi d'inchiostro di china, erbe medicinali, lievi d'episperma, idrolitina (polvere utilizzata per rendere gassata l'acqua naturale) e sella di cuoio. A bicchiere vuoto si sentono profumi di cioccolata amara e ciliegia un pò candita. Il corpo è medio, ma delicato e il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza con finale di tabacco biondo della Virginia e finocchio selvatico. **93/100**

PRUNOTTO MOSCONI
BAROLO D.O.C.G.
annata 2019

Le vigne sono su terra bianca e gli acini sono piccoli. Color mattone intenso. Profilo olfattivo con profumi di cuoio biondo, lievi di foglia di fico, menta, eucalipto, erbe medicinali, caramella mou al latte, lievi d'espisperma (pellolina della castagna bollita) per terminare con sussurri d'anice stellato. All'assaggio sfoggia un corpo medio ed è ben equilibrato con la massa alcolica dominata da freschezza e tannini, che sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale amarino, che ricorda il Chinotto. Vino fine ed elegante. **95/100**

PRUNOTTO VIGNA
COLONNELLO RISERVA
BUSSIA BAROLO D.O.C.G.
annata 2017

Vigna Colonnello è un vigneto di un ettaro che si trova nella zona di Monforte. I tannini sono vellutati ed esprime finezza ed eleganza, che trae origine dal suolo Tortoniano, caratterizzato da marme bluastre e la potenza tipica dei terreni serravalliani, che sono caratterizzati da un'alternanza di strati di marna argillosa e in misura minore di sabbia. I suoli risultano quindi limosi con una discreta percentuale d'argilla e sabbia decisamente calcarei. Gli acini vengono vendemmiati con una parte dei raspi. Dell'annata 2017 sono state prodotte 5.000 bottiglie. Veste color mattone trasparente. Esprime nuances di smalto di vernice, confettura di ciliegia, dolci dell'esterno del confetto, lievissima di trielina, lievi di pepe nero e noce moscata, pastiglia Valda, cuoio biondo. Il percorso olfattivo prosegue con note di mela rossa, lievi d'episperma, tabacco biondo della Virginia, panno caldo inamidato, vinacciolo schiacciato per terminare con ricordi di paglia. La cavità orale è appagata da un corpo medio e da un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino fine ed elegante, dotato di piacevole dolcezza. I tannini sono un pò asciuganti, probabilmente perché, essendo ancora giovane, si sentono i tannini dei raspi. Per mia esperienza, normalmente, perché non si sentano più i tannini un pò aggressivi dei raspi, il vino deve arrivare a una maturazione di diversi anni. **95/100**

Abbiamo ringraziato sia Gianluca che la signora Tiziana Gallo per la loro ospitalità e mi sono complimentato con Gianluca per i miglioramenti qualitativi dei vini. Gianluca ci attenderà a novembre per andare a mangiare insieme piatti al tartufo, dopo aver fatto un'importante verticale, Sono curioso, sinceramente di sapere quale sarà il vino della verticale (naturalmente dello stesso vino). Sarà un evento unico!

Effigi | C&P adver

ONOS

VIVEREDIVINO

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

“Les enfants du champagne”
PIED DANS L’EAU CON DOM PERIGNON

Per la prima volta i “Les Enfants du Champagne” hanno abbandonato, per questo evento, i ristoranti stellati e hanno preferito una serata “pied dans l’eau” al bagno ristorante “Il Rogiolo” di proprietà di Paolo e Beatrice Beltramini, una coppia tipicamente livornese per la loro ospitalità, cordialità e spontaneità. Il ristorante si trova sulla costa livornese, a Quercianella.

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

Il personale del ristorante è giovane, motivato, sorridente e cordiale. La struttura ha una piccola spiaggia con acqua di mare cristallina. Il ristorante ha anche un’ampia terrazza che ovviamente si affaccia sul mare. Ma la chicca è che c’è anche una piccola terrazza fronte mare, di uso esclusivo di Beatrice, che ci ha permesso di utilizzarla per la nostra cena dedicata al top di gamma dello champagne Dom Perignon. Paolo ci ha organizzato una serata perfetta con un sommelier professionista che ci ha coccolati per tutta la sera. All’inizio con degli stuzzichini abbiamo bevuto una magnum di Perrier Jouet blanc de blancs non millesimato in versione magnum, strepitosa! Alla serata erano presenti Leo Damiani, Vincenzo Tardini (enfant supplente), Valerio Melarini, Orazio Vagnozzi e il sottoscritto. Assenti sono stati, per loro sfortuna, Roberto Schneuwly e Stefano Azzolari. Eravamo tutti felici di stare insieme all’amico Paolo Beltramini e a Beatrice, nonostante che il loro ristorante fosse al completo. Ci hanno fatto compagnia durante la nostra cena degustazione a base di pesce. Per ogni Champagne ci è stata servita una portata di cibo diversa e perfettamente abbinata al nettare che stavamo bevendo. Alcuni di noi hanno dormito al Grand Hotel Palazzo di Livorno, davanti alla famosa “Terrazza Mascagni”, sul viale Italia, orgoglio dei Livornesi. Il giorno dopo Valerio, Orazio e io siamo tornati da Paolo e Beatrice per fare un bagno e pranzare con degli Champagnes portati da Valerio e da me. Mentre prendevo il sole su un lettino, dopo aver fatto un bagno rinfrescante, mi sono sentito chiamare, mi sono girato e con mia grande sorpresa ho visto due cari amici Susanna e Sergio Tofani che, incuriositi di quello che avevo detto loro sul bagno ristorante “Il Rogiolo”, erano venuti li per stare una giornata in relax. Abbiamo consumato un aperitivo insieme e abbiamo condiviso, durante il pranzo, gli Champagnes che avevamo portato. Ma ritorniamo alla sera prima, a questa serata dedicata ai “Dom Perignon”. Il servizio degli Champagnes è stato bendato, cioè non conoscevamo l’ordine di servizio e le bottiglie erano fasciate con carta alluminio, a eccezione della magnum di Perrier Jouet blanc de blancs, che non è stata oggetto di valutazione del gruppo, ma solo mia.

Paolo e Beatrice Beltramini

PERRIER JOUET BLANC DE BLANC, NON MILLESIMATO
in formato magnum
Veste giallo oro chiaro con bollicine fini e numerose. Dal bicchiere s'innalzano numerosi profumi tra i quali spiccano il limone, sapone di Marsiglia, pietra focaia, pepe bianco, tè naturale, iodio, mandorla grigliata salata, acqua di mare (parte interna bianca della buccia di cocomero e melone bianco), caramella dura al limone per terminare con soffi di gesso. Al palato ha bollicine fini ed è sapido, minerale con sapore di limone e scorza di limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con acidità spiccata che, insieme alla mineralità, domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di miele d'acacia e della parte bianca della buccia interna del pompelmo giallo. Bottiglia sorprendente! **93/100**

DOM PERIGNON VINTAGE 2004 PLENITUDE 2
Risplende giallo oro e ha bollicine fini e numerose. Naso ricco e vario con profumi di limone, cuoio fresco biondo, tè al limone, burro di noccioline, guscio della mandorla, iodio, dolce dell'esterno del confetto, pietra focaia, vaniglia e anice stellato. Finisce il percorso olfattivo con sentori di fiori bianchi. Al palato si percepisce un corpo medio. Le bollicine sono fini e abbastanza delicate. Sapori di limone, tostatura del legno e pop corn. Vino ben equilibrato con la massa alcolica messa a tacere freschezza e acidità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e legno. **93/100**

DOM PERIGNON VINTAGE 2003 PLENITUDE 2
Veste giallo oro lucente con bollicine finissime e numerose. Mix olfattivo con profumi intensi di vaniglia, seguiti da pietra focaia, miele, guscio di mandorla, dolci dell'esterno del confetto, tè naturale e fiori bianchi. All'assaggio rivela un corpo medio, bollicine fini e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa con un finale lievemente amarognolo. Ricordo che, quando uscì sul mercato, il 2003 normale mi deluse abbastanza per la sua poca persistenza. **92/100**

DOM PERIGNON VINTAGE 2002 PLENITUDE 2
Traspare giallo oro paglierino lucente. Dal calice s'innalzano profumi d'ambra, nocciolina, vaniglia, dolci dell'esterno del confetto, cuoio biondo, iodio, pietra focaia, tè al limone, acqua di mare (melone bianco), banana matura e un buon equilibrio gustativo, infatti freschezza e mineralità dominano la massa alcolica. Vino sapido e minerale con lunga persistenza aromatica intensa. Finale con ricordi di limone. **94/100**

DOM PERIGNON VINTAGE 1998
Color giallo oro lucente con bollicine fini e numerose. Lo scrigno olfattivo diffonde profumi intensi di banana matura, seguiti da iodio, pietra focaia, pepe bianco, incenso, mele cotte con cannella e chiodi di garofano per terminare con carezze di pasta di mandorla. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino ben equilibrato, grazie anche alla generosa freschezza. Sapore di mela cotta. Lunga è la sua persistenza gustativa. Il P2 1998 ha un'altra marcia, ricordo di avergli dato 100/100. Questo '98 l'ho trovato molto maturo al naso. **95/100**

DOM PERIGNON OENOTHÉQUE 1996
Giallo paglierino con riflessi oro lucente. Profumi di melone bianco, lievi di boisé, fungo champignon, vaniglia, pietra focaia e limone. Al palato le bollicine sono fini e il vino ha acidità in evidenza, corpo medio ed è sapido e minerale. Vino perfettamente equilibrato con lieve sapore boisè, Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'intenso limone e lieve legno. **97/100**

DOM PERIGNON VINTAGE 1995
Color giallo oro e bollicine finissime e numerose. Al naso ha profumi d'acqua di rose, bacca di ginepro, intensi di pietra focaia e limone. Assaggio piacevole con bollicine fini. Vino perfettamente equilibrato con freschezza e mineralità che dominano completamente la massa alcolica. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di guscio di mandorla. **96/100**

DOM PERIGNON OENOTHÉQUE VINTAGE 1990
Manto giallo oro quasi lievemente aranciato con bollicine fini e numerose. Olfatto ricco e vario con profumi di banana matura, mela renetta abbastanza matura (mi ha ricordato un pò il Calvados), floreali, bacca di ginepro, vaniglia, ruggine, miele, pera ruggine per terminare con soffi di fungo champignon. Assaggio piacevole, il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. Sapore di miele e di giuggiola matura. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele di castagno. **95/100**

Al termine di questa piacevole degustazione cena, Paolo è comparso con in mano una splendida bottiglia di Solaia 2015, alla quale, tempo prima, avevo assegnato un meritatissimo 100/100. Tutti eravamo felici di aver trascorso insieme in questo bellissimo contesto un'entusiasmante serata al ristorante "Il Rogiolo".

APPROFONDIMENTI DI VALERIO MEARINI SULLE DIVERSE TIPOLOGIE DI DOM PERIGNON

Appassionato di vino, ma soprattutto amando e bevendo Champagne, devo ammettere che per me l'etichetta più affascinante di tutte è Dom Perignon, la classica, la prima prodotta, quella iconica che tutti conoscono ovvero quella di color verde a forma di scudetto con la scritta centrale in corsivo "Champagne Dom Pérignon Vintage", la cornice di foglie di vite e uva e in alto in etichetta, ben visibile, scritto in stampatello, il nome del brand della Maison proprietaria del vino, cioè " Moet Chandon à Epernay – fondée en 1743". La prima annata prodotta fu nel 1921 da uve Pinot nero e Chardonnay in parti uguali, provenienti dai vigneti migliori dei villaggi premier e grand crus di tutto il comprensorio champenois, con 6 anni di rifermentazione sui lieviti. L'anno 1936 è stato quello della sua prima commercializzazione. Oggi la produzione dello Champagne Dom Perignon è una visione fedele alla linea, un'armonia giocata sui valori estetici e sensoriali: precisione e intensità. Il suo assemblaggio è un perfetto equilibrio d'uve bianche e nere, percentuali oscillanti dal 45 e 55% di una sola vendemmia, un millesimato, una cuvée di un solo anno che matura sulle sue fecce per un minimo di 8 anni. La Maison Moet & Chandon, circa alla fine dello scorso millennio, decise di cambiare la scritta posizionata in alto sull'etichetta con la dicitura: "Dom Pierre Perignon – Hautvillers Apptd 1668". Omaggio della proprietà al monaco Dom Pierre, uomo audace e lungimirante che fece della sua vita una scelta "divina", produrre il vino migliore del mondo. Profondamente ispirata, la sua visione rivoluziona il settore enologico con standard che ancor oggi restano al centro della produzione dello Champagne. E l'eredità di Dom Perignon continua a ispirare la visione della Maison. Furono infatti le annate 2000 e 2002 a esordire con questa dicitura e con le annate 2004 e 2006 la Maison cambia ancora, se di poco, la scritta in alto, sempre tenendo ben in evidenza il nome del monaco, cioè "Dom Perignon Millesimè Altum Villare". Ancor oggi tutte le etichette riportano definitivamente questa dicitura. Negli anni a seguire,debutta in commercio un nuovo Champagne dal nome "Dom Perignon Oenotheque" con l'etichetta sempre a forma di scudetto, si presenta però di color verde scuro e corona di foglie e una di colore oro. Questa creazione è frutto di un esperimento voluto dallo chef de cave Richard Geoffroy, personaggio fondamentale della produzione del DP moderno, che dà vita alla nascita di un vino prodotto solo in annate eccezionali con permanenza sui lieviti superiore al vintage, si parla inizialmente di 12/15 anni di fermentazione in cantina, quindi un vino elevato senza fretta, fino a raggiungere un vortice di superiorità e pienezza d'espressioni tattili. La prima a uscire fu la 1990 poi la 1992 e la 1993, anche in versione rosé. Nel 2012 uscì, per pochi fortunati, una tripletta di annate Oenotheque memorabili – 1959, 1961 e 1964 – con 30/40 anni di stazionamento in cantina a fermentare. La vera svolta della storia qualitativa del vino

Da sinistra: Marco Maffei, Maurizio Tarquini, Paolo Beltramini, Valerio Mearini, Paolo Baracchino, Leo Damiani, Orazio Vagnozzi

DP e le sue mitiche etichette avvenne qualche anno dopo. La proprietà, sicura del successo di Dom Perignon OEnotheque, mette sul mercato famose annate come la 1995 e la 1996, bottiglie superlative, infatti le etichette sono diverse dalle precedenti, di color nero con corona argento, sempre con la scritta Oenotheque, detto in gergo francese dagli appassionati "deuxieme sortie", seconda uscita. Poi ancora annate come DP OEnotheque 1969, 1970, 1971 e 1985, prodotte in quantità limitatissime e rare da acquistare. Ricordo di aver visto dal vero una di queste bottiglie, bellissima, Oenotheque 1970, dallo scudetto nero scuro su corona di vite oro con confezione dorata. L'ultima annata di Dom Perignon Oenotheque prodotta è stata la 1998, "troisieme sortie". Col termine "Plenitude" è storia recente la conferma della qualità, pienezza, compattezza e superiorità di un vino Champagne che sosta così tanto in bottiglia. Dom Perignon P2 con un'elevazione prolungata raggiunge un'espressione aumentata. Dopo 15/18 anni nel buio della cantina, il vino è ancor più espansivo, la sua attività interiore è energia autentica. La prima annata è la DP P2 1998 poi la DP P2 1995 con etichetta di color grigio chiaro su corona nera non riporta la scritta P2 sull'etichetta, ma solo sul collo della bottiglia. Le ultime versioni di Dom Perignon P2 sono le vendemmie 2002, 2003 e la 2004, che presentano lo scudetto grigio scuro su corona nera con scritta centrale di color oro Lo scudetto P3 è di una bellezza ammaliante, una scultura di materiale metallico spesso qualche millimetro, tutta l'etichetta è di color oro. Il vino è così incredibilmente unico, dopo trent'anni in cantina teso a procreare ricchezza gustativa, tale da essere gustato da pochi eletti, un piacere e un'emozione il cui costo è di circa 3.000 euro.

Pandolfini
CASA D'ASTE
dal 1924
CASA D'ASTE
DAL 1924
RICERCA.
VALORE.
ESPERIENZA.
MONTRACHET
2015
2005
ASTA VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE
APRILE 2024
PANDOLFINI.COM
FIRENZE • MILANO • ROMA

La vitis vinifera franca di piede è la specie più resistente alla siccità

DOVE VA LA VITICOLTURA

di mario fregoni

Presidente onorario OIV

Gli esperti prevedono che le emissioni di anidride carbonica continueranno a crescere inducendo la desertificazione di vaste aree geografiche a causa della siccità. Per quanto concerne la vite, occorre richiamare che si tratta di una pianta poco esigente d'acqua e che per 8.000 anni (sino all'arrivo della fillossera a fine Ottocento) la sua coltivazione è stata condotta senza irrigazione,in quanto era franca di piede.

. La Vitis vinifera, specie coltivata per il 99% nel mondo, è una pianta molto resistente alla siccità, alla salinità e al calcare. Al contrario, la resistenza alla siccità delle specie americane utilizzate per costituire i portinnesti è molto inferiore (es. Vitis riparia) o più basso (Vitis rupestris, ecc...) rispetto alla Vitis vinifera. La minor resistenza alla siccità delle viti innestate si manifesta anche tramite il diverso vigore, perché si formano piante più espanse nonché più produttive e quindi più dissipatrici d'acqua tramite la traspirazione, quando il portinnesto è americano. Sono queste le ragioni principali dell'introduzione dell'irrigazione dei vigneti, estesasi dopo la Seconda Guerra Mondiale. Nonostante la forte riduzione della superficie mondiale dell'ultimo secolo, ridottasi da circa 10 milioni di ettari a 7 milioni, la produzione è addirittura aumentata. L'esempio più eclatante è quello della Spagna che, dopo avere soppresso il divieto dell'irrigazione dei vigneti, è passata da 20 a 40 milioni di ettolitri annui, pur riducendo la superficie di 2/3. In Italia si proibisce l'irrigazione di forzatura (senza indicare i volumi) per una parte dei vini a denominazione d'origine. Per risparmiare acqua bisognerebbe ritornare alla vite franca di piede e ad alberello, che sin dall'epoca greca non sono mai stati irrigate. Nel mondo esistono ancora alcuni milioni di ettari di vigneti franchi di piede - come in Cile e altri Paesi dell'America Latina,in Cina, in Italia, ecc... - coltivati in terreni d'origine vulcanica o sabbiosi, a pH acido (Sardegna) oppure nei Paesi a clima invernale molto freddo, nei quali la fillossera non si riproduce. Gli ibridi produttori diretti fra la Vitis vinifera e le specie americane non sono generalmente resistenti alla siccità. La vite innestata va altresì soggetta al rigetto al punto d'innesto e ha una durata

molto limitata rispetto a quella franca di piede, ultracentenaria e produttrice di vini di qualità. Al fine di resistere alla siccità con le viti innestate occorre adottare portinnesti resistenti, quali i Berlandieri x Rupestris, come quelli siciliani (Ruggeri, Paulsen). Inoltre la forma d'allevamento deve essere poco vigorosa (alberello,cordone speronato, guyot) con esclusione delle pergole, dei tendoni e delle forme alte. Un alberello consuma 350 mm di acqua all'anno, mentre certe forme espanse e alte giungono a 1.000 mm. E' evidente che la riduzione della superficie fogliare con la potatura verde e la produzione dei grappoli col diradamento aumentano la resistenza alla siccità. Si tenga presente che la cimatura provoca la formazione di femminelle provviste di foglie giovani, molto traspiranti. È fondamentale mantenere un giusto rapporto fra le superfici delle foglie giovani e quella delle foglie adulte e vecchie. Anche ritardando la potatura invernale, si procrastina il germogliamento e quindi la formazione della superficie traspirante della chioma. Cercare di favorire l'approfondimento delle radici, alla ricerca dell'acqua di profondità, mantenere un buon tasso di sostanza organica ed evitare l'inerbimento, aiuta molto la resistenza alla siccità. La scelta delle varietà può contribuire a incrementare la resistenza alla siccità, in quanto vi sono vitigni con un numero di stomi e di grandezza superiore, quindi meno resistenti ai cambiamenti climatici. Vi sono varietà che nelle ore più calde orientano le loro foglie in modo da evitare in raggi solari a raggi infrarossi e ultravioletti. Alcune varietà chiudono le foglie a doccia per proteggere gli stomi della pagina inferiore e quindi risparmiare acqua. Altri vitigni lasciano cadere le foglie basali del germoglio per ridurre la superficie traspirante. Lo scopo della pianta è la salvaguardia del seme, cioè della trasmissione della specie. E' altresì ovvio che l'irrigazione di precisione a goccia, basata sull'indice di vigore, può consentire il risparmio di acqua. Il controllo dello sviluppo dell'acino, più esattamente del rapporto buccia/polpa (che deve essere elevato), è un metodo più sicuro per conseguire la qualità. Sono questi alcuni indirizzi da impiegare in questi momenti di crisi dovuti ai cambiamenti climatici, ma altre pratiche colturali razionali e scelte genetiche si stanno sperimentando per affrontare i problemi degli stress termici e idrici.

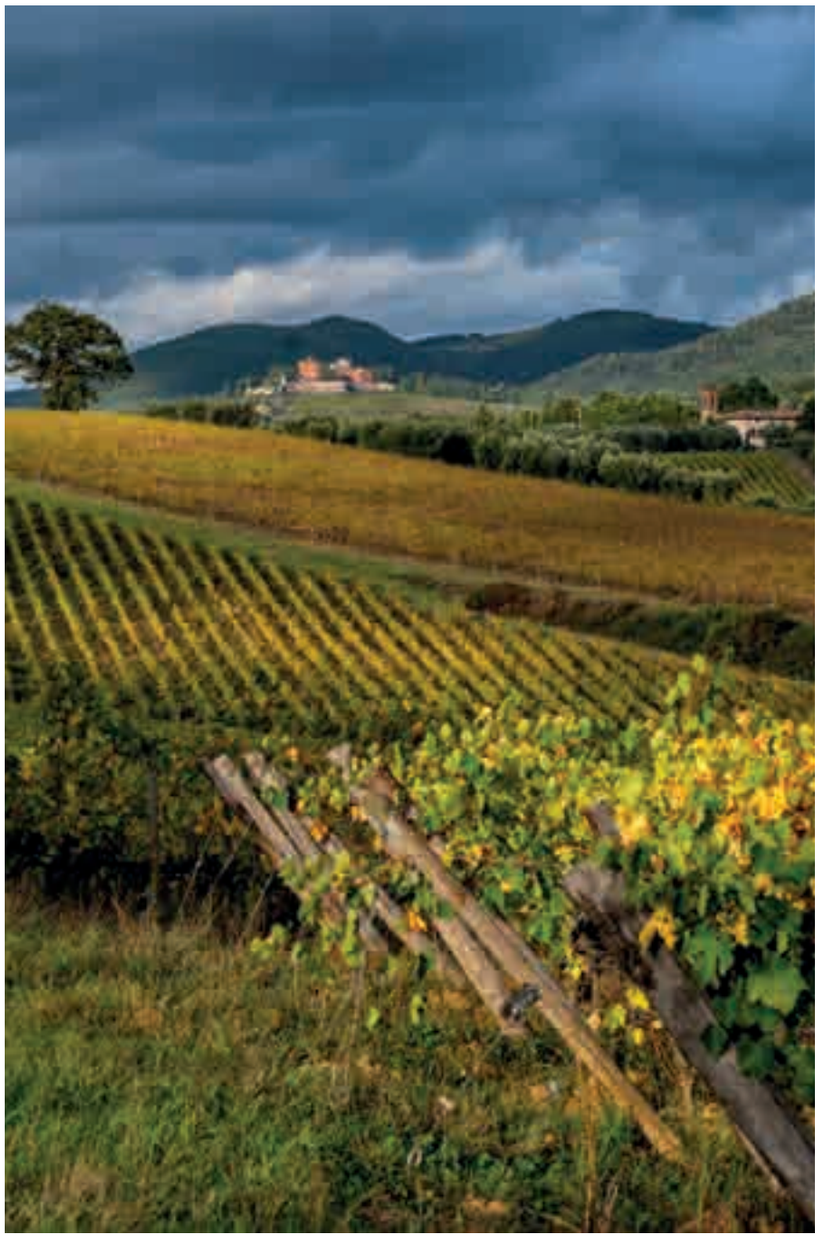
SI FA PRESTO a dire Sangiovese

MORS TUA, VITA MEA

THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

La lotta per la vita è un concetto che mi ha sempre lasciato perplesso come biologo. La "mors tua, vita mea" appartiene solamente a quella bestia che si considera evoluta, l'uomo; ma i fatti di questi giorni, con tutte le guerre e violenze in atto, mostrano la natura selvaggia e immatura di questo essere.

Nel mondo animale questo comportamento non esiste, anche una belva che ha sfamato i suoi cuccioli non ci degna di uno sguardo se ci passa vicina, l'animale attacca per fame o paura, non certamente per uccidere, togliere i denti e farne una bella collana per la compagna. Questo a tutti i livelli macroscopici e microscopici. Quest'anno i nostri vigneti hanno subito un attacco mai visto di Plasmopara viticola, detta comunemente peronospera, un fungo che ha più che decimato le produzioni d'uva, ma non tutte. Dobbiamo porci alcune domande. Lo ha fatto per danneggiare le produzioni e di riflesso il coltivatore? La selezione genetica ha portato a sviluppare questo microorganismo che trova il suo habitat naturale nel vigneto, ma non si è generato in esso in quanto è stato portato accidentalmente dal nuovo mondo dai francesi. Probabilmente è originario di climi subtropicali, in quanto la necessità delle sue spore di nuotare coi flagelli a temperature superiori ai 10° in ambienti umidi per tempi lunghi gli permette lo sviluppo quando queste condizioni si manifestano. Cosa può aver originato le condizioni per uno sviluppo tanto prepotente nel nostro ambiente? Una primavera molto piovosa e mite, una situazione che può esser legata al climate change, che ormai ben conosciamo in viticoltura; vi ricordate che molti assimilavano questa primavera al periodo dei monsoni orientali? Ma a questo punto dobbiamo chiederci perché in alcuni terroir è stata devastante, mentre in altri la produzione è rimasta intatta, anzi quasi aumentata. Naturalmente entrambi con una difesa anticrittogamica simile. Quando nevica, ormai raramente, amo girare per le zone vitivinicole e osservare in quali vigneti la neve si scioglie prima, dato che questa è una carta climatica di notevole precisione. Lo stesso processo si può assimilare per il livello d'umidità sopra i parametri infettivi per l'azione della peronospera, assimilando tutti per livello di protezione, in quanto i nostri bravi agronomi sono in grado di gestire al meglio. Le zone sud della provincia di Siena e limitrofe sono quelle che hanno avuto le produzioni più abbondanti, come le altre zone posizionate su terreni ben esposti, ventilate e drenanti. Come ha risposto il nostro Sangiovese? Piuttosto bene, dato che spesso è piantato in terreni coi requisiti di cui sopra. Ci sono vitigni, uno per tutti il Merlot, che in molti casi non sono stati raccol-



ti data la falcidia, ma anche in questa situazione le zone vocate per il vitigno si sono salvate, vedi il bolgherese. Ancora qualcosa su cui riflettere: se un terroir è vocato per il Sangiovese, lo è anche per altri vitigni? Vanno fatte valutazioni approfondite prima di piantare e non agire “di pancia”. Una considerazione per il biologico sul Sangiovese, dato che questo è l’anno orribilis di questa filosofia, ma anche in questo caso hanno portato in fondo parte consistente di produzione i vigneti ben esposti, ventilati e drenanti. Dobbiamo anche considerare che le aziende bio sono di dimensioni contenute, piccole o medio grandi, tranne alcuni casi di aziende grandi ma attrezzatissime, tutte con una capacità di reazione notevole. Un’ultima notazione è per la maturazione, che si è inchiodata per 2 settimane a ottobre, costringendo i produttori a fermarsi e posticipare le vendemmie, ma fortissimi venti di tramontana prima e scirocco poi hanno asciugato le uve, facendo perdere ancora volume e portando la concentrazione zuccherina a livelli elevatissimi. Come si suol dire agli zoppi calci negli stinchi, con tutta la mia simpatia a coloro che sono claudicanti. Com’è il Sangiovese 2023? Come può essere un bimbo che nasce in situazione di guerra ovvero spesso sofferente e un poco rintronato, ma con una gran voglia di riscatto. Quando si descrive un’annata come questa, dove si è visto di tutto e di più, è complesso dare caratteri comuni a tutti i vini, che spesso sono molto coloriti o scoloriti, comunque squilibrati, anche perché sembrava mantenersi un’acidità pronunciata, che in molti casi è poi crollata. Un parametro importante è una tannicità piuttosto verde in molti casi, ma ho un grosso dubbio: i vinaccioli, che sembravano marroni e croccanti, erano piuttosto verdi dentro e le analisi di maturità fenolica li davano per immaturi. Neppure io, che conosco a fondo tali analisi, gli ho dato retta, ma come dice Jacopo: se segui il satellitare lo devi seguire sempre, altrimenti ti perdi…

UN VAGO SENTORE DI RITORNO AL MEDIOEVO: la vitivinicoltura negli statuti comunali italiani

DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

C'è in giro, nelle riviste e nei giornali, nel cinema e nella televisione, così come nei social, un vago desiderio di ritorno al Medioevo, quando tutto era più naturale, più vicino alla terra, tutto più buono. Compreso il vino, anche se oggi nessuno può dire di averlo assaggiato. Prendiamo il catasto fiorentino del 1427, esaminato da un bravo collega, storico del Medioevo, Giuliano Pinto.

Secondo questo importante documento, i vini più pregiati, che valevano dai 36 ai 40 soldi al barile, erano i vini bianchi prodotti con il Trebbiano nelle colline del Valdarno di Sopra, nelle campagne fra San Giovanni Valdarno e Montevarchi. Poi i vini prodotti nella Val d'Ambra e ancora i bianchi prodotti sul Montalbano e a Montecarlo poi veniva la molto apprezzata Vernaccia di San Gimignano. Tra i rossi dominavano quelli del Chianti, di Radda e Panzano, valutati anch'essi sui 36 soldi al barile. Poi veniva il rosso di Tizzana, nel pistoiese. I vini meno apprezzati erano di pianura, come i vini del pratese, del piano di Arezzo o dell'empolese, che venivano valutati meno di 20 soldi al barile. Il vino era sempre più richiesto dalle città e nelle colline intorno a Firenze, in Val di Greve e in Val di Pesa, intorno al Quattrocento e oltre, molti poderi arrivarono a produrre più barili di vino che staia di grano: un barile corrispondeva a circa 40 litri e uno staio corrispondeva a 18 kilogrammi circa. Insomma le zone collinari, specialmente quelle più basse, producevano vini apprezzati e quelli migliori finivano nei mercati cittadini. Persino

a Montalcino si produceva Trebbiano bianco e, come spesso accadeva nelle comunità rurali del sud della Toscana, il vino serviva al consumo interno, agli ospedali e per celebrare la messa. I poveri "pigionali" e gli stessi mezzadri, più che il vin "pretto", bevevano "l'acquatello", che si faceva aggiungendo acqua nella vinaccia. Nelle aree mezzadrili la coltivazione della vite era mescolata al grano. Nei terreni di pianura si appoggiava la vite agli olmi e ai pioppi, era la famosa "vite maritata". Insomma alberi che servivano alle viti, ma anche alle stalle con le frasche usate come cibo per il bestiame. In alcune aree di collina alta si tenevano le viti appoggiate a sostegni morti: pali di castagno o canne. Il vino era essenziale per le comunità rurali ed era un nutrimento. Per questo si faceva un uso esagerato di vino, ma più spesso di "vinello". Gli statuti punivano severamente il furto dell'uva. Colui che veniva trovato con 5 grappoli d'uva, secondo lo statuto di Abbadia San Salvatore sul Monte Amiata (1434), doveva pagare 5 soldi per ciascun grappolo rubato e starsene con la catena "nella gola con l'uva" per almeno un giorno. Negli Statuti della Lega del Chianti (1444), ma anche in altri, si stabilivano con puntiglio le date per poter vendemmiare e nello stesso tempo si stabilivano pene severe per i trasgressori, perché coloro che vendemmiavano "prima che l'uve sieno mature" rovinavano il vino. Senza aspettare che le uve maturassero non si potevano ottenere "buoni vini", adatti per il commercio. Il vino, in realtà, come si dimostra nel volume da noi curato sul Chianti, che sta per pubblicare l'editore Kellermann, era la maggiore risorsa economica della regione e la Lega, che amministrava i comuni, ne era perfettamente consapevole. Tanto che verrebbe da dire che proprio allora si posero le basi per il successo del Chianti come miglior vino della Toscana.

Italia bella
MOSTRATI GENTILE

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

L'autunno 2023 è arrivato portando con sé ancora tanta parte del caldo che ha caratterizzato la fine della primavera e l'intera estate. Solo gli oliveti tradizionali, a differenza dei super intensivi, hanno mostrato la loro capacità di resistenza alla siccità.

Ho vissuto la mattina del primo sabato di questa stagione, anch'essa stravolta dai cambiamenti climatici, all'interno di uno splendido teatro, il Marruccino di Chieti, la cittadina posta su un colle alto, tra Maiella e mar Adriatico, che da 3.200 anni onora di bellezza la terra d'Abruzzo. Un'intera mattinata all'insegna della storia, della cultura, della buona musica e, soprattutto, dei ricordi segnati dall'emigrazione e dall'alimentazione con la presentazione di un'interessante antologia "Italia bella mostrati gentile", pensata e curata da un instancabile Ugo Iezzi, che ama questa sua terra e a essa dona tempo e passione. L'ideatore, con Mario D'Alessandro, di un calendario astrologico in vernacolo, "Lu lunarjie", che da 35 anni parla del cibo, della buona terra e, da alcune ultime edizioni, con la nascita del movimento turistico "eco-gastronomico", anche della tutela dell'ambiente, oltre che dell'alimentazione. Siamo nella terra del vino con Ortona , antica città frentana, capitale italiana di vigne e vini, e Tollo, che, grazie al vino e alla cantina cooperativa, ha conservato la sua campagna e, insieme, i suoi coltivatori, rendendo sacro il suo territorio di vigne e olivi che, non lontano, ascoltano il canto dell'Adriatico e ne sentono i profumi. Una ricca antologia, firmata da 14 autori, la gran parte abruzzesi, con 2 molisani, una marchigiana e Maria D'Alessandro, poetessa di Buenos Aires, emigrata tanti anni fa dall'Abruzzo, presente per portare, con tutti gli altri autori, la sua bella testimonianza. Una raccolta di storie d'emigrazione e alimentazione, testimonianze di un fenomeno, quello migratorio, partito alla fine dell'Ottocento, che ha segnato gli anni successivi alle 2 Guerre Mondiali e che ancora dura, se si contano i giovani che ogni anno partono, questa volta

Ugo Iezzi

non con una valigia di cartone, ma con un diploma o un laurea e così continuare a dare ad altri paesi la propria storia e cultura, valori di un territorio nel quale restano le radici a significare l'identità. Un mondo, quello dell'emigrazione d'un tempo o di questi anni recenti, che conta – come sottolineava l'on. Angelo Sollazzo, presidente della Confederazione degli Italiani nel Mondo (CIM) – un popolo di 80 milioni di italiani sparsi in ogni angolo dei 5 continenti. Un'Italia, quella degli italiani emigrati e oriundi, più grande della popolazione che abita lo stivale e le sue isole. Un mondo che - con la sua operosità e intelligenza, i suoi riti, in particolare quello della tavola, il convivio con al centro il cibo – ha segnato la cultura dei Paesi che li hanno ospitati e a dimostrarlo c'è il successo della pizza e della pasta, del vino e dell'olio, del pane e delle verdure, del caffè espresso, come pure del ritrovarsi intorno alla tavola in un ristorante italiano e non lungo un bancone a guardare le bottiglie poste sugli scaffali di fronte. A questi 80 milioni che hanno sangue italiano c'è da aggiungere altri 200 milioni e più di persone che si sono apparentati o hanno frequentato gli italiani, denominati "italianici" da Bassetti, un grande della nostra industria. Milioni di persone che sono tanta parte del successo non solo del mangiare e bere italiano, ma della stessa dieta mediterranea, da alcuni anni sul podio più alto al mondo delle 60 cucine più conosciute. Un mondo, quello dell'emigrazione, troppo a lungo dimenticato e comunque mai riconosciuto per tutto quello che nel corso di un secolo e mezzo ha dato, con le rimesse (altro che piano Marshall!), che hanno riempito le casse degli uffici postali, soprattutto dei piccoli paesi e la capacità d'imporre e render vincente la propria cultura, soprattutto quella enogastronomica. Un mondo da me conosciuto grazie alla fortunata avventura, vissuta a cavallo degli anni Ottanta/Novanta con l'Enoteca Italiana di Siena, in giro a promuovere i grandi vini italiani, in particolare in Canada. E così ho avuto la possibilità di toccare con mano il fondamentale ruolo svolto dai nostri connazionali - impegnati nella spesa quotidiana, nella ristorazione, nella distribuzione dei prodotti, nel mondo della comunicazione - nella costruzione delle basi di una promozione e valorizzazione, prima dell'immagine di qualità del" Made in Italy" e poi dei nostri vini Docg e Doc in quel grande Paese, soprattutto dopo la tragedia del metanolo del 1986. Un mercato segnato, seconda metà anni Ottanta, dai vini italiani per un solo 7% di tutti i vini importati, che, nell'arco di 10 anni, supera il 35%, tutto grazie a una grande squadra a sostegno dell'Enoteca: i ristoratori, gli importatori, la stampa, le radio e le televisioni in lingua italiana, l'Ice, i consolati, l'Alitalia e, grazie a alle buone pubbliche relazioni, le stesse istituzioni canadesi nel campo del controllo dell'alcool. La base di una promozione che, nel tempo e oggi più che mai, ha coinvolto il consumatore di ogni angolo del pianeta. Un mondo che ha tutto per alimentare il turismo delle radici se l'Italia, coi suoi governi ai vari livelli, si "mostra gentile" e, soprattutto, riconoscente nei confronti di chi ha dato e continua a farlo orgoglioso delle proprie radici. Un ponte ideale, in grado di unire l'Italia dello stivale con l'altra sparsa su un pianeta sempre più martoriato, mai stanca nella promozione della sua immagine.

Nomi, cose, città e… la fantasia nel marchio!

QUANDO NEL MARCHIO GLI ELEMENTI DI FANTASIA POSSONO DETERMINARE L'ACCOGLIBILITA' DELLA DOMANDA DI REGISTRAZIONE ANCHE NEL CASO DI MARCHI CON RIFERIMENTI GEOGRAFICI

VINO LEX
di danilo tonon, andrea kordi e francesca parato

Studio Tonon-Lo Vetro-Kordi
Studio legale & Consulenza Internazionale
Roma, Milano, New York

Quante volte ci siamo chiesti se è possibile tutelare una denominazione, comprensiva di elementi geografici? Ad esempio, il nome della nostra città, della via e del podere di famiglia.

Il tribunale di Roma, anche recentemente, ha precisato che un marchio contenente solo una denominazione geografica del prodotto non ha sufficiente capacità distintiva che gli permetta di superare i requisiti di registrabilità. Ciò, in particolar modo, quando si tratta di una denominazione geografica che può servire a descrivere semplicemente la provenienza geografica del prodotto o del servizio di riferimento. Con le feste alle porte, immaginiamo che il nostro caro Babbo Natale, prima di procedere con la sua tradizionale attività di consegna dei regali, decida di tutelare col deposito di un marchio il "made in Lapponia". Quali rischi correrà? Quali sono le accortezze necessarie? Potrà superare il rischio di rigetto della domanda? Le famose domande delle domande! Ovviamente, il principio cardine è quello di associare elementi di fantasia al riferimento geografico ovvero utilizzare l'elemento geografico come elemento stesso di fantasia che di per sé non riferisca unicamente al territorio stesso. Quindi, il marchio, affinché gli venga riconosciuta idoneità alla registrabilità dovrà essere il

risultato di un procedimento d'aggregazione di elementi realistici e fantasiosi. Pensiamo ad esempio, anche, a un elemento figurativo e a nomi non aderenti concettualmente alla tipicità del prodotto e dei servizi del territorio. Un marchio toponimo, ossia il marchio che rispecchia solo il luogo geografico di produzione del prodotto, non genera una capacità distintiva perché non è il risultato di un procedimento creativo del titolare e quindi non è frutto di un procedimento aggregativo di fattori molteplici, oltre a quello realistico del luogo di produzione. Il marchio, quindi, per definirsi un'opera d'arte, non deve essere solamente un segno descrittivo del prodotto o dell'attività economica dell'impresa, ma essere il risultato di un procedimento intellettuale che sia idoneo a ottenere tutela e rispecchiare il procedimento d'aggregazione che conduce a produrre quel prodotto. Pertanto, quali consigli dare al nostro caro e amato Babbo Natale? Sicuramente quello di utilizzare accorgimenti originali e di fantasia affinché il suo marchio acquisti distintività, carattere di originalità e un'efficacia individualizzante che gli permetta la tutela del "made in Lapponia"! Tale principio, ovviamente, vale per tutti i casi di utilizzo di "nomi, cose e città" fermo restando, fermo restando che ove non si voglia ricevere pacchi indesiderati sotto l'albero è fortemente consigliato un parere professionale prima di procedere al deposito… perché la bellissima Befana – meno buona di Babbo Natale - è sempre pronta a riempire le nostre calzette (purtroppo non autoreggenti!) di carbone!

AGRICOLTURA e finanza etica

CREDITO AGRARIO
di maurizio sonno

maurizio.sonno@studiosoluzionimaremma.it

Erano i caldissimi giorni di agosto quando dall'organizzatore di Festambiente mi è arrivato un invito per partecipare ad un convegno su Agricoltura e finanza etica. Nella mia Banca, in occasione della manifestazione di Festambiente, non si può mancare a questi appuntamenti. Collaboriamo da tanti anni con Legambiente ed insieme abbiamo fatto tante iniziative pro ambiente. Ma quella parola, "etica", mi dava un pensiero enorme. Sono consapevole che l'immagine generale delle banche non è positiva e parlare di etica davanti ad una platea di ambientalisti mi preoccupava.

Non è nel mio modo di agire ma, inizialmente, avrei tanto voluto che al convegno andasse un altro.
Per qualche giorno ho pensato e ripensato e poi essendo figlio di agricoltori ed anche io, a mia volta un agricoltore, mi sono fatto alcune domande: da responsabile dell'Ufficio Agricoltura c'è stata una volta, una sola volta, che pensi di non essere stato capace di gestire una situazione con un agricoltore? Ti è capitato di far finta di non vedere o sentire? E per stare vicino agli agricoltori, cosa fai tutti i giorni?
Ecco, dopo essermi fatto queste domande, sicuramente non avevo trovato risposte eclatanti per dire quanto la mia Banca sia etica ma avevo trovato, o meglio avevo riordinato, tanti comportamenti, tante piccole azioni quotidiane, per far si che un qualsiasi agricoltore non si senta solo e venga ascoltato.
Ed allora al convegno, come ora a voi, ho iniziato a descrivere cosa si fa, tutti i giorni, per essere al servizio degli agricoltori.

Prima di entrare nel vivo delle varie azioni che quotidianamente svolgo nell'Ufficio Agricoltura di Banca Tema penso sia necessario spiegare, un poco, il mio ruolo all'interno della Banca.
Sono Agronomo Responsabile dell'Ufficio Agricoltura, molto poco bancario, poco abituato alla cravatta, ma spesso con le scarpe sporche di terra. A me compete l'incarico di stare con gli agricoltori e di proporre, ai miei dirigenti, cosa è importante fare per il settore dell'agricoltura e, fortunatamente, da ormai diversi anni, le mie proposte vengono condivise e trasformate poi in convezioni, prodotti bancari specifici ecc. ecc.
Indubbiamente una Banca, in una zona molto rurale, che ascolta l'agronomo ed agisce di conseguenza.
Date queste premesse provo a descrivere cosa si fa per dare un buon servizio ed essere etici.
I primi aspetti che vanno sempre considerati sono la conoscenza, la professionalità, il restare fermi in un settore per anni ed anni ed acquisire conoscenze ed esperienza. Il credito agrario è un'attività specifica che si articola tra rigorose normative bancarie e l'Azienda Agricola con tutte le sue problematiche. È da questa profonda dimestichezza con le norme che regolano il credito agrario e l'esperienza acquisita con le aziende agricole che scaturiscono le migliori soluzioni bancarie per poter operare.
È pacifico che la preparazione e l'esperienza siano fondamentali per operare nell'ambito del credito agra-

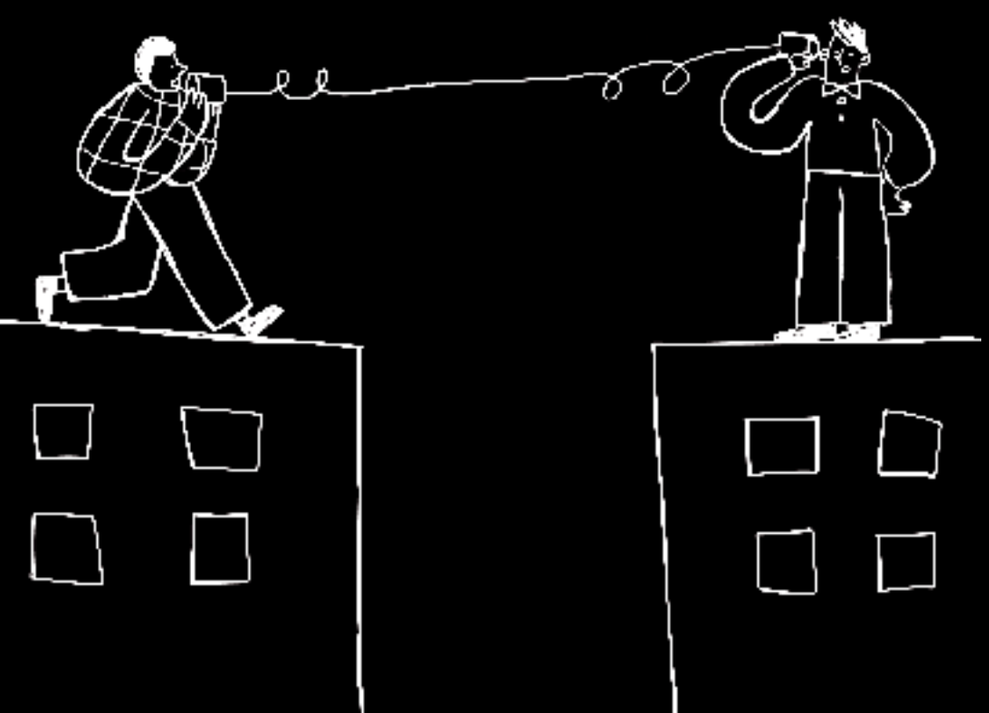
rio ma queste non sono che le fondamenta di un progetto assai più vasto.
Nel quotidiano servono poi i prodotti bancari che devono prevedere alcune specifiche e ne devono escludere altre: in questo campo solitamente si considerano solo due dei tanti elementi importanti, il tasso e la quantità di fondi disponibili. Nella mia Banca pensiamo che, per essere etici, il credito debba essere erogato a tassi buoni ma, principalmente, rimborsato in tempi adeguati ai cicli economici dell'agricoltura e quindi lunghi. Si pensi all'impianto di un vigneto o, peggio ancora, ad un oliveto. Per assecondare questi investimenti, gli affidamenti devono poter prevedere piani di rientro in venti e più anni magari, anche, con annualità di pre ammortamento. Per questo motivo, nella mia Banca, non facciamo affidamenti a 5 o 6 anni perché presentano rate troppo onerose.
Sempre in merito all'etica di una Banca oggi, con quanto accade con il cambiamento climatico, è importante che l'Istituto Bancario sia già preparato ad eventuali calamità in modo che l'intervento di aiuto nei confronti delle aziende danneggiate sia tempestivo e puntuale. Bisogna avere l'organizzazione, già pianificata in precedenza, per poter aiutare le aziende danneggiate entro i 20 giorni dall'evento.
Vi sono poi tante altre situazioni, meno drammatiche, dove una banca etica dispone di prodotti specifici per agevolare fenomeni come l'agricoltura biologica, investimenti per fronteggiare i lunghi periodi di siccità o l'emergenza degli incendi.
Nel mio Ufficio abbiamo poi il tempo sufficiente per parlare con ogni singolo agricoltore che ci chiede un incontro, per seguire i giovani che iniziano un percorso in agricoltura, con la consapevolezza che la fase di avvio di un'Azienda Agricola è difficile e richiede un continuo contatto e monitoraggio.
Quotidianamente svolgiamo molte altre attività nella mia Banca: abbiamo applicato tutte le misure straordinarie che sono state gestite da ISMEA nel periodo COVID o per la guerra in Ucraina e questo ci ha consentito di fare centinaia di rinegoziazioni per alleviare il peso da indebitamenti pregressi delle Aziende. Sempre in tempi brevissimi siamo riusciti a finanziare l'acquisto di mangimi zootecnici nel momento in cui l'inizio della guerra in Ucraina aveva determinato una scarsità di mais sul mercato, per altro a prezzi altissimi, facendo si che nella mia amata Maremma, il patrimonio zootecnico non subisse ripercussioni da questa situazione imprevista. Ecco, penso che questo sia etico.
Inoltre le regole del sistema bancario impongono, oggi, più che negli anni passati, che le aziende siano dotate di studi che dimostrino la redditività negli anni futuri, i cosiddetti Business Plan: per questa esigenza disponiamo, di modelli specifici semplici ed intuitivi ma allo stesso tempo idonei per il calcolo della redditività futura.
Tutto quanto detto disponibile ogni giorno, in ogni pratica. Fermo restando che in casi particolarmente gravi, per essere presenti ed efficaci, abbiamo creato un fondo di solidarietà che consente alle aziende che hanno subito un lutto oppure un grave danno di bloccare tutti i pagamenti derivanti da indebitamento bancario per 24 mesi e quindi consentire alla sfortunata azienda di riprendere fiato e ripartire.
Ecco, questo è quello che, a mio giudizio, è l'etica: lavorare bene, per il bene.
Ad Agosto, a Festambiente, io non ho potuto parlare di dotazioni finanziarie gigantesche a tassi bassissimi, ho potuto raccontare come interpretiamo il nostro lavoro con le mille accortezze che forse un agricoltore si aspetta.
Per molti le cose citate potrebbero sembrare solo parole, buone intenzioni, ma nella mia Banca, l'Ufficio Agricoltura è gestito da un Agronomo e forse questo ha fatto si che il primo ramo di impiego sia nel settore agrario e le sofferenze sotto lo 0,50%
Ecco, questo a mio giudizio, è etica bancaria.

DA UN'IDEA DI CINQUE PROFESSIONISTI NASCE Gate PORTA PER UNA COMUNICAZIONE CONTEMPORANEA

WINE COMMUNICATION
di riccardo gabriele

La buona comunicazione. Ne abbiamo parlato molto in questa rubrica nel corso dei numeri usciti. Un mio pallino personale, che è una filosofia di vita e lavoro.

Questa è la frase che contraddistingue la nascita dell'associazione culturale Gate per la promozione dei valori del comunicare, che abbiamo pensato con un gruppo di professionisti del settore della comunicazione per dar valore a un modo muovo d'approcciarsi ai valori di quella che, a tutti gli effetti, è un'attività intrinseca dell'essere umano. Ne ho sempre scritto, adesso siamo passati ai fatti non solo sul piano lavorativo, ma anche culturale. "È impossibile non comunicare", famoso assioma della scuola di Palo Alto, fa da cornice all'idea che questo gruppo ha posto alla base del progetto di Gate. Il problema che ci siamo posti è come si comunica e con quali modalità. Il nostro primo pensiero è stato guardare all'etica della e nella comunicazione, nonché alle modalità con le quali si trasmettono i messaggi oggi. Un interesse non solo rivolto alle nuove tecnologie, ma anche alla semantica della comunicazione e alle storture di un comunicare che non sia "buono". Uno sguardo attento appunto ai temi e ai nuovi linguaggi che attraversano il grande mondo del comunicare e anche ai cambiamenti che sono in atto, visti con l'ottica di chi, quotidianamente, lavora e si confronta con questi problemi. Infatti i soci fondatori sono professionisti del settore da anni impegnati in progetti di comunicazione. «Abbiamo da sempre creduto anche nel ruolo sociale e culturale del nostro lavoro – e in questo caso lascio la parola al vicepresidente Marco Maltinti, a capo di un'agenzia di comunicazione social - l'idea dell'associazione nasce perché siamo convinti che sia il momento per riflettere sui temi del cambiamento del ruolo della comunicazione nella società e nei rapporti tra gli individui che la compongono. Non nascondo che il dibattito sull'intelligenza artificiale, che stiamo studiando, ha accelerato il processo di nascita di Gate». Fondatori di Gate (e membri del consiglio direttivo) sono anche Giacomo Ciapparelli, titolare di una web agency; Simone Pietra Caprina, a capo di una visual communication agency e Niccolò Gallo, esperto di realtà aumentata. La sede di Gate, in un caratteristico ufficio nel cuore della seicentesco quartiere Venezia di Livorno (dove lavorano insieme i fondatori) sarà il teatro di incontri, dibattiti, sperimentazioni. La nostra ambizione è quella di stimolare il dibattito sulla comunicazione e sul suo mondo, aprendoci a un livello nazionale, utilizzando canali di divulgazione/confronto digitali, ma cercando di recuperare anche la bellezza del rapporto umano diretto, nel quale crediamo molto come veicolo incredibile del messaggio.
www.gate20232.it ; info@gate2023.it



enel
Green Power
UNESCO
HA DETTO SÌ
Il geoparco delle colline metallifere
abbraccia la Geotermia.
Visita il Tuscan Mining Unesco Global Geopark,
viaggia lungo le rotte del vapore,
scopri il cuore caldo della Toscana:
parcocollinemetallifere.it
Scansiona il QrCode
SEGUICI SU:
www.enelgreenpower.com
Foto di Fabio Sartori
Grafica Direzione Assistenti

CI HA LASCIATO Laura Censi, PER I MONTALCINESI LAURA DI CAMIGLIANO

Purtroppo i primi di agosto ci ha lasciato l'amica Laura Censi, per tanti anni alla guida, assieme al marito Gualtiero Ghezzi, dell'azienda agricola Camigliano, primaria realtà nel mondo del Brunello di Montalcino.

andrea cappelli

La famiglia di Laura, da parte di padre, proveniva dalla vicina Umbria, infatti Aldo Censi era originario di Terni, mentre la madre faceva parte di una famiglia di mugnai di Castel San Giovanni, paese leggermente a ovest di Piacenza, dove Laura nacque nel 1949. A sei anni Laura lascia l'amato paese natio, dove in maniera spensierata ricordava che da bambina giocava per strada, per trasferirsi con la famiglia nella grande città di Milano, circostanza che Lei visse come uno sradicamento. Nella capitale lombarda Laura frequenta prima il Liceo e poi la Facoltà di Lettere e proprio durante gli studi universitari, in casa di amici comuni, nel 1970 conosce Gualtiero Ghezzi, giovane proveniente da una famiglia di imprenditori nel ramo dell'edilizia. E' colpo di fulmine, infatti Laura e Gualtiero si sposano un anno dopo nel 1971 e l'anno successivo, nel 1972, nasce la primogenita Silvia, mentre la secondogenita Isabella arriverà nel 1983. E qui si inseriscono le vicende ilcinesi perché Walter Ghezzi, padre di Gualtiero, fu il primo nel 1957, tra i tanti milanesi che nei decenni successivi avrebbero acquistato proprietà in terra montalcinese, a comprare parte del borgo arroccato attorno alla villa principale, costruita su edifici risalenti al XII secolo e la tenuta di Camigliano, allora circa 900 ettari di terreni poi ampliati fino a mille, sui quali si portava avanti ogni tipo di coltura a mezzadria. "Mio padre Walter - racconta il figlio Gualtiero - era un edile, ma aveva molta passione per il lavoro della terra e negli anni del Dopoguerra aveva da parte alcuni risparmi che volle destinare proprio al settore agricolo. Dopo mille ricerche, arrivò a Camigliano in una giornata di sole, dopo giorni di pioggia intensa. A mia madre Elena piacque molto il paese e, complice il bel tempo di quei giorni, lì si fermarono. Si innamorarono del piccolo borgo circondato dalle antiche mura medievali, dove la vista spaziava dalle pendici boscose del Monte Amiata alle piane dell'Alta Maremma, a poche decine di chilometri in linea d'aria dal mar Tirreno. Per arrivarvi si percorreva la strada che da Montalcino porta a Sant'Angelo in Colle e, svoltando lungo la maremmana, ci si inoltrava in quella che sarebbe poi divenuta una delle grandi 'vie del Brunello' che, con affacci panoramici, attraversa una delle zone vitate più spettacolari, tra migliaia di filari che si perdono a vista d'occhio, alcuni ancora piantati come s'usava nei decenni scorsi con viti rade e rigogliose, altri di nuovissimo impianto. Pochi chilometri dopo, quando la via giunge al suo termine naturale, un lungo viale di cipressi accompagnava i miei genitori nel piccolo mondo antico e autosufficiente di Camigliano coi suoi allevamenti di bestiame (maiali, mucche, tacchini), le officine, la falegnameria, ove la fattoria era ancora divisa in poderi e si lavorava con gli animali. Mio padre comprò dalla Fondi Rustici, un gruppo romano che aveva molte proprietà in Toscana, con l'intenzione di trasformare ii contadini da mezzadri in salariati proprio perché il sistema mezzadrile non offriva la possibilità di operare interventi migliorativi nelle aree colturali e nei mezzi di produzione. Figurarsi che, al momento del suo arrivo, in azienda c'era un solo trattore!". Camigliano si trova nella zona sud del "continente Montalcino" a un'altitudine di circa 300 metri s.l.m. dove insistono sia terreni sabbiosi che argillosi, ma anche di medio impasto. La prima etichetta di Brunello Camigliano porta la data della lontana vendemmia 1965, addirittura un anno prima dell'ottenimento della denominazione d'origine controllata (doc) e due anni prima della costituzione del Consorzio di tutela nel 1967. Walter Ghezzi scompare nel 1984 e da allora il figlio ingegner Gualtiero e la moglie Laura, facendo la spola fra Milano, dove la famiglia aveva attività alberghiere e la Toscana, prendono in mano le redini di Camigliano, cedendo la parte dei terreni meno vocati, procedendo a importanti lavori di ristrutturazione edilizia dei fabbricati e razionalizzando la produzione, concentrandola sul settore vitivinicolo: "Mio padre Walter – racconta Gualtiero, milanese doc nato a due passi dal Duomo di Milano – è sempre stato un personaggio che amava aggiustare le cose rotte e questo borgo diroccato, sperduto e dismesso 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 per strada, ma

Laura e Gualtiero

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, dopo lo spopolamento delle campagne nel periodo del boom economico, purtroppo vivono solo una ventina di anime, preziose risorse umane da preservare. Mio padre conduceva l'azienda attraverso i suoi fattori e venendo qua molto spesso, ma non ha mai lasciato Milano come invece abbiamo fatto noi, che abbiamo deciso di lasciare il caos della grande città preferendo il silenzio e la tranquillità della campagna toscana. Penso che ormai la grande città non dia una qualità di vita migliore, ma solo una grande quantità di servizi, tant'è che il fine settimana tutti se ne allontanano. Purtroppo Milano non è più quella che era ai primi del Novecento, un polo attrattivo, bello e soprattutto molto vivibile". Infatti, dopo che le figlie furono cresciute, Laura cominciò a collaborare a tempo pieno nell'azienda agricola Camigliano nel 2001, trasferendovisi anche ad abitare stabilmente. Laura Censi si è impegnata da sempre per dare visibilità all'azienda, curandone il lato "estetico", di marketing e comunicazione, gestendo l'organizzazione degli eventi, come per esempio il Vinitaly di Verona e anche legati all'arte, nonché i rapporti coi clienti e le testate giornalistiche. Ma la gran passione per la Toscana di Laura la portò anche a occuparsi in prima persona del territorio circostante con un progetto volto al recupero architettonico di Camigliano, uno dei più caratteristici e storici borghi di Montalcino, antichissimo villaggio risalente al tempo degli Etruschi che, dalle aree costiere della Maremma, risalivano il corso del fiume Ombrone. Il cammello, da cui proviene il nome e 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 reli-

giosi della Roma arcaica. Se fino III secolo a.C. dovevano essere di stirpe nobile e comunque erano sempre scelti ragazzi di gran bellezza, anche successivamente dovevano essere liberi di nascita e coi genitori viventi (pueri patrimi et matrimi). Nelle fonti iconografiche, il camillo, in latino camillus, è spesso rappresentato con una tunica corta e in una mano l'incenso o la patera, nell'altra una piccola brocca, elementi caratterizzanti il rito sacrificale. Figura che si tramanda fino al messale romano, il "Camillus" è l'assistente alla celebrazione eucaristica, detto anche chierichetto. Organizzata in corporazione professionale ereditaria sotto Diocleziano, è possibile che un gruppo legato a quest'antico sacro collegio sacerdotale da Roma, Caput Mundi, si sia spostato in Toscana e che, nei tempi, siano stati tramandati stemma e toponimo. Il borgo ebbe una certa importanza in epoca alto medievale come avamposto di frontiera della città di Montalcino, di cui ha condiviso la lotta nella difesa della libertà repubblicana alla metà del Cinquecento. Persa la sua funzione militare, Camigliano si trasforma in una tipica azienda agricola, da sempre vocata alla coltivazione della vite e dell'ulivo. Così nel 2013, dedicando energie ed entusiasmo, Laura fu protagonista nel ridar vita alla piazza San Biagio di Camigliano, che fu rimessa a nuovo e completamente trasformata rispetto alla precedente realizzazione degli anni Settanta del Novecento, quando l'originario sterrato, dove un tempo i contadini venivano a rifornirsi d'acqua e "parcheggiavano" i buoi, legandoli agli anelli di ferro, che ancor oggi adornano le case, venne ricoperto con una modesta pavimentazione in bitume. I lavori portarono la piazza ad assumere una forma a conchiglia con nervature a raggiera in travertino per conferire uniformità architettonica all'ambiente e una luminosità particolare, dovuta alla pavimentazione chiara, che regala una luce calda e intrigante a tutta l'area e alle abitazioni che la circondano, riuscendo a restituire alla piazzetta un'allure medievale in linea con la sua fisionomia originale. Ma i lavori di miglioramento non finirono qui, infatti nell'accordo siglato con l'amministrazione comunale, oltre alla possibilità per l'azienda agricola Camigliano di realizzare la nuova cantina, completamente interrata e senza impatto ambientale, fu previsto e realizzato l'abbattimento completo di 2 piani del vecchio manufatto degli anni Settanta del Novecento che aveva un brutto impatto ambientale, per "riscoprire" il paesaggio dalla terrazza panoramica, privata ma aperta al pubblico, potendo divenire luogo di manifestazioni, feste, degustazioni e quant'altro potrà portare vita a Camigliano. La nuova cantina all'avanguardia è stata progettata e costruita nel più rigoroso rispetto dell'ambiente, razionalizzando al massimo lo spazio disponibile, divisi fra la zona vinificazione con circa 6.000 quintali di tini d'acciaio a temperatura controllata e rimontaggio automatico, al piano sottostante 2.000 quintali di legno, cioè lo spazio per l'affinamento in botti grandi e una linea d'imbottigliamento tra le più moderne. Copre globalmente 5.000 metri quadrati, la facciata è parte in pietra e per il resto coperta di terra e erba, una collina verde d'essenze della macchia mediterranea, quindi quasi invisibile, costituendo naturalmente una buona barriera di coibenza termica. "Abbiamo solo demolito, il poco che abbiamo costruito l'abbiamo fatto completamente nascosto sottoterra per avere un impatto ambientale minimo – commentava Laura - creando pure una palificazione che ha messo in sicurezza il paese sul lato sud, quello purtroppo più soggetto a frane". Altro progetto fu il recupero delle antiche e 'miracolose' fonti a pochi passi dal paese, che nacquero quando San Filippo Benizzi passò da Camigliano e, assetato, fece scaturire l'acqua come d'incanto, così ancor oggi con una bella passeggiata tra uliveti e vigneti sia gli abitanti che i turisti possono vedere dove un tempo si abbeverano gli animali e le massaie lavavano i panni, ritrovando anche un contatto vero con la natura. Ma 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. Il progetto complessivo implementato dai Ghezzi a Camigliano è un esempio di come si possa avere rispetto per il territorio, in armonia con l'ambiente abitativo delle persone residenti, al contrario di ciò che vediamo nelle grandi periferie urbane: "Ci sentiamo grati verso questi luoghi che ci hanno accolto - commentava Laura, qualche anno fa - una gratitudine che negli anni ci ha spinto a cercare in qualche modo di sdebitarci, noi ab-

biamo cercato di farlo il modo costruttivo, progettando il recupero strutturale e architettonico della stessa Camigliano, un tentativo di ridar vita a un luogo suggestivo per offrire un nostro concreto contributo verso un territorio che ci ha dato molto anche in termini di qualità di vita, facendoci riassaporare la bellezza di giorni vissuti secondo ritmi naturali". Tra le altre cose Laura si impegnò in prima persona anche per diminuire l'impatto ambientale dell'azienda, trasformando Camigliano nel 2017, dopo 3 lunghi anni di conversione, in cantina biologica e rispettando sempre al massimo il personale, oltre al territorio. Laura era fermamente convinta che il biologico non fosse una moda, ma un metodo di coltivazione attento all'ambiente e soprattutto alle persone che lavorano in campo. Per Camigliano non è stato uno sforzo enorme lasciare l'agricoltura d'impronta convenzionale, anche per la posizione geografica, il terroir e le favorevoli condizioni microclimatiche della zona, certo bisogna essere molto più precisi e tempestivi nelle lavorazioni con maggior attenzione alla pianta, che deve esser lasciata più aperta per evitare le malattie e poter recepire al meglio i prodotti da contatto bio e non sistemici. Viene fatto l'inerbimento su quasi tutti i vigneti sia come nutrimento da utilizzare poi come sovescio per apportare azoto che per frenare il dilavamento del terreno proprio per trattenere la terra soprattutto sui suoli sabbiosi in pendenza, cosa che ha portato a notevoli cambiamenti a livello vegetale, infatti le piante di vite sono indubbiamente più sane e resistenti. E anche le vinificazioni sono naturali, cioè senza lieviti aggiunti. Tutto questo fa sì che a Camigliano è tornato in voga il vecchio stile del Brunello, si usano solo botti grandi, che sono molto più neutre sul vino, coadiuvandone l'affinamento molto più lentamente, perciò il legno è meno impattante, si punta all'eleganza e all'equilibrio. E Laura si impegnò anche nell'implementazione dell'agricoltura di precisione… "Tutta l'attenzione è alla cura dei vigneti che vengono seguiti scrupolosamente attraverso continue analisi dei suoli e gestione delle potature, sia a secco che a verde, per ottenere in epoca di raccolto quella selezione dei grappoli, in base all'esposizione e alla natura dei terreni, che ci permettono una vendemmia ottimale. Scrupolosità nella lavorazione e tecnologia ci aiutano nella fase della vinificazione, così fin dalla ricezione delle uve abbiamo implementato l'uso di un tavolo di cernita e di un nuovo macchinario che stacca i chicchi e permette di portarli interi all'interno del serbatoio, dove vanno per caduta. Sono innumerevoli i vantaggi perché l'integrità della buccia conserva l'integrità degli aromi ed evita fermentazioni secondarie". Laura fu pure l'ideatrice, con l'ottima vendemmia 2012, di una nuova preziosa selezione di Brunello in produzione limitata estremamente di nicchia, che porta un nome davvero insolito e intrigante: "Paesaggio Inatteso". Tutto ha origine da un quadro del celebre artista romano Franco Fortunato che nelle sue opere spesso raffigura città turrite e altri soggetti della tradizione medievale. "Paesaggio Inatteso", come il villaggio sospeso fra le fronde di un leccio, evoca in modo emozionale appunto il borgo di Camigliano, che appare improvviso, come una visione onirica e un'allettante promessa all'ignaro spettatore, trasmettendo un bel pensiero metafisico. "Paesaggio Inatteso" è sicuramente un Brunello da

grandissimo invecchiamento, degno simbolo di Camigliano. 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, anche grazie a Laura, una delle realtà storiche più importanti della vitivinicoltura montalcinese. La tenuta consta attualmente di circa 530 ettari, di cui 220 di bosco, 180 di seminativi, 40 d'oliveti e 92 di parco vigneti - 75 di Sangiovese (di cui 50 a Brunello e 23 a Rosso di Montalcino), 13 fra Cabernet e Merlot, uno di Petit verdot, uno di Shiraz e 2 di Vermentino – collocandosi tra le realtà vinicole più estese dell'area di Montalcino. La produzione è ogni anno di circa 350mila bottiglie, di cui 180mila di Brunello annata, 4.000 di Brunello Riserva "Gualto", dal diminuitivo di Gualtiero, prodotto solo nelle annate eccezionali, 6.000 di Brunello selezione "Paesaggio Inatteso", 80mila di Rosso di Montalcino, 70mila di igt Poderuccio, blend di Cabernet e Merlot, infine 10mila di Vermentino "Gamal" e 6.000 di rosé, una gamma di vini qualitativamente notevoli, curata dall'enologo residente Sergio Cantini ed esportata in più di 30 Paesi nel mondo. Ma Camigliano è una grande fattoria dove non si produce solo vino, infatti non dobbiamo dimenticare l'importante patrimonio olivicolo che consta di ben 5.000 piante, di cui una buona parte centenarie, con le quali si produce un ottimo olio extravergine d'oliva dop biologico Terre di Siena, ottenuto da varietà Leccino, Frantoio, Moraiolo e Correggiolo. Ma a livello personale Laura era anche tanto altro, di lei intanto vorrei ricordare l'atteggiamento progressista alla vita con una grande attenzione verso il sociale, appoggiando tutte le iniziative della piccola comunità di Camigliano. Ma a Laura piaceva anche molto viaggiare ed era appassionata di mare, infatti aveva solcato sia il mar Mediterraneo che anche i mari esotici, tanto che con Gualtiero avevano una casa rifugio a Camogli, dove ad aspettarli vi era era un piccolo gozzo. E infatti fra tutti i vini di Camigliano, Laura prediligeva il Vermentino, un bel bianco toscano sapido e minerale che gli ricordava proprio il mare. Altre sue passioni viscerali erano la scrittura - per tanti anni è stata nostra collaboratrice con una sua personale rubrica - e l'arte, la pittura in particolare. Laura infatti aveva una piccola collezione di opere d'arte, che aveva scelto nella vita con tanto amore partecipando anche alle aste, soprattutto autori dell'Ottocento e dei primi del Novecento, dove si ritrova molto l'animo di Laura. In fondo Laura era una donna di gran gusto, un amante del bello, dei fiori e dei cipressi toscani, sempre molto impegnata nel suo giardino di Camigliano. La redazione di Oinos si stringe al profondo dolore del marito Gualtiero, delle figlie Silvia e Isabella e dei nipoti, che anche in ricordo di Laura poteranno avanti il suo sogno di Camigliano. Dopo una messa di commemorazione presso la Chiesa di San Biagio e Donato a Camigliano, la nostra Laura è stata seppellita nel piccolo cimitero di campagna locale, che ormai sentiva come suo luogo dell'anima.

www.oinosviveredivino.it

OINOS

038 VIVEREDIVINO

anno XII, n. 38 maggio-dicembre 2023

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Alessandro Ercolani

direttore artistico
Paolo Rubei

in redazione
Cornelia Miron

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Alessia Bruchi
Zeffiro Ciuffoletti – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi
Daniela Fabietti – Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Andrea Kordi
Francesca Parato – Giada Sanchini
Melissa Sinibaldi – Danilo Tonon
Jacopo e Paolo Vagaggini – Chiara Zoppas

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Tipografia Il Torchio, Siena

coordinamento editoriale
Mario Papalini

amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni effigi

Via Circonvallazione Nord 4,
58031 Arcidosso (Gr)
Tel. e Fax 0564 967139
www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2
comma 20/b, legge 552/96
Filiale di Grosseto – contiene I.P.
garanzia di riservatezza per gli abbonati
in ottemperanza alla legge 675/96
(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

Regisrazione n. 3 2012 presso il registro stampa
del Tribunale di Grosseto

in copertina
Claudio Tipa e Giuseppe Di Gioia
nella cantina di ColleMassari

CM
CARPENÈ-MALVOLTI

ISBN 978-88-5524-683-5

9 788855 246835

€ 20.00

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