

# INO S

039 VIVEREDIVINO



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



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

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



**sarzi**  
**amade**  
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

VIA NINO OXILIA 25/27 • 20127- MILANO  
TEL. 0226113396 • INFO@SARZIAMADE.IT

[WWW.SARZIAMADE.IT](http://WWW.SARZIAMADE.IT)



# La potatura della vite

La vite selvatica è una liana, pianta rampicante che si aggrappa alle piante vicine per arrivare alla luce del sole. Il portamento rampicante veniva sfruttato anticamente per l'allevamento delle viti maritate, in cui la vite aveva come tutore una pianta viva, solitamente un acero, un olmo o un pioppo. L'uomo, per migliorare e aumentare la produzione d'uva della

vite e renderne agevole la coltivazione, ha costretto la vite, attraverso la potatura, in forme d'allevamento (guyot, cordone speronato, alberello...). Proprio la potatura – insieme di tagli sul legno della vite che hanno lo scopo di far mantenere alla pianta la forma d'allevamento e soprattutto creare le condizioni per avere uve di buona qualità e viti giustamen-



te vigorose – è una delle lavorazioni più difficili e importanti per i viticoltori. La potatura più importante è quella invernale a secco, che si esegue nel periodo di riposo vegetativo, tra la caduta delle foglie e la ripresa vegetativa, in genere tra inizio dicembre e fine marzo, che fornisce nutrimento e luce ai rami, mantenendo i tralci ben arieggiati, minimizzan-

do l'insorgenza di malattie. La potatura di produzione deve porre le basi per un ottimale equilibrio tra l'attività vegetativa e l'attività produttiva della pianta: una pianta in equilibrio avrà uno stato vegeto-produttivo ottimale che, oltre ad assicurare la capacità di rigenerarsi della pianta, le garantirà una vita longeva.

*Bruno Bruchi*

# Agricola Sada

Casale Marittimo – Castagneto Carducci





SADA

VERMENTINO



TOSCANA  
100

SADA

VERMENTINO



TOSCANA  
100

SADA

VERMENTINO

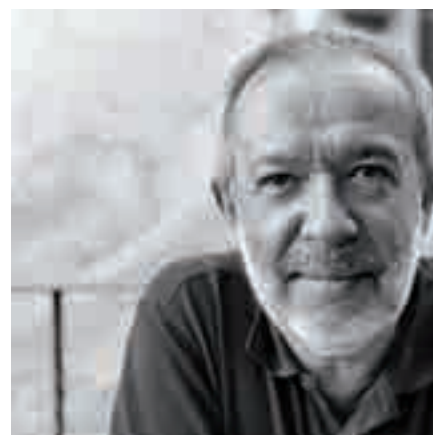


TOSCANA  
100

# Vino, nettare dell'amor sensuale

*Guarda il calor del sol che si fa fino,  
giunto a l'omor che de la vite cola.*  
(Dante, Purgatorio)

*Lo vino nuoce alla castitate.*  
(Jacopone da Todi)



*Bere vino, purché in quantità ragionevoli, è molto più salutare che non berne affatto... (Vincenzo Mirone) e si è sapienti quando si beve bene, chi non sa bere non sa nulla (Nicolas Boileau) ... il vino è un alleato della salute sessuale perché migliora la funzione cardiaca e il microcircolo, il tono dell'umore e l'intraprendenza... e la forza sconvolgente del vino penetra l'uomo e nelle vene sparge e distribuisce l'ardore (Lucrezio).*

Non c'è storia umana senza vino, o almeno... *L'uomo, se sobrio, soffre di quell'inclinazione alla disperazione di cui parla Aristotele nell'Entelechia...* (Rabelais).

Nell'uno assoluto e ineffabile riposa una dualità che esclude il progresso numerico di Fibonacci e ogni speculazione astratta.

Forse il vino annebbia la mente poi meno padrona di se stessa e incline a canti omerici indotti, che non sono musica, ma sogno e muove dal contrasto in ottave, da sfide di rime e parole nelle bevute, altri rivoli di sensualità fuori-corporali.

Come nell'androgino, in cui convivono maschile e femminile, distribuiti nella vita. E il vino è una chiave d'accesso al sopra naturale; liquido spremuto alla terra e al sole, che risponde alla luna e all'equinozio di primavera, che è radice dell'eros di vita e pratica amorosa resistente al quotidiano, elisir, non di lunga vita, che richiede

aloe, ma di pienezza senza vergogna alcuna, prova a ostacoli di ogni religione e religione stessa in Sangue di Cristo, vita, appunto...

Tende una mano il grande Leonardo Da Vinci (Carlo Pedretti) a chi si avventura nel mistero dei disegni anatomici del maestro, nell'imbarazzante *Angelo incarnato*, epitome dell'uomo vitruviano, annunciante mancato, in cui si allude a quanto sia stato impossibile rappresentare in pittura, salvo il mito di Apelle.

In questa magnetica figura, Bacco, investito di sfrenata lussuria, Dioniso, Libero dio romano del vino e della libertà sessuale, sono celati nel sorriso allusivo, nel sesso caricato in penombra, nello sguardo ferino e dolce al tempo in altra dimensione, come in un brindisi segreto in cui ha luogo il



mistero della sessualità sotto un influxo inebriante, Bacco e Venere insieme. Danza sottile e sciamanica.

*Le vite de Fiesoli in modo migliori allevati, fornire devriano all'Italia nostra del più ottimo vino...*

*Se voi star sano, osserva questa norma... El vin sia temperato, poco e spesso, non fior di pasto, né a stomaco voto... El capo ti posa e tien la mente lieta; fuggi la lussuria e attienti alla dieta....*

Ne *L'Angelo incarnato* rivive certo il Bacco duplice, di Semele la dea Terra e generato dalla coscia di Zeus, esce allo scoperto il *pollastrone dulcheroso* di gaddiana memoria, il *San Giovanni Battista* secondo un nuovo travestimento e le indicazioni de la *Genealogia de gli Dei de' Gentili* di Boccaccio, in cui Dioniso Bacco Libero: *In suo onore pubblicamente s'honoravano le parti virili vergognose di maniera che nei giorni festivi di Libero il membro virile si portava dritto nella città con parole scelleratissime, conceduto ogni licenza, indi condotto per tutta la città, e per le piazze....* In altra pergamena Leonardo definisce il membro umano *ministro dell'umana spezie*.

Oggi, in questi tempi incerti, il vino torna bene ineludibile nella dinamica vitale dei gruppi umani, non più in brocche e vetri rari, ma custodito in cantine gioiello, inediti sacrari del benessere e della socialità, con veste d'autore, archistar e sigilli contemporanei, se non in più semplici cantine. Leonardo, coccolato dal re di Francia, abbandonò la vita in quel di Amboise,



sostenuto dall'aroma dei vitigni francofoni, tanto vicini a quelli della sua amata patria.

Nelle ultime stagioni indagò il mistero che accompagna i sorrisi della *Gioconda*, l'ineffabile attrazione che nasce spontanea tra simili e induce a follie che il vino sa mediare e accompagnare con la sensualità insita fin dai colori e dai profumi che sempre attingono alla terra madre.

Il genio toscano consumò i suoi ultimi giorni in quelle brume turrette di bandiere al vento, in cui si sovrapponevano sguardi in un unico volto, Salai, le donne dilette, l'amore transumante nell'ebbrezza della gioventù e dei vini della Loira.

L'editore

*Manfredi*

*Trop outrop peu de vin interdite la verité.*

(Blaise Pascal)

*Vierge Marie, gente déesse  
Garde-moi place in parsadis  
Onque n'aurai joie in liesse  
Ici-bas, puisqu'il n'est permis  
De boire ce divin nectar,  
Qui porte nom de Balestard,  
Qu'à gens fortunés ne c'è monde.*

*Or, sui, suis miséreux e pauvret  
Si donc su ciel c'è vin abonde,  
Vieni, douce mort, point ne m'effraye,  
Port-moi parmi les élus  
Qui, là-haut, savourent ce cru.*  
(François Villon)



**EVENTI**

Chianti Classico Collection 2024	10
L'impatto del tempo, ingrediente segreto della chef de caves	14
Cento anni fa Etile Carpenè introdusse la parola "Prosecco"	20
La Fondazione Nibit incontra Case Basse di Soldera	22
Etichettatura digitale dei vini: Qrfox.Eu al fianco delle aziende	24
Le dolci Donne del vino	26
Sorsi di innovazione e tradizione alla Cantina di Pitigliano	30
Moi – Ristorante Omakase e Sake: un piccolo paradiso	31
Degustazione di Montevertine alla casa d'aste Pandolfini	33
Donne Fittipaldi, la nuova vigna urbana a Firenze	34

**COPERTINA**

Made in Italy, sostenibilità e cultura vitivinicola: i pilastri del gruppo Zonin1821	36
--	----

**PRODUTTORI**

Il Vintaly 2024 secondo Tenuta Sant'Antonio	48
Cinquant'anni di Brunello per La Fortuna	50
Il fantastico Brunello di Montalcino 2019 di Poggio degli Ulivi	61
Il grande terroir enoico di Campogiovanni	70
I sessant'anni de "La Capanna" dei Fattoi	78
Maurizio Sonno, vignaiolo artigiano nel giardino delle Fate	82
Colline Albelle, fra storia, Mediterraneo e natura	92
Quarant'anni di Vernaccia per Elisabetta Faggiuoli	97
Il terroir unico di Riecine	100
Torrevento: un'altra idea di Puglia	106
Per l'enoturismo di Cantine Fina l'unico limite è l'orizzonte...	110
Quarant'anni del Terre Brune della Cantina di Santadi	115
Sardus Pater: una moneta antica come il suo vino	127
Dal Basso Sulcis il Samas di Agricola Punica	132

**CONSORZI**

Pro.vi.di. Sicilia propone un seminario al Vintaly	142
Chianti Colli Senesi: avanti con un 2024 di slancio	148
Il Vino Nobile di Montepulciano raddoppia	149

**SOSTENIBILITÀ**

Dal modello Equalitas per il vino, nasce EquiPlanet	150
---	-----

**ENOTECHICHE**

Vini di Toscana apre nel centro storico di Arezzo 152

**GENTE DI VINO**

Loredana Tognoni: consulente enologico e risk analysis 158

**FORNAI**

Il "Magnifico" Lorenzo Rossi 160

**ALBERGHI**

Hotel Metropole protagonista della scena culturale veneziana 172

Argentario Golf & Wellness Resort, gioiello della Maremma 180

**TERME**

Terme di Saturnia premiata agli Italian Golf Awards 188

**RISTORANTI**

Salotto Portinari ospita sette amici "in cerca di autore" 198

Salotto Portinari ospita il Franciacorta Barone Pizzini 200

Restaurant Coque, semplicemente mitico 202

**PERCORSI**

Viaggio nelle Langhe 204

**DEGUSTAZIONI**

Il primo giorno di vendemmia alla Tenuta Luce 208

A Capezzana per una verticale del vino "Trefiano" 210

L'Enoteca Pinchiorri ospita "Les Enfants du Champagne" con gli Champagne Pol Roger 214

Sassicaia 2021, la conferma! 217

**RUBRICHE**

I vini da investimento 218

La rivolta dei trattori e la vigna 220

La Lega del Chianti e il vino Chianti 222

Il Lunario: guida del mondo contadino 224

Dimmi cosa bevi e ti dirò chi sei! 226

Io sto con gli agricoltori 228

Copyrivacy: una soluzione postmoderna 230



**È la mostra “Chianti Classico Century” ad accogliere i visitatori alla 31esima edizione della Chianti Classico Collection ospitata, come di consueto, presso la storica stazione Leopolda di Firenze. Un appuntamento particolare per la Denominazione, infatti quest’anno si celebra il centenario dalla fondazione del Consorzio Vino Chianti Classico.**

# Chianti Classico Collection 2024

NEL SEGNO DEL CENTENARIO  
DALLA FONDAZIONE DEL CONSORZIO

costituito nel 1924 a Radda col nome di “Consorzio per la difesa del vino tipico del Chianti e della sua marca d’origine” a opera di 33 produttori con volontà di tutelare il loro vino prodotto in un perimetro delimitato dalla qualità delle uve, già trascritto nel Bando di Cosimo III de’ Medici del 1716, ovvero “Dallo Spedaluzzo fino a Greve; di lì a Panzano, con tutta la Podesteria di Radda, che contiene tre terzi, cioè Radda, Gajole e Castellina, arrivando fino al confine dello Stato di Siena”. Un percorso che segna tappe importanti come quella nel 1932, quando un decreto interministeriale riconobbe alla zona più antica del Chianti il diritto d’avvalersi della deno-

**piera genta**



minazione "Chianti Classico", denominazione che dal 1996 non è più subordinata a quella del Chianti, ma gode di un disciplinare specifico. E ancora il 2005, quando il Gallo Nero diventa il simbolo distintivo di tutte le bottiglie di Chianti classico. "Nel 1924 furono 33 i viticoltori, visionari, possiamo dirlo oggi a distanza di 100 anni, ad avere un progetto comune e decidere di creare il Consorzio. A distanza di un secolo, i soci del Consorzio sono diventati 500, ma gli obiettivi che ci accomunano sono gli stessi di allora. Proteggere il vino che nasce da un territorio altamente vocato di rara bellezza e accompagnare i viticoltori nell'affrontare i mercati di tutto il mondo sotto l'insegna comune del Gallo Nero" racconta il presidente del Consorzio, Giovanni Manetti. Il centenario cadrà a maggio (la data di nascita del consorzio è il 14 maggio) e sarà festeggiato con un evento memorabile, ma nel foyer della Leopolda l'ente consortile ne ha ricordato la storia attraverso il pensiero dei suoi presidenti e le voci dei suoi soci, che si sono presentati in brevi reel all'interno della manifestazione. Gli stessi reel poi rimangono sui social media durante tutto il 2024 per unire un volto e una storia personale a ciascuna etichetta. Il Consorzio, che oggi rappresenta il 96% dei produttori della DOCG, ha mutato nel tempo nomi e stili grafici del suo marchio, mantenendo però sempre lo storico simbolo del Gallo Nero, emblema dell'antica Lega Militare del Chianti, presente anche sul soffitto del Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio a Firenze a opera del pittore Giorgio Vasari. Un marchio collocato oggi frontalmente sul collo della bottiglia o in retroetichetta. La manifestazione, nata come Anteprima del Chianti Classico nel 1993, segna quest'anno un nuovo primato nel numero di produttori partecipanti: sono infatti ben 211 le aziende del Gallo Nero che presenteranno le loro ultime annate di Chianti Classico, Chianti Classico Riserva e Chianti Classico Gran Selezione con quest'ultima che festeggia i primi 10 anni, per un totale



di 773 etichette, di cui 172 Chianti Classico Riserva e 151 Gran Selezione. 36 i campioni in anteprima della vendemmia 2023. Una novità nella seconda giornata, al pubblico è stata data la possibilità di acquistare bottiglie da una selezione di etichette tra quelle presentate dai produttori. Il territorio del Chianti Classico si estende su circa 70.000 ettari tra le province di Firenze e Siena. Si tratta di un altipiano boschivo, tra i 200 e gli 800 metri d'altitudine (con quota massima dei vigneti fissata a 700 metri), dai suoli argilloso-sabbiosi ricchi di scheletro, più precisamente galestro alternato ad alberese e arenarie calcaree, ma la tipologia dei terreni cambia molto a seconda delle zone. E nonostante

dallo scorso anno siano entrate in vigore le UGA, 11 Unità Geografiche Aggiuntive come zone di maggior omogeneità, la composizione dei suoli non è poi così nettamente differenziata fra loro. L'analisi del mercato ci restituisce il quadro di una denominazione in sostanziale e stabile equilibrio. Le vendite dei vini Gallo Nero degli ultimi anni (2020-2023) sono state infatti superiori del 4% rispetto alla produzione del medesimo periodo. Per quanto riguarda il 2023, a fronte di una contrazione del prodotto imbottigliato (-11%), legata a varie cau-

---

*Il presidente del Consorzio Chianti Classico  
Giovanni Manetti*



se, fra cui le la riduzione della produzione, la crescita generale dei prezzi e il fenomeno del sovra-stoccaggio, in alcuni dei mercati chiave del Gallo Nero l'anno si chiude con alcuni risultati di rilievo: in particolare l'ottimo exploit del mercato interno e l'ulteriore crescita in valore e notorietà della Gran Selezione. Infatti, a 10 anni dalla sua introduzione, il mercato conferma un grande interesse per questa tipologia che, dopo l'entrata in vigore del nuovo disciplinare di produzione a luglio 2023, permette l'utilizzo delle Unità Geografiche Aggiuntive in etichetta,

---

*Il direttore del Consorzio Chianti Classico  
Carlotta Gori e il Master of Wine Sebastian  
Payne*

legando ancor più indissolubilmente il vino al suo territorio di produzione. Il mercato domestico del Chianti classico è quello che è cresciuto maggiormente, assorbendo il 22% del prodotto venduto. E proprio in Italia si segnala anche un forte aumento del fatturato legato alla tipologia Gran Selezione (+14% rispetto al 2021). Gli USA, che nel 2022 avevano registrato un vero e proprio boom di vendite di Gallo Nero, si confermano ancora una volta al primo posto col 35% delle bottiglie vendute. Nel 2024 il Consorzio ha in programma la realizzazione di varie attività di marketing e comunicazione negli Stati Uniti, in particolare a fine aprile organizzerà un evento di altissimo livello nella città di New York.

Segue il Canada, stabile al terzo posto (10%) con un exploit delle vendite di Gran Selezione e un quasi +50% nei volumi e +60% in valore rispetto all'anno precedente. Buona anche la performance del Regno Unito che si attesta al quarto posto (7%), Paese dove il Consorzio continuerà a investire anche nel 2024 con vari eventi e attività promozionali. Poi, ancora fra i mercati consolidati, la Germania al 6%, mercato che è e sarà oggetto di particolare attenzione nella strategia consortile insieme a Svezia e Francia (paesi target nell'ambito del progetto triennale MEET). Il mercato svedese poi, grazie anche agli investimenti realizzati nell'ultimo biennio, segna un +8% delle vendite in volumi e +12% in fatturato sull'anno precedente. Anche in questo caso complice dell'aumento è stata la Gran Selezione, che raddoppia i volumi venduti rispetto al 2022. Seguono: Benelux (3%), Svizzera (2%), Giappone (2%) e Corea del Sud (2%). Ma andiamo alla Gran Se-

lezione. Sono passati 10 anni dalla prima presentazione. All'epoca si trattò di 33 produttori che per primi crederono nel progetto, un numero simbolico, che richiama i 33 padri fondatori del Consorzio nel 1924. Oggi sono 169 i produttori che hanno nel proprio portfolio prodotti almeno un Chianti Classico Gran Selezione, come espressione più alta di territorialità. È molto stretto legame col proprio territorio che questa tipologia rappresenta, non solo come prodotto delle migliori uve aziendali, ma anche, dallo scorso anno, dall'accento più marcato del Sangiovese (nel nuovo disciplinare di produzione passa da un minimo dell'80% a un minimo 90%) e dalla possibilità di unire a esso solo vitigni autoctoni a bacca rossa autorizzati (Ciliegiolo, Colorino, Mammolo, Malvasia nera, Pugnitello, ecc.). Sempre con questo spirito il nuovo disciplinare introduce le Unità Geografiche Aggointive, abbreviate con l'acronimo

UGA, i cui 11 nomi, storicamente affermati, compaiono solo sulle bottiglie di Chianti Classico Gran Selezione. In ordine geografico le UGA sono: San Casciano, Greve, Montefioralle, Lamole, Panzano, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, Vagliagli, Castellina, San Donato in Poggio. La tipologia rimane comunque un prodotto ricercato, che in volume rappresenta circa il 5% di tutta la produzione di Chianti Classico, nonostante ogni anno il numero di produttori cresca fino ad arrivare ai 169 attuali per 213 etichette. Proprio durante la giornata inaugurale si è tenuto il seminario "10 anni di Gran Selezione", affascinante viaggio attraverso lo spazio e il tempo dei primi 10 anni, curato da Antonio Boco e Paolo De Cristofaro. Nove vini in degustazione e precisamente: Rocca delle Macie Sergio Zingarelli 2010; Castello di Albola Il Solatio 2010; Castello di Monsanto Vigneto Il Poggio 2014; I Fabbri Lamole 2015; Ricasoli

Castello di Brolio 2016; Dievole Vigna di Sessina 2016; La Sala del Torriano Il Torriano 2019; Riecine Vigna Gittori 2019; Fontodi Terrazze di San Leolino 2020. È stato annunciato il nuovo ambasciatore ad honorem del Gallo Nero. Un'iniziativa lanciata nel 2017 che vede a oggi l'investitura di 11 professionisti del mondo del vino che, attraverso il loro lavoro, contribuiscono alla valorizzazione e crescita di notorietà della denominazione nel mondo. Quest'anno è stato scelto Sebastian Payne MW. Sebastian Payne che ha ottenuto il prestigioso titolo di Master of Wine nel 1977 e in seguito è stato nominato membro della commissione degli esaminatori dei Master of Wine, poi Chairman della stessa Commissione e infine Chairman dei Master of Wine nel biennio 1995/1996.





## “L’impatto del tempo, ingrediente segreto della chef de caves”

**andrea capelli**

**GRANDE DEGUSTAZIONE AL VINITALY  
PER CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT  
ALLA PRESENZA DI SÉVERINE FRERSON**

**“Quest’anno, dopo diversi Vinitaly in cui non siamo stati presenti, vi sarà di nuovo un corner Perrier-Jouët all’interno del grande stand Antinori – racconta il dinamico Leo Damiani, direttore Spumanti e Champagne della Marchesi Antinori, distributore di Perrier-Jouët in esclusiva per l’Italia – perché sarà addirittura con noi la chef de caves Séverine Frerson!”.**





Che sarà anche protagonista di un'importante degustazione... "Avrà come titolo 'l'impatto del tempo, ingrediente segreto della chef de caves' e si terrà nella Sala Tulipano di Veronafiere domenica 14 aprile, giorno di apertura del cinquantaseiesimo Vinitaly, alle ore 10,30. Sarà una degustazione tecnica per circa 50 persone, della durata di un'ora e mezza, che avrà come fulcro il concetto di tempo come ingrediente fondamentale nella magia di produzione dello Champagne in tutte le sue accezioni, cioè come tempo che passa, tempo meteorologico, tempo che necessita alla

chef de caves per interpretare l'annata, ognuna diversa dall'altra... Faremo degustare 5 coppie d'assemblaggi di base di Grand Brut delle annate 2016, 2017, 2018, 2019 e 2020. Sarà una doppia degustazione, che vedrà protagoniste prima le basi, che in realtà ormai oggi sono diventate dei vini di riserva, quindi assaggeremo dei vini di riserva, che all'epoca erano delle basi, per il Grand Brut e poi assaggeremo i Grand Brut delle stesse annate scaturiti da queste basi. Quindi sarà una specie di verticale senza esserlo, perché ovviamente ci sono i vini di riserva all'interno. Lo scopo di questa degustazione, nella mente della chef de caves Séverine Frerson, che la guiderà personalmente, sarà quello di far capire come proietta il suo assemblaggio, quindi come lei se lo deve immaginare 3 anni dopo, dopo la prise de mousse, la presa di spuma e il dégorgement – operazione in cui il collo della bottiglia viene immerso in una soluzione a circa -27°, si forma così un pezzo di ghiaccio che intrappola i sedimenti all'interno e il dégorgement consiste nell'aprire la bottiglia per espellerli, grazie alla pressione della bottiglia stessa – quindi come, lavorando con vini di riserva, si arriva a consolidare uno stile ben preciso, ma con una ricetta diversa che non è mai uguale per nessuna annata. Così si mostrerà l'effetto che il tempo ha

sia sul vino di riserva che su quello in bottiglia". E come continuerà poi il vostro Vinitaly 2024? "Tutto il pomeriggio del 14 sarà dedicato alle interviste da parte dei giornalisti alla chef de caves Séverine Frerson all'interno del nostro corner poi la sera saremo a cena con pochi selezionati ospiti allo chef's table di Giancarlo Perbellini al ristorante '12 Apostoli', dove assisteremo direttamente al rituale di creazione dei piatti, esperienza emozionante e intima fronte cucina, che saranno accompagnati da Champagne Perrier-Jouët e alcuni vini Antinori. Nei giorni di lunedì 15 e martedì 16 aprile faremo, sempre all'interno del nostro corner, che sarà uno spazio dedicato solo ai clienti e al business, tre degustazioni al giorno per 10 persone alla volta e solamente su prenotazione. I visitatori ufficialmente non potranno degustare liberamente, ma se fra una degustazione e l'altra avremo uno spazio di tempo, qualche fortunato magari potrà anche assaggiare qualcosa". Ma andiamo ora a scoprire una delle Maison più storiche della Champagne, che nacque da un incontro... Nel 1810 Rose-Adélaïde Jouët, proveniente da una famiglia di venditori normanni, sposa il vignaiolo e botanico Pierre-Nicolas Perrier, fab-

---

Séverine Frerson



bricante di tappi di professione. Un anno dopo il loro matrimonio, i due coniugi, entrambi appassionati d'arte e natura, fondano a Epernay la Maison de Champagne Perrier-Jouët, con l'ambizione d'elaborare cuvée diverse, rappresentative della natura del loro terroir d'origine e frutto di una creatività non convenzionale per l'epoca. E a oggi l'etichetta del millesimo 1825 di Perrier-Jouët è l'annata più vecchia conosciuta nello Champagne. A partire dal 1848 è il figlio dei due fondatori, Charles, a prendere le redini della maison, continuando a svilupparne la notorietà. Così la Maison 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. Fin dall'inizio l'eccellenza delle materie prime è sempre stata una prerogativa della Maison, attenta in particolare ai terroir per il vitigno Chardonnay, firma intima della Maison, de-

finendo lo stile raffinato, sottile e floreale che distingue gli Champagnes Perrier-Jouët. Prodotte dagli eccezionali terroir di Aÿ, Mailly-Champagne, Avize e Cramant, le cuvée della casa sono da sempre rinomate per il loro stile singolare che combina ricchezza aromatica, raffinatezza ed eleganza. Reputata a livello internazionale per la qualità delle sue cuvée, a partire dal 1861, proprio grazie alla sua notorietà, Perrier-Jouët diventa fornitore ufficiale della Regina Vittoria d'Inghilterra e successivamente della Corte Imperiale francese e delle famiglie reali di Svezia e Belgio. Al decesso di Charles nel 1878, la Maison passa nelle mani dei suoi due nipoti, Henri e Octave Gallice. Nel 1902, in piena diffusione dell'Art Nouveau, movimento artistico che considerava la natura una fonte d'ispirazione, questi due fratelli e collezionisti d'arte commissionano al loro amico e artista Émile Gallé il disegno di una bottiglia per un prezioso Champagne top de gamme, chiedendogli d'utilizzare tutte le sue tecniche per la lavorazione del vetro in modo tale da

poter riflettere nella bottiglia lo spirito e le vibrazioni di quell'era, la Belle Époque. Purtroppo il progetto fu poi accantonato perché la realizzazione su larga scala di questa tipologia di bottiglie era allora tecnicamente molto difficile e sarebbe costata troppo all'azienda. Émile Gallé (Nancy 1846-1904) è stato un vetraio e decoratore francese, nato da una famiglia di commercianti di cristalli. Il suo percorso di formazione artistica iniziò assieme al padre Charles, vetraio e ceramista, nella fabbrica di Saint-Clément poi attorno ai 18 anni si reca in Germania per studiare mineralogia e botanica, dove presto si appassiona e si specializza nel vetro soffiato, apprendendone i segreti della lavorazione e della decorazione. Viaggia poi in Svizzera e Italia visitando i musei e rimane ammirato dalla vetreria medievale. Nel 1873 Gallé ritorna a Nancy con l'idea di assumere la direzione dell'impresa di famiglia e di poter realizzare opere artistiche in vetro rappresentanti forme della natura, sia floreali che animali. In questo periodo divenne il più



importante rappresentante della “scuola di Nancy” e l’apristrada della nuova arte del vetro, inserita nella corrente del “modern style”. Nel 1878 assume la direzione dell’impresa di famiglia che trasforma in una vetreria artistica e tra il 1880 e il 1889 realizza numerosi oggetti in vetro e ceramica, segnati anche da una certa influenza orientale e caratterizzati dalle paste vitree delicate nei colori e nelle sfumature. Negli anni Cinquanta, nelle cantine della Maison, vengono ritrovati dallo chef de caves André Baveret 4 magnum dipinti da Émile Gallé e questo rinvenimento ispira un’idea: la creazione di una cuvée di lusso. In quegli anni la Maison riuscì anche a trovare un artigiano di Parigi che nel suo piccolo laboratorio era in grado di replicare in numeri importanti questa tipologia di bottiglie, in modo da renderle un prodotto con una logica numerica di vendibilità. Così, con la vendemmia 1964, viene selezionato il miglior Chardonnay di Cramant per dar finalmente vita alla “Belle Epoque”, tirata allora in sole 11mila bottiglie, la cui

vendita, iniziata nel 1969, nella bottiglia ideata da Émile Gallé più di sessant’anni prima, segna un nuovo capitolo nella storia della marca, rendendola immediatamente riconoscibile in tutto il mondo. Da allora l’iconica bottiglia con le sue graziose anemoni bianche giapponesi, dal design caratteristico e affascinante, è ormai il simbolo intramontabile della marca, evocando lo stile floreale degli Champagne della Maison, nonché il suo legame con l’arte e la natura che si perpetua ormai da più di due secoli. Così Perrier-Jouët non è solo una delle Maison di Champagne più storiche, ma anche una delle più caratteristiche, riconosciuta per i suoi Champagne floreali e complessi che rivelano la vera essenza delle uve Chardonnay, oltre che una lunga tradizione d’artigianalità, un’expertise senza eguali ottenuta grazie al lavoro di soli otto chef de caves sin dalla sua fondazione. E proprio su esempio dei grandi maestri artigiani, che si trasmettono i loro segreti di fabbricazione, gli chefs de caves hanno privilegiato la qualità

alla quantità, riuscendo a preservare la gran reputazione della Maison. Da ottobre 2020 ottava chef de caves della Maison è la bravissima Séverine Frerson, professionista dalla gran sensibilità e savoir-faire, nonché prima donna a ricoprire questo ruolo in oltre duecento anni di storia della Maison, nel segno dei tempi lunghi dello Champagne. Insieme agli storici livres de caves, che contengono le note e le osservazioni di tutti i suoi predecessori e alla chiave della leggendaria cantina Eden, in cui sono conservate le annate più preziose, da quattro anni è passata a Séverine la grande responsabilità di perpetuare lo stile complesso e unico degli Champagnes Perrier-Jouët, che provengono da un parco vigneti d’eccezione che conta oggi 65 ettari vitati quasi totalmente classificati ai vertici della scala dei Grand Cru. Perrier-Jouët è ancor oggi una Maison dallo spirito familiare, testimonianza ne è la Maison Belle

---

Leo Damiani





Epoque d'Épernay, dove l'atmosfera eterea e silenziosa delle cantine incontra i colori vibranti e la luce dei vigneti, perpetuando l'attaccamento al terroir e la visione dello Champagne dei padri fondatori. Perrier-Jouët da sempre è stata profondamente influenzata dall'amore dei suoi fondatori per l'arte e la natura, due ispirazioni che permettono di creare esperienze eccezionali e momenti di meraviglia che arricchiscono la vita quotidiana. In ordine all'arte, essendo una delle declinazioni più nobili del mecenatismo contemporaneo quella di promuovere l'incontro di grandi vini coi talenti emergenti e gli artisti più interessanti della scena internazionale, 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 Nouveau nel XXI° secolo. Per più di due secoli la Maison Perrier-Jouët si è evoluta, influenzata e guidata da una sua distintiva visione del mondo ispirata allo spirito libero dei suoi fondatori, caposaldo dell'approccio originale allo Champagne e dell'osservazione della natura, consi-

derando la terra un giardino comune. Così, dopo aver constatato l'accelerazione nella perdita di biodiversità, 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 la Maison 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, al fine di supportare la tutela della flora e della fauna locali, contribuendo 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. 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 ve-

getali floreali, vitiforestazione e corridoi verdi: "Siamo lieti che la Maison Perrier-Jouët condivida la sua visione della natura e del futuro attraverso queste iniziative, che vanno oltre i suoi vigneti e rinnovano 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 integrante. Tutto ciò 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, coltivando una visione gioiosa e positiva del mondo, ha intrapreso negli ultimi due lustri nei propri vigneti per promuovere la biodiversità, nonché il programma di sperimentazione scientifica della viticoltura rigenerativa, continuando a evidenziare il bisogno di (ri)pensare la relazione con la natura".

# CENTO ANNI FA ETILE CARPENÈ INTRODUSSE SUL MERCATO LA PRIMA BOTTIGLIA RECANTE

## “LA PAROLA Prosecco”

alessandro ercolani

**Al Vinitaly 2024, si celebrano i 100 anni del termine Prosecco. Cento anni dalla data in cui, per la prima volta, un esponente della Famiglia Carpenè, che ha dato i natali a tale Vino Spumante, riporta in etichetta un termine destinato a rappresentare la determinazione più strategica dal punto di vista identitario.**



Etile Carpenè



Nel 1924, infatti, Etile Carpenè – seconda Generazione della medesima Famiglia – introdusse sul mercato la prima bottiglia recante la parola “Prosecco”. Una determinazione che, in realtà, parte da lontano; Etile Carpenè, nato nel 1873 e diplomato enotecnico nel 1892, è una fervida mente in cui scienza e arte della comunicazione vanno proficuamente a braccetto. Già durante la sua formazione si era distinto per la particolare sensibilità verso i temi dell’innovazione in ogni accezione, dallo studio di un sistema di spumantizzazione alla messa a punto di pionieristiche campagne promozionali e pubblicitarie. Se la passione per la scienza scorre nelle sue vene come eredità genetica del padre, le sue straordinarie intuizioni in materia comunicativa sono l’essenza di una spiccata lungimiranza e capacità di leggere in anticipo i mutamenti del

la società nonché di uno straordinario talento, la cui pietra miliare è rappresentata dalla progettazione di una pionieristica campagna promozionale in occasione delle Esposizioni Riunite di Milano del 1894, dove la Carpenè-Malvolti si presentò con una riproduzione fedele di un pozzo medievale – oggi una riproduzione è nella piazzetta antistante il Teatro dell’Accademia a Conegliano – per le degustazioni con donne in costume e la dicitura Carpenè Malvolti – Conegliano – Treviso. Tanto apprezzato e dunque efficace da valergli l’uscita per la prima volta sulle pagine di una rivista – “L’Illustrazione Italiana” –, divenendo così il primo esempio di campagna pubblicitaria su carta stampata. Campagne pubblicitarie che si sono poi ripetute nel tempo, come quella che ha visto protagonista negli anni Venti una ricetta del medico Augusto Murri in cui veniva consigliato il consumo terapeutico del Prosecco – oggi impossibile – e quelle successivamente studiate di

concerto con l’illustratore Sandro Bidasio degli Imberti – in arte SABI –, che per molti decenni ha accostato la sua arte alla comunicazione della Carpenè-Malvolti. Tornando per un attimo indietro alla prima metà degli anni Dieci, ritroviamo Etile Carpenè che nel 1902 partecipa alla costruzione – in collaborazione con la Città di Conegliano – della statua dedicata sempre al padre, che tutt’oggi è posizionata all’ingresso della Scuola Enologica di Conegliano e nel 1903 istituisce per la prima volta la Medaglia d’Oro in ricordo del padre Antonio. Ancor prima, nel 1892, inizia a concentrarsi negli studi su un nuovo congegno per la trasformazione del moto circolare continuo in rettilineo alternativo e sul “metodo Carpenè”, già avviati dal padre Antonio, presentando al Circolo Enofili una relazione sull’Industria degli Spumanti e per tre anni ricopre la carica di Assistente dell’Illustre Professor Enrico Comboni. Dal 1894 e fino al 1902, anno in cui muore il padre,

opera nella filiale produttiva di Monaco di Baviera, aperta nel 1888 dal padre, in cui vi si spumantizzavano i Pinot trentini col metodo champenoise. Il 19 novembre del 1906 si sposa con Matilde Toso, da cui avrà cinque figli; Antonio (1907/1908), Teresa (1909-2000) Anna Maria (1911-2003), Antonio (1913-2010), Giuliano (1915/1986). Nel 1910 scrive per Arnaldo Strucchi, nella prima edizione del libro Vini Spumanti, delle note sulla spumantizzazione del Prosecco; la seconda edizione verrà pubblicata nel 1923 dai Fratelli Ottavi. Ma fu la Prima Guerra Mondiale a rallentare gli studi con l'invasione dell'esercito a Conegliano, che distrusse lo stabilimento. Stabilimento che verrà ricostruito e riaperto soltanto nel 1922, accompagnato dalla stampa di una cartolina celebrativa della Pasqua 1922, quasi a voler trasporre il significato della Pasqua come sinonimo di rinascita dell'Impresa. Gli studi sul sistema di spumantizzazione di Etile Carpenè a quel punto riprendono e nel 1923 viene pubblicato su Vini Spumanti un capitolo descrittivo del processo di fermentazione naturale a catena. La riapertura dell'Impresa si portò dietro una prolifica attività di studio per condurre il Vino Spumante, ideato dal padre – e fino a quel momento conosciuto come Champagne Italiano – a fare il definitivo salto di qualità. E con questo intento Etile Carpenè si pose ancora una volta di fronte alla comunità enologica come mente illuminata e lungimirante, portando per la prima volta in etichetta il termine Prosecco, che doveva servire a conferire a questo vino, prodotto soltanto con uve autoctone di Glera coltivate sul territorio trevigiano, una precisa identità e una specifica collocazione geografica, andando di fatto ad anticipare il riconoscimento delle successive denominazio-



ni di origine D.O.C. (1969) e D.O.C.G. (2009). Nacque così il "Prosecco Vino pregiato amabile dei Colli di Conegliano". Una determinazione strategica, destinata a cambiare per sempre il panorama della Spumantistica Italiana. Un'intuizione che, sulla scia dello straordinario background in ambito comunicativo della seconda Generazione Etile, rappresenta il primo gradino dell'eccezionale escalation di cui il Prosecco si è reso protagonista, in maniera sempre più importante e incisiva, nel corso dei decenni fino ad arrivare ai giorni nostri e al primato che esso detiene come Sparkling Wine più bevuto al mondo. Un primato che, come già anticipato, parte da lontano e dalle origini al giorno d'oggi passa attraverso cinque generazioni della medesima famiglia, che da oltre 156 anni detiene saldamente in mano le redini dell'Impresa Carpenè-Malvolti. Alla radice di tale longevità lo spirito pionieristico, basato su competenze scientifiche e impegno etico, valori che non sono mai venuti meno con l'alternarsi delle Generazioni e hanno traghettato l'Impresa attraverso i mutamenti sociali, economici e, soprattutto negli ultimi anni, dei linguaggi comunicativi. Ecco quindi che, per render omaggio a quella determinazione così importante per la storia dell'Impresa e del Prosecco, la Carpenè-Malvolti ha studiato e messo a punto una selezione unica e prima, ispirata al Vino Spumante che ha tracciato un segno indelebile nella storia dell'Enologia Italiana, anche nel metodo di spumantizzazione studiato per la prima volta dal Fondatore dell'Impresa Antonio Carpenè al fine di esaltare le caratteristiche delle uve Glera e perfezionato qualche anno più tardi proprio da Etile Carpenè, la seconda Generazione. Il nome prescelto per tale selezione è "1924 Prosecco" e si



presenta non soltanto come evoluzione naturale di quel "Prosecco Vino pregiato dei Colli di Conegliano" delle origini, ma rappresenta una delle più recenti declinazioni del Prosecco Superiore D.O.C.G. firmato dalla storica Casa Spumantistica con cui si intende riproporre, attualizzandoli, i canoni qualitativi e sensoriali in linea con le caratteristiche del Vino Spumante originario. La selezione unica verrà prodotta in soli 1.924 esemplari.

# LA FONDAZIONE NIBIT INCONTRA Case Basse di Soldera AL RISTORANTE IL MESTOLO DI SIENA

**A fine gennaio si è tenuta presso il ristorante “Il Mestolo” di Siena una cena di beneficenza in favore della Fondazione Nibit Onlus, presieduta dal professor Michele Maio ([www.fondazionenibit.org](http://www.fondazionenibit.org) - [segreteria@fondazionenibit.org](mailto:segreteria@fondazionenibit.org)).**

La Fondazione Nibit dal 2012 si dedica alla ricerca nel campo delle Immunoterapia Oncologica, celebrata anche dal Premio Nobel per la medicina 2018 James P. Allison e Tasuku Honjo e considerata la “quarta arma” nella lotta contro i tumori. Il professor Maio è direttore del CIO, Centro di Immunologia presso l’Azienda Ospedaliera Universitaria Senese e professore ordinario di Oncologia Medica presso l’università degli Studi di Siena. La cena è stata curata dalla chef Nicoletta Marighella, che ha nuovamente dimostrato di sapere cucinare con assoluta bravura un eccellente menù di carne. Il locale è conosciuto come un ottimo ristorante di pesce, ma devo dire che questa cena basata su materie prime di terra è stata impeccabile. All’aperitivo ci sono stati serviti ottimi affettati e la polenta con

le beccacce, abbinata a una gradevole bollicina dell’azienda Case Coste Piane. Il menù è stato il seguente: “ravioli di brasato di sugo d’arrosto”; “risotto di parmigiano con raggù di colombaccio”, “guancia di vitello brasato con bietola saltata” per terminare col “gelato alla crema con amarena sciroppata”. Solo a trascrivere il menù mi è venuta l’acquolina in bocca. La cena è stata accompagnata da un vino regale, il Sangiovese Toscana IGP dell’azienda Case Basse di Gianfranco Soldera annata 2013. Io ero al tavolo col Professor Maio e la famiglia Soldera, la moglie Graziella, la figlia Monica col marito Paolo e al nostro tavolo c’erano i bicchieri di Gianfranco, tassativamente senza piombo. La famiglia Soldera, generosamente, per la cena ha offerto due bottiglie da 5 litri e due da 3 litri. Che vino eccezionale, che piacevolezza nel berlo! Gianfranco ha sempre fatto beneficenza, è sempre stato un uomo generoso e la famiglia, dopo la sua scomparsa, ne ha seguito le orme. I vini durante la cena sono stati serviti da bravissimi sommelier. Dopo questa fantastica cena c’è stata una breve asta di beneficenza di vini che sono stati offerti da amici produttori e non. L’asta è stata battuta dal sottoscritto con l’aiuto di Gaetano, patron de “Il mestolo”. Passiamo ora a descrivere il vino degustato e bevuto durante la cena.



**paolo baracchino**  
**fine wine critic**  
[info@paolobaracchino.com](mailto:info@paolobaracchino.com)  
[www.paolobaracchino.com](http://www.paolobaracchino.com)



**CASE BASSE  
DI GIANFRANCO SOLDERA  
SANGIOVESE TOSCANA IGP  
annata 2013**

Rosso granato trasparente. Dal bicchiere si innalzano intensi e vari profumi di pepe nero, noce moscata e lievi di chiodi di garofano. Seguono note di ciliegia, menta, eucalipto, bergamotto, grafite, rosa canina, citronella, ribes, dolci dell’esterno del confetto, arancia sanguinetta, gambo di ciclamino spezzato, polvere da sparo, appetto (amido spary per stirare), lievi di pelle di conceria in fine lavorazione, chicchi piccoli di liquirizia, rosmarino, salvia, alloro, timo, peperone verde, stoppa, fragoline di bosco, inchiostro di china, erbe medicinali per terminare con soffi di pomodori pelati. Al palato il vino è perfettamente equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono completamente larghi (6/6), dolci, inizialmente, setosi per poi nel finale diventare lievemente ruvidi. Il corpo è medio, perfetto. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di rosa canina, erbe medicinali, fragolina di bosco e finalissimo di chinotto. **(98/100)**



# FURORE EROICO

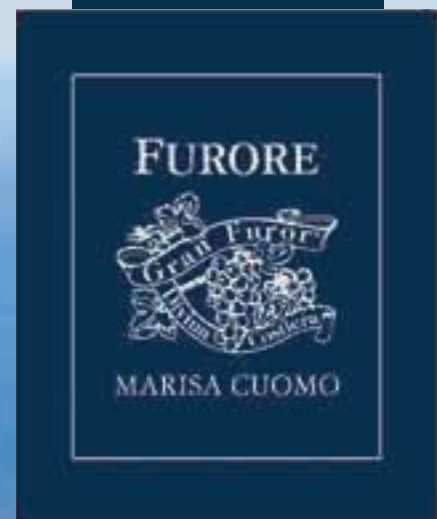
**MARISA CUOMO**

Via Giambattista Lama, 16/18

84010 Furore SA

tel. +39 089 830348

[marisacuomo.com](http://marisacuomo.com)



# ETICHETTATURA DIGITALE DEI VINI E NORMATIVE UE: **QRFOX.EU** AL FIANCO DELLE AZIENDE



Con l'entrata in vigore del regolamento UE 2021/2117 sull'etichettatura vinicola, dall'8 dicembre 2023 numerose aziende vinicole si sono trovate di fronte alla sfida di adeguarsi alle nuove disposizioni europee.

**alessia bruchi**

Queste normative, volte a garantire una maggior trasparenza e consapevolezza dei consumatori, impongono l'inclusione di informazioni nutrizionali e un elenco degli ingredienti sulle etichette dei vini. Possono essere esentati dalle nuove regole di etichettatura digitale tutti i prodotti che, alla data 7 dicembre 2023, abbiano già terminato la fermentazione e raggiunto il titolo alcolometrico effettivo. La Commissione Europea ha chiarito che sia la dichiarazione nutrizionale che l'elenco degli ingredienti possono essere forniti in maniera dematerializzata ovvero tramite mezzi elettronici. Tuttavia l'inclusione di un QR code, in sostituzione dell'elenco completo di ingredienti e valori nutrizionali sull'etichetta cartacea, non esime il produttore dall'obbligo di indicare la presenza di allergeni. Inoltre sono richieste ulteriori informazioni che devono essere riportate sull'etichetta fisica, tra cui: il valore energetico, preceduto dalla lettera "E", seguito dai valori in kcal e kJ per 100 mL di prodotto; l'identificazione con una dicitura esplicativa che chiarisca le informazioni a cui si riferisce (tra cui le infor-



mazioni nutrizionali e sugli ingredienti). Inoltre è possibile includere le informazioni italiane per lo smaltimento gli imballaggi, che dovranno essere identificati al fianco del QR code per garantire una maggior trasparenza con i consumatori. Ecco un esempio, "per 100 mL: E= 335kJ/78kCAL. Scannerizza il codice QR per le informazioni nutrizionali, lista ingredienti e smaltimento". La dottoressa Vanessa Angel, insieme a Johannes Wainryb, giurista internazionale e sviluppatore di software, hanno risposto alla necessità delle cantine vinicole di semplificare l'inserimento delle nuove informazioni richieste in etichetta. Con anni di esperienza nel settore e una profonda comprensione delle sfide del territorio, hanno collaborato per creare una soluzione innovativa, rendendo il processo accessibile e immediato per le aziende. A partire da marzo 2023 si sono dedicati a svilu-

pare una soluzione che non solo aiutasse le aziende a rispettare le nuove normative europee, ma lo facesse ascoltando le necessità di tutti, dai piccoli ai grandi produttori: "La nostra filosofia è semplice: vogliamo liberare le aziende vinicole dalla complicata gestione delle normative, permettendo loro di concentrarsi totalmente sulla creazione di vini straordinari. Con QRFox.eu offriamo una piattaforma intuitiva per creare, personalizzare e gestire etichette digitali senza sforzo. E non ci fermiamo qui, infatti siamo sempre pronti a sviluppare nuove soluzioni software che rispondano alle esigenze delle aziende vinicole e le aiutino a crescere".

Sito: [www.QRFox.eu](http://www.QRFox.eu)  
E-mail: [info@qrfax.eu](mailto:info@qrfax.eu)  
Tel: +39 340 210 9638  
+33 4 51 22 04 48  
WhatsApp +39 327 111 1311

*In alto Johannes Wainryb e Vanessa Angel*



**Cooperazione,**  
**Mutualità e Localismo:**  
**IL NOSTRO DNA**

**Diamo forma al futuro**

# LE DOLCI Donne del vino

**Le “Donne del Vino” sono un’associazione nata nel 1988 per promuovere la cultura del vino e la veste delle donne nella produzione del vino e nella società. Fanno parte di quest’associazione circa 1.058 tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier, giornaliste ed esperte di vino in tutta l’Italia.**

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

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

La presidente di questa associazione per gli anni 2023/2025 è Daniela Mastoberardino. La presidente precedente è stata Donatella Cinelli Colombini, che ha dato impulso a importanti iniziative. Donatella alla fine dell’anno passato, con l’aiuto della brava p.r. Maddalena Mazzeschi, ha organizzato una degustazione di 12 vini dolci della Toscana presso la propria azienda. Il giornalista Gianni Fabrizio ha condotto la degustazione, che è stata molto interessante. Donatella per l’occasione ha presentato il suo vino Passito bio da uve Traminer annata 2018, ideato e realizzato da suo marito Carlo Gardini. Durante questa degustazione ciascuna produttrice ha presentato il proprio vino dolce. Dopo questa piacevolissima e interessante degustazione è seguito un goloso pranzo, sempre all’interno dell’azienda, bagnato dai vini di Donatella. Seguono le mie note di degustazione dei vini dolci.



**FATTORIA ALDORANDESCA**  
**ALEATICO SOVANA DOC SUPERIORE**  
**annata 2022**

*(uvaggio: 100% Aleatico)*

*Bottiglie prodotte n°8.592*

Veste rosso rubino e porpora chiaro. Dal bicchiere si innalzano profumi di dattero secco, ciliegia cotta, menta, eucalipto, amido del tessuto cotone, prugna secca, tè naturale, rosa rossa, iuta, pepe nero, lievii di noce moscata per terminare con soffi di guscio di mandorla. Al palato si sente un pochino frizzare, ha corpo medio, sufficiente e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6++) e vellutati. Vino dotato di una piacevole dolcezza, ma manca un po’ di concentrazione. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(89/100)**

**FATTORIA LE PUPILLE**  
**SOLALTO IGT TOSCANA**  
**bianco passito annata 2019**

*(uvaggio: 34% Sémillon, 33% Traminer e 33% Sauvignon)*

*Bottiglie prodotte n°2.100*

Color giallo ambra. Al naso risalta subito il profumo tipico del legno, impersonificato dal cioccolatino “After Eight” (cioccolata e menta concentrata), lievii d’albicocca secca per terminare con la nota di menta, che mi ricorda il duro di menta (bastoncino di zucchero intriso di menta). Al palato ha corpo medio dosato, si sente un pochino di fermentazione malolattica e acido acetico. Ricca freschezza che copre completamente la massa alcolica, rendendo il vino ben equi-

brato. Lunga è la sua persistenza gustativa. Mi è stato detto da una persona che lavora in quest’azienda che questo vino non fa legno, ma solo acciaio. Com’è possibile che abbia questi profumi legnosi? Sono rimasto molto scettico. **(88/100)**

**BANFI FLORUS**  
**MOSCADELLO DI MONTALCINO DOC**  
**vendemmia tardiva annata 2019**

*(uvaggio: 100% Moscadello)*

*Bottiglie prodotte n°1.900*

Riluce giallo oro pieno. Mix olfattivo con profumi di sedano e finocchio freschi, miele d’acacia, albicocca secca, zafferano, gas gpl per terminare con carezze di camomilla. All’assaggio mostra un corpo medio e un non perfetto equilibrio gustativo, infatti c’è una lievissima altalena tra alcol e freschezza e si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Vino dolce, ma in modo ben misurato. Lunga e non concentrata è la sua persistenza gustativa. Migliore al naso, rispetto al gusto. **(90--/100)**





**DONATELLA CINELLI COLOMBINI  
PASSITO BIO DA UVE TRAMINER  
AROMATICO**

**IGT Toscana annata 2018**

*(uvaggio: 100% Traminer aromatico)  
Bottiglie prodotte n°364 da 0,375 lit.*

Color mattone chiaro. Articolato al naso nei toni intensi di dattero secco, fico secco, iuta, ambra, acqua di rose (Roberts), camomilla, guscio di mandorla, liquirizia e caramella mou al latte. Al palato rivela un'intensa dolcezza pastosa e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. Il corpo è medio plus. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Questo vino ha la concentrazione che ricorda l'Occhio di Pernice, a mio avviso avrebbe avuto bisogno di maggior acidità, che avrebbe contrastato positivamente la concentrazione. **(94/100)**

**DEI  
VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC  
annata 2016**

*(uvaggio: Malvasia aromatica, Trebbiano e Grechetto)  
Bottiglie prodotte n°1.000*

Traspare rosa antico, ramato intenso. Si propone con profumi dell'alcol delle ciliegie sotto spirito, zabaione, erbe medicinali, guscio di mandorla, miele, lieviti di chinotto, lieviti di boisè per terminare con sussurri di mandorla. Il corpo è medio plus e il vino ha un intenso sapore di mandorla, seguito da miele, chinotto e albicocca secca. La freschezza domina la massa alcolica e la gengiva superiore brucia lievemente. Vino molto concentrato, che avrebbe avuto bisogno di un po' più d'acidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(92/100)**

**CASTELLO DI QUERCETO  
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC  
annata 2018**

*(uvaggio: Trebbiano, Malvasia e San Colombano)  
Bottiglie prodotte n°2.000*

Veste un mix di color ambra e ramato. Impianto olfattivo con profumi di lieve pelle di conchiglia in fine lavorazione, erbe medicinali, amido del riso bollito, chinotto, ruggine per terminare con ricordi di albicocca secca. Sa-

pore intenso di alcol della ciliegia sotto spirito. Il corpo è medio e il vino, per alcol e freschezza, sembra essere equilibrato, anche se però si sente bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino secco e non grasso. **(89/100)**

**BADIA A COLTIBUONO  
VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO DOC  
annata 2013**

*(uvaggio: Malvasia e Trebbiano)  
Bottiglie prodotte n°5.300*

Color ambra intenso. Espressione olfattiva con profumi di pecorino, dattero secco, fico secco, menta, eucalipto, caramello e guscio di mandorla. Corpo medio intenso e sapori di fico secco, dattero secco e mandorla. Lieve altalena tra alcol e freschezza. Si sente il pepe sulla lingua. Vino con struttura importante, non esile. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente acidulo. **(93/100)**

**TENUTA IL CORNO  
VIN SANTO DEL CHIANTI DOC  
annata 2004**

*(uvaggio: Trebbiano, Malvasia, San Colombano e Colorino)  
Bottiglie prodotte n°4.000 da 0,500 lit.*

Color mattone con fine bordo verde. Al naso emerge la nota di rabarbaro seguita da grafite, erbe medicinali e pepe bianco. Al palato ha corpo medio, inizialmente è dolce e poi scivola sull'acidulo. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale che ricorda un lieve acido acetico, che però va a equilibrare la dolcezza. **(91/100)**

**CASTELLO SONNINO  
RED LABEL VIN SANTO DEL CHIANTI DOC  
annata 2015**

*(uvaggio: 100% Trebbiano)  
Bottiglie prodotte n°3.000*

Manto giallo ambra lievemente ramato. Scandisce in sequenza profumi di pecorino, erbe medicinali, menta, eucalipto, lieviti di rabarbaro, oliva nera, modesti di fico secco, dattero secco e alcol denaturato. Continua il percorso olfattivo con note di guscio di mandorla e camomilla. Bocca con buona

freschezza, che fa tacere completamente la massa alcolica. Il corpo è medio e il vino ha sapore di fico secco, dattero secco e caramello. Nella sua lunga persistenza permangono i sapori già sentiti sin da subito. Bel vino, piacevole! **(95+/100)**

**CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSI  
VIN SANTO DI CARMIGNANO DOC  
riserva annata 2016**

*(uvaggio: 90% Trebbiano e 10% San Colombano)  
Bottiglie prodotte n°5.000 da 0,375 lit.*

Abito color ambra, scuro. Ampiezza aromatica con profumi di zabaione, smalto di vernice, pasticceria, fico bianco secco, mandorla, caramella mou al latte, camomilla e miele d'acacia. Rivela un corpo medio e una dolcezza non eccessiva che si pone tra l'essere un vino secco e un vino molto concentrato, avvicinandosi più al secondo. Vino ben equilibrato, infatti la massa alcolica è completamente domata dalla freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di fico bianco secco e camomilla. **(98/100)**

**TENUTA DI ARTIMINO  
VIN SANTO DI CARMIGNANO DOC  
OCCHIO DI PERNICE  
annata 2012**

*(uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Aleatico, Trebbiano Toscano, Malvasia bianca lunga, e San Colombano)  
Bottiglie prodotte n°1.700.*

Veste giallo ambra. Al naso scandisce profumi intensi di nocciolina, quando si rompe il guscio, fico bianco secco e lieve alcol denaturato. La bocca rivela un corpo medio non concentrato con lieve sapore d'acido acetico, che va a smorzare la sua dolcezza. Vino ben equilibrato con la freschezza e l'acidità che vanno a neutralizzare la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con un lieve bruciore sulla gengiva superiore. Vino piuttosto secco. **(91/100)**

**VILLA DI VETRICE  
VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA DOC  
annata 2005**

*(uvaggio: 70% Trebbiano e Malvasia, 30% Sangiovese)  
Bottiglie prodotte da 0,500 lit.*

Color giallo ambra. Profumi di caucciù, intensi di prezzemolo, erbe medicinali, lieviti di rabarbaro, zabaione, pasticceria e fico bianco secco. Il corpo è medio e il vino ha sapore di mandorla. Vino piuttosto equilibrato tra alcol e freschezza anche se bruciano lievemente la gengiva superiore e la lingua. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mandorla e lieve alcol della ciliegia sotto spirito. Vino piuttosto secco. **(91/100)**

# PERSONE TERRITORI VALORE

ChiantiBanca



CHIANTIBANCA.IT

SEGUICI SU





## PRIMAVERA 2024: SORSI DI INNOVAZIONE E TRADIZIONE

# alla Cantina di Pitigliano

**Nel cuore della regione Toscana, tra le città del tufo della provincia di Grosseto, la Cantina di Pitigliano continua a emergere con prodotti innovativi. L'anno 2023 ha segnato un capitolo significativo della cantina, grazie all'introduzione di iniziative di degustazione che hanno riscosso un successo senza precedenti.**

**giovanna focardi nicita**

Queste esperienze, frutto di una meticolosa pianificazione e una passione incondizionata per il vino, hanno attirato un pubblico ampio e variegato, segnando l'inizio di un nuovo capitolo per la cantina, che si

appresta a esser raccontata anche alla prossima edizione del Vinitaly. Il successo delle degustazioni del 2023 è stato determinato dalla volontà di combinare tradizione e innovazione, presentando ai visitatori non solo i vini d'eccellenza prodotti dalla cantina, ma anche il processo vitivinicolo che sta dietro ogni botti-

la primavera 2024, la Cantina di Pitigliano si prepara ad accogliere una nuova stagione turistica con un rinnovato senso d'ottimismo e una serie d'iniziative che promettono di superare il successo dell'anno precedente. Il focus resta sull'offrire esperienze di degustazione immersive che permettano ai visitatori d'esplorare i sapori del territorio attraverso i vini della cantina, continuando a educare e ispirare l'apprezzamento per il mondo vitivinicolo. La cura e l'attenzione ai dettagli si estendono anche ai vigneti, dove l'agronomo e i soci della cantina sono impegnati in un lavoro costante per garantire la

riore. La Cantina di Pitigliano si appresta quindi ad affrontare il 2024 con una visione chiara: offrire ai visitatori esperienze di degustazione che non solo delizino il palato, ma che educino anche sul processo vitivinicolo, dalla vigna alla bottiglia. È questa combinazione di educazione, esperienza ed eccellenza che si prevede attirerà un numero ancor maggiore di visitatori nella nuova stagione turistica, contribuendo a rafforzare il legame tra la cantina e i suoi ospiti. In conclusione, la storia della Cantina di Pitigliano è una testimonianza vivente dell'importanza d'abbracciare il passato, vivere il presente



gria. La collaborazione con l'agenzia MeXteventi ha introdotto un nuovo livello d'esperienza, arricchendo il calendario delle degustazioni con eventi speciali anche di settore e offrendo ai partecipanti momenti di condivisione unici nel loro genere. Con l'arrivo del-

qualità delle uve, nonostante siano queste annate difficili. Questo impegno nel vigneto è fondamentale per produrre vini che riflettano l'autenticità e la ricchezza del terroir di Pitigliano, consolidando la reputazione della cantina come produttore di vini di qualità supe-

e costruire il futuro con innovazione e dedizione. La primavera 2024 si annuncia come un altro capitolo di quest'avventura, offrendo nuove opportunità per esplorare, imparare e soprattutto godere dei magnifici vini che solo questa terra può offrire.



# Moi - Ristorante Omakase e Sake

**giorgio dracopulos**

**Le tradizioni di quella magnifica nazione che risponde al nome di Giappone sono tantissime, tutte straordinariamente affascinanti e quella della loro cucina è una tra le più interessanti.**

## A PRATO: UN PICCOLO PARADISO DI SINCERA CUCINA GIAPPONESE

Sapere. Il ristorante “Moi – Omakase” di Prato è l’unico locale del genere gestito completamente da un “itamae” (chef della cucina giapponese) italiano: Francesco Preite. La frase giapponese “omakase” significa “lascio a te la scel-

la sua passione nel 2009, in via Giuseppe Verdi nel centro di Prato, Francesco Preite aprì il suo primo piccolo Locale “Moi” e dopo 8 anni di appassionato lavoro, che ha portato al “Moi” e a Francesco molte soddisfazioni, un ulteriore balzo in avanti, una vera evoluzione con l’apertura della nuova sede in viale Piave, al civico 10-12-14, proprio di fronte al fascinoso e maestoso “Castello dell’Imperatore” (secolo XI e XVI). Il ristorante “Moi - Omakase” è un ambiente decisamente accogliente e suggestivo, di un’eleganza essenziale, legno naturale dai toni neutri, ampie le vetrate. Il grande bancone, assoluto protagonista dello spazio, è il fulcro dove Francesco Preite lavora a vista davanti ai 10 clienti arrivati in un unico turno alle 21 e, secondo la formula “omakase”, realizza, con un’attenzione maniacale e assoluta qualità degli ingredienti, circa 20 assaggi abbinandoli a varie tipologie di salsa di soia artigianali e non pastorizzate, a vini naturali e al sake. Il ristorante “Moi” di Prato, tra gli altri riconoscimenti, ha ricevuto i “Tre Cappelli” con punteggio 17/20 da “Le Guide de L’Espresso”, per il secondo anno consecutivo il premio “Migliore Carta dei Vini di Ristorante Etnico in Italia” da “Milano Wine Week” e la conferma dei “Tre Mappamondi” della guida del Gambero Rosso. Al ristorante “Moi - Omakase” del bravissimo “itamae italiano” Francesco Preite a Prato potrete immergervi in un piccolo paradiso di sincera cucina Giapponese, vivendo un’esperienza assolutamente gustosa, piacevole e di grandissimo livello.



Se amate la cucina Giapponese non potete assolutamente perdervi il ristorante “Moi” di Prato, che è appena stato premiato come primo nella classifica “50 Top Italy – I Migliori Sushi 2024”, notissima guida online del meglio del made in Italy” sia nel nostro paese sia nel mondo, curata da Barbara Guerra, Luciano Pignataro e Albert

*Itamae Francesco Preite*

ta” e viene usata quando si ordina cibo nei ristoranti, lasciando allo chef “carta bianca” sulle scelte delle pietanze da servire al cliente. Francesco Preite, classe 1983, è nato nella toscanissima provincia di Prato e fin da giovanissimo ha subito il fascino del Giappone dove in più di vent’anni ha fatto oltre 70 viaggi per studiare e apprendere l’arte della cucina Giapponese da super famosi insegnanti. Per dare libero estro

# Degustazione di rarità dell'azienda **MONTEVERTINE** alla casa d'aste Pandolfini di Firenze

**Alla fine del 2023 si è tenuta in Firenze presso il Palazzo Ramirez Montalvo una degustazione di alcuni vini dell'azienda toscana Montevertine. La degustazione è stata condotta dal titolare Martino Manetti, da Aldo Fiordelli e dal sottoscritto.**

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



lo ho fatto, in passato, molte verticali dei vini di questa splendida azienda e tutte le volte rimango colpito dalla piacevolezza di questi vini. La degustazione si è alternata con storie su Sergio, padre di Martino, aneddoti, ricordi, racconti di Aldo e miei. La platea era colma di appassionati e sono rimaste molte persone in lista d'attesa, visto il successo avuto da questo evento. Si è proceduto ad analizzare ciascun vino che sono stati tutti di alto livello qualitativo. Si è sentito anche il vi-

no creato in esclusiva per Giorgio Pinchiorri e il Chianti Classico Riserva 1979, tutt'ora degno di grande interesse. Dopo la degustazione, che ha lasciato tutti pienamente soddisfatti, vista la qualità e la piacevolezza dei vini, è seguito un piacevole light lunch curato dall'Enoteca Pinchiorri. Gli ospiti hanno finito di bere i vini della degustazione, visto che ci sono state anche bottiglie in formato doppio magnum e hanno gustato e apprezzato pure il vino "Pian del Ciampolo" annata 2020. Successivamente è incominciata l'asta dei vini e, tra i primi lotti,

ce ne erano alcuni con vini dell'azienda Montevertine che hanno raggiunto prezzi adeguati alla qualità dei vini. L'asta è proseguita con i vini del mondo anche per tutto il giorno successivo, incontrando il consueto grande successo. Seguono le note di degustazione dei vini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente se il

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





**MONTEVERTINE LE PERGOLE TORTE 2016**

**Toscana IGT**

*(uvaggio: 100% Sangiovese)*

Color rosso rubino. Naso gratificato da profumi di ciliegia, menta, eucalipto, cioccolato, rosmarino, alloro, salvia, dolci dell'esterno del confetto, pepe nero, intensi di noce moscata, fieno, lampone, abete e vernice a olio. Prosegue l'interessante e ricco percorso olfattivo con toni intensi di violetta, seguiti da origano, nocciolina tostata e per finire soffi di stringa di liquirizia. Al palato il vino ha corpo medio plus ed è perfettamente equilibrato. La piacevole e generosa freschezza copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di violetta **(99/100)**. Se i tannini avessero avuto completa larghezza, il vino avrebbe raggiunto la perfezione.

**MONTEVERTINE LE PERGOLE TORTE 2013**

**Toscana IGT Edizione 50° anniversario**

*(uvaggio: 100% Sangiovese)*

*Bottiglie prodotte n°1.500 e n°400 magnum*

Veste rosso granato. Il naso scandisce i profumi dolci dell'esterno del confetto, menta, eucalipto, lievi di prugna secca, fieno, clorofilla, rosmarino, salvia, alloro, ciliegia, violetta, tè naturale per terminare con carezze di cioccolata. Vino sapido e minerale con corpo medio. La freschezza domina, senza ripensamenti, la massa alcolica, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), setosi e velutati allo stesso tempo. Sapore di violetta che rimane anche durante tutta la sua lunga persistenza gustativa. Vino giovanissimo! **(96/100)**

**MONTEVERTINE LE PERGOLE TORTE 2004**

**Toscana IGT**

*(uvaggio: 100% Sangiovese)*

Manto rosso granato. Profumi di terra, lievi di ciliegia, menta, eucalipto, prugna secca, dolci dell'esterno del confetto, inchiostro di china, dado vegetale, cenere del camino, radice di rabarbaro, amido del riso bollito, lievi di pelle di conceria in fine lavorazione, tè naturale per terminare con soffi d'arancia rossa. La bocca rivela un corpo medio e un perfetto equilibrio tra alcol e freschez-

za, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(96/100)**

**MONTEVERTINE IL SODACCIO 1995**

**Toscana rosso IGT**

*(uvaggio: 85% Sangiovese e 15% Canaiolo)*

*Prodotto fino al 1998.*

Robe rosso granato con bordo aranciato. Mix olfattivo composto da profumi di iuta, menta, eucalipto, rosmarino, lampone, lievi di carruba, pesca rossa pelosa, salvia, alloro, dolci dell'esterno del confetto, lievi di canfora, chicchi di caffè schiacciati, intensi di noce moscata per terminare con ricordi di caramella dura alla liquirizia e menta. Al palato il vino è avvolgente con corpo medio plus e sapore di tartufo nero. La freschezza avvolge completamente la massa alcolica, rendendo il vino perfettamente equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(96/100)**

**MONTEVERTINE LE PERGOLE TORTE RISERVA 1990**

**Toscana IGT**

*(Uvaggio: 100% Sangiovese)*

Rosso granato. Piacevole sequenza di profumi di terra, tè naturale, jus de viande (liquido della carne rossa lasciata in frigorifero), prugna secca, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), iuta, arancia rossa, lievi di cioccolata, pelle di camoscio, cuoio biondo, pomodori pelati, pesca rossa pelosa per terminare con sussurri d'acqua di mare (parte bianca interna della buccia di cocomero). All'assaggio mostra un corpo medio e un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, grassi, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Vino con sapore di prugna secca, che rimane anche durante tutta la sua lunga persistenza gustativa. **(96/100)**

**MONTEVERTINE IL CANNAIO 1986**

*(uvaggio: 85% Sangiovese e 15% Canaiolo)*

Vino prodotto dal 1983 in esclusiva per Giorgio Pinchiorri. Rosso mattone chiaro. Olfatto poliedrico con profumi di menta, eucalipto, noccioline, prugna secca, ciliegia, terra canfora, alloro, salvia, noce moscata, fieno, clorofilla, grafite, bacca di ginepro per terminare con carezze di ruggine. Bocca incantata da una lieve sensazione di tartufo nero e ciliegia. Il corpo è medio, il vino è fine, elegante con perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e setosi. Sapore di ciliegia e lieve prugna secca, che persistono durante tutta la sua lunga persistenza aromatica intensa, Vino saporito. **(97/100)**

**MONTEVERTINE CHIANTI CLASSICO**

**riserva 1979**

*(uvaggio: 85% Sangiovese e 15% Canaiolo)*

Veste rosso granato chiaro. Sensazioni olfattive di menta, eucalipto, ciliegia, terra, castagna bollita con finocchio selvatico secco, salvia, tè naturale, intensi di bacca di ginepro, iuta, fieno per terminare con soffi di legno di cedro. La cavità orale percepisce un corpo medio e gode di un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pochino la gengiva superiore. Sapore di bacca di ginepro, già sentita all'olfatto, che permane durante tutta la sua lunga persistenza gustativa. **(96/100)**

Alla fine di questa estasiante degustazione Martino mi ha detto: "Questi vini, che è raro bere, vanno condivisi con persone che li possono apprezzare e questa platea è stata degna e meritevole di questo". Grazie Sergio e grazie Martino!

*Da sinistra: Paolo Baracchino, Martino Manetti e Aldo Fiordelli*



# Donne Fittipaldi

## MAGNIFICA E SUPER-FASCINOSA LA NUOVA VIGNA URBANA APPENA NATA A FIRENZE

**Firenze, oltre a essere il capoluogo di quella fantastica regione denominata Toscana, è anche uno straordinario concentrazione storico/culturale a cielo aperto che tutto il mondo ammira. Impossibile elencare tutte le meraviglie che si possono trovare nella “città del Giglio”, ma per quello che vi voglio raccontare cito uno dei luoghi più incantevoli della città: Piazzale Michelangelo, il più suggestivo punto d’osservazione del bellissimo panorama della città.**

**giorgio dracopulos**

Il piazzale, realizzato dal 1869 su disegno dell’architetto fiorentino Giuseppe Poggi (1811-1901), è adagiato a 104 metri slm su una dolce collina appena a sud del centro storico e si raggiunge in auto percorrendo il verdeggianti viale Michelangelo o, a piedi, salendo le scalinate monumentali dette “Rampe del Poggi”, che partono da Piazza Poggi nel Quartiere di San Niccolò. Proprio a pochi passi da Piazzale Michelangelo, scendendo verso il centro per l’omonimo viale alberato, al civico 74 c’è una magnifica villa, dotata di un meraviglioso giardino con vista mozzafiato su Firenze. La villa era del commendatario e cavaliere del lavoro Mario Menarini e oggi è della figlia, la straordinaria Maria Menarini Fittipaldi che, con le sue 4 bellissime figlie – Valentina, Carlotta, Giulia e Serena – sono, tra tante altre cose, titolari dell’azienda vitivinicola “Donne Fittipaldi”. La

storia ha inizio nel 2004, quando la famiglia decise d’acquistare dei terreni sulla costa toscana in provincia di Livorno nel comune di Castagneto Carducci, più precisamente nella frazione di Bolgheri. L’azienda, con sede nella “Tenuta la Pineta” sulla via Bolgherese, si estende su 46 ettari nel cuore della denominazione Bolgheri. Circa 10 ettari sono di vigne, ma ci sono già progetti di ulteriore espansione poi c’è l’oliveta con oltre 1.200 piante, da cui viene prodotto il loro ottimo olio EVO (extravergine d’oliva). Nella tenuta si producono, con basse rese per pianta e selezione maniacale delle uve, vini d’assoluta levatura con quei “vitigni bordolesi” che hanno dimostrato d’offrire risultati qualitativi altissimi nei terreni bolgheresi. Nella stupenda villa di Viale Michelangelo a Firenze Maria Menarini Fittipaldi, insieme alle figlie, col supporto del mitico Gianni Mercatali, maestro eccelso di comunicazione, dell’enologo Emiliano Falsini e dell’agronomo Stefano Bartolomei, hanno voluto far nascere una prestigiosa “vigna di città”, primo progetto di vigneto urbano a Firenze, mettendo a dimora lo scorso marzo 700 selezionatissime barbatelle di vitigni classici toscani: 300 viti di Sangiovese, 100 di Foglia ton-

da, 150 di Canaiolo, 100 di Pugnitello e 50 di Colorino del Valdarno. Dall'analisi del terreno della nuova vigna è risultato che è del tutto equiparabile alle migliori zone del Chianti Classico. Le barbatelle cresceranno col metodo ad alberello in un vigneto realizzato ad anfiteatro, che andrà poi a costituire un accogliente e panoramico "giardino". La prima vendemmia sarà nel 2027 e le 700 bottiglie, una per pianta, che si otterranno non saranno messe in commercio, bensì vendute tramite aste internazionali e il ricavato verrà destinato a finalità benefiche di sostegno sociale. Da sottolineare il fatto che numerose barbatelle sono state specificatamente denominate con i nomi di alcuni dei giornalisti più noti e rappresentativi del mondo del vino italiano e internazionale. E anche il sottoscritto ha avuto il grande onore di averne una col pro-

prio nome. Questa nuova iniziativa è un impegno estremamente intelligente e importante per "Donne Fittipaldi", volto al recupero dell'antica viticoltura cittadina, da sempre presente nella città di Firenze, straordinaria cultura del Rinascimento, dove il vino ha sempre rappresentato nel corso della storia un importante segno distintivo. Un'operazione decisamente prestigiosa sotto tutti i punti di vista la nuova vigna urbana di Donne Fittipaldi a Firenze, che si aggiunge a quelle di altre città italiane come Milano, Torino, Venezia, Siena, Catania e Palermo o estere come Parigi, Lione, Avignone, Barcellona, Salonicco e New York, tutte riunite nel circuito della "Urban Vineyards Association". La U.V.A. è nata con l'intento di tutelare il patrimonio rurale, storico e paesaggistico rappresentato dalle vigne urbane e valorizzarlo sotto il profilo cultu-

*Maria Menarini Fittipaldi con le figlie*

rale e turistico, rendendolo produttivo per la collettività e il futuro nel rispetto dell'ambiente, attraverso politiche vitivinicole e sociali d'integrazione e sostenibilità. Le vigne non sono solo un dolce paesaggio collinare, ma possono essere anche città: il verde inaspettato che ti sorprende nella giungla di cemento, un verde con un forte legame con la tradizione e la terra, un verde che trasforma i confini della città in colorati orizzonti nella città stessa. Queste sono le vigne urbane, coltivazioni uniche all'interno di un'area metropolitana. La nuova vigna urbana di Firenze di Maria Menarini Fittipaldi e delle figlie Valentina, Carlotta, Giulia e Serena, rispecchia esattamente loro, essendo magnifica e super fascinosa.





MADE IN ITALY,  
SOSTENIBILITÀ  
E CULTURA  
VITIVINICOLA:  
I PILASTRI DEL GRUPPO

Zonin 1821

andrea cappelli

Fondato nel 1821 a Gambellara, nel Veneto, ZONIN1821 è un gruppo d'eccellenza del made In Italy, divenuto noto per aver contribuito a esportare, a livello internazionale, la cultura vitivinicola italiana e i suoi apprezzati prodotti.



*I fratelli Francesco, Michele e Domenico Zonin: volti della settima generazione della famiglia Zonin*





*Cà Bolani in Friuli Venezia Giulia  
e Oltrenero in Lombardia*

Commenta il presidente del gruppo ZONIN1821, Domenico Zonin: "Nel corso dei nostri oltre duecento anni di storia, l'amore per il buon vino ci ha portato sulle tavole di numerose famiglie in Italia e nel mondo. I brindisi con i nostri vini scandiscono autentici momenti di gioia quotidiana e celebrano quei gesti semplici, che hanno un valore profondo: condivisione e convivialità, fiducia e responsabilità. Proprio in virtù di questa consapevolezza, la qualità dei nostri vini è sempre stata al centro, come fosse un ringraziamento continuo dedicato ai nostri appassionati consumatori,



che ci hanno continuato a scegliere per generazioni e che continuano a scegliere tutt'ora: il 'far buon vino' è sempre stato per noi l'unico modo 'per far impresa'". Cuore pulsante di

questa realtà imprenditoriale tutta italiana è la famiglia Zonin, che da sette generazioni coltiva, interpreta e tramanda un patrimonio culturale unico con uno sguardo sempre volto

al futuro: cura del territorio, valorizzazione delle tradizioni vinicole locali, rispetto della biodiversità, sperimentazioni tecniche, ma anche innovazione tecnologica dei processi produt-





tivi e sviluppo sostenibile sono gli elementi che esprimono il DNA dell'azienda. "Ora più che mai, il mondo, la collettività e i consumatori chiedono alle aziende di prendere una posizione rispetto alle tematiche di sostenibilità: la

---

*Castello di Albola  
nel Chianti Classico*

sola logica del profitto senza limiti, l'irrefrenabile capitalismo dell'utile, non è più, per la collettività, sinonimo di buona imprenditorialità - afferma il presidente del gruppo - alle aziende è chiesto di esprimere responsabilità nel proprio operato e giustificare le proprie scelte: alla luce di questo, la sostenibilità non

può essere concepita come un elemento aggiuntivo rispetto al fare impresa, ma deve essere uno degli elementi fondanti il modello di business, la cultura aziendale e le scelte strategiche". L'azienda, con una produzione che si disloca su una superficie di circa 1.500 ettari vitati, produce e distribuisce non

solo i vini fermi e gli spumanti a marchio Zonin, ma anche i prestigiosi vini delle tenute italiane di famiglia: Ca' Bolani in Friuli, Poggio Le Coste in Piemonte, Oltrenero in Lombardia, Castello di Albola e Rocca di Montemassi in Toscana, Masseria Altemura in Puglia e Principi di Butera in Sicilia. A queste eccellenze



del Made In Italy si uniscono i vini prodotti nelle due tenute estere: Barbourville Vineyards in Virginia negli Stati Uniti e Dos Almas in Cile. "Il percorso di acquisizioni cominciato negli anni Settanta dalla mia famiglia - sottolinea Domenico Zonin - ha avuto come obiettivo quello di valorizzare e promuovere le cul-

ture vitivinicole italiane in ambito internazionale, ma anche custodire questi territori unici nel loro genere per le prossime generazioni". Proprio grazie a questo heritage e all'autorevolezza che si è consolidata nel corso della storia aziendale, il gruppo ha sviluppato delle partnership prestigiose. Per esempio, in conco-

mitanza con la celebrazione del 200° anniversario dalla propria fondazione, l'icona della musica Kylie Minogue e il suo partner londinese Benchmark Drinks hanno selezionato ZONIN1821 per produrre il Kylie Minogue Prosecco Rosé, che in un solo anno è divenuto un vero e proprio caso di successo nel

Regno Unito. Produzione di prestigiosi vini pluripremiati dai più importanti degustatori al mondo, ma anche ospitalità: un elemento strategico, non solo per lo sviluppo del business, ma anche per la promozione della cultura vitivinicola, del

made in Italy e della sostenibilità. Come ha ricordato Domenico Zonin: “Elemento fondamentale per noi, poiché muove il nostro operato, è l’educazione al vino’: non basta vendere bottiglie di vino, massimizzandone la visibilità; è fondamentale far scoprire, raccontare, portare alla luce l’”invisibile del visibile’ ovvero la cultura, le tradizioni e le storie che esprimono questo straordinario prodotto della terra, cosicché si riesca sempre più a concepire il vino come un prodotto buono che, assunto moderatamente, fa bene, ma soprattutto come un custode di saperi e tradizioni che si tramandano da generazioni e devono essere arricchite oggi per le generazioni future”. All’interno delle tenute infatti gli appassionati vengono accompagnati alla scoperta delle tradizioni enogastronomiche regionali e delle meraviglie storico-artistiche territoriali, ma possono anche ammirare paesaggi mozzafiato, così come farsi raccontare quali tecniche vengono implementate ogni giorno per valorizzare e interpretare la cultura vitivinicola che in Italia. Tra le numerose attività poste in essere per preservare il suolo e l’ecosistema, l’azienda si impegna a limitare l’impiego dei mezzi tecnici in viticoltura, razionalizzare le risorse idriche per l’irrigazione dei vigneti, favorire l’utilizzo di fonti d’energia rinnovabile e pulita, tutelare la flora e la fauna locale implementan-

do, ove necessario, la riforestazione. “Il tema della generazionalità è chiave per comprendere la nostra visione imprenditoriale: le aziende non hanno solo responsabilità ‘qui ed ora’ ma, come le famiglie e le istituzioni, devono contribuire, tramite il loro operato, a esprimere valori di apertura e alterità, tra i quali preservare le risorse, rispettare l’ambiente, garantire il benessere delle persone, favorire la parità di genere e valorizzare la diversità”. Proprio in virtù del grande senso di responsabilità aziendale, che si traduce nel custodire e interpretare questo patrimonio unico per le generazioni future, nella storica sede di Gambellara si trova un percorso museale di circa 500 metri quadrati dedicato alle tradizioni vitivinicole: attraverso testimonianze materiali e immateriali, gli ospiti, provenienti da tutto il mondo, ma anche gli studenti di scuole e università, nazionali e internazionali, vengono accompagnati alla scoperta di questo affascinante mondo. Di particolare interesse sono anche le collezioni di oltre 14.000 francobolli storici, quella di raffinati bicchieri per il vino e quella di levatappi. Per formalizzare il proprio impegno (ambientale, economico e sociale), nel 2023 l’azienda ha redatto il primo “Bilancio di Sostenibilità” di gruppo, così da descrivere le attività svolte in materia di sostenibilità, definire i propri obiettivi strategici e aggiornare i piani di miglioramento programmati. Il documento non è il



primo “Bilancio di Sostenibilità” pubblicato dall’azienda. Da diversi anni, infatti, due tenute biologiche del Gruppo, Castello di Albola e Rocca di Montemassi, redigono il proprio Bilancio di Sostenibilità redatto in conformità con lo standard Equalitas, un ente italiano fondato nel 2015 che promuove la sostenibilità nel settore agroalimentare e vitivinicolo in particolare attraverso una visione sistemica, capace di unire le istanze delle imprese, della società e del mercato. Il Comitato Scientifico di Equalitas,

composto da illustri membri della comunità tecnico-scientifica del settore, garantisce il continuo adeguamento della norma alle più avanzate conoscenze disponibili, fungendo anche da comitato d’imparzialità per la gestione della norma stessa. Questa oggettività, obiettività e trasparenza è fondamentale per l’autorevolezza del marchio Equalitas: una vera e propria garanzia per il consumatore. In aggiunta a questi importanti traguardi, il “Bilancio di Sostenibilità 2022” dell’azienda ha rendicontato i dati di



tutte le aziende italiane del gruppo, mentre il prossimo “Bilancio di Sostenibilità” (quello relativo ai dati del 2023), che verrà pubblicato nel 2024, presenterà un importante miglioramento: il prossimo report, infatti, sarà caratterizzato da un perimetro di rendicontazione più ampio, che includerà anche i dati delle aziende estere. Come si evince dall’analisi del primo “Bilancio di Sostenibilità” di gruppo, lo sviluppo sostenibile è uno degli elementi che caratterizzano il modello di business aziendale ovvero le logiche secondo

le quali l’organizzazione crea, distribuisce e raccoglie il proprio valore. Grazie a un processo a più voci, al quale hanno preso parte anche i diversi responsabili di funzione dell’azienda, partendo dall’analisi dei principi che ispirano e guidano l’operato del gruppo, si è giunti, dopo un confronto con i più importanti comparables nazionali e internazionali di settore, alla definizione delle priorità strategiche in ambito di sostenibilità. I temi di sostenibilità “materiali” o rilevanti riflettono la significatività degli impatti (positivi o

negativi) economici, ambientali e sociali generati dall’azienda, che possono influenzare in modo sostanziale le valutazioni e le decisioni degli stakeholder di riferimento. Da questo processo sono emerse 18 tematiche di sostenibilità materiali, che sono state accorpate in 4 aree d’impatto. Il tema della “salute, sicurezza e benessere dei lavoratori” rappresenta uno degli aspetti di maggior significatività per ZONIN1821, che attribuisce particolare importanza alle condizioni lavorative delle persone coinvolte nelle at-

tività di business, alla prevenzione a tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché al benessere psico-fisico dei lavoratori e al relativo equilibrio casa-lavoro. I temi di “sviluppo e innovazione di prodotto”, “creazione di valore economico sostenibile” e “adozione di pratiche agricole sostenibili” rispecchiano l’impegno del gruppo nell’offrire prodotti innovativi e in linea coi trend di mercato, realizzati attraverso un processo soste-

---

*Rocca di Montemassi  
in Maremma*



nibile tramite pratiche agricole poco impattanti sull'ambiente, al fine di generare valore per il gruppo e gli stakeholder. Altre tematiche risultate importanti sono la "gestione responsabile e sostenibile della supply chain" e "diversità, equità e inclusione", dimostrando l'impegno di ZONIN1821 nel garantire un ambiente di lavoro inclusivo, che valorizzi le diversità di tutti e garan-

tisca il rispetto dei diritti umani, lungo tutta la catena del valore. In riferimento agli aspetti ambientali, risultano mediamente prioritari quelli legati a "efficienza energetica e energia rinnovabile" e "gestione sostenibile delle risorse idriche". Come si può ben comprendere, quest'analisi, dal grande valore metodologico, consente all'azienda di concentrare le proprie risorse e la propria attenzione sulle questioni più rilevanti, fornendo una base solida per lo sviluppo

e definizione della propria strategia di sostenibilità. Inoltre, se da un lato i temi materiali ottenuti attraverso questa prima analisi di materialità sono in linea coi valori di sostenibilità del gruppo, dall'altro questi stessi sono anche correlati agli obiettivi di sostenibilità (SDGs) definiti dalle Nazioni Unite, così da contribuire allo sviluppo globale, promuovere il benessere umano e proteggere l'ambiente. Oltre a questo importante processo volto a strutturare la strategia di

sostenibilità del Gruppo, nel 2023 l'azienda ha ottenuto, proprio in quest'ambito, un importante riconoscimento: in occasione del festival su clima e ambiente "Motumundi", che gode dei patrocini del Senato della Repubblica, della Camera dei Deputati, del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Castello di Albola, nella persona del direttore della Tenuta, Alessandro Gallo, ha rice-



vuto il “Quadrifoglio Green”. Come ha affermato Roberto Vitale, presidente del “Festival Motumundi:” “Il Quadrifoglio Green è stato conferito a un enologo di antiche tradizioni come Alessandro Gallo, che è un custode di saperi che si tramandano da generazioni, nonché un esempio di rispetto per l’ambiente quale patrimonio dell’umanità. Un uomo impegnato nella sperimentazione e nelle innovazioni tecnologiche a favore dello sviluppo sostenibile, che guida, con



una non comune visione, il borgo medievale di Castello di Albola, promuovendo, anche a favore delle giovani generazioni, il rispetto per il pianeta e la valorizzazione del vino biologico, straordinario prodotto della terra”. Sempre nel 2023, l’azienda ha cominciato un progetto particolarmente importante, volto a promuovere e valorizzare la cultura vitivinicola, il made In Italy e la sostenibilità, grazie al coinvolgimento delle nuove generazioni: attraverso una serie strutturata di lezioni organizzate nelle più importanti università italiane, tra le quali la Bocconi, la Bologna Business School, lo IULM e l’Università Cattolica del Sacro Cuore, il gruppo ZONIN1821 ha dato vita a

*Masseria Altemura in Salento*



complementare a un altro progetto di formazione e valorizzazione culturale che l'azienda ha deciso d'implementare: la ZONIN1821 Academy. Questa "scuola interna" porterà il gruppo ad erogare, nel corso dell'anno, molteplici ore di formazione a collaboratori e partner commerciali, così da favorire la promozione della sostenibilità, della cultura vitivinicola e del made In Italy, ma anche il consolidamento di un senso d'appartenenza tra i colleghi che operano in azienda. Inoltre, se da

un lato, clusterizzando la popolazione aziendale secondo mansioni, aree di competenza e talento individuale, l'azienda mira a erogare corsi in diverse aree del sapere, tra le quali conoscenza della lingua inglese, sostenibilità ambientale e responsabilità sociale, cultura corporate e business strategy, dall'altro, anche grazie al supporto di propri brand ambassador, l'azienda fornirà supporto attivo agli agenti per la formazione dei clienti, così da facilitare lo sviluppo del business.

un dialogo a più voci con gli studenti, volto a condividere il sapere che l'azienda custodisce da generazioni, ma anche accogliere domande, dubbi e suggerimenti su come migliorare. Come spiega Domenico Zonin: "In questo momento storico, il legame con le nuove generazioni è un tema particolarmente importante per l'industria del vino a livello globale. Con Millennials e Gen Z, il nostro settore deve imparare a dialogare con temi complementari rispetto a quelli ai quali siamo abituati a pensare, che però troppo spesso sono centrati sulle sole caratteristiche organolettiche del prodotto. Inoltre, dal punto di vista dell'approccio, è importante coinvolgere le nuove generazioni, dando vita a un dialogo a più voci, piuttosto che prediligere una comunicazione unidirezio-

nale: noi produttori dobbiamo comprendere cosa si aspettano le generazioni dal mondo del vino, fornire loro informazioni per comprenderlo, ma anche invitarle a interpretarlo e arricchirlo. Dobbiamo sempre più invitare a riflettere sul consumo responsabile, comunicare le diverse culture vitivinicole che custodiamo, spiegare il rapporto tra vino e salute, argomentare in ambito di sostenibilità, esporci raccontando le attività di responsabilità sociale che implementiamo o i valori d'impresa che promuoviamo, ma anche presentare novità (tra le quali ready to drink o prodotti analcolici) che si affiancano alle proposte tradizionali e possono essere oggetto della sperimentazione di consumo". Questo dialogo culturale con le nuove generazioni, all'interno delle scuole e delle università, nazionali e internazionali, si amplierà ulteriormente nel 2024 e sarà

*Principi di Butera in Sicilia, tra Piazza Armerina e Agrigento*







# IL VINITALY 2024 SECONDO Tenuta Sant'Antonio DELLA FAMIGLIA CASTAGNEDI

**Interpretazione del terroir, certificazione biologica del brand TÉLOS e un nuovo ingresso nella gamma dei grandi bianchi di Tenuta Sant'Antonio. Sono questi i pilastri della partecipazione di Famiglia Castagnedi a Vinitaly 2024, palcoscenico ideale per presentare al mondo la filosofia, i progetti e il percorso della storica realtà della Valpolicella Orientale.**



## andrea cappelli

Il primo pilastro è in ordine alla visione aziendale, che guarda all'incorporazione, nel concetto di bevibilità internazionale, di quegli elementi fondativi di un territorio, di ogni cru e di ogni singolo vigneto, scalfendo preconetti che attribuiscono ad alcune tipologie di vini caratteristiche ormai desuete, come a esempio l'opulenza. Processi innovativi in vigna e cantina garantiscono bevibilità, verticalità e pulizia estreme per ottenere uno stile definito oggi come moderno, ma che, nel caso di Famiglia Castagnedi, rappresenta un vero e proprio tratto distintivo, una firma autentica sia a livello di interpretazione che di terroir. Avviene così un processo di "glocalizzazione" stilistica, capace di trasmettere ai consumatori gli elementi identitari della Val-

policella Orientale attraverso una bevibilità internazionale. "Siamo impegnati a riflettere e valorizzare nelle nostre bottiglie i nostri migliori cru, lavorando per garantire una bevibilità ottimale sia a livello di vini rossi che di vini bianchi - afferma Tiziano Castagnedi, titolare insieme ai fratelli di Famiglia Castagnedi e responsabile logistica e mercato Italia - la nostra missione è riuscire a interpretare in maniera intima e autentica la Valpolicella Orientale, territorio che oggi possiamo definire 'moderno' per natura, grazie a caratteristiche di terroir, suoli e contesto pedoclimatico uniche per soddisfare le tendenze attuali e future dei consumatori". La collocazione nell'area tra la Valpolicella e il Soave infatti rende possibile trovare espressioni nuove, autentiche e moderne delle due denominazioni, fatte di verticalità, mineralità e leggiadria complessità, in linea con lo stile identitario che Famiglia Castagne-

di ha da sempre perseguito. I vigneti vengono così parcellizzati seguendo una logica sartoriale per ottenere prodotti unici come i Single Vineyard Tenuta Sant'Antonio: Soave DOC Single Vineyard Vigna Monte Ceriani, Valpolicella Superiore DOC La Bandina e Amarone della Valpolicella DOCG Campo dei Gigli. In linea con la valorizzazione aziendale del terroir, Famiglia Castagnedi ha infatti voluto interpretare la denominazione Soave con una nuova creazione, il Soave DOC Monte di Colognola: un tripudio di freschezza, note floreali e frutta a polpa bianca, unite dalla mineralità iconica dei bianchi di Tenuta Sant'Antonio. Una nuova, innovativa creazione che va a completare la gamma dei grandi bianchi dell'Est Veronese proposti dai fratelli Castagnedi: il Single Vineyard Vigna Monte Ceriani, il Soave Vecchie Vigne e il Pinot Grigio. In questo modo la Famiglia va a sigillare un quartetto iconico, unito

in una continuità visiva dalle etichette premium che accomunano questi 4 capolavori e trasmettono in forma artistica ed essenziale le caratteristiche calcareo-sulfuree dei suoli della Valpolicella Orientale. "Il Monte di Colognola è la quarta parte della nostra 'anima in bianco', che va a completare quella rivoluzione che, con orgoglio, abbiamo lanciato per sancire la forza e le potenzialità che il nostro territorio offre per lo sviluppo di grandi bianchi, in grado di confrontarsi coi più prestigiosi vini nel mondo afferma Armando Castagnedi, titolare di Famiglia Castagnedi insieme ai fratelli e responsabile dei mercati esteri - a Colognola ai Colli, lì dove siamo nati, terreni vulcanici e sulfurei plasmati nei millenni ci hanno restituito un terroir unico. Negli anni il nostro impegno quotidiano ha guardato alla necessità di trovare il 'vocabolario' migliore per trasmettere il linguaggio della nostra ter-



ra e oggi, grazie a un'attenzione maniacale sia in vigna che in cantina, abbiamo trovato ciò che per noi rappresenta il testamento profondo della storia delle nostre colline: verticalità, mineralità, fresche note agrumate e floreali, corpo pieno e sapido, che nelle nostre 4 interpretazioni diventano icone che portiamo in giro per il mondo." Il terzo pilastro del-

la partecipazione di Famiglia Castagnedi a Vinitaly 2024 è la certificazione biologica di TÉLOS, brand pionieristico del Gruppo, frutto della continua innovazione che Famiglia Castagnedi ha posto al servizio del benessere dell'uomo e dell'ambiente. Il Bianco vendemmia 2023 sarà infatti la prima etichetta del marchio certificata biologica. TÉLOS, nato nel 2011,

racchiude la più avanzata innovazione agronomica, tecnologica e di visione del Gruppo Famiglia Castagnedi, un unicum nel panorama enologico internazionale per capacità d'applicare tecniche e pratiche di frontiera a un prodotto con capacità di distribuzione universale. "Con questa etichetta abbiamo voluto raccogliere una sfida: dimostrare la possibilità di realizzare un vino senza solfiti aggiunti, certificato biologico e vegano, che garantisca al contempo longevità, estrema pulizia e aderenza all'identità del territorio. Fin dal 2011, quando lo abbiamo creato, TÉLOS ha rappresentato questo scopo e ora, con la certificazione de Il Bianco, possiamo dire al mondo che si può fare - afferma Paolo Castagnedi, titolare insieme ai fratelli di Famiglia Castagnedi e responsabile cantina e prodotto - abbiamo superato complessità e sfide notevoli, che ci hanno spinti a dare il massimo: oggi TÉLOS è

sinonimo di garanzia ed eccellenza qualitativa, ancor prima che d'estrema salubrità". "Questo, siamo sicuri, sarà il vino in grado d'aprire nuovi orizzonti nell'enologia contemporanea e del futuro" commenta Massimo Castagnedi, riferimento agronomico dell'azienda, di cui è titolare coi fratelli. La Famiglia ha inoltre ricevuto la certificazione SQNPI - sistema di qualità nazionale di produzione integrata, finalizzata alla valorizzazione delle produzioni agricole e agroalimentari sostenibili che, nel caso di Famiglia Castagnedi, riguardano l'intera filiera, come il non utilizzo di sostanze chimiche in vigneto, nessun tipo di prodotto abbattente per la biodiversità e prodotti unicamente di derivazione naturale nelle pratiche in cantina. La prima etichetta certificata è il Soave Monte di Colognola, il nuovo fuoriclasse dei Castagnedi.



1974-2024  
CINQUANT'ANNI DI BRUNELLO  
DI MONTALCINO  
per gli Zannoni  
NELLE TERRE DE  
La Fortuna

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

**Tutto ha inizio nella seconda metà dell'Ottocento, quando Giovanni Zannoni, classe 1853, allevatore di bestiame, a seguito della morte del padre in un conflitto, insieme alla mamma lascia nel 1870 le pianure della Romagna, che l'avevano visto nascere, per la collina di Montalcino, dove aveva dei parenti, stabilendosi nei poderi più alti della collina ilcinese.**





Angelo e Romina Zannoni  
con la mamma Felicetta



Giovanni, dopo tre anni, sposa Maria, bellissima donna montalcinese e nel 1883 nasce il primogenito Angiolino e poi altri quattro figli: c'è bisogno di un podere più grande, essendosi molto allargata la famiglia! Così la storia degli Zannoni da ora si lega al podere La Fortuna, costruito nel 1907 dalla ditta di muratori di Montalcino facente capo a Luigi Pacagnini, che il proprietario Gustavo Guerrini – raccontano le storie che il podere fosse stato vinto a carte, da qui il nome – concede a mezzadria al capocchia Giovanni Zannoni, che nei quattro ettari di

*Gino Zannoni*

terreni impiantò anche una vigna promiscua. Dei 5 figli di Giovanni, a lavorare le terre della Fortuna rimase solo Angiolino, che si sposò con Quirina Bindi e dall'unione nacquero ben sei figli. Purtroppo la vita di Angiolino fu segnata profondamente dai tre anni passati al fronte durante la Prima Guerra Mondiale e il capocchia si spense nel 1965, lasciando il podere nelle mani del figlio Gino, classe 1919, che, tornato dalla guerra d'Africa, si unì in matrimonio nel 1945 con Iva Pierangioli e nel 1947 nacque Gioberto. Fu in quei tempi che le campagne iniziarono a mostrare necessità nuove, improntate a modelli di sviluppo diversi e più qualifi-



cati rispetto a quello della mezzadria, che aveva imperato per secoli: questo antico governo nella conduzione dei poderi stava evidenziando tutti i mali di un'economia chiusa e priva di prospettive. L'Italia, Paese giovane, unito da neppure cent'anni e uscito malconco dalla Seconda Guerra Mondiale, conobbe nel Dopoguerra il tem-

po dell'industrializzazione e dell'abbandono delle campagne con l'illusione di una vita felice in città fra palazzi di cemento e fabbriche fumose. In questo clima il "mondo della terra" iniziò a rompere quello che era stato il suo ordinamento secolare dal punto di vista sociale, economico e culturale: dalla mezzadria si passa al lavoro salariato



e alla piccola proprietà contadina. Fra quelli che scelsero di non abbandonare la campagna vi furono gli Zannoni, convinti anche dal lavoro delle istituzioni montalcinesi che, insieme alle associazioni agricole, intrapresero una scelta ferma e coraggiosa: condurre lo sviluppo di Montalcino e del suo territorio verso un'agricoltura di qualità, privilegiando quella viticoltura che già aveva messo in luce il paese dalla fine dell'Ottocento, mostrando caratteristiche e peculiarità indiscutibili. Così Gino Zannoni col figlio Gioberto non solo nel 1961 acquistarono il primo trattore modello Fiat 25, ma addirittura nel 1965 decisero di fare il gran

passo, acquistando il podere la Fortuna con sette ettari di terreni dai signori Guerrini. Subito iniziarono i lavori di ristrutturazione del fabbricato colonico e l'impianto di vigneti specializzati di Sangiovese per la produzione di Brunello. E Gino fu anche uno dei 25 fondatori del Consorzio del Brunello nel 1967, ispirati dal compianto dottor Bruno Ciatti. Così se il primo anno di produzione per il "Rosso di Montalcino dai Vigneti di Brunello" de La Fortuna è stato il 1971, quello del Brunello fu il 1974 – solo 1.300 bottiglie affinate in botti di castagno – con la prima esportazione negli Stati Uniti che data addirittura al lontano 1978. Sep-

pur a metà degli anni Sessanta la Fortuna fosse ancora un'azienda di concetto antico con maiali, animali da cortile, bovi, cereali, Gino Zannoni, pur essendo un grande allevatore di bestiame, a inizi anni Ottanta decise di vendere gli ultimi capi di vacca chianina di razza selezionata per dedicarsi soltanto alla vitivinicoltura, convinto – e il tempo gli darà ragione – che quello fosse il futuro del mondo rurale di Montalcino. Ed è Paolo Vagaggini, enologo di grande esperienza, spessore e serietà, a seguire l'azienda sin dall'inizio della produzione vitivinicola negli anni Settanta, oggi coadiuvato dal figlio Jacopo, che ne segue le orme. Intanto Gioberto si sposa con Felicetta, che viene subito coinvolta in azienda, trasmettendo la vita a Angelo e Romina, che hanno seguito le orme dei loro avi, occupandosi con amore, semplicità, passione e umiltà delle terre benedette de La Fortuna. "Purtroppo poco più di un anno fa, esattamente il 4 gennaio 2023, nostro babbo Gioberto, grande vinificatore, ma anche passionista di meccanica, edilizia e, da buon toscano, di caccia al cinghiale, ci ha improvvisamente lasciato – raccontano Angelo, classe 1982 e Romina, nata nel 1989 –, così oggi siamo la quinta generazione di produttori di vino al timone de La Fortuna, coadiuvati da nostra mamma Felicetta, con una visione che coniuga un grande rispetto per la tradizione, arricchito dalla ricerca e

dall'innovazione". L'azienda, immersa nel bellissimo paesaggio della Val d'Orcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'Unesco, si sviluppa per un totale di 40 ettari, divisa in 2 corpi: lo storico sottostante la collina del centro storico di Montalcino nel versante nord-ovest, che dona ai vini profumi eleganti, piacevolezza, morbidezza, i cui terreni sono di media pendenza e molto diversificati come tipologia da un appezzamento all'altro: si alternano suoli ricchi di scheletro d'origine eocenica, galestro, alberese e tufo a suoli più sciolti sabbiosi e argillosi. Il microclima, qui particolarmente mite, consente una lenta e buona maturazione progressiva del frutto. L'altro corpo di cinque ettari, di acquisto più recente nel 1996, insiste nel versante sud del "continente Montalcino", vicino al paese di Castelnuovo dell'Abate con le vigne affacciate sull'Alta Maremma e sul vulcano spento del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, che dona ai vini corpo e colori importanti. Qui i vigneti sono posti su terreni rocciosi, ricchi di minerali con povera sostanza organica (non molto fertili) e molto drenanti con pendenze importanti. A questo si aggiunge un clima più caldo, dato dalla posizione riparata dai venti (dominanti) nordici e quelli salmastri provenienti dal



mare, ma con un'ottima escursione termica giorno/notte che favorisce una maturazione perfetta delle uve. I vigneti, tutti allevati a cordone speronato bilaterale e Guyot, occupano

circa 19 ettari, di cui 10,3 ettari sono iscritti all'albo per la produzione di Brunello di Montalcino, 2,7 per la produzione di Rosso di Montalcino e il resto a Sant'Antimo e IGT Toscana, quattro ettari sono coltivati a uliveto con 900 piante che donano un fra-

grante olio Evo (extravergine d'oliva) esportato in Giappone già dal 1985 e i restanti ettari sono coltivati a seminativi, dove si produce un ottimo grano duro col marchio farfalla della Regione Toscana. Tutto il complesso, cantina e centro aziendale, è concepito

nel rigoroso rispetto del miglior recupero della casa colonica toscana e della tradizione vitivinicola, compatibile con le nuove esigenze di vinificazione. I locali di cantina, di circa 2.500 metri quadrati sono collocati sotto l'edificio aziendale originale in un





fabbricato semiinterrato ampliato progressivamente in concomitanza con l'aumento della superficie vitata, composto da un'innovativa parte di vinificazione con vasche d'acciaio termoregolate e tecnologie all'avanguardia, mentre la zona d'invec-

chiamento è un ambiente tradizionale, dotato di una bottaia carica di fascino con le grandi botti di rovere di Slavonia in penombra e un suggestivo tunnel in pietra dove riposa, protetta da un cancello in ferro battuto a mano, la collezione storica delle vendemmie aziendali. Un'altra parte dell'invecchiamento, che ospita i legni francesi più piccoli, si trova al piano terra del contiguo podere La Campana, acquistato nel 2016, dotato di 2,5 ettari terreni, di cui due a vigneto e mezz'ettaro a oliveto. Il parco vigneti si divide in tre corpi, il primo di quattro ettari, tutti a Sangiovese, attorno al centro aziendale, a 340 metri sul livello del mare, di cui due ettari sono della "Vigna Casa" piantata nel 2005, un ettaro sono della

"Vigna Campana Vecchia" e uno della "Vigna Campagna Nuova"; il secondo corpo, piantato su terreni acquistati negli anni Ottanta a 250 metri s.l.m., è quello de "Le Lame", poco sotto La Fortuna lungo la strada che va a Torrenieri, un altipiano esposto a sud ovest, antico lago asciutto con terreni di tipo oceanico con poco scheletro, di medio impasto argilloso, composti di limo e pietrisco. Qui insistono altri 7 ettari di vigneti, di cui 6 a Sangiovese impiantati nel 2000 e uno con un mix di vitigni internazionali, quali i rossi Cabernet sauvignon, Petit verdot e il bianco Viognier, impiantati nel 2010. 3,5 bellissimi ettari a Sangiovese sono la "Vigna del Capannino Rosso", piantata nel 1998 e altri 3,5 ettari, sempre a Sangiovese,

sono la "Vigna della Quercia", impianta una parte nel 1993 e un'altra porzione nel 2003. Ci spostiamo ora nel terzo corpo di vigneti nell'areale di Castelnuovo dell'Abate, che sono coltivati a un'altezza di 180 metri s.l.m. su suoli pietrosi, tutto scheletro, di galestro puro subito sopra il letto del fiume Orcia. Qui le vigne, impiantate nel 1997 tutte a Sangiovese, sono 4,5 ettari, suddivisi fra "Vigna del Capanno" di 2 ettari, "Vigna la Piaggia" di un ettaro e "Vigna del Piano" di 1,5 ettari. La vendemmia viene effettuata sempre nelle primissime ore del mattino per portare in cantina i grappoli belli freschi, a mano per tutte le tipologie di Brunello e, dal

---

*Gioberto Zannoni*

2010, con l'ausilio della vendemmiatrice per il Rosso di Montalcino e l'IGT. Arrivate in cantina le uve vengono sottoposte al processo di criomacerazione che permette più estrazione, colori brillanti e profumi accattivanti. I mosti vengono portati a 10° e poi pian piano la temperatura viene aumentata per portarla a 28° e iniziare la fermentazione alcolica. La macerazione sulle bucce ha una durata tradizionale di 20-25 giorni per i Brunello e di 10-15 giorni per gli altri vini. Successivamente facciamo la fermentazione malolattica in acciaio e dopo circa 25 avviene la svinatura per poi passare in legno verso marzo. La produzione media attuale è di circa 80mila bottiglie all'anno, di cui poche migliaia del Brunello Selezione Giobi, tra le 2.000 e le 4.000, in ordine al Brunello Riserva parliamo di una produzione che non arriva mai alle 10mila bottiglie, oscillando fra le 4.000 e le 9.000, per la versione Brunello annata si arriva al massimo a 36mila bottiglie, per il Rosso di Montalcino la produzione è di 15mila bottiglie e infine 20mila bottiglie di igt Toscana Fortunello, prodotto dal 1995. Come nasce il Brunello Giobi? "Era proprio il vino di mio babbo Gioberto, che aveva voluto fortemente condensare in questo austero rosso tutto quello che aveva imparato in oltre cinquant'anni di vinificazione. In ordine alle uve, tutte



raccolte a mano, sono la selezione estrema dei migliori grappoli provenienti da tutto il parco vigneti e, a partire dalla prima annata, che fu l'eccezionale 2010, decise di produrlo solo nel 2012, 2013, 2016 e 2019. Per quanto riguar-

da l'affinamento in legno, aveva deciso di avvalersi di 2 tonneaux da 500 litri, uno nuovo e uno di secondo passaggio, per 36/40 mesi per poi fare almeno un anno di vetro. Rubino concentrato con sfumature di fruttato, dalla ciliegia

alla marasca, dalla pesca gialla alle fragoline poi toni balsamici dell'eucalipto, cenni di tabacco, sfaccettature di spezie e una complessità avvolgente. La bocca è ricca e intensa, vellutata e intrigante, suadente e di grande ele-



ganza. Lunghissimo il finale. Il suo desiderio era che fosse bevuto dopo vent'anni dalla vendemmia proprio a dimostrazione della longevità del Sangiovese di Montalcino. E noi continueremo a farlo come voleva, in sua imperi-

tura memoria". Da che metodo di produzione origina il Brunello Riserva? "Anche questa versione di Brunello non vede la luce tutti gli anni, ma solo nelle vendemmie migliori poiché deve avere davanti a sé almeno un paio di de-

cenni di vita. La prima annata è stata la 1993, seguita da 1995, la fantastica 1997, 1999, 2001, 2004, 2006, 2010, 2015, 2016 e 2019. In ordine alle uve, cercando per questo rosso una bella struttura abbinata a una certa finez-

za, la maggior parte della selezione proviene dalle vigne di Castelnuovo dell'Abate. Per quanto riguarda l'affinamento, il primo anno è in barriques e poi fa

---

*A sinistra il podere La Campana e a destra quello de La Fortuna*



altri 2/3 anni in botte grande e almeno un anno di bottiglia prima della commercializzazione. Un vino potente con un'elevata struttura e concentrazione, di colore intenso tendente al granato, profumi caratteristici e intensi, dal sapore asciutto, armonico, tannico e persistente". Ci raccontate del Brunello annata? "Qui la nostra ricerca è sulla classicità e tradizionalità con una scelta rigorosa delle uve migliori dai vigneti che abbiamo almeno vent'anni d'età, come per le altre tipologie di Brunello e un invecchiamento in botte grande da 27 ettolitri per 3 anni e poi almeno 6 mesi di vetro. È il blend delle 2 zone, che aspira all'armonia e al perfetto equilibrio tra corpo e

profumo, tra struttura e aromi, puntando a essere un vino di carattere, equilibrato ed elegante. Dal versante nord-ovest arriva un Sangiovese da cui si ottengono vini sapidi e minerali con profumi eleganti e importanti e un bel contenuto acidico con un gran potenziale per l'affinamento, mentre dal versante sud i vini risultano strutturati, intensi e potenti con un importante tenore alcolico e un bouquet speziato. Il Brunello annata è così un rosso di grande impatto ed estrema concentrazione, al naso impetuoso è il frutto ed eleganti le note balsamiche e speziate, molto corrispondente al terroir, dove la potenza è equilibrata dalla componente acido/tannica, che permette una bella progressione e persistenza". Mentre il Rosso di Montal-

cino sta prendendo sempre più piede... "Viene prodotto dalle uve dei vigneti che hanno dai 7/8 anni di vita in poi, che danno un vino giovane, già godibile dal momento del rilascio sui mercati. Di color rosso granato e intrigante acidità, si apre all'olfatto con intense note fruttate, intenso e avvolgente, speziato, mantiene un'articolata piacevolezza gustativa, di sapore pieno, vellutato e morbido". E infine il Rosso Indicazione Geografica Tipica Toscana Fortunello... "È un Sangiovese al 90% con un saldo del 10% di vitigni internazionali e fa un passaggio in legno di 6 mesi in barriques e circa 3 mesi vetro per un vino fresco, già pronto da essere consumato. Un rosso che colpisce a cominciare dal suo colore, rosso rubino inten-

so. Straordinario nell'intensità e nell'assoluta piacevolezza al palato, è destinato a migliorare nel tempo coi suoi profumi di lampone e bacche rosse, si presenta vigoroso e di buona consistenza, fresco e fruttato nel finale". Ma anche l'olio ha sempre avuto una posizione importante fra i prodotti delle terre della Fortuna... "A Montalcino prima della civiltà del vino, imperava la civiltà dell'olio, la collina infatti era letteralmente ricoperta dal manto argenteo delle antiche olivastre ilcinesi. Da noi gli oliveti sono situati intorno al centro aziendale e le varietà presenti sono Correggiolo nella maggior parte con aggiunta di piccole percentuali di Moraiolo e Olivastre secolari. La raccolta viene fatta mediante brucatura a mano durante



i mesi di ottobre-novembre e l'estrazione dell'olio viene effettuata entro 24 ore dalla raccolta, secondo le migliori tecniche a freddo per mantenere inalterate le caratteristiche qualitative del prodotto. Di color verde con riflessi dorati, profumo fruttato, intenso e persistente con sentori d'erba tagliata, carciofo e pomodoro, al palato risulta leggermente piccante con una nota amara nel finale". Come vi dividete i compiti in famiglia? "Io – racconta Angelo – mi occupo un pò a 360° dell'azienda, dalle lavorazioni agricole alla cantina, dove tendo d'occhio l'evoluzione dei vini, mia sorella Romina è una vera e propria cantiniera, ma si occupa anche della vendita, relazionandosi coi clienti, la mia compagna Simona Stanciu si occupa

della ricezione e dell'accoglienza, nonché delle visite guidate e degustazioni perché conosce molto bene le lingue straniere. Nella sala degustazione, adiacente alla cantina d'invecchiamento, riceviamo tutti i giorni esperti del settore, ma anche amatori desiderosi di conoscere dapprima i vigneti poi la cantina con tutto il sistema di lavorazione e infine i vini delle ultime vendemmie, mentre per le annate vecchie è su richiesta. Visite e degustazioni, compresi taglieri con salumi e formaggi, si svolgono su prenotazione, mentre la vendita diretta è aperta per acquisti dal lunedì al venerdì, la mattina dalle 8 alle 12,30 e il pomeriggio dalle 14 alle 17:30, mentre il sabato solo mattina, dalle 8 alle 12,30. Mentre mia mamma Felicetta ormai fa la

nonna, occupandosi a tempo pieno dei 5 nipoti, la sesta generazione degli Zannoni, rappresentata dalle mie figlie gemelle quattordicenni Irene e Giulia e dalla piccola Gioia di 3 anni e dai figli di mia sorella Romina, Elena di 12 anni e Giovanni di 8". Ma Simona, che ha da sempre una vena artistica nelle vene, si occupa anche delle etichette e di tutta l'immagine aziendale... "Disegnare e dipingere spontaneamente e inconsciamente, fin da bambina – addirittura da quando ho i primi ricordi – è il mio modo di esprimermi, imparare, di cercare le risposte alle mie domande, un mezzo per conoscere il mondo e me stessa, per sentire, per essere libera. L'arte per me è un modo più intimo e profondo di vivere la vita, che mi per-

mette di maturare e crescere. Così oggi celebro la vita per mezzo di questa passione, dipingendo e creando con entusiasmo a Montalcino". La Fortuna, dove la genuinità dei prodotti è il modo di confrontarsi con gli altri, non si è mai fatta influenzare negativamente da certe necessità di mercato d'oltreoceano per rendere il Sangiovese più pronto poiché la profonda cultura della vite degli Zannoni sa che il vitigno principe di Toscana ha bisogno dei suoi tempi, addolcendosi caratterialmente con la maturità: che piaccia o no, questa è la sua natura! Così quello degli Zannoni è un Brunello fedele testimone del perfetto equilibrio tra il terroir e la mano dell'uomo.

---

*Simona Stanciu*



POGGIO DEGLI ULIVI  
VINO  
CANTINA  
CANTINA

POGGIO DEGLI ULIVI  
VINO  
CANTINA  
CANTINA

POGGIO DEGLI ULIVI  
CANTINA

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

# IL FANTASTICO BRUNELLO DI MONTALCINO 2019 DELLA TENUTA Poggio degli Ulivi

**Tutto ha origine dalla grande tenuta di Sesta, che è una delle fattorie storiche della zona di Montalcino, a cominciare dal toponimo, d'origine disputata, da nome etrusco oppure da pietra miliare romana. La parola "sesta" rappresentava la sestam stationem, cioè la sesta stazione della "strada del sale", fondamentale via di comunicazione che in epoca etrusca collegava le 2 locumonie di Roselle e Chiusi, segnata appunto da una "sesta", pietra miliare presso cui sorgerà la Pieve di Santa Maria in Sexta, probabilmente risalente al V secolo d.C.**

La pieve decadde in seguito al sorgere nella vicina Val di Starcia, circa alla fine dell'VIII secolo d.C., dell'Abbazia di Sant'Antimo per volontà dell'imperatore Carlo Magno e al suo rapido espandersi su tutto il territorio di Montalcino. E certamente anche il territorio di Sesta passò in breve in proprietà del potente Abate di Sant'Antimo. Tanto che Montalcino si nomina per la prima volta in un documento scritto il 29 dicembre 814 d.C. quando Lodovico il Pio, figlio di Carlo Magno, concede tutto il

territorio in feudo ad Apollinare, Abate di Sant'Antimo. La Tenuta di Sesta si formò in seguito all'espansione della Repubblica di Siena e alla decadenza e susseguente soppressione dell'abbazia di Sant'Antimo, nel 1462, a opera del Pontefice Pio II (al secolo, il senese Enea Silvio Piccolomini), che la incorporò nella nuova Diocesi di Montalcino. Nel periodo dell'espansionismo senese, Sesta divenne possesso dell'antichissima nobile famiglia dei Tolomei, che una compiacente genealogia volle collegare all'omonima dinastia dei sovrani dell'antico Egitto, la dinastia tolemaica – il

mitizzare le proprie ascendenze era piuttosto comune a molte nobili prosapie, di cui alcuni esponenti giunsero probabilmente in Toscana durante il regno di Carlo Magno. A metà Ottocento la proprietà, allora di ben 1.700 ettari e probabilmente facente parte di beni ecclesiastici, cioè la sconfinata tenuta dell'Abazia di Sant'Antimo, passò nelle mani dei fratelli Felice e Giovanni Ciacci (nato nel 1815) di Castelnuovo dell'Abate, che si dedicarono alla coltivazione di cereali, oliveti, vigneti, nonché all'allevamento del bestiame. La Tenuta di Sesta, al tempo di Giovanni Ciacci (1888-1963), seppur ridimensionata, constava ancora di più di 700 ettari, condotti attraverso l'antico contratto di mezzadria con i contadini e nel suo territorio sorgevano 13 poderi dove abitavano altrettante famiglie di mezzadri per un totale di circa 130 persone. Classico "proprietario" d'una volta, nonché personaggio molto estroverso e comunicativo, Giovanni Ciacci è ricordato da tutti come grande agricoltore, nonché commerciante di bestiame, soprattutto vacche chiani-

ne e maremmane. Alla sua scomparsa, da una serie di divisioni ereditarie, si origina la Tenuta "Poggio degli Ulivi", che trae il nome dalle oltre 2.000 piante d'ulivi ultracentenari che insistono sulle sue colline, dai quali si ricava uno straordinario olio extravergine di profumo intenso e sapore robusto, non scordiamoci infatti che nel montalcinese, prima dell'economia del Brunello, imperava l'economia dell'olio, almeno fino al 1956, quando una disastrosa gelata seccò quasi tutte le piante d'olivo. A prendere le redini della fattoria nel 1965 è la figlia Elisa Ciacci (1910-1997): donna energica, passionaria, eccentrica, ma con uno spiccato senso imprenditoriale e un formidabile ottimismo, Lisetta – così veniva chiamata da amici e parenti – accetta la sfida, mettendosi pienamente in gioco. In quegli anni il fatto che una donna fosse manager di un'azienda era un evento alquanto singolare, pertanto non è azzardato affermare che Lisetta sia stata una vera e propria pioniera dell'emancipazione femminile in campi e attività che, per secoli, erano stati

Mario Valgimigli



esclusivo appannaggio maschile. Così Poggio degli Ulivi riflette certamente il suo carattere eclettico: accanto alla classica coltivazione di olivi e grano, Lisetta – coadiuvata dal marito Bruno Bellocchi, magistrato di Cassazione – sperimenta anche nuove colture, ottenendo anche discreti successi, ma è sicuramente la produzione vinicola la punta di diamante dell'azienda. Il suo Brunello - il primo etichettato fu della bellissima vendemmia 1975, mentre la prima riserva della mitica annata 1979 - diviene, nel tempo, un prodotto apprezzato e premiato sia in Italia sia all'estero, tanto da esser sorseggiato da sua santità papa Giovanni Paolo II durante la visita pastorale a Siena nel 1996. Le

prime etichette degli anni Settanta raffiguravano la villa di famiglia nel centro storico di Montalcino, precisamente sul lato destro della Cattedrale, nella zona detta del Poggio, una delle più anticamente popolate del borgo medievale, il cui giardino, in posizione dominante, affaccia sul suggestivo panorama boschivo dell'Alta Maremma. Dopo trent'anni di gestione della tenuta, Lisetta alla fine degli anni Novanta cede il testimone alla figlia, la professoressa Nicla Bellocchi, classe 1937, già professore ordinario di Diritto Romano presso la Facoltà di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Siena, che per tanti anni gestisce la fattoria insieme al marito, l'avvocato Lucilio Secchi Tarugi, discendente dell'omonima famiglia nobile originaria di Montepulciano:

“Con la gestione di mia madre Elisa, che conduceva la fattoria in conto diretto, cioè con operai salariati, essendo finita la mezzadria, si iniziò negli anni Settanta a puntare molto sulla viticoltura specializzata e furono impiantati diversi ettari di Brunello”. Oggi la professoressa Nicla è affiancata nella gestione dalle figlie Lucia – classe 1968, avvocato cassazionista e da fine dicembre 2022 prima toga senese eletta per il distretto toscano nel Consiglio Nazionale Forense, massima istituzione dell'Avvocatura – ed Elena Secchi Tarugi – classe 1974, professoressa e scrittrice -, coadiuvate dai rispettivi mariti Mario Valgimigli e Paolo Ancilli, mentre l'ultima generazione, rappresentata dai nipoti, inizia ad appassionarsi alla campagna. “Intanto vogliamo sottolineare che l'azienda è

sempre stata in mano alle donne e di questa imprenditoria femminile nonna Lisetta andava sempre fiera – commentano le sorelle Lucia ed Elena Secchi Tarugi - diceva che se una donna riusciva a farsi rispettare in campagna, aveva delle grandi capacità. L'imprenditoria agricola al femminile è una novità degli ultimi tempi, ancora molto marginale, usata molto per scopi di marketing, mentre per noi è la realtà da sempre. Per la nonna Lisetta sovrintendere ai lavori agricoli era un divertimento, ma anche fonte di preoccupazioni e buttarsi nel mondo del vino imbottigliato negli anni Settanta, per una donna che allora aveva già sessant'anni, non era scontato! Se per la nonna l'azienda era l'attività principale, per i nostri genitori era una passione e capirono al volo che il Bru-





nello si stava trasformando in uno dei prodotti di punta del lusso made in Italy. Se infatti la nonna per il Vinitaly mandava solo le bottiglie nello stand comune del Consorzio del Brunello, i nostri genitori iniziarono a fare un proprio stand a Verona e negli anni Ottanta operarono un restyling dell'etichetta, passando da quella primigenia che raffigurava la nostra Villa il Poggio nel centro storico di Montalcino a quella ancor oggi elegante raffigurante una scena di convivio con l'etrusco nel triclinio, che trasmette anche un significativo messaggio culturale: dopo le libagioni e fra profumi d'incenso, spettacoli di musica, atti recitati, giochi, musiche, danze e canti, il simposiarca, cioè colui che dirigeva il simposio, ne dedicava la parte finale a una delle divinità più impor-

tanti per la religione etrusca, Fufluns, il dio del vino, che era versato dall'oinochòe (brocca) nel kantharos, tipica coppa da vino etrusca che nella sua forma più tipica e diffusa è caratterizzata da due alte anse verticali che si estendono oltre l'orlo incurvandosi verso un vaso profondo. Questo richiamo etrusco come immagine dell'azienda non solo vuole onorare l'antico popolo che per primo in Toscana ebbe un vero e proprio culto per il vino, ma anche ricordare che la tenuta Poggio degli Ulivi si trova al centro di un comprensorio sede di insediamenti antichissimi. I nostri genitori poi negli anni Novanta si impegnarono anche molto nella promozione di questo prodotto di nicchia con serate di presentazione presso la famosa discoteca Gilda di Roma,

alla Camera di Commercio di Londra, all'ambasciata d'Irlanda a Roma e in tante altre occasioni". Voi siete per metà montalcinesi e per metà poliziane... "Da parte di padre, i nostri avi erano i Tarugi, di antica nobiltà alto medievale. E se l'immensa estensione di terreni che andavano da Montepulciano fino a Pienza non sono più in famiglia, l'imponente palazzo Tarugi, attribuito ad Antonio da Sangallo il Vecchio che, lo edificò nei primi decenni del Cinquecento, con affaccio sul lato nord di Piazza Grande, la piazza del potere di Montepulciano, di fronte all'austero Duomo, è ancora la nostra casa". E per voi cos'è Poggio degli Ulivi? "Un prezioso gioiello di famiglia da tramandare alle future generazioni, avendo anche una visione un po' romantica dell'agri-

coltura. E lo vorremmo fare in un certo modo, con sempre più attenzione alla qualità e nel pieno rispetto delle radici e della tradizione. Così abbiamo deciso di condividere le nostre produzioni vitivinicole, sempre molto limitate, con una ristretta cerchia d'appassionati del Brunello di Montalcino, quello vero. Qui non troverete Brunello barricato o artificialmente adattato ai gusti dei consumatori: noi produciamo il Brunello di Montalcino storico, originale, quello che vi farà capire perché è considerato il miglior vino italiano, senza artifici retorici o interessate captatio benevolentiae. Tanto teniamo alla qualità del vino che nelle annate in cui l'uva non raggiunge le caratteristiche ideali per la

produzione, noi non produciamo Brunello, mentre nelle annate di miglior qualità una piccola parte è destinato alla Riserva". Nei circa 90 ettari dell'azienda, oltre a 6 ettari di vigneti coltivati a Sangiovese Grosso, tipico clone locale dell'areale montalcinese, si trovano terreni destinati alle altre colture tradizionali della Toscana meridionale, soprattutto oliveti, seminativi, nonché macchia mediterranea formata principalmente da ginepro, corbezzolo, ginestra e boschi d'alto fusto di querce e leccio. I terreni si dipartono dalla strada che congiunge Sant'Angelo in Colle con Castelnuovo dell'Abate - paese che trae il suo nome dall'abata che guidava la vicina Abbazia di Sant'Antimo - e sono distribuiti su un bel declivio volto a Mezzogiorno, habitat ideale per la vigna, che va degradando in lieve pendenza, dai 400 ai 200 metri s.l.m. in direzione del fiume Orcia. Questa enclave, su un altopiano affacciato sulla Val d'Orcia col monte Amiata all'orizzonte, è da sempre considerata tra le più vocate del territorio ilcinese per la coltivazione del Sangiovese, data la sua magnifica posizione. Infatti Sesta è una delle più quotate sottozone classiche e d'origine antica del quadrante meridionale della denominazione. I vigneti sono riparati dalle correnti ventose di tramontana più rigide provenienti da nord dal Poggio d'Arna, collina su cui si erge un imponente castelliere protostorico, mentre il

complesso montuoso del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, costituisce un valido ostacolo alle perturbazioni atmosferiche provenienti dalla Siberia. Infine il particolare microclima, mite e ventilato, gode delle calde correnti maremmane, risentendo direttamente dell'influenza marina, il Mar Tirreno dista infatti solo circa 30 chilometri in linea d'aria. Per questa sua ideale posizione, a Poggio degli Ulivi è possibile godere dei frutti della terra con buon anticipo su altre zone. I vigneti attraversano terreni di diversa composizione e altitudine, formati dalla decomposizione di rocce originarie, in particolare galestro e alberese, ma complessivamente poveri, poco profondi e con pH sub-alcino. I suoli, di medio impasto e origine eocenica, sono tendenzialmente ricchi di calcare con una forte presenza di scheletro ma anche con un'importante componente argillosa, frammista ad ampie zone tufacee. La nota che più li contraddistingue è l'omogeneità delle caratteristiche anche in profondità, cosa molto rara che crea un bell'equilibrio. Nelle zone più alte della proprietà presentano il tipico color rossastro dei suoli ricchi di ferro, perciò resistenti allo stress idrico, conferendo una buona nota minerale al vino. Nella zona più bassa i terreni sono più sciolti per arrivare al ciottoloso vicino al letto del fiume, permettendo d'ottenere vini di bella struttura ed elevato grado alcolico. Il parco vigneti è vario con storiche piante madri di oltre 50/60 anni,

composte da cloni primitivi di antico Sangiovese Grosso che riescono a esprimere la massima tipicità e territorialità, forti delle loro riserve fenoliche. La forma d'allevamento delle vigne è il cordone speronato con basse cariche di gemme.

Le operazioni colturali vengono effettuate tutte manualmente al fine di curare ogni pianta a seconda delle proprie esigenze, effettuando studi volti a un sempre maggior rispetto per l'intero ecosistema. Il particolare microclima consente una



gestione molto naturale col minor utilizzo possibile di prodotti fitosanitari. Le vigne hanno la possibilità di andare molto in profondità con le radici sia per poter beneficiare della sostanza liquida circolante che per trovare temperature inferio-

ri. La conduzione della vigna è tradizionale con operazioni semplici ma effettuate solamente nei momenti giusti dell'anno. Le vigne beneficiano di sovesci per regolare le sostanze nutritive e le basi azotate, al fine di ottenere poi in canti-

na una buona e corretta fermentazione. Poiché il versante della superficie vitata è esposto a sud, allo scopo di permettere l'esplorazione di tutti quei processi naturali atti alla perfetta maturazione dell'uva, nelle estati più calde, dopo la

metà del mese di luglio, si preferisce lasciare intatta la parete fogliare, creando così un naturale cappello protettivo sopra la vite. Pur nella variabilità delle annate,



beneficiando dei 3 elementi cardine di microclima, terreno e vitigni, vengono mitigati gli effetti negativi del surriscaldamento terrestre. Da circa metà settembre si inizia a valutare giorno per giorno la maturità delle uve, facendo assaggi in vigna per controllare che il vinacciolo sia ben granito e la consistenza della buccia, mentre si eseguono analisi approfondite di maturità fenolica. Quando questi parametri rispecchiano la qualità prefissata, si iniziano le operazioni di raccolta, che avvengono in maniera rigorosamente manuale. L'accurata selezione delle uve al momento della vendemmia, che avviene in maniera particellare in base alle fasce di vigoria, sotto la supervisione personale dai membri della famiglia, assistita dai suggerimenti di esperti agronomi, fa sì che solo i grappoli migliori vengano destinati alla vinificazione. L'uva viene portata in cantina in cassette da 15 kg areate e, dopo un ulteriore vaglio, passa subito nella pigiadiraspatrice. Il pigiato viene poi vinificato in tini botti di legno dove avvia la fermentazione tumultuosa senza aggiunta di lieviti selezionati, ma solo di un piede prefermentativo precedentemente preparato. La fermentazione tumultuosa ha una durata media di una settimana con temperature che non superano i 28° e frequenti rimontaggi e follature per estrarre struttura e colore. Finita la fermentazione alcolica, inizia la macerazione sulle bucce per una durata che viene

dettata dall'annata, variando dai 20 ai 45 giorni. Quando il cappello delle bucce ha ceduto tutte le proprie sostanze, avviene la svinatura e si avvia la fermentazione malolattica, che generalmente si svolge entro dicembre. Finita la malolattica e sfecciato dalle sue fecce grosse, il Brunello passa in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri con le sue fecce fini, dove rimane per minimo 2 anni, ma generalmente si arriva a un invecchiamento di 36 mesi. In questo periodo il vino con cadenza mensile viene assaggiato e, al minimo accenno di riduzione, in luna calante viene travasato per eliminare le ulteriori fecce fini rimaste. Ogni singola vigna - Levante, Spianate e Campo dei Ceci - viene vinificata separatamente e alla fine dell'invecchiamento, quando viene effettuato l'assemblaggio, vengono unite nel blend. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi. L'ambiente di cantina è a temperatura controllata e il vino è seguito giorno dopo giorno in tutte le sue fasi da esperti collaboratori che da decenni garantiscono un prodotto d'alta qualità nel pieno rispetto del territorio. Questo Brunello della microzona di Sesta, uno dei cru migliori di Montalcino, ha un corpo molto importante con una buona acidità, ottimi estratti e grandi profumi, essendo le vigne ad altezze adeguate. Il colore è un bel rosso rubino brillante con un intrigante riflesso violaceo, che passa al granato col trascorrere degli anni. Il naso regala un intenso bouquet dai profumi fini e complessi con vi-



vaci spunti balsamici che portano il vino in profondità. Se nelle annate fresche le note virano al floreale, in quelle più calde tirano fuori un mélange di pienezza fruttata, in primis ciliegia sotto spirito e nel finale tabacco, humus, goudron, cacao. In bocca il tannino è setoso e fine con frazioni minerali importanti, che apportano sapidità. Dopo l'affinamento in bottiglia, il vino acquista in verticalità e i

tannini divengono avvolgenti in bocca. Molto interessante il potenziale d'invecchiamento di questi longevi Brunello, che sono espressione fedele ed identitaria del terroir. Paolo Vagaggini, storico winemaker, in forza all'azienda da decenni, così descrive la Tenuta Poggio degli Ulivi: "Il Sangiovese è un vitigno che descrive molto bene il terroir che ama per produrre grandi vini con un'unicità



che non lascia spazio a repliche. Sono solito affermare che ho assaggiato vini Sangiovese in gran parte del mondo, ma vengono bene solamente in Italia, decisamente in Toscana e alcuni soprattutto a Montalcino, nella valle dell'Orcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Poggio degli Ulivi si trova proprio nel centro di questo territorio: alle spalle ha la collina di Montalcino, guarda il fiume

Orcia che scorre nel suo alveo naturale e di fronte a est si erge il Monte Amiata, vulcano spento di 1.738 metri d'altezza. Proprio il vulcano è protagonista della meraviglia di questo terroir: come succede per tutti i vulcani, attorno si trova un mare d'argilla che ha creato le condizioni per l'impluvio del fiume Orcia, affluente dell'Ombrone, e questo porta nella vallata, alla cui cima si trova Poggio degli

Ulivi, un clima temperato, la cui componente salmastra è annullata dalla giusta distanza. Il microclima eccellente che si forma è dovuto alla protezione dai venti freddi che arrivano dai Balcani da est dall'alto vulcano e a nord dalla collina di Montalcino. Un liscione d'argilla azzurra molto spesso è all'origine dei suoli in cui dimorano i vigneti a Brunello di Montalcino di Poggio degli Ulivi. Un'anti-

ca leggenda racconta che il fiume Orcia avesse il suo letto molto più in alto rispetto all'attuale ovvero dove adesso si trova la strada che dall'abbazia di Sant'Antimo porta al borgo medievale di Sant'Angelo in Colle. Nei secoli il letto è scivolato verso il fondo sul liscione d'argilla e in questo movimento ha spalmato un

terreno limoso vulcanico fertile con uno spessore costante di circa 2 metri, in una modalità simile alle famose esondazioni del Nilo di scolastica memoria. In tal modo le viti di Sangiovese si trovano nelle condizioni ottimali ovvero 'coi piedi nell'umido e la testa al sole'. In effetti, se ispezioniamo il terreno, troveremo l'argilla blu a 2 metri di pro-

tempo fa siamo stati molto cortesemente invitati dal dottor Mario Valgimigli presso l'avito palazzo di famiglia a Montepulciano per la presentazione dell'ultima annata di Brunello, la già molto celebrata e attesissima 2019. La situazione climatica all'origine degli ottimi Brunello 2019 si caratterizza per un andamento lento, che ha visto un primo semestre con piogge primaverili che hanno permesso la creazione di im-

biamo avuto un'estate calda ma abbastanza regolare, fortunatamente non caratterizzata da fenomeni estremi, cioè senza particolari picchi di temperatura prolungati nel tempo, grandine, gelate, siccità, eccesso di pioggia, eventi purtroppo sempre più frequenti in questi ultimi anni. Abbiamo avuto poca pioggia alla fine di luglio, dove però ci sono state ondate di caldo da 35°, ma che solo in due occasioni hanno porta-

uve. Nonostante questo, la media della gradazione alcolica dei vini 2019 è sui 14-14,5°, per fortuna raramente percepiti per via del grande equilibrio. La vendemmia è stata tardiva, consentendo la raccolta di uve dalla perfetta maturazione fenolica e tecnologica, contraddistinte da una notevole concentrazione di tannini e antociani, mantenendo nel contempo una buona acidità e fragranti profumi varietali. Questo ha prodotto fermentazioni lente, che hanno garantito una grande estrazione di colore e una prismatica complessità. L'affascinante Brunello del solare mille-simo 2019 della tenuta Poggio degli Ulivi presenta un bel color rosso rubino tendente al granato, profondo e limpido. Al naso l'intrigante bouquet è delicato e avvolgente, donando dapprima al naso profumi eterei e floreali per poi virare verso un intenso fruttato con tipiche nuances di ciliegia marasca e note speziate. Il sorso è elegante e potente, tipico e moderno, morbido e pieno, a tratti caldo, ricco e solido. Nel Brunello 2019 di Poggio degli Ulivi, che presenta dati analitici molto equilibrati con picchi di valore relativi agli antociani e ai polifenoli, la longevità si unisce a una bevibilità fresca e agile, che potremmo tradurre in succulenza: dalla forte identità, mostra piacevolezza, carattere, freschezza, mineralità e verticalità con un chiaro fil rouge d'eleganza e una bella aria di famiglia.



fondità costante e il pillolo (ciottolo) di fiume sparso su tutto il terreno. La leggenda si rivela verità e le viti si avvantaggiano da questa situazione come colture idroponiche in cui l'acqua rimane nelle loro radici senza esagerare, in quanto non sprofonda, ma degrada verso il fiume molto lentamente. Di questo straordinario terroir di questa parte della valle dell'Orcia, Poggio degli Ulivi è uno dei privilegiati interpreti". Qualche

portanti riserve idriche nel terreno, adatte per affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima, nella prima metà dell'anno, ci racconta di un inverno relativamente fresco anche se non rigido, piogge tra gennaio e febbraio, germogliamento regolare anche se la primavera fresca ha rallentamento la crescita vegetativa delle viti di due settimane circa. Nel secondo semestre ab-

to stress, ben compensato dalle riserve idriche invernali, così anche agosto è trascorso regolare, tra l'altro con qualche lieve ma utile pioggia. Il mese di settembre è stato caratterizzato da tempo fantastico, temperature miti e grandi escursioni termiche, nonché poche precipitazioni, benefiche per ritardare la vendemmia e abbassare il tenore alcolico complessivo e permettere una maturazione più graduale delle





COL BRUNELLO DI MONTALCINO CRU  
“LE VITI DEL 1976”

# Campogiovanni

ESPRIME IL PROPRIO  
GRANDE TERROIR ENOICO

andrea cappelli

**Chi aveva sempre creduto nel Sangiovese non poteva non provare un'attrazione quasi fatale per il territorio di Montalcino, che di quel vitigno principe di Toscana vinificato in purezza è sempre stato l'interprete per eccellenza. Così anche Enzo Morganti, lungimirante direttore generale dell'Agricola San Felice in Chianti Classico, si fece contagiare dal Sangiovese Grosso ilcinese.**

L'enorme fattoria di San Felice, di oltre 600 ettari complessivi, dal Settecento era proprietà dei marchesi Grisaldi del Taja, schiatta d'origine senese che, intuendone il gran potenziale enoico, investì in vigneti, partecipando alla fondazione del Consorzio del Chianti Classico nel 1924. L'azienda per secoli era stata la classica espressione dell'economia mezzadrile toscana e dei suoi modelli produttivi che, anche all'indomani del Dopoguerra, non erano stati contagiati dai venti di modernità, cadendo in una situazione di crisi senza ritorno, dovuta allo spopolamento delle campagne. Così nel 1968 la proprietà venne ceduta a una società industriale milanese poi nel 1978 passò alla Ras (Riunione Adriatica di Sicurtà), successivamente acquisita dal Gruppo Allianz, uno dei più importanti gruppi assicurativo finanziari al mondo, che ha sempre sostenuto la po-





litica imprenditoriale di San Felice, la sua crescita e il suo sviluppo. La guida dell'intera struttura fu affidata da subito a Enzo Morganti, fattore illuminato e l'innovazione arrivò in un sol botto: il passaggio dagli antichi schemi a quelli di una moderna impresa agricola fu immediato. Fin da subito fu evidente che la strada che si voleva intraprendere era quella di unire alla profonda identità territoriale un'impostazione lungimirante, dato distintivo che ha sempre reso l'azienda unica nel suo genere. Così Enzo Morganti fu uno dei primi in assoluto a comprendere che era necessario oltrepassare i propri confini storici e "conquistare" altri territori di gran vocazione viticola: "Negli anni Ottanta nella zona di Montalcino il vino era certamente di ottima qualità, ma per essere onesti era praticamente sconosciuto – ricorda l'enologo Leonardo Bellcaccini, in forza

all'Agricola San Felice dal 1984 – c'erano quattro grandi marchi storici, ma per tutte le altre realtà parlerei di fattorie, allora chiamarle cantine era prematuro. Nonostante tutto ciò, il mio mentore Morganti intravide in questa terra quel potenziale qualitativo che poi si è rivelato un decennio dopo, negli anni Novanta. L'occasione d'acquisto originò perché Morganti conosceva il proprietario di questa azienda di Montalcino, il signor Giovannelli di Prato, che era anche uno dei proprietari del Castello di Bossi, confinante con San Felice. La prima vendemmia ufficiale di San Felice a Campogiovanni, che allora era una zona davvero un po' isolata, la portai avanti io nel 1984, quegli anni furono la mia vera e propria palestra nel mondo del Brunello, facevo davvero di tutto. Le prime vinificazioni furono all'esterno in un piazzale cementato con delle vasche di ferro smaltato, salendoci sopra con una scala di legno non motro salda, insieme al contadino Fernando Giannetti, che con la moglie Franca abitavano, in qualità di casieri, a Campogiovanni. Ho dei ricordi sentimentali bellissimi di quei tempi, non di eventi particolari ma della quotidianità, sembrava ancora di essere nelle campagne di fine Ottocento, quando la mattina trovavo Fernando a fare colazione con capocollo, buristo e un bel piatto di spaghetti! Poi nel 1988 la famiglia Giannetti si spostò all'azienda 'Il

*Il direttore generale Carlo De Biasi*



Grappolo' dei Giovannelli e si trasferì come casiere a Campogiovanni, dove già lavorava, il montalcinese Lorenzo Turchi, mio compagno di scuola, con la moglie Giuliana, che sono rimasti fino al 2018, addirittura per trent'anni". La tenuta Campogiovanni, parte dell'antica grande tenuta della famiglia Ricci, fu acquistata dall'Agricola San Felice nel lontano 1981, anche se in realtà i primi 4 anni furono regolati da un contratto d'affitto, che poi si trasformò in vendita da parte della famiglia Giovannelli, proprietaria ancor oggi della confinante azienda 'Il Grappolo'. Otto ettari di antiche vigne erano già presenti al momento

dell'acquisto e molte altre se ne aggiunsero negli anni: "All'inizio c'erano già impiantate due vigne, la 'Vigna Alta' perché era sopra la cantina, di tre ettari e la 'vigna Lungostrada' di cinque ettari. Subito Morganti piantò nel 1981 altri 2,5 ettari di quella che sarebbe divenuta la 'Vigna del Quercione'. Gli altri impianti risalgono al 1998, quando fu fatta la 'vigna del Campone', di sei ettari poi nel 2003 altri tre ettari e infine gli ultimi 3,5 ettari nel 2008, coltivati a guyot". La produzione di Brunello di Campogiovanni subito conquista il favore della critica enologica internazionale, tanto che col millesimo 1990 entra nel gotha di questa



appellazione, conquistando il settimo posto nella Top 100 di Wine Spectator. Attualmente alla guida dell'agricola San Felice e perciò di Campogiovanni ci sono il presidente Mario Cuccia, top manager di lungo corso che, dopo la laurea in Giurisprudenza nel 1979, consegue un master in Diritto Comparato presso l'Università del Michigan per poi intraprendere una brillante carriera nel mondo bancario e finanziario; il direttore generale Carlo De Biasi che, dopo la laurea magistrale in Scienze Agrarie, inizia la sua intensa carriera professionale nel settore sia in Italia che all'estero e per il suo impegno costante sui temi della sosteni-

bilità è stato premiato nel 2013 quale "Green Personality of the Year" ai Drink Business Green Awards di Londra, oltre a ricoprire il ruolo di Vice Presidente della Association Lien de la Vigne – Vinelink di Parigi e di delegato all'O.I.V. Organization Internationale de la Vigne et du Vin; l'enologo Leonardo Bellaccini, tra i pionieri dell'agricoltura di rigenerazione e precisione, supportati da una squadra di esperti viticoltori e professionisti che con passione, tenacia e dedizione operano in nome di un profondo legame con una storia secolare tramandata e consolidata negli anni. Oggi Campogiovanni, che insiste nel versante sud-ovest del "Continente Montalcino", consta di una bella casa colonica e di 65 ettari complessivi di terreni in un unico corpo, di cui 23 ettari a vigneti, 10 ettari di oliveti dove vengono coltivate duemila piante d'olivo, mentre circa la metà della superficie totale a divisa fra seminativi e boschi. I terreni sono situati in una posizione di gran vocazione sotto al medievale borgo di Sant'Angelo in Colle, in quell'appendice discendente verso la confluenza fra i fiumi Ombrone e Orcia che guarda l'Alta Maremma col mare a circa 30 chilometri in linea d'aria, alle spalle il Monte Amiata, antico vulcano spento, nonché montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, zona dove un microclima particolare e la composizione del suolo creano un binomio ideale per una perfetta maturazione del Sangiovese grosso. I vigneti, che circondano la cantina, sono coltivati a 260/280 metri d'altezza sul livello del mare con la presenza di almeno tre tipologie di terreno di medio impasto: nelle parti alte prevale la sabbia e verso il bosco c'è una pre-

---

*L'enologo Leonardo Bellaccini*

senza importante di galestro con scisto friabile, seppur tendente all'argilloso, abbiamo poi un mix di ciottoli e limo in superficie su basi d'arenarie e marne calcaree. Il parco vigneti, dove il Sangiovese è l'unica varietà coltivata, è allevato in maggioranza a cordone speronato e in minoranza a guyot con una densità d'impianto che va da 6.250 a 8.500 piante a ettaro. L'areale gode di un clima temperato caldo e abbastanza siccitoso con esposizione alla luce del sole fin quando non va a tramontare nel Tirreno e da quel mare arrivano folate di vento, scirocco o maestrale, che impediscono ristagni d'umidità. Grazie alla posizione dell'azienda, contenuta è la piovosità annua, attorno ai 550 millimetri di pioggia, per lo più concentrati nei mesi di maggio, ottobre e novembre. L'azienda è stata tra i pionieri dell'agricoltura di precisione, una scelta maturata circa 10 anni fa e che, aggiunge Leonardo Bellaccini, direttore tecnico ed enologo di Campogiovanni "ci permette di avere un approccio simile a quello del vecchio contadino con l'obiettivo di trovare un migliore equilibrio nei vigneti. Lo scopo della viticoltura di precisione è quello di riportare uniformità produttiva nei vigneti per riuscire a compensare le disformità, cioè le differenti aree di vigore, che poi si traducono anche in disformità produttive. Tutto ciò si può ottenere mettendo le piante in condizioni fisiologiche ottimali per allungarne la vita perché tutti sappiamo che i vigneti maturi producono un po' meno, ma uve di miglior qualità". Cosa state facendo per contrastare questo contesto di cambiamenti climatici degli ultimi anni? "L'approccio è quello di una viticoltura rigenerativa, infatti sia con l'uso di compost, quindi tramite l'apporto diretto di sostanza organica, che coi sovesci cerchiamo di ripristinare la fertilità, cioè la vita dei suoli, quindi la loro capacità di trattenere e sfruttare tutta l'acqua piovana per sopperire a eventuali situazioni di stress idrico legato a siccità o calore estremo. Grande attenzione è anche posta nello sfogliare meno possibile per mantenere i grappoli un po' ombreggiati nella parte più calda dell'estate". Ci parli della cantina? "All'inizio la bottaia era al piano terra del podere, c'era un piccolo capannone dove vi erano altre botti e i tini di vinificazione all'aperto poi nel 1986 fu costruito il primo pezzo della cantina che ospitò la bottaia e il vecchio piccolo capannone fu trasformato in zona vinificazione. Un ampliamento al fine di poter vinificare tranquillamente 1.500 ettolitri di vino è stato operato poi nel 2007, quand'è stata costruita la barriccaia, un'altra ala adiacente alla bottaia dove si fa l'affinamento in bottiglia e una seconda ala di fronte per ampliare la vinificazione". Certo che il vino si fa in vigna, ma anche il ruolo della cantina è fondamentale... "Assolutamente, i nostri vigneti non devono produrre frutta, ma bottiglie di vino! Rispetto alle prime vinificazioni ho un pò accorciato i tempi di macerazione e se all'inizio la fermentazione è stata spontanea, alla fine degli anni Novanta anch'io ho seguito il mainstream dei lieviti selezionati, cioè l'onda della modernità, attualmente invece c'è il riflusso, quindi si sta tornando ai lieviti selvaggi autoctoni, che enfatizzano le note legate al territorio inte-

so nel senso più ampio del termine, quindi anche tutta la microflora e microfauna che si trova nel suolo e nelle piante. Questo speciale connubio tra terreno e nutrienti è attivato da tutta una serie di microrganismi che mettono in connessione le radici con le sostanze organiche del suolo". Campogiovanni nel 2022 ha ottenuto anche la certificazione Equalitas, che nasce da un'iniziativa di Federdoc e Unione Italiana Vini con la collaborazione di CSQA Certificazioni, Valoritalia, 3Avino e Gambero Rosso per promuovere la sostenibilità nell'ambito della filiera agroalimentare del vino attraverso un approccio che chiama a raccolta le migliori iniziative di best practices, consolidate e innovative, creando un modello italiano di qualità sostenibile riconosciuto a livello mondiale, basato su tre pilastri fondamentali: ambientale, sociale ed economico. E le aziende che lo adottano, come Campogiovanni appunto, diffondono un marchio collettivo di garanzia per il consumatore. Nelle annate migliori vengono immesse sui mercati complessivamente 90mila bottiglie con l'export - Stati Uniti, Canada e Russia sono i primi Paesi di riferimento - che copre l'80% della produzione. L'azienda produce quattro "esercitazioni" su solo Sangiovese, di cui si vuole far esprimere tutte le potenzialità. Al vertice qualitativo troviamo il Brunello cru "Le Viti del 1976", che esce 10 anni a distanza dalla vendemmia, rappresentando la massima espressione del Sangiovese a Campogiovanni. Questi straordinari grappoli provengono dai vigneti di più lunga data, Vigna Alta e vigna Lungostrada, parcelle piantate negli anni Settanta, ossia circa cinquant'anni fa: "In realtà



queste due vigne erano state piantate nel 1968 dal nonno di Ferruccio Ricci, come mi ha confermato quest'ultimo, infatti la prima annata etichettata di Brunello data al 1972, però risultano effettivamente nello schedario viticolo solo dal 1976. Quest'antica vigna ha una forma d'allevamento molto particolare, cioè non il classico cordone speronato che si è sviluppato dagli anni 2000 in avanti a Montalcino, ma un cordone speronato un po' più alto e aperto, che anche col global warming, che porta a forti insolazioni e colpo di calore, riesce ancora a donare uve molto integre. Così dalle uve di queste viti, in alcune annate eccezionali – racconta Bellaccini – abbiamo deciso di vinificare, affinare e imbottigliare separatamente una limitata selezione di Brunello di Montalcino di particolare complessità aromatica, eleganza e gran concentrazione, che prevediamo possa avere una longevità di almeno 25 anni. Il primo mil-

lesimo è stato il 2007, seguito dal 2010 e dal 2011, sempre un migliaio di bottiglie che vengono vendute sia singolarmente che confezionate in eleganti cofanetti con tutte e tre le annate prodotte, ma di cui esiste anche un'edizione limitatissima in magnum. Interessante è notare che, nonostante il lungo affinamento, si sentono ancora molto le differenze fra queste tre grandi annate, che mantengono comunque una bella integrità con un colore profondo senza riflessi aranciati, un contesto di profumi evoluti verso il tabacco e il cioccolato, seppur senza alcun segno d'ossidazione, ma anzi mantenendo una buona freschezza". Questo particolare Brunello, che mostra l'identità più intima di Campogiovanni, viene lavorato classicamente con la macerazione che si protrae per 25 giorni a una temperatura di 28/30°, la fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio, la maturazione è in tonneau nuovi – fu-



sti da 500 litri di rovere francese – per 36 mesi, infine l'affinamento è in bottiglia per 12 mesi. Color rosso granato intenso, al naso profumi di foglie di tè e spezie, al palato è avvolgente, ampio, ricco di tannini setosi con un finale di lunghissima persistenza aromatica. L'apice qualitativo continua col Brunello di Montalcino Riserva "Quercione", la cui prima annata fu la fantastica 1990, di cui oggi si producono fra le seimila e le ottomila bottiglie all'anno, massima espressione del 'terroir' di Campogiovanni, prodotto esclusivamente nelle annate eccezionali: "Questo grande rosso proviene dall'accurata selezione di Sangiovese grosso della vigna 'Il Quercione' di circa 2,5 ettari – commenta l'enologo Bellaccini –, così denominata dalla pianta monumentale di quercia che si trova al centro del vigneto, dove in superficie abbiamo sabbia con ciottoli, invece sotto, dopo un mezzo metro, dove appunto affondano le radici le viti, riaffiora l'argilla. Di questi grappoli tutti gli anni, in fase di vendemmia, vengono individuate e vinificate i migliori per un vino che unisce rigore, concentrazione ed eleganza, oltre a una straordinaria capacità d'invecchiamento di oltre vent'anni. Ma non tutti gli anni sono memorabili e allora, se la vendemmia è da cinque stelle il Quercione vedrà la luce, altrimenti le uve andranno ad arricchire il Brunello annata". Il Quercione viene vinificato in due tinellini in legno e la macerazione dura circa 25 giorni a una temperatura di 30° poi effettua la fermentazione malolattica, successivamente la maturazione avviene in botti di rovere francese da 500 litri nuove (tonneaux) per 24/36 mesi infine, prima del rilascio sui mercati, vi è un affinamento in bottiglia per 36 mesi. Color rosso rubino molto cupo e denso, all'olfatto il fruttato è intenso e molto penetrante di frutti maturi e spezie, cacao e cuoio, al palato il sapore è pieno, austero, ma dai tannini dolci e succosi. È ideale con grigliate miste, cacciagione, piatti a base di funghi o tartufo e formaggi stagionati. E addirittura, da marzo 2023, il Quercione con l'annata 2016 è sbarcato sulla Place de Bordeaux, passo fondamentale di tutto il percorso di qualificazione e posizionamento dei vini di Campogiovanni sul mercato internazionale e conseguentemente nazionale. La Place de Bordeaux è il sistema distributivo che mette insieme chateaux, négociant e wine merchant di tutto il mondo, su cui poggia la commercializzazione dei vini di Bordeaux sin dal Seicento e che, a partire dal 2018, ha visto l'apertura ai più prestigiosi vini italiani (Brunello di Montalcino e Barolo) e californiani. La Place de Bordeaux è un antico sistema che permette di gestire la domanda e l'offerta dei vini della regione (ma ormai non solo) attraverso la loro vendita, per lo più en primeur, su scala internazionale. Le bottiglie, infatti, non si possono acquistare direttamente dai produttori, ma attraverso una rete che passa dallo château al courtier ovvero il broker e arriva fino al négociant, una sorta di grossista. Il négociant acquista e paga il vino in anticipo a un prezzo

stabilito (che tiene conto delle cinque Classifications di Bordeaux) per poi distribuirlo nei mercati di tutto il mondo attraverso i suoi canali. I négociant che operano sulla Place sono circa 300, di cui cinque i più rinomati: Joanne, Diva, Barriere Frères, Louis Vialard e Ld. Ed è proprio con uno di questi, Joanne Rare Wines, che Campogiovanni ha siglato l'accordo per la distribuzione a livello internazionale (USA compresi) del Quercione 2016, a eccezione del mercato italiano. I vini distribuiti sulla Place non prodotti a Bordeaux sono attualmente 75, di cui il 33% italiani (Massetto e Ornellaia, Solaia, Tignanello, Cervaro della Sala, Poggio di Sotto, Luce della Vite, Caiarossa, Galatrona di Petrolo), il 25% californiani, il 12% francesi di altre denominazioni. Così, con questa operazione, il Quercione entra a pieno titolo nel gotha dei fine wines. Passiamo ora a descrivere il Brunello annata di Campogiovanni che, tirato in circa 60mila bottiglie, è prodotto in maniera classica secondo la "scuola della tradizione", distinguendosi per complessità, finezza, bevibilità e longevità, stimata in circa vent'anni. Pluripremiato, è stato per ben cinque volte nella TOP 100 di Wine Spectator. La macerazione dura per 20 giorni a una temperatura di 28/30°, segue la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio poi il vino matura parte in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri e parte in tonneaux francesi – 30% nuovi e 70% di secondo passaggio – per 36 mesi per infine affinare in vetro per 12 mesi. Ogni vigna viene vinificata separatamente, come pure va tutto viene tenuto separato in affinamento e solo al termine viene fatto l'assemblaggio. Color rosso rubino intenso, al naso emergono profumi di frutti maturi di bosco, confettura di more e note di tabacco e cuoio, in bocca è ampio, morbido, persistente per una chiusura con note di frutta sotto spirito. Perfetto in abbinamento con carni rosse in genere, selvaggina, piatti a base di cinghiale e peco-





rini stagionati. I vini mito sono sempre difficili da definire ma l'equilibrio, la rotondità, i tannini dolci, la struttura possente e al tempo stesso elegante, insieme alla godibilità e capacità d'evoluzione in bottiglia rendono davvero esemplare il Brunello di Campogiovanni. Carattere e piacevolezza di beva contraddistinguono anche il fratello più giovane del Brunello, il Rosso di Montalcino, una selezione di cantina che presenta armonia ed eleganza nei profumi, insieme a una bella, soffice struttura. Questo vino, tirato in circa 20/25 mila bottiglie annue, viene dalle vigne più giovani e dimostra la gran versatilità del Sangiovese, capace d'esprimersi a ottimi livelli anche in una versione meno strutturata e complessa del Brunello. La macerazione ha una durata di 12 giorni a una temperatura di 28/30°, la fermentazione malolattica avviene in vasche d'acciaio e la maturazione in botti di rovere di Slavonia da 30 a 50 ettolitri per 12 mesi, infine l'affinamento in bottiglia è per due mesi per una longevità prevista di 5/6 anni. Color rosso rubino, all'olfatto regala sentori di ciliegia, mora e legno di cedro, al palato il gusto è fresco, morbido, di lunghezza sorprendente. Si sposa alla grande con primi piatti di pasta con ragù di carne, funghi o tartufo e con secondi di carne di maiale o vitello salsato. Ma la particolare ricchezza delle uve di Brunello fa sì che anche dalla distillazione delle sue mobili vinacce se ne ricavi una grappa di notevole struttura e gran finezza. Invecchiata per 6 mesi in piccole botti di rovere, nelle quali assume un colore leggermente ambrato, le circa 6.000 bottiglie di questa grappa

affinano in bottiglia per almeno altri 6 mesi. Ma nella tradizione di Montalcino prima della civiltà del vino imperava la civiltà dell'olivo, infatti tutto il territorio era letteralmente ricoperto dal manto argenteo di maestosi, antichi olivi, così anche a Campogiovanni si produce un olio EVO (extravergine d'oliva) con prevalenza di Frantoio e Moraiolo e in più piccola percentuale Leccino e Olivastra di Montalcino, cultivar caratteristica della zona. Qui il clima mite e la maturazione anticipata delle olive, rispetto alla Toscana interna, smussano le caratteristiche organolettiche di questo EVO, che presenta un gusto morbido, solo leggermente piccante e con una piacevole punta d'amaro in retrogusto. Direttore De Biasi, cosa bolle in pentola a Campogiovanni nel futuro? "Abbiamo una giusta dimensione che ci permette una produzione di livello artigianale, quello su cui investiremo nel futuro sarò l'accoglienza. Seppur già oggi ci sia presso il podere un'enoteca per la vendita diretta con possibilità di visita ai vigneti e alla cantina, vorremo potenziale il settore dell'ospitalità per far vivere ai nostri clienti un'esperienza indimenticabile a Montalcino. Una storia, quella di San Felice a Montalcino, nata ormai più di quarant'anni fa e che è stata contrassegnata da una crescita costante, sempre all'insegna della qualità. Presente da tempi antichi in Toscana nel Chianti Classico e a Bolgheri, quella di San Felice è una storia che diventa un legame unico col Sangiovese, che trova in Montalcino un luogo d'elezione, pervaso dalla pace di un territorio lontano dalle vie di comunicazione, un paradiso fatto di viali di cipressi e di filari di vigneti, di case coloniche e di ville, di boschi e di macchia mediterranea. San Felice ha nel suo dna una precisa filosofia di coltivazione e produzione che nella tenuta di Campogiovanni si rispecchia nella conservazione di tutto ciò che ha il valore della tradizione, ma con uno sguardo sempre rivolto al futuro.





**I Fattoi sono una storica famiglia d'agricoltori che non solo da sempre lavorano con le proprie mani la terra, ma praticamente ci vivono, a partire dall'arzilla novantenne Ofelio, classe 1934 per passare ai suoi figli, i fratelli Leonardo, classe 1955 e Lamberto, classe 1964 e ai nipoti Lucia e Fausto.**

Qui si respira una bella aria di famiglia, che è ancora il cardine della vita quotidiana di queste persone genuine e ancorate alle tradizioni. Originariamente la famiglia proveniva dal podere Parmoletino nel comune di Cigniano in provincia di Gros-

seto per poi spostarsi a fare i mezzadri a Montalcino nel 1902 presso la grande tenuta del Castello di Poggio alle Mura. Dapprima alla famiglia Fattoi fu assegnato il podere Belvedere e poi nel 1921 furono spostati al podere Ricciardella, appena

# I SESSANT'ANNI DE “La Capanna” dei Fattoi E I QUARANTA DEL LORO BRUNELLO DI MONTALCINO

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



*Nella pagina a fianco, da sinistra, Fausto, Leonardo, Ofelio, Lamberto e Lucia*

finito di costruire. Ofelio Fattoi, figlio di Severino, classe 1900, già mezzadro dapprima con la contessa Placidi, che poi nel 1959 vendette la proprietà di Poggio alle Mura all'imprenditore Giovanni Mastropaolo, fu uno dei primi a Montalcino, su consiglio del compianto dottor Bruno Ciatti, a fare la scelta – che si rivelerà in futuro davvero lungimirante – di non voler diventare operaio salariato, ma di mettersi in proprio: dal carattere indipendente e appassionato, matto per la caccia, non aveva certo intenzione di passare dipendente e avere vincoli

d'orario... Così nel 1964, esattamente sessant'anni fa, fece il grande passo, divenendo un piccolo proprietario, acquistando dalla famiglia dei conti Castelli Martinozzi il podere "La Capanna", un vecchio casale con 52 ettari di terreni nella parte meridionale del comune di Montalcino, già facente parte della grande tenuta di Villa Santa Restituta, dove si erge ancor oggi una delle più antiche pievi della Toscana, affacciato su un'affascinante vallata dove i fiumi Orcia e Ombrone si incontrano per poi confluire nel mar Tirreno, che dista in linea d'aria poco più di 30 km. "Il podere lo comprai per 9 milioni di lire – ci racconta il 'capoccia' Ofelio –

ma non avevo neanche una lira, tanto che fui aiutato a pagarlo da una mia zia, che mi dette 3 milioni e dal mio amico Pietro, che mi prestò 6 milioni, venendo a portarmi da Montalcino col mulo. Arrivammo a 'La Capanna' alla fine del 1964 e la situazione era critica, la campagna era abbandonata, un insieme di roghi e dovemmo tagliare anche tutto l'oliveto, che era stato seccato dalla grande gelata del 1956. E non c'era neanche la strada, infatti l'ho dovuta fare io in ginocchioni insieme al mio fratello, che mi portava i sassi per fare la massicciata, la carreggiata e le banchina con un vecchissimo rimorchio trasportato da un trattore ancora

più vecchio, che ci avevano prestato: 500 metri di lunghezza per 3 metri di larghezza e me la ricordo metro per metro, tanta fu la fatica. Per fortuna c'era l'elettricità, ma l'acqua no, così ho dovuto fare a mano anche tutta la condotta da Villa Restituta. Per non parlare della casa, dove c'era anche una trave molto mal messa che minacciava di venire giù da un momento all'altro, così avevo un amico muratore che venne da Montalcino in bicicletta e mi aiutò, ma certo non in cambio di soldi, perché non ce n'erano. I primi anni furono durissimi, a La Capanna l'unica cosa che trovai furono 12 scrofe, ma erano così denutrite che morirono



tutte di lì a poco, meno male che avevo portato 4 vacche da Poggio alla Mura e iniziai a fare un po' di grano e un po' d'olio, tutto a mano perché non avevamo trattori. Allora l'economia del Brunello era proprio agli albori, così piantammo il primo mezzo ettaro di vigna nel 1966 sopra al podere. E nei primi anni Settanta comprai altri 18 ettari di terreni dalla Curia Vescovile, attraverso don Remo Rossi. Un secondo ettaro di vigna lo piantai nel 1974, un terzo nel 1977 e un quarto nel 1987, complice la gran gelata del 1985, che praticamente distrusse gli oliveti. Le prime bottiglie di 'Rosso dai vigneti di Brunello' sono dei primi anni Settanta, mentre la prima etichetta di Brunello a marchio Fattori, solo un migliaio di bottiglie, è della grandissima vendemmia 1979, andata in commercio nel 1984, precisamente quarant'anni orsono". Ma chi ha praticamente iniziato a occuparsi del mondo del vino è il figlio Leonardo: "Ho avuto due grandi maestri, il mitico assaggiatore Giulio Gambelli, detto 'Bicchierino', che mi raccomandava di fare sempre per il Sangiovese di Montalcino delle lunghe macerazioni e Pierluigi Talenti, col quale ho passato tante serate a imparare l'arte del vino nel suo piccolo laboratorio di Sant'Angelo in Colle, dove arrivavo una volta finito il lavoro, dopo le 17, con la mia Vespa perché non avevo ancora la patente: mi faceva trovare sul bancone una



schiera di bottiglie, un bicchiere e mi aiutava a decifrare il vino, quelli che erano i pregi e quelli che erano i difetti. La prima sera era inverno, faceva parecchio freddo, fu dura, ma col tempo presi prima coraggio e arrivò poi la passione. Così, agli inizi degli anni Settanta, mio babbo Ofelio mi comprò 4/5 botti e con l'aiuto del mio vicino Oriano Scheggi, che già aveva una bella esperienza di cantina, iniziai a produrre le prime bottiglie". L'areale de La Capanna, esposto a sud ovest e riparato dal Monte Amiata, guarda l'Alta Maremma ed è uno dei più vocati del "Continente Montalcino". Si contano in tutto ben 10 corpi di vigna che, influenzati dai venti provenienti dal mare, insieme a un microclima mediterraneo con estati calde, inverni non troppo rigidi e piogge concentrate nei mesi autunnali e primaverili, consente una maturazione ottimale del Sangiovese, che qui trova una delle sue massime espressioni, aiutato anche dalla composizione dei suoli: intorno ai fabbricati sono sciolti e sabbiosi poi scendendo di

vengono sassosi e un po' galestrosi, mentre nelle zone più basse c'è la creta e qualche striscia tufacea. Per le viti, la cui età media oggi si attesta sui 25 anni, la coltivazione è a cordone speronato e gli ultimi impianti sono a circa 4.000 barbatelle per ettaro, prediligendo tra i vari cloni quelli a grappolo leggermente spargolo, più resistenti ai problemi d'umidità e in grado di concentrare maggiormente colore e sostanze polifenoliche". Lamberto, ci descrivi oggi l'azienda? "Sono 70 ettari a 350 metri s.l.m., di cui 12 di vigneti tutti a Sangiovese – 7 ettari a Brunello, 2 ettari a Rosso di Montalcino e 3 ettari a igt (indicazione geografica tipica) Toscana rosso, 5 ettari d'oliveti poi 30 ettari di bosco e il restante seminativi a cereali e prati". Il parco oliveti, per un totale di 800 piante e una produzione media di 10-12 quintali d'olio che viene imbottigliata, si compone di due particelle, l'antico oliveto "della Cepa", un impianto promiscuo con olivastre anche secolari (circa 300 piante), che negli anni è stato rinfittito e un impianto specializzato di

circa un ettaro per circa 500 piante messe a dimora nel 2000 col classico mix toscano di cultivar, cioè Correggiolo, Moraiolo, **Leccino**. Nell'azienda Fattori le olive vengono raccolte da sempre a mano e appena colte vengono portate in frantoio dove, grazie a un sistema di molitura a freddo, sono trasformate in un olio extravergine di oliva dalle caratteristiche uniche. La produzione vitivinicola complessiva si attesta oggi sulle 60mila bottiglie – su 12 ettari una resa molto bassa – di cui tre/quattromila di Brunello Riserva, he viene prodotto solo nelle annate eccezionali, circa 30/35mila di Brunello annata di rara tipicità, circa 15/20mila di Rosso di Montalcino e 3/4mila Toscana Rosso igt. Per i mercati, le tendenze di vendita sono in linea cogli altri produttori montalcinesi, rivolgendosi per una buona fetta all'estero, anche se l'Italia mantiene una sua importanza, assorbendo circa il 30% della produzione. Fattori rivolge una cura scrupolosa lungo l'intero processo produttivo, dalla vigna fino alla cantina. In ordine alle ope-

razioni vendemmiali, tutte svolte rigorosamente a mano, iniziano fra la fine di settembre e gli inizi di ottobre con attente cernite dei grappoli. Una volta che l'uva è in cantina, passa nella pigiadiraspatrice, dove viene pigiata in maniera soffice e poi nelle vasche inox a temperatura controllata, dove fermenta sulle bucce coi propri lieviti selvaggi lungamente per circa un mese, al fine di acquisite tannini nobili e colori brillanti. Seguono la svinatura e la sgrondatura delle vinacce, le sfecciature e l'inizio dell'affinamento in acciaio a marzo-maggio, dove si mantiene fino a completo svolgimento della fermentazione malolattica. A quel punto il vino è pronto per passare in legno, che in casa Fattoi vuol dire botti grandi di rovere di Slavonia da 45 ettolitri. Dal 2012 è operativa la nuova cantina di circa 500 metri quadrati,

di cui 300 per la zona vinificazione con vasche in acciaio inox e 150 per la zona d'invecchiamento, che contiene botti grandi per una capacità totale di circa 900 ettolitri. Lo stile di vinificazione è classico e tradizionale con la filtrazione che viene effettuata solo a maglie grosse in fase d'imbottigliamento per evitare impurità grossolane e grande attenzione ai travasi con costante monitoraggio dello stato dei vini nelle botti. Per il Rosso di Montalcino, le uve vengono dalle vigne più giovani e fresche, che danno vini più fruttati e croccanti, con una breve sosta in legni grandi di circa 6 mesi. All'assaggio è di bel corpo, dotato di tannino fitto e freschezza finale agrumata, regala un ricordo minerale di conchiglia, che si lega a frutti di ciliegia e more di rovo, radici di rabarbaro e terra. Al gusto si rivela succoso con bel finale di

chinotto con toni scuri di torrefazione. Il Brunello annata ha un percorso d'invecchiamento che prosegue per 5 anni, di cui almeno 3 anni e mezzo in legno per concludersi con almeno 6 mesi di vetro. Di color rubino limpido e brillante con riflessi granato, al naso è fruttato, ampio ed etereo, racconta di macchia mediterranea, alloro e carne, si riconoscono sentori di spezie e refoli balsamici, sottobosco, piccoli frutti rossi e rosa appassita, nonché un tono fumè, tra tabacco e cacao. Dal carattere quasi salmastro, dato da una nota iodata, al gusto il vino si offre sapido, elegante e armonico con tannini avvolgenti ed equilibrati. Indubbiamente un rosso da grande invecchiamento, perfetto con la selvaggina e piatti con funghi e tartufi. Il Brunello Riserva, rosso di grande longevità, da uve selezionate dalla particolare "Vi-

gna della Macchia", la più grande e meglio esposta, di poco più di 2 ettari, impiantata nel 1997, fa un invecchiamento di almeno 6 anni, di cui circa 4 anni in botticelle da 10 ettolitri. Si presenta alla visiva di color rosso rubino intenso, al naso sentori di mela rossa e more, ma anche sottobosco, foglia secca, tabacco, liquirizia, corteccia e nocciola, al palato la mineralità e la succosità sono al centro, mentre sovviene un lieve goudron, tipicissimo dei grandi Brunello eleganti per un finale agrumato e speziato: ideale con formaggi stagionati quali Parmigiano Reggiano e Pecorino toscano, è anche ottimo per la meditazione. Ma il fil rouge che lega tutti i Sangiovese di Fattoi è la straordinaria aderenza territoriale e varietale.



**Maurizio Sonno, classe 1961, nato a Piansano, nella Tuscia viterbese, ma toscano d'adozione, essendo arrivato nel Granducato quando aveva solo 20 giorni di vita, si è laureato con lode presso la facoltà di Agraria dell'Università di Pisa per poi proseguire gli studi all'Istituto Pacinotti, avviandosi alla carriera universitaria.**

La sua attività lavorativa inizia il 4 maggio 1987, quando diventa dipendente della Cassa Rurale e Artigiana di Saturnia, che ha il merito di aver istituzionalizzato per prima l'Ufficio Agricoltura all'interno del mondo delle Banche di Credito Cooperativo e nel febbraio 2002 entra in forze come dipendente della Banca della Maremma Credito Cooperativo. Così da 37 anni si occupa principalmente di credito agrario, con varie mansioni, per le banche di Credito Cooperativo. Attualmente, come dipendente part time, è responsabile dell'Ufficio Agricoltura di Banca Tema e re-

## DA MONTIOLI IN MAREMMA I VINI DI **Maurizio Sonno** VIGNAIOLO ARTIGIANO NEL GIARDINO DELLE FATE

andrea cappelli

sponsabile dell'Ufficio Agricoltura della Federazione Toscana BCC, nonché per l'altra metà del tempo professionista, socio dello studio "Soluzioni Maremma" con sede nel centro storico di Manciano. In passato è stato tecnico fondatore della BIT – Banca Investimenti del Territorio con sede a Parma.

È stato l'ideatore, nel 2005, della convenzione fra Banca della Maremma e Legambiente per il finanziamento di piccoli impianti per la produzione d'energia da fonti rinnovabili che, in breve tempo, è stata applicata da tutte le banche di Credito Cooperativo nazionali e che, a oggi, ha consentito di finanziare circa 6.000 impianti per un investimento globale di 268 milioni di euro.

Nel 2018 è stato nominato quale componente effettivo del Comitato Nazionale di Estimo. Ultima fatica, la pubblicazione nel 2020 del libro "Credito Agrario – formazione aziendale" per conto di Banca Tema. In pratica Maurizio Sonno è un dottore agronomo e il suo compito è quello d'ascoltare i desiderata degli imprenditori agricoli: niente di strano, se non fosse che non lo si trova tra ulivi o filari, bensì alla scrivania di Banca Tema, per la qua-

le in verità non è una novità avere, tra le proprie fila d'esperti "di cassa", anche un professionista d'agronomia. Questo feeling discende dall'occhio di riguardo da sempre riservato, nella lunga storia del credito cooperativo delle Terre Etrusche e di Maremma, al mondo agricolo: "Ho iniziato questo mestiere con un po' di titubanza, invece si è rivelato bellissimo e sino a oggi mi sono sempre occupato con tanta soddisfazione di sviluppo del territorio, facendo da in-

terprete tra quelle che sono le esigenze pratiche delle aziende agricole – vitivinicole, olivicole, cerealicole, zootecniche e agrituristiche – in ordine al credito e il linguaggio un po' formale del sistema bancario. Nel mio lavoro, da convinto cooperatore, ho sempre cercato di valorizzare le piccole aziende, stimolarne la crescita, cercando di far sì che la banca fosse la casa degli agricoltori e mai un mero negozio dove si vendono solo soldi. E nel corso del tempo ho cercato di





far capire alla Banca che in agricoltura ci sono anche momenti bui ed è proprio allora che la Banca deve esserci, senza che nessuno gli chieda d'intervenire. Questo è quello per cui ho lavorato in tutti questi anni, per far sì che la mia Banca di Credito Cooperativo fosse il vero motore del territorio, senza mirare a un immediato ritorno economico, ma lavorando solo per il bene comune. E sono assolutamente convinto che il ruolo della banca sia fondamentale nel salvaguardare il territorio e renderlo sostenibile in tutti i sensi".

Ma perché il part time in banca? "Fin dagli inizi degli anni Duemila volevo essere un bravo operatore di banca e la metà 'libera' del mio tempo mi serviva perché il sistema bancario non mi procurava le informazioni che volevo, che purtroppo arrivavano con gran ritardo, invece io volevo essere molto pronto, aggiornato, fresco e quindi, con un iter d'autorizzazione che a quei

tempi fu piuttosto complicato, mi fu concessa la possibilità del part time, a cui non ho poi più rinunciato e per questo devo ringraziare i dirigenti illuminati d'allora. Così ormai da vent'anni il lunedì, martedì e mercoledì lavoro per le banche e negli altri giorni faccio il libero professionista, evitando chiaramente problemi di conflitto d'interesse, quindi se lavoro per un'azienda come professionista, non posso naturalmente seguirla come bancario".

Ma le tue richieste non finirono qui... "L'altra cosa che chiesi, creando sinceramente molto scompiglio, ma secondo me è stato un punto cardine della mia storia, è che il mio ruolo da dipendente di banca sarebbe stato quello di fare del bene alle aziende agricole e la mia controparte sarebbe stata la banca. Avevo un po' rovesciato i ruoli, invece questa cosa ha portato fortuna e, come sempre accade, il bene torna, così nella mia banca si fa credi-

to agrario con tranquillità e a molta più clientela di quella che avremmo avuto con qualsiasi tipo di pubblicità, col vanto che in tutti questi anni di lavoro non è mai stata generata una sofferenza".

Quale ruolo ha oggi Banca Tema per il mondo dell'agricoltura? "Banca Tema deriva dalla fusione di quattro BCC della provincia di Grosseto e recentemente dalla fusione con le BCC della Valdichiana, tutte banche di Credito Cooperativo che da sempre hanno operato in maniera convinta nel settore agrario ed è una delle poche banche toscane con una propria sezione di Credito Agrario con personale specializzato. Così può effettuare tutte le tipologie di finanziamenti per il settore agrario, è attiva coi giovani che si insediano per la prima volta in agricoltura, collabora attivamente con vari PIF e opera avvalendosi dei prodotti e garanzie di ISMEA. E a oggi il settore del credito agricolo è divenuto per Ban-

ca Tema, che porta avanti un modello bancario molto umano e quotidiano, cosa che manca molto al mondo agricolo, il primo ramo di impiego. Anche in questi tempi di proteste da parte degli agricoltori, noi siamo un riferimento stabile, stando tutti i giorni vicini al mondo agricolo in maniera consapevole, dando una mano concreta a tanti agricoltori, infatti qui c'è sempre spazio per parlare e trovare una soluzione perché, quando un'azienda va in crisi, l'unico ammortizzatore che può attutire gli urti è il sistema del credito. Purtroppo riscontriamo che molti problemi che oggi vengono portati in piazza, derivano da un'eccessiva distanza culturale tra il mondo bancario e il mondo dell'impresa".

Ma il tuo ruolo si è ulteriormente allargato negli ultimi tempi... "Sono infatti divenuto responsabile dell'uffi-



cio Agricoltura della Federazione Toscana, che raggruppa tutte le banche di Credito Cooperativo della Regione Toscana, che attualmente sono ben 14 con l'obiettivo di riportare questa disciplina in alcune banche dove purtroppo era caduta un po' nel dimenticatoio...".

Ti stai concentrando molto sul tema del business plan... "Le ultime normative Bce sulle aziende sono diventate sempre più stringenti, quindi di fatto oggi teoricamente se non c'è un modello di analisi, cioè un business plan o diciamo un conto economico previsionale, non si potrebbe più erogare credito, così tengo molti corsi sul tema per le banche, per i privati e per le associazioni di categoria". Mentre di cosa si occupa lo studio "Soluzioni Maremma"? "È uno studio di consulenza attivo, innovati-

vo, dinamico e competente per chi vuole investire in idee nuove per una terra vera e antica, come la nostra Maremma. Facciamo consulenze nei settori agricolo, agriturismo, vitivinicolo, olivicolo, faunistico e turistico". Ma per natura l'agronomo è una persona che vuole vivere anche un po' nella natura... "In effetti va bene l'ufficio in banca e l'ufficio professionale, ma forse mi mancava un po' d'aria aperta. Così, essendo anche un gourmet appassionato di produzioni tipiche, nonché un sommelier e pure un assaggiatore professionale d'olio, ho pian piano riscoperto la terra dei padri e dei nonni, cioè l'azienda agricola di famiglia Montoli. Tutto inizia nel 1956, quando mio nonno Fortunato Sonno (1906-1994), amministratore della fattoria di Mezzano, che si trova fra Valentano e Pitigliano, allora di proprietà del conte Manno di Brazzà, acquista come investimen-

to un vasto terreno di 106 ettari in agro del comune di Manciano, infatti in verità il mio destino doveva essere quello di succedere a mio nonno proprio come fattore, ma la vita ha voluto diversamente...".

E non possiamo qui non ricordare l'alto onore tributato dallo Stato di Israele proprio a tuo nonno, riconosciuto come "Giusto fra le Nazioni": "Nell'agosto 2000, dallo Yad Vashem di Gerusalemme, dove ha sede 'The Holocaust Martyrs and Heroes Remembrance Authority' arrivò una lettera in cui non solo si riconosceva formalmente che, da informazioni certe, Fortunato e la moglie Maria Saraconi Sonno con la famiglia avevano prestato assistenza alla famiglia ebrea dei Servi di Pitigliano durante il periodo dell'occupazione tedesca, sottraendola alla deportazione nei campi di sterminio nazisti, ma si esprimeva un profondo apprezzamento per l'agire tanto umano in

un tempo così tragico per il popolo ebraico, assicurando che la memoria di questo comportamento sarebbe stata caramente custodita per le generazioni future. Poi, nella sessione del 30 maggio 2002, la commissione per la designazione dei 'Giusti', istituita dallo Yad Vashem, ente proposto alla memoria degli eroi e dei martiri dell'Olocausto, sulla base delle prove e delle testimonianze che le erano state presentate, deliberò di rendere onore a Fortunato Sonno che, durante il periodo dell'Olocausto in Europa, aveva messo a rischio la propria vita per salvare degli ebrei perseguitati, assegnandogli la medaglia dei "Giusti fra le Nazioni" (dossier 2.824). Così il nome di mio nonno sarà inciso per sempre sulla Stele d'Onore nel 'Giardino dei Giusti' presso lo Yad Vashem a Gerusalemme perché chi salva una vita è come se salvasse il mondo intero!".

*La vigna delle Fate*



Ci racconti la sua storia? “Con l’incrudelirsi della situazione politico militare, mio nonno Fortunato, che sempre aiutò moralmente e materialmente non solo i patrioti partigiani, ma anche tutti i perseguitati politici – ebrei, sbandati, prigionieri, ex prigionieri americani, giovani renitenti alla leva, soldati italiani – seppe, a novembre-dicembre del 1943, che l’importante famiglia dei Servi, abitanti in Pitigliano, dove vivevano da molte generazioni, stava vagando, dopo l’occupazione tedesca dell’8 settembre, per le campagne della fattoria, dove tra l’altro si era insediato un comando nazista, cioè avevano proprio il nemico in casa. Il capofamiglia Lino Servi, classe 1892 – combattente durante la Prima Guerra Mondiale e decorato con la croce al merito di guerra – con la moglie Olga, proprietari di un negozio di commercio di tessuti con una vastissima clientela di

contadini, avevano buone relazioni con la gente di Pitigliano, tanto che, anche dopo la promulgazione delle leggi razziali antiebraiche nel 1938, non avevano perso i loro clienti, nonostante il divieto di comprare nei negozi ebraici. Così, dopo esser scappati da Pitigliano l’11 novembre 1943, con l’aiuto anche proprio dei loro affezionati clienti contadini, dopo vari spostamenti, nel marzo 1944 i coniugi Servi con le tre figlie Rita, Adele ed Elena furono portati dentro una grotta, dove stettero nascosti per tre mesi, nel momento in cui c’erano i rastrellamenti per il passaggio del fronte, fino al 14 giugno 1944, quando finalmente passò il fronte di guerra. Mio mio nonno, che andava tutti i giorni a trovarli per sopperire al meglio alle loro esigenze morali e materiali, aveva creato un messaggio in codice: quando le giornate erano tranquille usciva col cavallo bianco e questo voleva dire

che i Servi potevano uscire dalla grotta, quando invece usciva col cavallo nero era segnale di grave pericolo e bisognava che rimanessero ben nascosti. Non scordiamoci che in quei giorni, se uno veniva scoperto a nascondere degli ebrei, veniva passato per le armi immediatamente. In realtà mio nonno, in quel terribile periodo, aiutò regolarmente addirittura altre 11 famiglie con cibo e latte. Quando ormai tanti anni fa chiesi a mio nonno Fortunato, rappresentante del grande umanesimo contadino, se si fosse realmente reso conto del pericolo che correva, vista anche la possibilità di esser traditi da qualche informatore che avesse rivelato il nascondiglio, lui mi rispose che, se fosse capitato a me, avrei fatto lo stesso. Ma nel salvataggio ebbe un ruolo importante anche mio babbo Francesco, classe 1929, che quotidianamente era deputato a portare il cibo alla grotta”.

Ci parli ora della tua azienda maremmana Montioli? “È situata sulle dolci e verdissime colline intorno a Manciano, a soli due chilometri dal centro storico sulla strada verso Farnese, e oggi ha un’estensione di 35 ettari perché la generazione di mio padre erano tre fratelli ed è stata divisa. I terreni sono coltivati per due ettari a vigneto, quattro ettari a oliveto per un totale di circa mille piante, 15 ettari di bosco e il resto seminativi che coltivo a erba medica con la quale si riesce ad avere gran quantitativi di sostanza organica e i terreni vengono risanati. Il podere è stato coltivato per decenni da mio babbo Francesco e io non ho mai spinto per un cambio generazionale, solo nel 2005, data l’età avanzata, ha deciso di farsi dare una mano, invero non troppo convinta-

*Cavallo nero montato da Francesco Sonno e cavallo bianco montato da un rifugiato istriano*



mente, per alleviare un poco i suoi adempimenti, così iniziò la mia collaborazione. Per quanto riguarda il parco vigneto, oggi abbiamo mezz'ettaro di Sangiovese Sovana Superiore piantato una trentina d'anni fa poi io ho piantato un vigneto di un ettaro nel 2005 con le caratteristiche per fare un Super-tuscan perché non sono avverso alle varietà internazionali, quindi nel mio vigneto c'è Merlot, Syrah, Alicante Bouschet e Alicante Grenache più o meno nelle stesse quantità. Questo vigneto è stato piantato a 3x1, molto largo e sinceramente non mi sono assolutamente pentito, le piante sviluppano bene e c'è una bella fisiologia. La vendemmia viene fatta in tre fasi, prima facciamo il diradamento verde,

*Una fase dell'operazione di trapianto delle antiche viti di Alicante*

poco prima della vendemmia ripassiamo e leviamo i grappoli non perfetti e infine cogliamo tutta l'uva che ci interessa per fare i nostri vini e quella che resta, ritenuta non idonea al nostro livello qualitativo, viene ceduta". Ma succede un fatto straordinario e inaspettato che modificherà profondamente il futuro produttivo dell'azienda... "Di questa cosa sono molto fiero, ma per un periodo mi ha fatto passare per matto con tutti... Avevo i terreni pronti per piantare il nuovo vigneto e avevamo anche già le barbatelle acquistate, quando una mattina di novembre 2005, che ero di pessimo umore, si precipita in studio il mio amico Tonino, al secolo Antonio Camillo, guru del Cilieggiolo in Maremma e mio collaboratore enoico: 'Stanno tagliando il vigneto di Aimò Barzagli, ci

sono delle viti meravigliose di Alicante di settanta/ottant'anni, dei monumenti della natura, che erano state piantate addirittura da suo nonno, uno che ci capiva, a me sembra un delitto!'. Già avevo poca voglia di stare in ufficio, così prendo la palla al balzo e vado a vedere la situazione. Appena arrivo, immediatamente m'innamoro di questo antico vigneto nei pressi di Saturnia che, morto il vecchio vignaiolo, era stato venduto e doveva essere espianato. Centinaia di viti enormi e bellissime erano ormai destinate a esser tagliate per farne legna da ardere. D'istinto decisi di provare a salvare le viti rimaste di Alicante Grenache, essendo l'espianato in corso con le ruspe che stavano in tempo reale distruggendo tutto. In un attimo misi la mia jeep di traverso nel mezzo

al filare per impedire che la ruspa avanzasse. C'era la vedova col figlio, che guidava la ruspa, così andai da questo ragazzo e gli dissi: 'Ascolta, ferma i lavori e lasciami quello che è in piedi, che lo trapianto'. Lui sorrise, mi chiese se ero sicuro di fare questa cosa e fortunatamente fermò la ruspa. Ma avevo poco tempo per fare il trapianto perché, come agronomo, sarei proprio io dovuto andare a fare il controllo d'avvenuto espianato per una questione di passaggio di quote vigneto. Salii in macchina e mi resi conto che avevo commesso un gesto senza riflettere e mi ero messo in un bel guaio... Così chiamai un mio amico fraterno, gli dissi cos'era successo e venne fuori che conosceva una ditta di trapiantatori professionisti. Poi un'altra ditta si rese disponibili





le e mi dette dei mini escavatori col personale, quindi iniziammo a trapiantare le barbatelle a casa mia, a 30 chilometri di distanza. Le viti venivano zollate, cioè scalzate con l'escavatore piano piano poi venivano fasciate con un telo di juta e una rete da polli senza zincatura, in modo tale che marcisse velocemente, infine venivano prelevate col loro pane, si trattava di un peso complessivo dai 6 agli 8 quintali! A quel punto avevo due escavatori piccoli in vigna, un altro escavatore piccolo a casa e due camion con la gru portavano via queste viti, mentre tutti mi dicevano: 'lascia perdere, tanto non attecchiscono!'. Ma ormai avevamo iniziato il lavoro e, col mio carattere, andava portato avanti. Purtroppo il terreno era un po' in discesa e, se fosse piovuto, avremmo do-

vuto interrompere, visto la pesantezza dei mezzi e si sarebbe dovuto procedere col segare le viti. Quando uscimmo con l'ultimo camion e l'ultima vite, segno del destino, iniziò a piovere, ma ormai questo piccolo miracolo era compiuto! Un progetto da nessuno condiviso e così nacque la vigna ai Monticoli. Ma con gran soddisfazione smettii tutti, a primavera 2006 l'attecchimento fu intorno al 95-96% e a settembre grandi e bellissimi grappoli splendevano al sole: son riuscito a salvarne 160, che ora prosperano nel **Campo della Fornace** di Monticoli e non mi sono mai pentito dell'azzardo, purtroppo ne sono state distrutte 200. Negli anni poi qualche vite purtroppo è venuta meno, però dal trapianto a oggi abbondantemente l'80% è vivo. Non avevo idea d'e-

tichettare il vino e creare un marchio, ma nel momento in cui abbiamo messo a dimora queste antiche viti, che ho chiamato **Le Fate**, ho subito capito che avrebbero dato un'uva preziosa. Così, dopo tante fatiche, o meglio pazzie, dai grappoli non poteva naturalmente che nascere il rosso Monticoli. E da anni la vigna è costantemente visitata da appassionati e tecnici che vogliono vedere di persona il miracolo di queste gigantesche viti trapiantate, ma anche da vivaisti, che chiamano queste piante 'Gli Dei', ai quali ho permesso co piacere di prelevare materiale da riproduzione per fare barbatelle, così su alcune viti da loro selezionate troviamo appunto i tipici collarini colorati dei vivaisti. E la cosa bellissima, essendo ormai passati un po' di anni, è che stanno uscen-

do dei vini da vigne figlie di queste viti storiche, come il 'Tinto di Spagna' – nome con cui volgarmente veniva chiamato l'Alicante, proveniente appunto dalla regione iberica – del mio amico Antonio Camillo”.

Dal punto di vista teorico eri molto preparato all'avventura nel mondo dell'agricoltura, ma... “Venivo da una famiglia d'agricoltori ed ero un agronomo alla soglia dei sessant'anni, che per oltre 30 aveva collaborato con le più disparate aziende vitivinicole e olivicole della Maremma toscana. Così, in questo lungo percorso sempre in contatto con aziende che producono vino e olio d'altissima qualità, pensavo di aver capito tutto per produrre anch'io vini e olii, in piccole quantità, ma d'elevata qualità. La realtà si è dimostrata ben diversa e passare dalla teoria alla pratica non è stata cosa scontata e facile come immaginavo, ma in Maremma si dice 'fai del bene e scordati' ed ecco che tanti amici – l'amicizia in questa storia hanno sempre una parte importante – nel momento che ho iniziato a produrre vino e olio, hanno dato ciascuno un loro, per me fondamentale, contributo: io sono un appassionato di vini che definisco divertenti, così il risultato sono prodotti sicuramente molto piacevoli, tutti in piccole quantità e solo per i pochi che ne sanno apprezzare gusto e sforzi”. Ci parli del Monticoli? “Da vigneti allevati a cordone speronato con 3.300 cep-

*Una vite di ottant'anni selezionata per la riproduzione dal vivaista che vi ha apposto il collarino di riconoscimento*



pi per ettaro su suoli di matrice argillosa con gran presenza di scheletro, a circa 300 metri s.l.m., nascono le 3.000 bottiglie di questo blend 40% Merlot, 40% Syrah e 20% Alicante bouschet, seppur le percentuali possano leggermente variare a seconda delle annate. La vendemmia manuale avviene a fine settembre in cassette areate con selezione dei soli grappoli perfettamente maturi e ombreggiati, al raggiungimento della piena maturità fenolica. Le diverse tipologie d'uve vengono vinificate separatamente in acciaio tramite fermentazioni alcoliche spontanee con lieviti autoctoni selvaggi a temperatura controllata (max 26°) per 5/6 giorni e macerazione post fermentativa sulle bucce a 35° per 12 ore. La fermentazione malolattica avviene natu-

ralmente pochi giorni dopo la svinatura per un totale di 20 giorni da inizio fermentazione. L'invecchiamento è per 12 mesi in botti grandi da 5 quintali di secondo passaggio di rovere francese della tonnellerie Ermitage per Syrah e Merlot e in barriques, sempre Ermitage, da 225 litri di secondo e terzo passaggio, dove sono stati affinati vini molto importanti, perciò assolutamente non invasive. A quel punto tutti i campioni delle barriques vengono portati a un nucleo d'assemblatori amici, enologi molto famosi e importanti. Vengono selezionate le barriques, quindi se una barrique non ha lavorato bene viene scartata e piano piano si arriva al blend migliore possibile, in base alle caratteristiche dell'annata. Infine è previsto un affinamento in bottiglia per ulte-

riori 12 mesi, così il Monticoli esce a distanza di due anni dalla vendemmia. Si presenta rosso rubino intenso, cristallino e consistente; al naso le prime note percepite sono di frutti rossi maturi come mora, ciliegia, amarena poi seguono aromi floreali ed eterei ben marcati; in bocca ha una buona struttura, marcata da tannini morbidi e piacevoli dove si riconfermano aromi di frutta rossa, tendenti alla marmellata. Di buon corpo e molto persistente, è un rosso equilibrato di buona bevibilità, mostrando anche un bel potenziale d'invecchiamento. Servito a una temperatura di 16-18° in ampi calici tipo Bordeaux, ti invita e bere e ribere, perfetto su cibi strutturati come primi piatti saporiti con ragù di carne, arrostiti di caccagione e brasati, cinghiale alla cac-

ciatora, piatti di carne succulenti, formaggi stagionati. Il Monticoli è un vino di carattere, che un po' mi rappresenta, essendo assolutamente in controtendenza perché quando vado dagli assemblatori mi dicono che si va verso vini più scarichi, proprio il contrario di quello che io cerco, cioè gran colore e sapidità". E durante una di queste prove d'assaggio, son venute fuori due barriques particolarmente buone... "Ed è nato il cru **Campo della Fornace**, dal toponimo della vigna dove anticamente c'era una fornace dove veniva fatta la calce. È un un uvaggio delle migliori partite selezionate di 50% Syrah, allevato a cordone speronato e 50% Alicante Grenache, allevato a doppio capovolto toscano, di cui vengono prodotte solo 700 bottiglie. L'età

dei vigneti varia molto, dai cinque anni per il Syrah e ben 80 anni per l'Alicante Grenache. La vinificazione è la medesima del 'Montioli', solo che dura complessivamente 15 giorni e anche le modalità di maturazione sono identiche. Si presenta color rubino pieno, ricco di materia cromatica, vivacizzato da riflessi purpurei; il bouquet olfattivo si caratterizza per carattere e piacevolezza, ampiezza e profondità con note fruttate, floreali, speziate e balsamiche soffuse. La godibilità dell'assaggio non si fa mancare nulla quanto a persistenza ed equilibrio: i tannini sono ben presenti, ma morbidi, sottili, bilanciati e assieme alla freschezza donano una rotondità fruttata. Rosso gentile ed elegante, da bersi preferibilmente dopo 3-5 anni dalla vendemmia, è da sposare con pietanze succulente, una bella bistecca alla fiorentina al sangue oppure carni alla brace, formaggi abbrucciati".

Alla fine sei contento dei tuoi due vini? "I prodotti di questa piccola azienda nascono così per caso e per il mio piacere personale e non gli mancano mai le attenzioni per il piacere di far bene. Non sono i migliori che esistono, però sono fatti con tutte le cure possibili. E sono vini che richiederebbero di esser stappati molto prima, io per esempio stappo a pranzo i vini che berrò a cena o viceversa".

C'è qualcosa che bolle in pentola? "Alla fine del 2025 uscirà un nuovo vino, 300/400 bottiglie del cru **Le Fate** vendemmia

2020, le cui uve provengono esclusivamente dal mio vigneto storico di Alicante. Il metodo di lavorazione ricalca quello del Montioli, così viene affinato in cantina per un anno in barriques e per un anno in vetro poi, e qui sta la differenza, per ben tre anni riposa in bottiglia dentro a una bellissima cantina storica in tufo, che permette una temperatura naturalmente costante".

Ma tieni particolarmente anche all'olio... "Agli olii EVO (extravergine d'oliva) dell'azienda Montioli, a cui non è mai mancata nemmeno una carezza, nel senso che sono ottenuti con tutte le accortezze possibili, ho deciso di dare come nome il mio soprannome, 'Mezzocanaio' per via della mia grande passione per i cani da caccia al cinghiale. La coltivazione dell'olivo è di carattere tradizionale, molto vicina al biologico. Noi potiamo tutti gli anni, facendo sempre potature molto ridotte con maestranze di fiducia, cioè potini di grande esperienza, come tutti gli anni facciamo un po' di fertirrigazione e una volta ogni due anni una concimazione con letame stallatico di vacca. In ordine alla lotta alla mosca dell'olivo – uno dei primi requisiti per avere olii di qualità, che porta a problemi d'acidità al frutto, abbiamo un atteggiamento molto naturale con lo spintor fly e le esche attraverso trappole stabili a campana fissa coi feromoni a cattura massale con le quali riusciamo a gestire piuttosto bene il problema. Sugli olivi riponiamo davvero tanta attenzione, cercando sem-



pre di avere olive molto sane. Per il resto non facciamo alcun tipo di lavorazione, ma manteniamo solo gli olivi puliti e inerbiti con sovesci di leguminose e trifoglio subterraneo, che dà un bell'apporto di azoto, ma anche biodiversità, insomma il terreno è più vivo e fertile. La raccolta delle olive avviene molto precocemente e dura in tutto dai 5 ai 7 giorni, comunque si parte sempre intorno al 4-6 ottobre per concludere entro il 10 ottobre, com'era usanza per gli olii patrizi. Il lavoro viene fatto a mano coi rastrellini elettrici e i teli da personale specializzato. Essendo io una persona abituaria, quando partiamo con la raccolta, stagione permettendo, non ci fermiamo, così da sempre il primo giorno facciamo il **Leccino**, il secondo giorno facciamo l'oliveto centena-

rio, il terzo giorno torniamo sul **Leccino** poi andiamo a fare il **Du' Olive**. Le olive, dopo la raccolta in cassette piccole, vengono portate all'ombra in ambienti controllati a ventilazione forzata attraverso dei ventilatori che gli sparano addosso aria e vapore acqueo per abbassare le temperature dei frutti e tenerli poi belli freschi. La macinatura viene effettuata tutti i giorni a freddo a 26° nell'innovativo frantoio di Pomonte, dove le olive sono molte curate col processo Mori, monopartitario su appuntamento, così dopo massimo tre ore dal distacco del frutto dalla pianta l'olio viene subito filtrato e confezionato in bottiglie da mezzo litro o in moderni bag in box da tre litri: di solito arriva-



mo al frantoio alle 16,30 e dopo un'ora alle 17,30 abbiamo il nostro olio fragrante! Il cru **Leccino** in purezza è ottenuto da 1,2 ettari di piante di 35 anni d'età piantate da mio babbo con una densità di 204 olivi all'ettaro per un totale di circa 300 piante e una resa bassa dal 11,5% al 12,5%, pari a circa cinque quinta-

li d'olio all'anno. Al naso è di medio-lieve intensità con sentori fragranti prevalentemente erbacei e di mandorla dolce; in bocca l'intensità aromatica aumenta con sensazioni di cardo, erbe aromatiche e caffè con un finale amaro piacevole, accompagnato perfettamente da un piccante vegetale. Un olio freschissimo e gentile di gran qualità, ottimo per acquacotta, ribollite e zuppe di legu-

mi, ma la morte sua è sulla carne alla brace, perfetto per la bistecca alla fiorentina. Il profumatissimo **Centenario**, che consideriamo il nostro cru, è ottenuto da un oliveto di coltivazione mista di circa 7.000 metri quadrati con 84 piante secolari, che hanno 150/200 anni d'età media, un mosaico di tante varietà antiche toscane – Frantoio, Pendolino, Moraiolo, **Leccino**, Maurino – per una resa dal 10,5

al 12%: riusciamo a cogliere circa 20 quintali d'olive, quindi 1,7, massimo due quintali d'olio. Questo tipico olio EVO di gran carattere, sapori decisi e qualità estrema al naso è di media intensità con sentori vegetali di carciofo e mandorla amara; in bocca è lungo e si confermano le sensazioni di carciofo, accompagnate da ricordi d'erbe aromatiche legnose e sempreverdi e tostatura di caffè. Amaro



e piccante pronunciato di media intensità, mantiene comunque in ottimo equilibrio e si dimostra perfetto su una minestra di verdure, per il baccalà e le verdure al forno”.

Ma hai altri impianti più giovani... “Quattro anni fa ho deciso di piantare altri 2,5 ettari d’oliveti intensivi per circa 600 piante, dove ho messo a dimora 100 piante di ‘Caninese’, che mi piace molto, 100 piante di una

varietà di Frantoio che resiste al freddo e poi le altre 400, 2/5 Leccio del Corno, 2/5 Frantoio e 1/5 Maurino. Ho piantato gli olivi in maniera molto tradizionale a 7x7, cosa che non si fa quasi più, però da agronomo penso che, anche a causa del global warming e della siccità, le piante abbiano bisogno del loro spazio vitale”.

E nel 2023 è nato un terzo olio... “Il **Du’ Olive**, blend

di Leccio del Corno, Frantoio e Maurino, circa 2/5 Leccio del Corno, 2/5 Frantoio e 1/5 Maurino, ricalcando lo schema dell’oliveto, dal carattere insolito e pronunciato con un grande profumo di pomodoro, che si abbina bene al crudo di pesce o a un pesce bollito”. E nell’ottobre 2024 vedrà la luce il quarto olio... “Il **ToscoLaziale**, che sarà un olio di confine, un blend molto personale tra 50% Caninese, cultivar tardiva tipica del Lazio, che apprezza molto e 50% Frantoio. Questo assemblaggio mescola la gentilezza del Frantoio con la potenza del Caninese, sarà un olio equilibrato, però divertente e giovane, perfetto per la bruschetta o fettunta oppure su una bella insalata”. Quantitativamente di che produzioni parliamo? “Complessivamente siamo sempre intorno a una resa dell’11% e se nel 2022 abbiamo fatto 120 quintali d’olive, che possiamo considerare un raccolto medio, nel 2023 abbiamo raccolto solo 40 quintali d’olive, quindi praticamente abbiamo fatto 5-6 quintali d’olio. La vendita essenzialmente è tutta verso privati e a livello di imbottigliamento facciamo tre formati: la bottiglia da 0,25 litri, che ha avuto molto successo anche nei ristoranti come olio di cortesia e la bottiglia da 0,50 litri, per un totale dei due formati di 500/600 bottiglie, mentre il resto in bag in box da tre litri”.

Senza scordare che tutti gli oliveti dal 2016 sono irrigui, visto che siete nella calda Maremma... “Fortunatamente nella proprietà ci sono dei pozzi romani profon-

di cinque metri che vengono alimentati abbondantemente da vene superficiali, così facciamo dei grossi accumuli, mettiamo degli anelli di cemento da due metri col ghiaione e convogliamo tutto verso una centrale di pompaggio, naturalmente tutto è automatizzato. Tutta l’azienda è irrigua a goccia, così gli oliveti vengono irrigati a causa del cambio climatico, in realtà ero riluttante a dare acqua all’oliveto centenario, invece è già il quarto anno che lo irrigiamo in funzione della stagione e vedo che le piante ne giovano alla grande”.

Un’ultima curiosità è legata al tuo soprannome, usanza molto tipica della cultura toscana, da dove origina? “Dalla sagacia maremmana! Essendo un grande appassionato di cani da caccia al cinghiale, ma non avendo naturalmente più un fisico da ventenne, i miei amici mancianesi scherzosamente dicono che, quando andiamo a fare le cacciate, sono appunto un mezzocanaio e con questo nomignolo ormai tutti mi conoscono a Manciano. Nonostante questo, ho ancora due cani, Ribot e Argo, quest’ultimo ormai un canino anziano a riposo, di linea di sangue pura Alpenlaendische Dachsbracke, razza molto particolare di grandi cacciatori, ma che si affeziona in maniera viscerale al padrone. Ma, a dispetto del soprannome, vado ancora molto a caccia e da trent’anni sono capocaccia in varie riserve professionali”.



# Colline Albelle

andrea cappelli

A RIPARBELLA  
FRA STORIA,  
MEDITERRANEO  
E NATURA

**A Colline Albelle il profilo delle colline disegna l'orizzonte a 360°. Il Mar Tirreno è appena dietro la curva, a soli 10 chilometri. Il cielo ricama sopra questa costa nuvole veloci, notti stellate e giornate di smalto azzurro. Riparbella, antico borgo d'origine medioevale in provincia di Pisa, è il perno di questo microcosmo toscano, ancora (per poco) fuori dalle rotte del turismo enogastronomico.**

Qui gli ulivi e i 20 ettari di vigneti dell'azienda sono circondati da boschi e da un reticolo di strette strade bianche. È una storia in fieri, appena cominciata. Sangiovese, Ciliegio, Merlot e poi Vermentino e Canaiolo Bianco sono le tessere di questo minuscolo mosaico che punta a comporre nel tempo una gamma di vini accurati, emozionanti e autentici. A immaginarli con caparbia volontà e savoir faire c'è una squadra giovane e internazionale capitanata da Julian Reneaud, winemaker e managing partner, francese di nascita, ma toscano d'adozione. Ma iniziamo dal principio. La costa toscana e il suo entroterra, frazionati in diverse sotto-

zone, sono ormai un lunghissimo vigneto che ha dato prova di risultati eccellenti e contribuito con etichette ormai leggendarie ad arricchire il gotha mondiale del vino. La zona di Riparbella, nell'entroterra di Cecina, è una delle giovani enclave della costa che si sta facendo notare per la qualità e personalità dei propri vini. La sua superficie si estende per circa 20 km<sup>2</sup> su colline dai suoli prevalentemente tufacei e sabbiosi, che si alzano fino a circa 350 metri slm. È un territorio poco antropizzato e dalla natura prorompente, che negli ultimi decenni non è stata certo scalfita dalla viticoltura, che anzi si è sviluppata ispirandosi a un'enologia il più possibile naturale. I suoli drenanti e sabbiosi con tanti sassi sono il filo conduttore di un territorio ad alto poten-

ziale enologico e contemporaneamente un luogo dove si ha la sensazione di scoprire un angolo di Toscana sospeso e inedito. L'altro filo conduttore è il colore bianco. L'antico nome di Riparbella era infatti Ripa Albella (Ripa Bianca) e proprio i profili collinari, spesso avvolti nella foschia mattutina e i suoli tufacei, chiari, a sprazzi candidi, tipici della zona, hanno battezzato questa giovane realtà vitivinicola: Colline Albelle, nata dall'intuizione di Dilyana Vasileva e Irena Gergova, donne sensibili, coraggiose e visionarie che in Bulgaria sono già appassionate produttrici di vino, insieme ai loro mariti, sia nella valle dello Struma che sulla costa del Mar Nero. L'amore per Riparbella è stato un colpo di fulmine scoccato nel 2016 durante una "galeotta" vacanza toscana. Prima l'incontro con Julian, agronomo ed enologo, l'intesa, l'idea che prende forma e in pochi mesi ecco individuato dove sarebbero nati i loro vini italiani. Oggi Colline Albelle è una realtà con diversi progetti nel cassetto. La proprietà infatti è dotata di un grande casolare, Villa Albella, preziosa dimora per l'ospitalità gestita dallo chef Roberto de Franco, calabrese d'origine, ma anche lui



molto internazionale. A completare questa boutique winery l'inizio della costruzione di una struttura cantina – ristorante – spazio degustazione, che vedrà l'apertura nel 2025. “La bellezza è la nostra stella polare. I miei studi artistici da una parte e l'esperienza imprenditoriale dall'altra sono stati i principali complici di questo progetto: il cielo e il paesaggio di Riparbella ci hanno incantato come un quadro rinascimentale, mentre l'assaggio dei vini che qui prendono forma ci ha fatto capire il grandissimo potenziale del territorio. Siamo felici oggi di esserne parte e speriamo che i vini di Colline Albelle possano aggiungere una loro nota personale alla qualità che già contraddistingue tutta la zona” afferma Dilyana, a nome di tutti i soci. I terreni e i vigneti di Colline Albelle scendono dalla cresta ai crinali di 2 colline e sono punteggiati di sassi chiari che, alzando appena gli occhi, incontrano il bianco delle nuvole, instancabilmente animate dalle brezze marine. L'altitudine è intorno ai 300 metri slm e a questa “altezza” temperatura e radiazione solare si combinano armoniosamente: ogni 100 metri d'ascesa infatti la temperatura diminuisce di 0,7° e parallelamente le ra-

diazioni solari aumentano dell'1,5%: “Per rispondere a queste condizioni climatiche – spiega Julian – le bucce diventano più spesse e la concentrazione in polifenoli aumenta. Ciò facilita l'estrazione di colore, offre tannini morbidi e gli aromi varietali necessari per produrre vini distintivi. I suoli sono ben drenanti e sabbiosi con poco contenuto d'argilla o ghiaia e un'alta concentrazione di calcare. Sono terreni freschi che ritardano naturalmente la maturazione e aiutano l'uva a sviluppare una corretta acidità, condizione necessaria per arrivare all'eleganza” continua Julian Reneaud. Ma i vigneti di Colline Albelle godono anche dell'energia di profonde e vivaci acque sotterranee che attraversano la proprietà come un torrente invisibile. I vigneti sono allevati a guyot e cordone speronato, ma su queste 2 classiche tecniche l'azienda lavora ulteriormente sulla selezione con una particolare azione di potatura: l'idea, studiata sul campo, punta a ottenere 2 grappoli per pianta di dimensioni minori e lievemente più tardivi degli altri. Al momento della vendemmia, saranno questi a offrire all'insieme una particolare nota di freschezza e un pH più basso. “La natura ci serve i

grappoli su un piatto d'argento, così in queste condizioni la viticoltura biologica e biodinamica è così facile che dovrebbe essere un obbligo” commenta Julian, che porta avanti quotidianamente il progetto. Infatti i vigneti hanno iniziato sin da subito le procedure per la conversione e con la vendemmia 2023 sono certificati ufficialmente biologici e biodinamici. Così nella filosofia di Colline Albelle la sostenibilità è più di una sensibilità ecologica, è una necessità imprescindibile: “L'integrità della terra è il futuro delle prossime generazioni e abbiamo il dovere di scegliere, per tutte le grandi e piccole azioni che compiano nella vita quotidiana e nel lavoro, quelle più gentili e rispettose dell'ambiente. Forse sono solo dei dettagli, ma noi non vogliamo derogare a questo impegno” afferma Irena. Così, oltre a sposare una viticoltura gentile, l'intero parco aziendale è votato alla sostenibilità. I boschi per esempio saranno custoditi secondo la filosofia di Miyawaki, volta a ripristinare una fitta biodiversità e persino il futuro orto della casa padronale seguirà i prin-

---

Julian Reneaud

cipi della permacultura, processo integrato di progettazione che punta a un ambiente sostenibile, equilibrato ed estetico. Dalla vigna alla bottiglia, tutti i materiali che entrano nel mondo Colline Albelle sono rigorosamente selezionati su dei criteri di basso impatto ambientale, come per esempio la scelta di capsule con base vegetale secondo la tecnologia Polynature dell'azienda italiana Intercap. Ma l'azienda vanta anche un apiario: "Nel primo anno abbiamo avuto la bellissima sorpresa di vedere 3 sciami arrivare nelle nostre vigne, gli abbiamo dato casa e deciso di non prendere il miele. Da 3 il primo anno, siamo arrivati oggi a più di 50 arnie in azienda. A questo ritmo arriverà presto il tempo di una piccola produzione di miele" racconta Julian. La vendemmia 2020 è stata la prima prova per Colline Albelle, mentre per i vigneti si è trattato di un "ritorno al lavoro" dopo alcuni anni di pausa: annata tanto difficile per l'umanità, si è dimostrata benigna alla vite. Una prima prova che ha lasciato il team tecnico soddisfatto e dato il via a una serie di vini dal carattere ben definito, seppur a tiratura molto limitata. La vendemmia 2021 è stata la conferma delle scelte ambiziose del 2020: "Dopo 3 anni di lavorazione su vigne che erano state lasciate all'abbandono da diversi anni, questo secondo millesimo ha dato bellissime soddisfazioni con rese finalmente coerenti con l'investimento in energia e una qualità sempre più sorprendente! Le scelte prese in vigna nel 2020 ci hanno condotto a produrre dei vini fuori dagli schemi, come Inbianco, primo Vermentino italiano a 10° e Inrosso, Merlot rivisitato con carattere ed eleganza. Nonostante la freddolosità di certi attori del mondo del vino a queste innovazioni e coscienti di dover creare il nostro mercato per questi vini, abbiamo deciso di confermare la nostra identità e fare dei nostri vini atipici i nostri biglietti da visita. Così la sfida in

un'annata eccezionalmente calda e secca come la 2022 era mantenere l'identità ovvero gradazione alcolica bassa e verticalità per dei vini sempre eleganti e freschi. E veniamo alla difficile vendemmia 2023: premesso che con vigne sempre in fase di ripresa dopo diversi anni all'abbandono il vigore limitato delle piante ci offre dei



grappoli spargoli, dunque molto resistenti alle malattie crittogamiche e che la posizione collinare sopra la foschia mattutina e molto esposta al vento offre le condizioni ottimali per la produzione di vini biologici e biodinamici, permettendo abitualmente di mantenere la peronospora sotto controllo, purtroppo il 20% della produzione è stato perso, ma abbiamo portato in cantina uve alla maturità perfetta. Perciò un'ottima annata per vini freschi e sui millesimi freschi possiamo allungare i tempi di maturazione e ottenere una qualità di tannini molto più semplice da lavorare in affinamento" commenta Julian. Tutto l'anno, a metà tra la terra e il cielo, ci sono le nuvole. Imponenti statue bianche o delicate pennellate, sentinelle del pianeta, portatrici di pioggia (spesso preziosa), ma anche puntuali testimoni di quanto la natura sappia farsi sentire, le nuvole sopra Riparbella sono entrate delicatamente nelle etichette sia visivamente che nei nomi. I vini principali saranno Serto, Altenubi e Halis, rispettivamente Sangiovese, Cilieggiolo e Canaiolo Bianco, 3 importanti voci toscane in purezza, provenienti da 3 distinte parcelle, 3 nomi che sulle bottiglie vestite di morbida carta bianca sembrano guardare i loro vigneti dall'alto, sfumando appena dentro una nuvola di passaggio... Nel novembre 2023 Serto si è presentato per la prima volta al pubblico, mentre per Altenubi e Halis la prima raccolta sarà probabilmente nel 2025. A cascata la gamma presenta anche 2 vini nati giovani, Inrosso e Inbianco, nati per essere, di anno in anno, gli interpreti più freschi e accessibili dei vigneti dell'azienda e della vendemmia, affacciandosi sul mercato sempre per primi. Per tutti i vini la raccolta delle uve è manuale e viene eseguita con la massima attenzione per portare in cantina chicchi perfettamente sani che poi fermentano a bassa temperatura con lieviti indigeni in acciaio inox. Inbianco è un'espressione delicata del terroir, minerale e floreale. Il Vermentino viene raccolto appena maturo, senza in-



dugiare e questa tempestività consente una gradazione alcolica leggera (10%) e una beva fragrante. Le uve, per sottolineare la finezza degli aromi, vengono vinificate in acciaio prima di passare 6 mesi in barriques non tostate. Inrosso vuole essere un Merlot dinamico, croccante, verticale. Si presenta con un bouquet delicato, una ricercata freschezza e una bella spalla acida che insieme sottolineano una struttura tannica fitta, completata da aromi di frutti rossi, ciliegia e fragoline. Se l'idea era rivisitare il Merlot e il Vermentino con Inrosso e Inbianco, Serto vuol essere un'espressione più classica del Sangiovese con un affinamento di 30 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia per ottenere una struttura tannica setosa. Naturalmente ritroviamo nel Serto l'identità di Colline Albelle con un'espressione comunque elegante e sensazioni di lunghezza e verticalità. "Nella forma del logo di Colline Albelle è condensata la nostra filosofia: produciamo vino attraverso una combinazione tra arte, natura e scienza. La C, ondulata come un ricciolo rococò, come un viticcio o come le colline sulle quali crescono le nostre vigne, rappresenta le nostre scelte artistiche in vigna e cantina, che permettono di creare dei vini fuori dagli schemi. La A, dritta come una formula matematica, rappresenta il nostro lavoro nel creare le condizioni di un equilibrio perfetto in vigna e nel bicchiere. Eleganza e verticalità. Come i nostri vini. Quando si è trattato di costruire l'identità del nostro marchio, abbiamo subito visto sempre nelle nuvole l'entità più precisa per rappresentare il nostro approccio. E partiamo dalla soggettività. Ci sono molte teorie sulla degustazione del vino, ma resta un'interpretazione molto intima e personale. Ognuno può percepire aromi diversi a seconda della propria cultura, storia e persino umore. Vediamo qui un parallelo con la pareidolia, affascinante fenomeno psicologico che consiste nell'illusione di vedere volti non reali negli oggetti d'uso quotidiano. Di un vino o una nuvola ognuno

avrà la propria interpretazione, non esiste una risposta giusta o sbagliata. Questo è ciò che rende l'esperienza così unica! E poi la purezza, infatti le nuvole sono la forma più pura d'acqua. Il nostro approccio è quello di effettuare selezioni di singoli vigneti. Nessun blend. Inbianco è un Vermentino in purezza, Inrosso un Merlot

in purezza, Serto un Sangiovese in purezza. Un vigneto, una varietà, un'annata. Verticalità e leggerezza. Ci piace definire i nostri vini come verticali. Aromi delicati e peculiari, tensione e ovviamente il richiamo a finire la bottiglia con le nostre cuvée a bassa gradazione alcolica". Parola del winemaker Julian Reneaud!





*Sergio Muratori con Elisabetta Faggioli*

DAL GENIUS LOCI.  
**di Montenidoli**  
A SAN GIMIGNANO  
QUARANT'ANNI DI VERNACCIA  
per Elisabetta Faggiuoli

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

**Se la tradizione familiare enoica di Elisabetta Faggiuoli risale addirittura al Seicento nelle terre dei padri e dei nonni di Custozza, il suo primo vino toscano fu un particolarissimo "Chianti di San Gimignano" della bellissima vendemmia 1971, che il grande Gino Veronelli aveva selezionato per uno dei suoi primi articoli su Panorama nel 1975.**


Ne abbiamo stappato una delle ultime bottiglie ancora conservate nella cantina delle antiche riserve e abbiamo avuto la conferma che in quel luogo magico che risponde al nome di Montenidoli si producono schietti e autentici vini di terroir da grandissimo invecchiamento. Rubino granato integro con unghia aranciata, al naso il complesso bouquet è delicatissimo e romantico dapprima con note floreali e poi nuances di foglie autunnali, piccoli frutti di sottobosco, fungo porcino secco, rosa appassita, infine un'elegante speziatura dolce. Al palato ha ancora tratti di freschezza, sostenuta da una viva spina acida e un tannino setoso per un intrigante sorso minerale e sapido. Un grande Chianti d'antan, finissimo e aristocratico, che orgogliosamente rivendica l'essere piena espressione del terroir Montenidoli, riportando nella classica etichetta la dicitura "Sono Montenidoli".

L'essenza del "monte dei piccoli nidi" - l'avventura della terra che nel 1965 Elisabetta, col sostegno dell'eredità di sua nonna Cesira Fedrigoni de Leonardi, inizia con Sergio d'Asej, "patriarca" e poeta - sta infatti tutta nelle parole "Sono Montenidoli" che esprimono passione, amore e ispirazione: "Mi aveva guidato l'oro delle Madonne Senesi per scegliere questa terra sulla collina di San Gimignano - commenta la Signora di Montenidoli - la raffinata bellezza di queste Madonne col Bambino, ricoperte di gemme e velluti, ma circondate dall'oro dell'eternità. Erano per me il vero mistero della vita: la bellezza del creato, immerso nel mistero che lo circonda. Sono rimasta a Montenidoli a lavorare i campi e liberare le viti e gli olivi dai rovi che li ricoprivano, seppur mio padre Vincenzo all'inizio cercasse di dissuermi dalla mia perigliosa avventura di coltivatrice della terra, incitandomi a tornare ai miei studi di lettere e arte, per la mia carriera universitaria. Ma la madre terra servì per risanare i miei e altri bambini bisognosi d'aiuto". "Sono Montenidoli" vuol significare che i vini provengono solamente da quei vigneti, che le uve sono quelle tradizionalmente coltivate qui e che, durante la vinificazione, si cerca di portare integri in bottiglia i profumi e i sapori di questa terra antica: già coltivata dagli Etruschi, seguiti dai Romani e dai Cavalieri Templari, monaci guerrieri che per due secoli, sino al 1315, si sparsero in tutta Europa e nel Mediterraneo come guardiani della sicurezza delle strade che portavano verso Roma, capitale della cristianità e la Terra Santa. Secondo le tradizioni medievali, essi conciliavano la preghiera all'arte della guerra, così il vino non solo era fondamentale per la santa messa, dove si trasformava nel sangue di Cristo, ma anche come medicina spirituale, sempre seguendo la regola di San Bernardo di Chiaravalle che recitava: "Tu puoi bere tanto vino quanto ne hai bisogno per cacciare il freddo e scaldarti il cuore, la mente e l'anima". Poi nel 1984 - seguendo le orme del-

la contessa Alba Balbi Valier, proprietaria di Piefraffita e promotrice dell'ottenimento della prima doc italiana per il bianco Vernaccia di San Gimignano nel 1966 - arrivò anche per Elisabetta la sua prima Vernaccia, che ormai da decenni ci parla della ricchezza di queste colline del Quaternario, dove i sedimenti calcarei lasciati dal Mar Ligure alimentano e profumano i vini bianchi: una longeva bottiglia che ancor oggi, a distanza di quarant'anni, è piena di vita con una personalità autentica e spiccata, dalla grande eleganza, sapidità, vivacità e complessità minerale. I 27 ettari di vigneti, all'interno di una tenuta di ben 200 ettari, che non hanno mai conosciuto un diserbante né un insetticida, sono esposti sulle pendici ovest del colle, dove possono ricevere le prime luci dell'alba. La difesa dei vigneti è affidata ai metodi della coltura biologica, anche se si guarda con attenzione a quelli biodinamici. Dopo le selezioni, le uve subiscono le varie trasformazioni solo con l'ausilio di lieviti indigeni, cercando d'interpretare l'annata. "Siamo lontani da impianti intensivi e tecniche moderne, dove la terra viene dissossata e sterilizzata con metodica distruzione della microflora e della microfauna, compensate da concimi chimici, per tenere in piedi virgulti destinati a morte precoce, dopo aver dato frutti da restaurare in cantina - dice Elisabetta, donna straordinaria, intransigente e dalle idee chiare, affascinata dai vini della Borgogna - non basta piantare, bisogna prima di tutto preservare la terra". Qui le tradizioni sono rispettate al massimo, senza nessuna concessione alla standardizzazione, cercando di lasciare il più possibile i nuovi vini sulle loro fecce per poter svolgere le fermentazioni secondarie e raggiungere un equilibrio naturale. Ma accanto all'intensità dei vini ci sono le persone, di rara vitalità emotiva e intellettuale, e le loro storie, quelle della guerra partigiana e dell'insegnamento nelle Langhe e a Genova per Sergio e quelle dei viaggi in terre lontane e dell'innamoramento per le madonne dei maestri senesi dei fondi oro trecenteschi per Elisabetta, energica e insieme dolcissima. Giorno dopo gior-

no, mese dopo mese, anno dopo anno, sono passati cinquant'anni e ancora Elisabetta - donna straordinaria, intransigente e dalle idee chiare, affascinata dai vini della Borgogna - si china su queste zolle a interrogarle, convinta che prima di tutto la terra bisogna preservarla per le prossime generazioni. Ma la storia continua e da qualche anno è nato, circondato dai boschi, nella pace di Montenidoli, un nuovo, puro Sangiovese, sulla rossa terra del Triassico, la più antica di Toscana, guardata a vista da imponenti statue di pietra, là dove ancora tutto è preservato. Purtroppo da qualche anno Sergio ha lasciato la terra bendetta di Montenidoli, ma nel suo imperituro ricordo, Elisabetta ha voluto la Fondazione "Sergio Il Patricarca" onlus, in memoria di Sergio Muratori, partigiano, intellettuale e maestro per tante generazioni di bambini. Senza mai voler apparire, è stato il capostipite, che ha dato nuova vita a Montenidoli: "Infatti lo spirito della Fondazione è nato nel 1965, quando questa terra accoglieva bambini diversi, bisognosi di trovare la propria strada: così oggi la Fondazione vuole riunire 'la grande famiglia del piccolo pianeta' e ha bisogno di attenzione e supporto. Vogliamo accogliere gratuitamente anziani bisognosi di riposo e affetto perché trovino benessere nei campi e nei boschi. Invitare giovani in cerca della propria identità per riconoscersi e crescere attraverso il messaggio della Natura. Questa è una terra nel cuore del Mediterraneo che unisce le persone, i credi, le razze. L'intento è di avvicinare culture e dogmatismi diversi perché siano superati in una visione più libera e serena di fratellanza. Il vino è un grande ambasciatore, che non ha bisogno di traduttori e che può legare il mondo - conclude Elisabetta, che ha alle spalle ben 53 anni di vinificazione - portandoci a un nuovo modo di capire e vivere la nostra vita". Sono passati quasi sessant'anni da quando è arrivata a San Gimignano e ancora Elisabetta, signora di Montenidoli, si china su queste zolle a interrogarle...





**Riecine è il nome della collina su cui oggi sorge la moderna cantina. È un nome di origine etrusca. Gli etruschi utilizzavano il prefisso “RI-“ per indicare una collina che si ergeva tra due fiumi. La prima volta che troviamo il nome Riecine su un documento cartaceo è l’anno 1112, in un atto di permuta, col quale il monastero di Badia a Coltibuono veniva in possesso di diversi pezzi di vigna «a Camprato, a Riecine, a San Donato in Perano e altrove».**

# Riecine

IL TERROIR UNICO DI

andrea cappelli

INTIMO ANGOLO DI CHIANTI CLASSICO STORICO,  
IMMERSO FRA I BOSCHI  
CON UN SILENZIO CHE ENTRA NELL’ANIMA



La nascita della Riecine moderna risale invece a tempi più recenti, al 1971 precisamente, a opera di una coppia italo-inglese. John Dunkley di Londra conosce, dopo la guerra, Palmira Abbagnano di Salerno. Si spo-



villa con annesso un ettaro di vigna, ma decidono di trasferirsi, lasciare Londra con tutte le sue comodità e tutta la rivoluzione musicale, sociale, sessuale di emancipazione della capitale inglese anni Settanta per trasferirsi insieme ai figli in Chianti. Un Chianti in grande crisi d'identità, che si spopola in favore di Siena e Firenze, e con una mancanza quasi totale di infrastrutture. Ma la coppia è determinata e con un piano in testa ben chiaro e definito. Inizialmente gli sforzi sono volti alla ristrutturazione dell'antica villa in pietra per poi ridar vita alle vecchie piante della vigna originale, soprannominata – da allora e per sempre – “Palmina”. La prima annata di Chianti Classico fu il millesimo 1973, rilasciata in commercio nel 1975. Riecine crebbe insieme a John e Palmina con tanti investimenti soprattutto in vigna, impiantando nuove viti, affittando e acquistando nuovi vigneti. Gli anni Novanta videranno tantissimi cambiamenti a Riecine. Nel 1991 John e Palmina assunsero come stagista un giovanissimo enologo, Sean O'Callaghan, che iniziò a far parte del team di Riecine come enologo interno per poi diventare successivamente uno dei recenti interpreti dello stile Riecine. John e Palmina sono stati considerati tra i più illuminati inter-

preti del moderno Chianti Classico a base Sangiovese in purezza, sempre credendo fermamente nel terroir unico di Gaiole in Chianti. Alla morte dei fondatori, nel 1999, la proprietà di Riecine passa alla famiglia Baumann di New York. Gary e Marlene comprendono subito le potenzialità di Riecine e continuano filosoficamente nella strada segnata da John e Palmina. Iniziano così i lavori di costruzione della nuova cantina esterna alla villa di John e Palmina. La famiglia Baumann accompagna Riecine nel nuovo millennio, insieme a Sean, contribuendo ad accrescere la reputazione, ampliando i mercati e la produzione fino al dicembre 2011, quando Lana Frank ne raccoglie il testimone. L'obiettivo di Lana è ben chiaro e immutato: preservare lo stile tipico dei vini dell'azienda, mantenendo una dimensione artigiana e dotando Riecine di attrezzature di primissimo livello. Subito la cantina fu sottoposta a un rinnovamento completo, terminato nel 2013 e mirato ad aumentare gli spazi per la vinificazione, passando dagli appena 400 metri quadrati precedenti agli attuali 1.100. Dice Lana Frank: “Dopo più di 10 anni di lavoro col team di Riecine ho semplicemente rafforzato la mia idea sul fatto che la ricetta del successo dei vini

*Alessandro Campatelli, direttore ed enologo*

dell'azienda sia in realtà abbastanza semplice. La natura e il territorio ci hanno dato tutto il necessario e Riecine è stata molto fortunata per questo. Tutto quello di cui abbiamo bisogno e che possiamo fare è un duro e meticoloso lavoro nelle vigne, senza scorciatoie o compromessi. Possiamo orgogliosamente sostenere che noi cresciamo il nostro vino, invece di “farlo”. La nostra squadra ha a disposizione i migliori strumenti possibili. Seguiamo e rispettiamo le tradizioni secolari toscane in fatto di vinificazione e, al tempo stesso, siamo aperti a nuove sperimentazioni e idee. Infine bisogna dire che è tutto dovuto a chi lavora per Riecine: grazie a conoscenza, talento, passione e impegno sanno creare i vini che possiamo esser davvero fieri di offrire ai nostri clienti». A livello enologico e agronomico, un ruolo importante nella nascita e crescita dei vini di Riecine è da attribuire sicuramente in principio a Carlo Ferrini, amico intimo di John e Palmina, poi Sean O'Callaghan che lavorò a Riecine per 20 anni, fino al 2016 quando passò il testimone ad Alessandro Campatelli, oggi direttore ed enologo responsabile di tutta la produzione: classe 1984, laureato in Viticoltura ed Enologia alla facoltà di Agraria dell'Università di Pisa, svolge esperienze professionali e didattiche in Spagna, California e Italia, durante le quali collabora coi più grandi professionisti del settore come Michel Rolland, Andrea Franchetti,

sano e si stabiliscono e lavorano a Londra. A fine anni Sessanta giungono in Toscana, a Gaiole in Chianti, per un viaggio di piacere. Si innamorano della “collina Riecine” e decidono non solo di acquistare la vecchia





Randy Ullom, conoscendo e confrontandosi con le più disparate realtà vitivinicole italiane e internazionali. I primi contatti di Alessandro con Lana Frank risalgono al 2014 e si concretizzano dopo poco più di un anno, quando entra a far parte della squadra. Alessandro entra a Riecine il 31 luglio 2015 come direttore generale, divenendo dopo un anno, passato fianco a fianco con Sean O'Callaghan, anche responsabile tecnico, affiancato da Carlo Ferrini

come consulente esterno. La tenuta di Riecine si trova sulle colline di Gaiole in Chianti, nel cuore del Chianti Classico, a 60 chilometri a sud-est di Firenze e 35 chilometri a nord-est di Siena, estendendosi per circa 40 ettari, di cui 16 vitati con esposizione a sud, mentre i restanti suddivisi tra oliveti e bosco. La posizione delle vigne garantisce protezione da condizioni meteorologiche estreme e permette di produrre uva con diverse caratteristiche, che donano ai vini complessità ed eleganza. Dal punto di vista agronomico, tutte le vigne

di Riecine sono lavorate dal 2006 in regime biologico certificato Icca: tutte inerbite, le cimature e le sfogliature sono del tutto eliminate. Lo scopo è fronteggiare il sempre più imprevedibile cambiamento climatico, tendendo a favorire una protezione naturale del terreno dall'eccessiva evaporazione e delle viti dall'irradiazione solare e dalle temperature estive sempre più spesso torride. Inoltre si cerca anche di promuovere l'insediamento della microfauna autoctona. Le vigne di Riecine possono essere suddivise in 9 parcelle diffe-

renti: "Palmina" è il vigneto storico, che trovarono i Dunkley al loro arrivo. Dal 1971 è sempre stato alla base di tutti i vini di Riecine, ma dal 2010 regala le uve che compongono il "Riecine di Riecine", single-vineyard proprio dalla vigna Palmina. Si trova a un'altitudine iniziale di 480 metri slm circa ed è esposta a sud-sud-est. Piantata unicamente a Sangiovese con una densità per ettaro molto bassa, si estende per poco più di un ettaro con piante d'età media attorno ai settant'anni. Dove termina Palmina, circa 30 metri d'altitudine più in basso, si trova il vigneto "John", diviso tra Sangiovese e Merlot. Da questa piccola vigna nasce il "TreSette", una delle ultime etichette nate a Riecine nel 2016. Un Merlot in purezza di gran presenza e magnifica beva. A fianco di vigna Palmina si







trova il vigneto "Alberello", le cui zone più basse sono state piantate nel 2014 dalla famiglia Frank, mentre, risalendo verso la cantina, le viti sono del 2001. Si tratta naturalmente di Sangiovese. Nella parte nuova si arriva quasi a 9.000 piante per ettaro, nella più vecchia siamo intorno alle 8.000. Questi appezzamenti si possono definire sperimentali perché l'alberello più vecchio era inizialmente un guyot poi convertito. Il motivo è da ricercare nella lotta costante al cambiamento climatico: l'alberello è infatti la tipologia d'allevamento più efficace per proteggere le uve dall'irradiazione solare diretta, grazie al naturale "ombrello" vegetativo che si forma in estate. Le rese per ettaro di queste vigne sono più basse di tutte le altre. Attraversando la vigna Alberello, c'è la nuova vigna "Te-

odoro", di 2 ettari, piantata nel 2014 da Lana e dedicata al nipote: 100% Sangiovese con una densità di circa 6.000 piante per ettaro, gira tutt'attorno alla collina, puntando prima a sud per finire nella parte più distante a sud-ovest. Il vigneto "Carlo" si trova leggermente più in alto rispetto alla cantina e prende nome dal fratello di Palmina: in pieno sud, rimpiantato nel 2014 assieme a Teodoro, è l'unico che, oltre al Sangiovese, ha anche una piccola percentuale di Mammolo. Anche qui la

densità è di 6.000 piante per ettaro. La vigna "Terrazze" è un mezz'ettaro terrazzato, come appunto dice il nome, parzialmente reinnestato a Trebbiano e per il resto a Sangiovese. Per la vigna "Bosco" il nome corrisponde alla didascalia di questo magnifico quadro: i filari sono infatti circondati da una cornice di boschi che scendono a strapiombo su tutti i lati verso un pianoro irregolare. Il vigneto, l'unico allevato a cordone, è di circa un ettaro. Ciò che soprattutto colpisce in

quest'angolo di Chianti sono i boschi che circondano e sovrastano il tutto e un silenzio che entra nell'anima e si confonde con gli aromi della terra. Dall'isolatissimo Bosco si arriva a una terrazza sul mondo e sul Chianti Classico. Il vostro occhio, come la vigna, guarda a sud-ovest e, allungando lo sguardo, si potrebbe scorgere addirittura il vulcano spento del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo





del popolo etrusco. Del resto anche qui siamo intorno ai 460 metri d'altitudine slm. Vigna "Gittori" è acquistata da Lana nel 2019 dopo un affitto ventennale. Il terreno è molto roccioso con grossi pezzi di calcare e abbondante ferro, caratteristiche comuni ai suoli di Riecine, di cui però Gittori rappresenta la versione più estrema. Dal 2019 è stata ottenuta la menzione Vigna Gittori da riportare in etichetta come cru per il Chianti Classico Gran Selezione Docg. Le ultime 2 vigne sono geograficamente più lontane dal corpo centrale della cantina: "Vertine" si trova a San Donato in Perano. In lontananza le torri del borgo di Vertine esaltano con la loro importanza storica lo splendore di queste terre: è, sen-

za dubbio, uno degli scorci più belli del Chianti Classico. Di quasi 2 ettari, coltivata solo a Sangiovese, si trova a 520 metri di quota ed è esposta a sud-sud ovest in un vero e proprio anfiteatro naturale, spazzata costantemente dai venti da sud. Un regalo che John Dunkley si concesse nel 1997, dimostrando ancora una volta di avere un'innata capacità nel riconoscere appezzamenti di primissimo livello. Per raggiungere invece la vigna "Casina", quasi 2 ettari a 550 metri d'altitudine, si deve salire verso Barbischio, superarlo e addentrarsi in stradine bianche che attraversano boschi in larga parte di querce, faggi e soprattutto castagni. È una vigna di vent'anni esposta a sud-sud-est con una densità di 6.350 piante di Sangiovese per ettaro. La posizione defilata, rispetto

al resto delle vigne di Riecine, è confermata dalla composizione del terreno, in larga parte costituito da sabbia e argilla sciolta con una scarsa presenza di Macigno del Chianti. Questa è la vigna dove normalmente si vendemmia più avanti nel tempo, ben oltre la metà d'ottobre. L'ultima vigna, sotto un punto di vista cronologico, è vigna "Chiara", un piccolo spazio incastonato nella collina sopra la cantina, coltivato fino al 1950 e poi abbandonato a seguito dello spopolamento delle campagne dopo la fine della mezzadria. Piantata 3 anni fa, darà i suoi frutti tra qualche anno. In merito al savoir faire e alla filosofia produttiva, Riecine rappresenta una brillante sintesi e combinazione tra quello che viene donato naturalmente dalla terra e l'ingegno creativo dell'uomo, dove pro-

durre vino significa un costante tentativo di raggiungere la miglior qualità possibile. Le fermentazioni sono spontanee, senza nessuna aggiunta di lieviti o batteri selezionati, senza chiarificanti o stabilizzanti chimici, privilegiando al massimo il terroir. I grappoli - dopo la diraspatura (o interi quando richiesto) - sono travasati direttamente nei tini di cemento, dove rimangono in attesa dell'inizio della fermentazione. Le uve all'inizio vengono schiacciate, almeno in parte, dal loro stesso peso, innescando così una parziale macerazione carbonica, molto importante per ottenere un frutto più fresco. La fermentazione parte, in media, attorno al 4°/5° giorno. Durante questo periodo, proprio perché il grappolo entra intero nelle vasche, ci vuol tempo perché le bucce si rompano e

quindi, soprattutto per agevolare l'ammontamento, nelle prime 48 ore non vengono fatti rimontaggi, ma follature leggere, che tendono a schiacciare gli acini. Nel 2°/3° giorno, ad ammontamento avvenuto, s'iniziano a fare brevi rimontaggi. Nei primi 4-5 giorni, quindi, fino a quando non parte la fermentazione alcolica, si effettuano una follatura o un rimontaggio al giorno. Dopo 24-36 ore da quando la fermentazione alcolica è iniziata, viene fatto un délestage anche di 12 ore per favorire un'ossigenazione completa. Una volta rimontata la massa, per il resto della fermentazione si eseguono due operazioni al giorno: o due follature o una follatura e un rimontaggio. Le fermentazioni hanno una lunghezza media di 13/14 giorni, al cui termine i vini vengono lasciati a cappello sommerso, in base alla tipologia, da un minimo di 5 a un massimo di 25 giorni. Quando la fermentazione alcolica è completa, il Chianti Classico, la Riserva, la Gran Selezione, La Gioia e il TreSette sono lasciati in macerazione a cappello sommerso a vasche scolme per un periodo che varia dai 4 ai 10 giorni, durante i qua-

li l'acidità volatile è costantemente monitorata: quando i valori raggiungono gli 0.40-0.45 grammi/litro, i tini vengono svinati e il vino trasferito in contenitori di varie tipologie. Il Chianti Classico e la Gran Selezione Vigna Gittori seguono un affinamento in uova di cemento non vetrificato, botti grandi di rovere non tostato e tonneaux usati, il Chianti Classico annata per 11 mesi, mentre la Gran Selezione – la cui prima etichetta ha visto la luce con la fantastica vendemmia 2019 – per 24 mesi, così come la Riserva, la cui prima etichetta fu del lontano 1975, che però sosta in una sola botte grande di rovere non tostato Grenier. La Gioia, prodotta dal 1982, "supertuscan" aziendale da uve Sangiovese e Merlot, è l'unico vino di Riecine che affina in tonneaux nuovi per un periodo che va dai 24 ai 30 mesi; per il TreSette, Merlot in purezza, dopo la fermentazione in botte grande troncoconica di rovere francese Grenier, si utilizzano 3 tonneaux da 7 ettolitri – da qui il nome del vino – in cui sosta per 30 mesi. Il Riecine di Riecine resta più tempo sulle bucce, anche 25 giorni. La vasca, in questa fase, viene colmata per evitare un'eccessiva ossigenazione e, dopo la svinatura, il vino va a matu-

rare in uova di cemento non vetrificato. La peculiarità del Riecine di Riecine è proprio di non toccare legno durante tutto il percorso di vinificazione. È importante sottolineare che tutti i vini dell'azienda, 3 mesi prima dell'imbottigliamento, di solito intorno alla fine di novembre, tornano nelle vasche di cemento all'aperto per una naturale stabilizzazione tartarica e proteica, senza aggiunta di coadiuvanti, favorita dalle basse temperature naturali invernali cui i tini sono esposti. Oltre al vino e alla produzione di olio extravergine di oliva da cultivar Leccino, Moraiolo e Frantoio, Riecine si contraddistingue anche per le opere d'arte presenti tra cantina, tasting room e ville. L'azienda infatti si pregia di collaborazioni con artisti di fama internazionale tra cui Jaume Plensa, Andrius Petkus, ZED1, Marco Tirelli, Yamamoto Kansai e Masayoshi Sukita, che hanno contribuito - con le loro opere pensate appositamente per Riecine - a rendere davvero unico il luogo. Per tutti coloro che desiderano scoprire l'intrigante realtà di Riecine e degustare questi grandi vini, l'azienda è anche molto legata all'hospitality con diverse proposte di experience, tramite wine tour e wine tasting. L'espe-

rienza inizia dalla terrazza panoramica, dove si ammirano le vigne di Riecine poi l'itinerario continua con la visita della moderna cantina e della sala d'affinamento, attraverso il racconto della storia ultracinquantennale di Riecine per poi proseguire nella tasting room per la degustazione. Per chi volesse fermarsi a contemplare con più calma questo intimo angolo di Chianti Classico storico vi sono le ville: "Residenza Riecine" e "Residenza Capanna", cottage chic che offrono una squisita combinazione di stile moderno e rustico, mantenendo le tradizioni locali. Le residenze, in cui l'uso di materiali sobri e opere d'arte eccezionali rendono l'ambiente caldo ed elegante, sono situate in una posizione perfetta per ammirare i panorami circostanti con le dolci colline punteggiate da eleganti cipressi, trapuntate da vigneti e uliveti e orlate da boschi di querce. Riecine, ai miei occhi, è la sintesi felice di una piccola storia. Una cantina, ma soprattutto un insieme di uomini, di donne e di saperi che si tramandano e disegnano un piccolo affresco chiantigiano, legato al passato, ma sempre proiettato al futuro e che, dal lontano 1971, pone le sue basi su tre elementi imprescindibili che caratterizzano tutta la produzione di Riecine: Sangiovese – Altitudine – Cemento.



# Torrevento

## UN'ALTRA IDEA DI PUGLIA

**Torrevento nasce nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, ai piedi del monumentale Castel del Monte, iconico castello dalla forma ottagonale voluto dall'imperatore Federico II di Svevia, ormai simbolo dell'intera Puglia.**

*Il presidente di Torrevento  
Francesco Liantonio*



**andrea cappelli**

Una storia nata più di un secolo fa, quando Francesco Liantonio intraprese un viaggio per gli Stati Uniti in cerca di fortuna. Fortuna che si costruì e che trovò! Tornato in Italia, avviò un'attività nel settore dell'olio extravergine e nella trasformazione delle uve. "Torre del Vento", nome della contrada originaria dove sorge tuttora il

nucleo centrale dell'azienda, venne acquistata nel 1948: comprendeva poche decine di ettari di terreni e un monastero benedettino del Quattrocento. Da quel momento l'azienda ha sempre guardato avanti, arrivando a operare oggi su circa 500 ettari di vigneto e con una struttura produttiva moderna. Ma andiamo per gradi... L'Alta Murgia e il territorio di Castel del Monte hanno sem-

pre rappresentato una sfida e una risorsa per Torrevento: Francesco Liantonio, attuale presidente, si può considerare, in questo senso, un vero e proprio pioniere. Fu lui a intuire il potenziale vitivinicolo di un territorio su cui nessuno aveva puntato, grazie ad anni di studi e ricerche sui suoli e sulle diverse zone. Per primo riconobbe nel Nero di Troia l'uva principe della zona, varietà capace re-

stituire vini complessi e longevi. Potremmo dire lontani dallo stile del vino pugliese, trainato in particolare dal Primitivo, che si è imposto sui mercati internazionali nell'ultimo decennio. Ne è la prova la nascita di Vigna Pedale, il primo vino prodotto da Nero di Troia 100%. Un Castel del Monte Docg Riserva che, da vino pionieristico, si è trasformato in un grande classico dell'enologia pugliese, premiato innumerevoli volte con i "Tre Bicchieri" del Gambero Rosso.

*A sinistra il ceo di Prosit Group Sergio Dagnino; a destra l'head of marketing di Prosit Group Luca Maruffa e l'export manager & marketing coordinator Alessandra Tedone*



Vigna Pedale nasce da una contrada di 50 ettari a forma appunto di pedale, coltivata su un terreno collinare calcareo e roccioso (400-500 metri s.l.m.). Un territorio che, proprio per le sue altitudini, le caratteristiche del suolo e l'andamento delle temperature (estati calde e aride e inverni lunghi e freddi) produce grandi rosé. Veritas ne è la prova: un vino leggiadro, fresco, ricco di sfumature, prodotto da Bombino Nero, uva tipica e unico vitigno italiano dedicato esclusivamente alla produzione di vini rosé, a cui è stata riconosciuta la denominazione Docg. Tra i sim-

---

*Vigne di fronte a Castel del Monte*

boli aziendali va evidenziato Ottagono, vera e propria icona di Castel del Monte. E' il "Single Vineyard" di Torrevento. Un vino che unisce grazia, rigore, potenza e sugella ulteriormente il legame col castello. Oltre ai Castel del Monte Docg, Torrevento produce 3 vini di grande stile a denominazione Castel del Monte Doc. Vini più accessibili, ma inconfondibili per carattere e stile: si chiamano Pezzapiana, Primaronda, Bolonero e offrono al consumatore la possibilità di un approccio più "easy" coi vini della zona. I vigneti di Torrevento, inoltre, si sviluppano anche nelle altre zone della Puglia, come quella di Manduria, permettendo al brand di offri-

re un portafoglio completo, capace di rappresentare il carattere di una regione ormai conosciuta in molti mercati rilevanti per il vino italiano. "Prodotto – Territorio – Uomo", un tritico su cui si fonda l'azienda e il pensiero che la regge. Tre elementi che si ritrovano nel logo, appena rinnovato, che dà il via a un'ambiziosa operazione di rebranding, voluta e portata avanti dal team di Torrevento e di Prosit Group, gruppo vitivinicolo italiano innovativo che ha acquisito il 51% della proprietà di Torrevento. Il rebranding si sta concretizzando nel restyling del packaging dei prodotti più rappresentativi del marchio pugliese (in anteprima a Vinitaly 2024

presso lo stand di gruppo), oltre che in una rinnovata strategia di comunicazione, tesa alla diffusione del brand sui mercati più maturi e su quelli emergenti. Torrevento pratica da sempre un'idea di sostenibilità completa, pervasiva e concreta. Da oltre vent'anni, l'azienda ha intrapreso un percorso di qualità certificata, ottenendo importanti riconoscimenti come la certificazione Equilias, che attesta la sostenibilità e la qualità su 3 pilastri: sociale, ambientale ed economico. Questo impegno concreto è stato ulteriormente sottolineato col premio per la vitivinicoltura sostenibile assegnato da Gambero Rosso nel 2019. Ma la sostenibi-



lità non riguarda solo l'ambiente, ma anche la tracciabilità e la trasparenza nella produzione. Torrevento ha adottato infatti anche My Story™, una soluzione basata sulla tecnologia blockchain, per raccontare la storia dei suoi prodotti, dal campo al consumatore. Grazie a un QR-code presente sull'etichetta, i consumatori possono accedere a informazioni dettagliate sulla filiera produttiva e sulla provenienza del vino che stanno acquistando. Inoltre Torrevento è coinvolta attivamente in programmi di ricerca e sviluppo per migliorare le pratiche vitivinicole e promuovere la gestione sostenibile in collaborazione con istituzioni accademici



# TORREVENTO

VINI DI UN'ALT(R)A PUGLIA

stante. La qualità dei vini di Torrevento è stata riconosciuta in oltre 15 guide internazionali e in importanti concorsi mondiali, confermando il ruolo dell'azienda come ambasciatrice dei vini pugliesi nel mondo. Con una presenza stabile in 31



che di prestigio come l'Università di Foggia e l'Università di Torino. L'obiettivo è quello di incrementare

la qualità delle varietà autoctone del territorio, garantendo al contempo la tutela dell'ambiente circo-

Paesi e più di 350 importatori, Torrevento continua a portare l'eccellenza dei vini pugliesi sui mercati globali.

# PER L'ENOTURISMO DI Cantine Fina

L'UNICO LIMITE È L'ORIZZONTE...

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

andrea cappelli





Per le condizioni climatiche, le temperature miti, le terre collinari, la leggera brezza marina e il sole, questa regione di millenaria vocazione alla viticoltura, che affonda le proprie radici già ai tempi dei Greci, presenta un ambiente perfetto per la coltivazione della vite e la produzione di vino. “Da subito con quest’uomo di gran rigore morale e sicura onestà intellettuale – racconta Bruno, allora giovane enologo responsabile delle microvinificazioni della cantina sperimentale dell’Istituto a Virzi – nacquero un’amicizia e un’ammi-

razione intense, avendo l’incredibile opportunità di vinificare tantissime varietà, sia autoctone che alloctone, che erano coltivate in tutto il territorio regionale nei vari campi sperimentali. Ho avuto il privilegio di passare molto tempo con lui, circa 10 anni, ascoltando i suoi preziosi indirizzi – le direttive le trasmetteva sempre scritte rigorosamente a mano - che sono stati di fondamentale importanza nel proseguo della mia vita professionale”. Fina deve infatti al suo maestro l’idea di mettersi in gioco e creare assieme ai figli Marco

(commerciale ed amministrativo), Sergio (enotecnico) e la dinamica e solare Federica (marketing, comunicazione ed enoturismo) – detta “Kika”, inclusa tra i 40 giovani under 40 scelti da Fortune Italia come protagonisti del vino nel nostro Paese – una propria azienda vitivinicola: era il momento giusto per questo gran passo, essendo un periodo ricco d’opportunità per la Sicilia, che stava iniziando a sviluppare ciò



*Da sinistra: Sergio, Marco, Federica e Bruno*



che la sperimentazione andava dimostrando, cioè che l'isola poteva produrre vini d'altissimo pregio. Bruno Fina inizia così ad acquistare e trasformare con criteri seri e innovativi uve internazionali di pregio, Cabernet Sauvignon e Merlot in primis per quanto riguarda i rossi e Chardonnay per il bianco, varietà allora poco conosciute in Sicilia. Del millesimo 2002 è la prima etichetta del "Caro Maestro", dedicato a colui che in famiglia chiamavano "zio Giacomo", complesso blend bordolese "alla Tachis": se il Cabernet Sauvignon (60%) contribuisce con la sua forza d'erba matura, il Merlot (30%) è vellutato e ricorda un po' un buon sigaro, mentre il Petit verdot è speziato come il pepe nero, quello che spicca è sicuramente il caldo "terroir Sicilia" con tutto il suo sole. Ma è nel 2005 che si concretizza il sogno più grande di Bruno ovvero la costruzione della propria cantina, la cui forma e il color bianco sahariano la fanno somigliare a un antico baglio, donando un tocco d'esoti-

simo a queste colline del trapanese. L'edificio, riprendendo una suggestiva architettura orientaleggiante, vuol sottolineare l'influenza che la cultura araba ha avuto su questa parte di Sicilia Occidentale, dove tante dominazioni si sono incontrate e fuse nel corso dei secoli. Bruno vuol mostrare prima ai siciliani e poi al mondo tutto il valore delle potenzialità enoiche ancora inesprese dell'isola, non facendo vini alla moda, ma ricercando solo qualità ed eleganza. A pochi passi da Marsala - la più occidentale delle città siciliane, dove un vento mediterraneo carico di sale accarezza le uve, mentre il sole cocente le fa maturare perfettamente - le "Cantine Fina" in contrada Bausa sono una finestra privilegiata sulla "Riserva Naturale delle Isole dello Stagnone", creata nel 1984 e caratterizzata da distese d'acqua bassa e luce, mulini a vento, aironi e cumuli di sale lasciati al sole, che fanno di questo territorio un luogo davvero magico. E proprio in quest'area la viticoltura ha trovato il suo spazio in equilibrio con la natura, visto che la coltivazione della vite risale addirittura all'epoca dei Fe-

nici. L'azienda è sita su un promontorio da cui si gode di una vista mozzafiato: guardando verso occidente si ammira la misteriosa e incantata isola di Mothia, più lontano Favignana e le isole Egadi (Levanzo e Marettimo), volgendo lo sguardo verso nord si intravede in lontananza il monte di Erice, che si riconosce dalla nuvola sempre presente e in fondo s'intravede San Vito Lo Capo. Un terroir soleggiato e carezzato dai venti, dove il mare rende sapida la terra e tutto ciò che ne nasce porta dentro un sapore deciso e un forte carattere. La zona è infatti influenzata particolarmente dalla vicinanza dello Stretto di Sicilia, che dona sapidità e da un terreno a medio impasto argilloso nell'interno e più sabbioso nei suoli costieri. La cantina di Bruno, che fa convivere senza problemi i vini da vitigni internazionali con quelli autoctoni, sottolineando che a vincere è sempre il terroir, è una struttura efficiente, di moderna concezione e tecnologicamente avanzata, nella quale il fondatore ha trasmesso tutta la sua passione per la razionalità dell'organizzazione di spazi e processi, al fine



d'ottenere una resa ottimale delle uve: "Bisogna conoscere il terroir siciliano per personalizzare i vitigni internazionali – commenta Bruno - anche se non trascuriamo affatto, seguendo la visione del mio maestro, la valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani. Perciò quando si parla di Sicilia continente enoico non si 'babbia' (non si scherza, ndr)!". Fiore all'occhiello sono senz'altro il reparto vinificazione, che oggi permette una lavorazione nel massimo rispetto dell'integrità del frutto e la barriera, dalla capacità totale, fra barriques e botti grandi, di circa 50mila litri. Le vigne della Cantina Fina, circa 10 ettari – il resto delle uve provengono tutte da fornitori storici con cui vi è un rapporto d'amicizia e stretta collaborazione - si estendono principalmente lungo il declivio della collina dove sorge la cantina e ospitano vitigni autoctoni come il Grillo, il Nero d'Avola e il Perricone per i quali Bruno continua la ricerca di cloni originali per ridare carattere antico e "originale" ai propri vini, che raccontano la tradizione dei vignaioli di Sicilia. Frutto di meticolosi studi di zonazione condotti negli anni,

i vigneti sono infatti collocati in diverse zone, siano esse collinari, montuose o sul livello del mare, sfruttando al massimo i differenti microclimi che attraversano il terroir, rendendo unici questi calici di Sicilia per i quali la sapienza e la tecnologia di cantina permettono di preservarne identità e diversità. Anche nelle bellissime etichette la volontà è quella d'esprimere tanta sicilianità, riprendendo i motivi presenti nei mosaici della Cappella Palatina del Palazzo dei Normanni di Palermo, dal 2015 Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'Unesco. Si sente che i vini di Bruno Fina - tutta la produzione di circa 600mila bottiglie è certificata biologica - grazie alla gran dedizione per il lavoro in vigna sono il frutto di una terra amata, trasmettendo il carattere ereditato dal territorio, il calore familiare e l'esperienza di chi il vino lo ha sempre fatto col rispetto e la consapevolezza che produrre in questo contesto ambientale è una responsabilità, oltre che motivo d'orgoglio. Infatti la famiglia Fina porta avanti la propria impresa agricola attraverso una filosofia di produzione che ha sposato il biolo-

gico al 100%, dove convivono sperimentazione e tradizione: "Amiamo il nostro pianeta, ne siamo ospiti, e abbiamo l'obiettivo d'ottenere il massimo della qualità nel rispetto dell'ambiente che ci circonda, impegnandoci a fare sempre meglio, così immaginiamo il futuro della nostra Isola totalmente sostenibile, sfruttando le grandi risorse climatiche e ambientali che essa ci offre". La cantina della famiglia Fina, una delle realtà più attive in Sicilia per quanto riguarda l'enoturismo, è aperta tutto l'anno ai wine lovers, che da qui possono godere uno dei più romantici tramonti al mondo. La struttura è stata costruita appositamente anche per dar ampio spazio all'ospitalità, rivolta sia ai turisti che ai siciliani, cercando di trasmettere emozioni vere attraverso visite ed eventi incentrati sulla cultura del vino. E l'enoturismo ha registrato un vero e proprio boom di presenze già nel 2015, anno in cui la famiglia ha aperto una nuova struttura d'accoglienza. Attualmente l'offerta si divide in 3 esperienze ben distinte, disponibili dal lunedì al venerdì solo su prenotazione: 'Cucina La Mamma' è un tour per scoprire la storia aziendale e familiare, i progetti per il futuro, ma soprattutto 5 vini con 5 piccoli abbinamenti gastronomici; 'i Racconti del Maestro:' è un momento unico per immergersi nel mondo Fina attraverso la degustazione dei top di gamma in abbinamento con assaggi gastronomici studiati ad hoc; 'Ci vediamo in Cantina' è una breve esperienza per chi va di fretta, ma desidera godersi una pausa degustando del buon vino, entrando a far parte del mondo Fina. Ma nell'ambito dell'accoglienza c'è grande attenzione al connubio tra vino e musica, che la scorsa estate ha portato addirittura all'organizzazione del concerto estivo di Vinicio Capossela all'interno della tenuta.



TERRE BRUNE

1984



CANTINA SAN MARCO

MILANO

1984-2024:  
 QUARANT'ANNI  
 DEL  
**Terre Brune**  
 DELLA CANTINA DI SANTADI  
 ICONICO CARIGNANO  
 DEL SULCIS, VITIGNO PRINCIPE  
 DEL MEDITERRANEO

**Quest'anno ricorrono i primi quarant'anni del Terre Brune, Carignano del Sulcis DOC Superiore, simbolo del riscatto enologico dell'orgoglio sardo e punta di diamante della cantina di Santadi. Il Sulcis, situato nella zona sud-occidentale della Sardegna, è l'area geologica più antica dell'isola.**

**andrea cappelli**

In questa regione, come in un anfiteatro protetto da suggestive montagne, il mutevole paesaggio digrada da morbide colline fino a trasformarsi in un territorio marino ricco di spiagge bianche: incontaminata patria di un'esplosiva biodiversità, è la culla del vitigno autoctono a bacca nera Carignano del Sulcis. La sua origine ancor oggi è incerta e oggetto di dibattito: c'è chi sostiene che si tratti di un vitigno autoctono sardo e chi invece ritiene che sia stato introdotto nell'isola duemila anni fa dai Cartaginesi. Infatti anticamente Sulcis - il nome originario era Solki - era una città fenicia e punica, che corrisponde all'attuale Sant'Antioco. La sua strategica posizione affacciata sul mare convinse i Fenici e i Cartaginesi, tra i primi navigatori a solcare il Mediterraneo, a eleggere Solki come luogo di riferimento della loro influenza sulla Sardegna che si esercitò anche in ambito enologico: diversi infatti sono stati i ritrovamenti di dipinti in cui sono rappresentate

uve a bacca nera coltivate nella zona e, secondo alcuni studiosi, quelle uve potrebbero essere proprio uve Carignano. Un'altra fonte recita che il Carignano possa avere origini spagnole e sia stato portato in Sardegna nel Trecento, periodo del dominio aragonese sull'isola. Un altro passaggio storico importante, recita che tra la fine Ottocento e i primi del Novecento i vigneti europei vengono attaccati pesantemente dalla fillossera, un insetto arrivato attraverso il fogliame dalle viti americane, che erano trasportate dagli USA tramite nave. La fillossera viveva a spese della vite, succhiando la linfa nella parte delle radici, quindi la vite europea veniva uccisa proprio dalla radice. La fillossera era un animaletto terribile che si spostava da pianta in pianta facendo delle gallerie. Così, mentre i vigneti europei subirono una distruzione di massa, iniziarono gli innesti tra radice americana, immune alla fillossera e la vite europea. Alla latitudine di 38 gradi nord

“il Sulcis” una delle regioni viticole più meridionali in Europa, è una delle pochissime zone in Europa dove invece sopravvivono ancora vigneti prefillosera proprio di Carignano perché su questi terreni sabbiosi l’insetto provava a fare le gallerie per passare da una pianta all’altra, ma la natura della sabbia portava a farle franare e in più questa sabbia molto fine e spigolosa produceva importanti escoriazioni, quindi non riuscì a svilupparsi. Per questo motivo le viti di Carignano del Sulcis conservano ancor oggi il loro piede franco allevato ad “alberello latino”, senza che sia stato necessario il ricorso all’innesto su vite americana resistente agli attacchi della fillossera. Al fine di continuare le tradizioni dell’antica viticoltura del Sulcis, nel secondo Dopoguerra, momento problematico per il mondo del vino, il 24 ottobre 1960 nello studio del notaio Francesco Vacca di Cagliari viene firmato l’atto costitutivo della Cantina Sociale della Riforma Agraria di Santadi, che nasce per volontà di 27 produttori, guidati dal patriarca Peppino Sais e coordinati dall’Ente per la Trasformazione Fondiaria e Agraria in Sardegna con l’intento di trasformare le uve in forma associata e vendere il vino ottenuto. Purtroppo però già a metà degli anni Settanta, la Cantina è sull’orlo del dissesto finanziario e in pochi erano rimasti i viticoltori che portavano l’uva alla cooperativa. Peppino Sais decide di puntare sulla presidenza di un brillante giovane sindaco-vignaiolo, il sardista Antonello Pilloni da Nuxis, che accettò, ma dopo non poche insistenze, divenendo presidente il 14 luglio 1976. Da allora il presidente Pilloni, uomo d’ingegno polivalente e dalla forte cultura imprenditoriale, è protagonista assoluto nel tracciare un percorso preciso, portando avanti nuove ambiziose idee, coadiuvato da un consiglio d’amministrazione che ha sempre riposto in

lui totale fiducia, consentendogli dinamismo nelle procedure e nelle decisioni, tracciando l’immagine di un’azienda snella, dinamica e puntuale, nonché animata da progetti ambiziosi, portati avanti con costanza e determinazione, caratteristica primaria del carattere dei sardi. L’azienda adotta strategie diverse che le danno un nuovo volto con direttive più coerenti per i soci produttori, puntando sul vino a denominazione e imbottigliato attraverso un percorso orientato alla qualità. Il nuovo gruppo dirigente, superate caparbiamente le difficoltà dei primi anni è animato da quella determinazione che genera entusiasmo, passione e intuizioni, come quella fenomenale del presidente Pilloni, colto ed eloquente, che decide di puntare decisamente in alto sotto il profilo enologico: “Stavamo cercando un consulente che ci aiutasse nel nostro percorso verso la qualità e nell’aprile 1980 arrivammo alle cantine Antinori di San Casciano in Val di Pesa, dove come direttore c’era Giacomo Tachis, già allora enologo di fama. Ci colpì subito per i suoi modi, così dopo poco tempo ci sentimmo telefonicamente e il “dottore” (come lo ha sempre chiamato Pilloni) mi comunicò che, essendo un dipendente del marchese Antinori, prima di prendere altri impegni di consulenza avrebbe dovuto parlare della questione col suo datore di lavoro. Il marchese Piero Antinori – uno dei più illuminati uomini del vino italiano aveva immediatamente compreso che un innalzamento complessivo della qualità, avrebbe giovato a tutto il comparto vitivinicolo “fu talmente gentile che accordò il permesso affinché Tachis venisse a fare da consulente all’allora sconosciuta Cantina di Santadi”. Pilloni era riuscito a convincere Tachis, che aveva a che fare col gotha degli imprenditori del mondo del vino, a dare una mano a una piccola cantina sociale nel sud ovest della Sardegna che “il dottore” chiamava “l’Isola della Natura”. Nato e cresciuto in Piemonte, to-

scano di adozione, Tachis aveva in realtà sempre avuto una grande attrazione per la cultura del Mediterraneo, per le isole e il mare. Rimase subito affascinato dalla situazione ambientale poiché la cantina sorgeva nel Sulcis, una delle zone più suggestive della Sardegna, che vanta un patrimonio millenario particolarmente florido per la coltivazione della vite, in linea d’aria a pochi chilometri dalle meravigliose spiagge e dune bianche di Porto Pino. Accarezzati dalla brezza marina, i vigneti, coltivati su terreni granitici e calcarei, ricchi di sedimenti, godono di un





microclima mediterraneo ideale, caldo-arido in estate e temperato d'inverno, mitigato dalla presenza d'imponenti alberi d'ulivo secolari che fanno da contorno a un paesaggio idilliaco. Il panorama che si apre alla vista non può che lasciare a bocca aperta con l'area costiera a tratti impervia con scogliere a picco sul mare, a tratti dolce con splendide spiagge circondate da pini naturali e ginepri secolari, all'interno vasti tratti pianeggianti, rilievi collinari e montagne che conservano un gran patrimonio di biodiversità. Ma soprattutto il grande enologo rimase

molto colpito dalle vecchie vigne a piede franco, ritenute indispensabili per garantire un'esclusiva caratterizzazione del Carignano del Sulcis. E mentre fra Antonello Pilloni e Giacomo Tachis, entrambi "ragazzi" degli anni Trenta, nel frattempo si instaura uno speciale rapporto personale di amicizia, il "maestro" (altro termine che Pilloni gli riservava) prende a cuore le sorti della Cantina, si affeziona al popolo sardo e alla sua cucina tipica, così col suo intervento cambia l'impostazione del lavoro sia in cantina che in vigna. Da subito Tachis iniziò a predicare che il

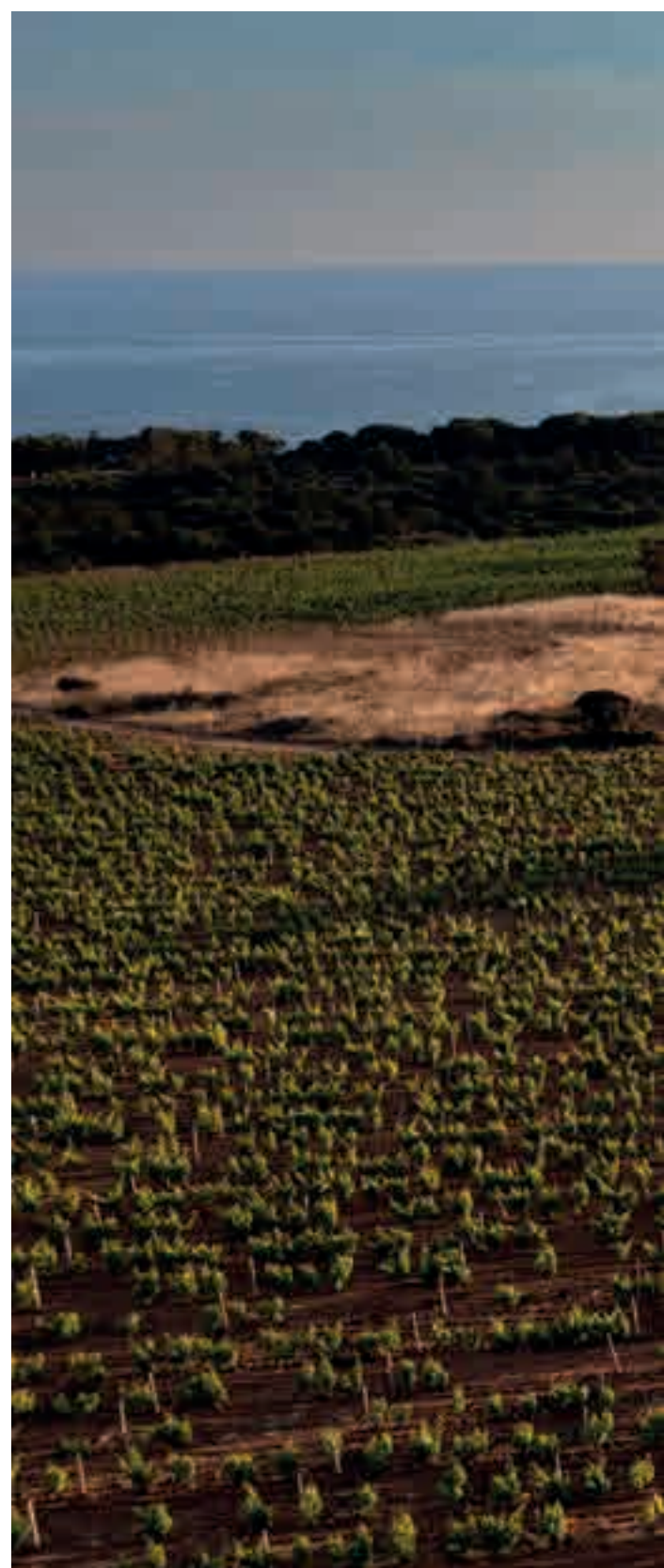
vino si faceva in vigna, nel senso che se la materia prima di partenza, la frutta, in questo caso l'uva, non fosse stata di ottima qualità, sarebbe stato impossibile ottenere un buon vino. L'obiettivo del suo lungimirante pensiero è chiaro e ambizioso: lavorare solo uve di gran qualità, puntando tutto sul vino imbottigliato per dar visibilità e identità alla cultivar principe del terroir, il Carignano del Sulcis, secondo "il maestro" uno dei migliori del Mediterraneo. Pian piano si comincia a dare un nuovo corso all'azienda, modernizzando la cantina, della quale viene completa-



parte coltivati su suoli tendenzialmente sciolti di sabbie basaltiche vicino al mare e in parte su terreni di medio impasto calcarei e granitici dell'interno, quindi con mineralità diverse. La Cantina non solo inizia subito a vendere il Terre Brune ai migliori ristoranti della vasta area cagliaritana, ma addirittura opera le prime vendite in Inghilterra. Vino simbolo di Cantina Santadi e già miglior vino rosso d'Italia a Londra nel

to il primo ampliamento costituito da una nuova sala di vinificazione con serbatoi in acciaio coibentati e refrigerati. La cantina iniziò così a promuovere un concetto di viticoltura che spesso contrastava con le abitudini più diffuse sul territorio, incentivando l'impianto di vigneti solo nelle aree più vocate e chiedendo ai soci di gestire il ciclo vegetativo della pianta con l'obiettivo di ottimizzare la qualità dei grappoli. Tachis spingeva sempre per una più attenta selezione in vigneto e una gran cura nei confronti dei vari processi produttivi, alla continua ricerca di un corretto equilibrio tra modernità e tradizione. Ovviamente poi furono anche rivisti i criteri di remunerazione, al fine di premiare economicamente gli sforzi dei viticoltori più meritevoli. Coi consigli del "dottore" dagli antichi vigneti ad alberello coltivati in bassi e caldi terreni che si avvalgono della benefica influenza marina - basti pensare che a Porto Pino le viti sono piantate direttamente su sabbie ferrose e letteralmente spruzzate dall'acqua del mare, tanto sono vicine alla costa - si cominciano a ottenere vini a base dell'aristocratico Carignano, di grande identità e aderenza territoriale, dal contenuto estrattivo esuberante, importante quadro tannico e perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore polifenolico. L'influenza del ma-

re per Tachis è fondamentale: la sapidità quasi salina che ritroviamo nei vini e il riverbero stesso del maestrale, che fa sì che la rugiada si posi sulle foglie, sono un qualcosa di raro, che offre risultati straordinari. Un'uva rossa che ama molto la vicinanza al mare con le sue brezze iodate, la qualità della luce del sole, il cui bagliore è un fatto positivo, aiutando la polimerizzazione degli acini ancor prima che arrivino in cantina e dà il meglio quando è messo a dimora al di sotto dei 200 metri s.l.m. Tachis guardava i nostri vigneti con grande amore, dicendo "questi sono proprio dei giardini" e affermava che "per concentrazione di polifenoli, per dolcezza di tannini, per espressività minerale, pochi vini al mondo hanno la forza e l'eleganza del Carignano del Sulcis" che dà vita a rossi prettamente marittimi con una gran nobiltà; stile e classe non gli fanno certo difetto. E proprio da una rigorosa selezione di uve Carignano, Giacomo Tachis, padre nobile dei più grandi rossi italiani del XX secolo, concepisce il primo vino sardo di gran struttura maturato in pregiate barriques di rovere francese: nel 1988, dopo quattro anni di affinamento, vengono rilasciate sui mercati settemila bottiglie dell'annata 1984, primo millesimo del Terre Brune, al prezzo pazzesco di ben settemila lire, quando i vini sardi stavano tutti sotto le mille! Il Terre Brune nasce cioè in quest'area a vocazione vitivinicola fin dal periodo cartaginese dai vigneti più antichi, in





1992, è capace d'esprimere a pieno il terroir sulcitano, tanto che nel calice riporta alla natura selvaggia caratteristica di questa parte dell'isola. A partire dalla vendemmia 1995 ha potuto fregiarsi della Doc Superiore; prima di allora per poter riportare l'annata la Cantina di Santadi doveva far certificare a un notaio il numero di bottiglie prodotte ogni anno, chiedendo a questo Ufficiale di Stato di controfirmare ogni singola eti-

chetta. Questo energico e sapido Carignano del Sulcis, di cui oggi la cantina produce circa 90 mila bottiglie dai fortissimi legami col territorio, viene accolto dal mercato con grande entusiasmo essendo uno dei capolavori enologici dell'isola, nonché termine di paragone per tutti gli altri vini della stessa tipologia, in cui il ponderato uso della barrique francese contribuisce armoniosamente a favorire il ciclo evolutivo di

questo emozionante vino da invecchiamento, longevo come il popolo sardo. Il Terre Brune in pochi anni s'impose quale termine di paragone del "terroir Sardegna". Ma cosa aspettarvi nel bicchiere da questo "oro rosso del Sulcis" lo racconta Massimo Podda, responsabile commerciale della Cantina: "Un vino di spiccata morbidezza, intenso e di carattere, dalle coinvolgenti tonalità rosso rubino quasi impenetrabile,





tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso l'elegante bouquet dona sentori complessi che vanno dalla mora al mirtillo, alla prugna, alla frutta secca fino al cacao e alla liquirizia, con intriganti note di mirto, lentisco, ginepro e corbezzolo, proprie della macchia mediterranea sarda. Un rosso che dà bellissime soddisfazioni anche al palato, così corposo, minerale, di corroborante struttura, ampio ma allo stesso tempo vellutato. Esprime il cuore delle sue origini con una chiara sapidità, intrecciata a un'inconfondibile finezza che cresce negli anni. Stappate il Carignano a 18° e servitelo con saporiti primi piatti con ricchi sughi di carne come lasagne e vari altri tipi di pasta al ragù o secondi piatti, sempre a base di carne, speziati, come arrostiti, brasati, selvaggina o formaggi a media e lunga stagionatura. Ma provatelo anche col tradizionale agnello sardo e non ve ne pentirete!". Nella primavera del 2010 all'età di 77 anni, dopo cinquant'anni di onorata professione, Giacomo Tachis dette l'addio alle sue attività,

ritirandosi a vita privata nell'amato studio affacciato sulla campagna d'olivi a San Casciano Val di Pesa e purtroppo venne a mancare il 6 febbraio 2016 all'età di 83 anni. L'eredità più preziosa che Tachis ha lasciato alla Cantina di Santadi non è uno strumento tecnico, ma un nuovo sguardo, arricchito anche di cultura, perché l'enologia dovrebbe fondarsi, come diceva "sull'interpretazione umana dell'uva", infatti il "maestro" aveva sempre avere un'attrazione profonda, quasi chimica sia con i terroir che col materiale umano con cui interloquiva. Uno scienziato, che, in punta di piedi, con la sua professionalità, uno spirito rinascimentale e la passione per la conoscenza dei classici, ha gettato le basi di ciò che si sarebbe compiuto e compreso solo più tardi: non anteporre mai la tecnica all'anima della terra, nella consapevolezza della forza della natura, una visione dell'enologia non finalistica, ma olistica. Ogni suo vino è stato concepito da un'attenta rilettura del territorio nel passato e nel presente con la consapevolezza che la tradizione non debba essere sinonimo di immobilismo, ma sempre riletta in

chiave contemporanea. Così ancor oggi l'impegno assiduo e costante dei conferitori della Cantina di Santadi, insieme allo spirito innovativo e al rispetto della tradizione territoriale, mirano a onorare la Cantina e salvaguardare un vero patrimonio di storia, cultura, stile e gusto, che sono la vera essenza della realtà contadina sarda. "Questo vero e proprio genio del settore aveva capito che, dopo l'era della grande industrializzazione che aveva vissuto l'isola, un modello di sviluppo dominato dalle miniere, andato poi in crisi - racconta il presidente Pilloni - il riscatto dell'orgoglio sardo poteva e doveva passare anche dal creare grandi vini da vitigni autoctoni, che potessero competere a livello italiano e inter-



nazionale, una cosa a cui noi tenevamo e a cui ambivamo molto. Con lui ci fu chiaro che il futuro della Sardegna stava nei prodotti della terra ancestrale dei padri e dei nonni, a noi stava il compito di riuscire a esprimere il 'genius loci' dell'isola". Oggi a portare avanti le operazioni in vigna è l'agrotecnico Gianni Poeta, che ci illustra il sistema di recupero di eventuali fallanze dell'alberello... "Avviene attraverso la centenaria tecnica del 'fundu croccau' o ceppo interrato, che permette alle viti di compiere cicli medi di vita di 60-70 anni e spesso senza arrendersi, raggiungere l'eccezionale età di 100 anni e oltre, instaurando un empatico e simbiotico rapporto con la terra. Quando invece si deve

piantare un nuovo vigneto, si opera come nei secoli scorsi, cioè si taglia una porzione di tralcio che poi viene messo a dimora tra gennaio e febbraio: una semplice porzione nuda, non affrancata, senza radici che si conficca nel terreno per 50-60 centimetri e di cui si aspetta poi il germogliamento in primavera. Nel Sulcis non si parla mai di clone, ma di scelta massale delle migliori piante del vigneto perché ogni viticoltore è consapevole della propria qualità di Carignano e la custodisce con estrema cura. Non avendo subito l'influenza dei vivaisti, siamo orgogliosi di avere ancora lo stesso ceppo di Carignano autoctono proveniente dai secoli scorsi". Come si coltiva il Carignano ad alberello? "La tipologia di lavorazione è ancora quella dei nostri nonni col sistema dell'aridocoltura, che consiste nel lavorare frequentemente i terreni in modo che la poca acqua data dalle precipitazioni venga mantenuta dal terreno, smuovendo la parte superficiale del suolo per bloccare l'evapotraspirazione. I terreni spesso sono collinari e tendono a ruscellare, mentre con questo sistema vengono trattenute tutte le acque piovane,

poi assorbite dalla terra. Nel Sulcis gli uomini e l'ambiente si prendono cura delle viti. La ricerca della sostenibilità, che è ormai obiettivo diffuso nelle più svariate zone vinicole del mondo, non lo è in questo luogo: qui è in realtà il punto di partenza. I terreni sabbiosi, poveri e drenati inducono un vigore limitato alle piante e l'elevata insolazione favorisce l'accumulo di zuccheri e composti secondari, stimolando fenomeni di polimerizzazione dei tannini che permettono di ottenere acini dagli aromi unici con polpe e vinaccioli dalle sorprendenti maturazioni fenoliche. Figli delle più antiche tradizioni vinicole sarde, gli alberelli si ergono come prolungamento vivo del suolo, che sembra contraccambiare con un paterno abbraccio, donandogli la rarissima possibilità di crescere appunto a piede franco; sono quasi totalmente allevati senza l'utilizzo del piede americano, così sia la radice che la parte aerea sono europee. Si tratta di un patrimonio estremamente importante non solo da un punto di vista vitivinicolo ma an-



che paesaggistico, spesso espresso da piccoli appezzamenti vitati, che talvolta si affacciano proprio sul mare. Per alberello s'intende un sistema di coltivazione che consiste nel far crescere la vite non nei tradizionali filari, ma come pianta singola, in modo tale che possa sfruttare al massimo le risorse presenti nel terreno. Solitamente questo tipo di coltivazione si utilizza in terroir dove le risorse disponibili sono piuttosto limitate, non a caso il vitigno Carignano ama terreni aridi e il vento proveniente dal mare. Quel che è certo infatti è che il Carignano del Sulcis è probabilmente l'unico vitigno al mondo in grado di resistere alla forte salsedine che arriva dal mare, al vento salmastro e alle scarse precipitazioni, grazie ai terreni sabbiosi in cui affonda le radici in profondità. L'allevamento ad alberello non solo riduce l'impatto paesaggistico, ma riduce l'intervento dell'uomo, garantendo in modo na-

*In alto il presidente Antonello Pilloni con il maestro Giacomo Tachis nel 2005 durante una verticale di Terre Brune*

turale la difesa da un clima estremo. La coltivazione ad alberello sulla costa, mediamente porta le viti ad un'età di circa 35 anni, più longeve di quelle messe a dimora nell'entroterra, e addirittura sono ancora in vita alcune piante risalenti all'Ottocento, cioè al periodo antecedente l'arrivo della fillossera. fare danni. La vite a piede franco ha l'apparato radicale decisamente più bilanciato rispetto ad una vite con piede americano, quindi favorita dall'autoregolamentazione naturale che la consente ad esempio di non produrre tralci troppo lunghi, riducendo quindi gli interventi da parte dell'uomo. Le viti franche di piede sono decisamente più resistenti a una serie di malattie, grazie anche al vento, al mare e al clima, e soprattutto a questo autogestirsi e autolimitarsi nella vigoria con una maturazione più precoce, un grado zuccherino migliore e una qualità dell'uva molto più regolare, che risente meno della variabilità delle annate, rispetto alla barbatella innestata. Altra particolarità molto importante che riguarda i

vigneti coltivati ad alberello sul territorio della costa è la benefica influenza del vento: il Maestrale è il vento dominante in Sardegna, soffia mediamente per 200 giorni all'anno, mitigando la temperatura e assicurando un microclima ideale con assenza d'umidità durante il giorno e nel contempo favorendola di notte,



quando la pianta si reidrata, capace grazie a questo di sopportare benissimo anche periodi molto siccitosi; tutte condizioni che portano a produrre uve d'eccellente qualità. Grazie a queste condizioni servono pochissimi trattamenti (massimo 4-5 per anno), quasi esclusivamente con zolfo. L'alberello della tradizione

esige lavorazioni totalmente manuali, fino a oggi effettuate esclusivamente da personale del luogo. A distanza di secoli, la lavorazione è sempre la stessa e avviene a seconda delle fasi lunari, tramandando i segreti da generazioni. L'epoca vendemmiale nelle vigne ad alberello precede quella a spalliera di circa

10-15 giorni. L'enologo residente Riccardo Curreli, insieme all'agrotecnico e alle altre figure professionali della cantina fanno diverse campionature per stabilire la data di inizio. Intorno a metà settembre il Ca-





rignano raggiunge la giusta maturazione fenolica e aromatica, viene vendemmiato per poi esser sottoposto al processo di vinificazione in cantina". Il giorno della raccolta, in cantina si compie l'analisi visiva dell'uva e si effettua una campionatura del prodotto prelevando dei grappoli dalle cassette oppure servendosi di una sonda prelevacampioni a coclea nel caso di uve conferite in cassone. In cantina è presente una stazione multiparametrica che grazie al campione del mosto prelevato, consente di determinare alcuni parametri essenziali per le fasi successive (vedi misurazione di zuccheri, acidità, ph, polifenoli). Dalla somma delle considerazioni agronomiche fatte in campo e delle analisi al conferimento, scaturisce la destinazione di lavorazione delle uve. Per quanto riguarda le uve rosse, vengono diraspate, pigiate e trasferite in serbatoi di acciaio inox, dove inizieranno a fermentare; durante la fermentazione è importantissimo degustare giornalmente i mosti affinché si possa scegliere gli

interventi più adatti con tempistiche e modalità che varieranno per vitigno, condizioni e destinazione (vino). Durante la fermentazione, per estrarre le componenti polifenoliche vengono eseguiti rimontaggi e delestage. Una volta terminato il periodo di fermentazione, si procede alla svinatura, dove si estrae il mosto fiore e si pressano le vinacce sgrondate. Il vino ottenuto verrà travasato nelle vasche di cemento, dove avrà luogo la fermentazione malolattica. A questo punto le diverse tipologie di vini seguono percorsi di affinamento differenti: alcuni proseguiranno l'affinamento nelle vasche di cemento per alcuni mesi, altri saranno selezionati per l'affinamento in barriques di rovere, come il prezioso Terre Brune. Ogni vino, una volta finito il proprio periodo di affinamento in inox, cemento o legno, completa il suo percorso con l'imbottigliamento; altra fase delicatissima nella quale si deve preservare tutto il lavoro svolto in vigna e in cantina sino a quel momento, per questo ci si avvale di tecnologie all'avanguardia.

Per garantire che le vinificazioni e gli affinamenti si svolgano nel migliore dei modi possibili, è necessario seguire tutte le fasi, dalla fermentazione all'affinamento in bottiglia con analisi sensoriali (degustazioni) e verifiche analitiche. Alle degustazioni è essenziale affiancare le valutazioni analitiche, per questo motivo la cantina è dotata di un laboratorio interno con moderne tecnologie che permette di analizzare e tenere sotto controllo mosti e vini durante tutta la produzione poiché sono i dettagli e il rispetto della materia prima a fare la differenza". Per concludere sentiamo ora il commento dell'enologo consulente Giorgio Marone, allievo prediletto di Giacomo Tachis: "La Cantina di Santadi, piccolo centro agropastorale i cui vini oggi si trovano nelle carte dei migliori ristoranti di tutto il mondo, è erede di duemila anni di storia vitivinicola sulcitana. Lo spettacolo del sole che cala sul mare dopo aver portato a maturazione le prestigiose uve di questo luogo inconfondibile, ci regala tramonti indimenticabili che hanno il colore rosso del Carignano, si ripete magicamente da secoli. Un disegno dove pare ci sia traccia di quella facoltà primitiva che Tachis amò dei sardi "ovvero unire la realtà alla leggenda e al sogno". La Cantina di Santadi da oltre sessant'anni valorizza al meglio l'essenza contadina dentro vini raffinati che viaggiano per il mondo recando con sé l'anima più autentica della Sardegna. Silenziosamente, in un mondo vitivinicolo mutevole e rumoroso, al sicuro nel sud-ovest di un'isola che sembra sempre più al di fuori delle regole temporali del mondo, il Carignano del Sulcis ci regala un'incredibile concatenazione di fattori in grado di donarci vini di grande emozione, come il Terre Brune".

Il presidente Antonello Pilloni



**ARRUGA**  
CARIGNANO DEL SULCIS  
DENOMINAZIONE LAUREATA CONTROLLATA

SUPERIORE

  
SARDUS PATER



# Sardus Pater

UNA MONETA ANTICA  
COME IL SUO VINO

**andrea cappelli**

La coltivazione della vite ha costituito da sempre la principale risorsa agricola degli abitanti dell'isola di Sant'Antioco, affascinante spicchio di terra circondata dal mare nel sud-ovest della Sardegna, già terra che Plinio chiamò Aenosis Insula. Infatti già duemila anni fa i suoi vigneti fornivano l'uva dalla quale i Romani traevano il famoso Protropum, vino pregiato destinato alle mense dei patrizi e dei ceti sociali più elevati dell'Impero.



Solci, che sorgeva dov'è l'attuale Sant'Antioco, in riconoscimento della sua posizione geografica al centro del Golfo di Palmas e della fedeltà a Roma - e forse anche grazie ai suoi pregiati vigneti - fu autorizzata a battere moneta nel 59 a.C. Fu lo stesso Cesare che fece coniare la moneta Sardus Pater, ormai rarissima e preziosa. Il Sardus Pater, tradotto letteralmente "il padre dei sardi", era il dio eponimo dei sardi nuragici, venerato presso il tempio di Antas, come ricordato dal geografo Tolomeo, situato nel Sulcis-Iglesiente. La figura del Sardus Pater rappresenta una sintesi di vari elementi religiosi che partono dall'antica devozione per un dio paleosardo guerriero e cacciatore, infatti le popolazioni nuragiche lo raffiguravano col capo cinto da una corona piumata e un giavellotto sulla spalla. La prima menzione letteraria del Sardus Pater risale al I secolo a.C. ed è contenuta nelle perdute *Historiae* di Sallustio. Nel racconto che ne fa lo storico romano, Sardus Pater giunse in Sardegna proveniente dal Nordafrica, precisamente dalla Libia: figlio del dio Makeris (l'Eracle venerato col nome di Melqart), Sardus Pater sarebbe sbarcato con un



gruppo di coloni che si integrarono con gli abitanti autoctoni. Silio Italico nel I secolo d.C. nel suo poema *Punica* racconta di Sardus Pater dicendo: "Dopo che i Greci chiamarono l'isola Ichnusa, Sardus, confidando nel generoso sangue di Ercole Libico, le cambiò il nome, dandole il suo (Sardinia)". E proprio a Sant'Antioco nasce nel 1949 la Cantina Sociale di Sant'Antioco, su iniziativa di alcuni possidenti della zona che coltivavano vigneti di uve Carignano del Sulcis - vitigno a bacca nera diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, ma che dà il meglio di sé in climi caldi e aridi come quello della Sardegna meridionale - e produ-

cevano in proprio il vino con l'intento di ottimizzare i processi lavorativi di trasformazione e superare le difficoltà derivanti dalla scarsa capacità di commercializzazione. Entrata in reale attività 6 anni più tardi, nel 1955, si cominciò subito ad affrontare il mercato, allora fiorente per i vini sfusi, rifornendo i villaggi minerari del Sud Sardegna: il vino veniva trasportato con botti di legno caricate su carretti e poi distribuito negli "spacci" dei minatori e delle loro famiglie, che costituivano la maggior fonte di consumo. Dopo questa fase, che terminò principalmente con la dismissione delle miniere per l'estrazione del carbone, ci si rivolse

al mercato estero, in particolare alla Francia, che aveva necessità del Carignano per migliorare la qualità e rafforzare gradazione e colore dei suoi rossi migliori. E anche il fatto che l'isola di Sant'Antioco avesse un porto commerciale rendeva vantaggioso e conveniente produrre e trasportare il vino con piccole navi cisterna che approdavano nei porti francesi di Marsiglia e Tolone. Memorabile il ricordo di Luigi Veronelli, che in quel libro celebrato quanto ricercato da appassionati e collezionisti, "Alla ricerca dei cibi perduti", edito per la Feltrinelli nel 1966, raccontava di una capra selvatica arrostita a Santadi e innaffiata con ab-



bondante, quanto pregiato rosso Carignano della Cantina Sociale di Sant'Antioco. Nel 1978 alla cantina venivano conferiti dai 150.000 ai 180.000 quintali d'uva e il vino prodotto era destinato principalmente al mercato estero. Quando poi i produttori francesi ebbero la possibilità, tramite una decisione del Mercato

Comune Europeo, di utilizzare la canna da zucchero per migliorare le caratteristiche dei propri vini, l'export dello sfuso subì un tracollo e conseguentemente il M.E.C., per ovviare alla crisi delle cantine sociali e dei grandi produttori italiani, negli anni Ottanta incentivò l'espanto dei vigneti, fornendo contributi econo-

mici considerevoli. Ma alcune aziende lungimiranti cominciarono invece a confezionare i propri vini in bottiglie di vetro. Seppur la cantina Sardus Pater, sia come attrezzature che come impostazione, fosse stata realizzata per vinificare grosse quantità d'uva e di conseguenza produrre vino in abbondanza, da

qual momento si concentra sulla cura manuale delle antiche vigne, che avevano sestri d'impianto piuttosto fitti (in un ettaro quasi 9.000 piante) e la cui età media è oggi di circa 70/80 anni, anche se si possono rico-

*Tre diversi esemplari del Sardus Pater*



noscere piante di vite che superano abbondantemente i 100 anni: “I vigneti dei nostri soci vignaioli sono un monumento alla natura – commenta il presidente della Cantina Raffae-

le De Matteis – e mi emozionano molto perché sono le uniche sopravvissute alla devastazione del 1880 di un parassita arrivato in Europa, a seguito della globalizzazione dei commerci, dalle Americhe: la fillossera. I ceppi, immersi tra cespugli di lentisco, mirto, corbezzolo e ginepro a ridosso

del mare, godono della costante presenza di brezze mediterranee salmastre, che rendono unico il contesto microclimatico, in grado di imprimere un carattere peculiare ai vini. Qui il Carignano è ancora allevato, come nell'Ottocento, per gran parte a piede franco, ad alberello latino e nelle sabbie bianche prospicienti il mare”. Come questo vitigno sia arrivato a Sant’Antioco è tuttora oggetto di discussione fra gli storici, ma la tesi prevalente sostiene che fu portato dagli antichi abitanti dei nuraghi – infatti nell’isola ne sono censiti più di 40 – gli “Shardana”, navigatori e guerrieri mercenari citati dalle fonti egizie – probabilmente uno dei “popoli del mare” che nel II millennio a.C. solcarono il Mediterraneo dando luogo a un imponente fenomeno migratorio – che andrebbero identificati proprio come l’antico popolo nuragico. Attualmente i 280 soci conferitori di Sardus Pater, accomunati dalla passione per la viticoltura e dall’amore per la propria terra, gravitano nella microzona del

Sulcis, dove si può ottenere il Carignano doc. Sardus Pater conta ben 300 ettari vitati, riservati in prevalenza al vitigno Carignano, associato a percentuali minori degli altri autoctoni Cannonau, Monica, Vermentino, Moscato e Nasco, andando a implementare via via la propria produzione, che oggi si attesta su una media annuale di 600mila bottiglie, di cui ben il 20% sono destinate al mercato estero. A Sant’Antioco il 90% dei vigneti prevede l’alberello a piede franco, mentre nel resto dell’areale la coltivazione è su terreni argillosi molto calcarei con vite americana come piede. Ogni bottiglia prodotta è frutto di una sapiente cernita delle uve e di una vinificazione attenta: la raccolta delle uve è rigorosamente manuale e la cantina è dotata delle più aggiornate tecnologie per assicurare ai mosti freschezza, ricchezza e autenticità di profumi e aromi. Una barriera consente poi ai vini più strutturati ed eleganti di maturare a contatto del pregiato rovere. E ancor oggi la maggior parte dei soci non pos-



siede più di mezzo ettaro di vigna, coltivandola con metodi artigianali, tramandati di padre in figlio per uve capaci di arrivare a regalare frutti complessi, articolati, ricchi e concentrati in ogni loro più piccola sfumatura organolettica: “Tra i filari ogni socio-viticolto rispetta al massimo l’equilibrio di ambiente, natura, biodiversità ed ecosistema. Abbiamo una resa molto bassa, 35-40 quintali per ettaro, meno di un chilo per pianta – spiega il presidente Raffaele De Matteis – e, a seguito di una coraggiosa scelta dell’allora enologo dottor Riccardo Cotarella, fin dal 2004 le trasformazioni delle uve a piede franco sono separate da quelle

che utilizzavano invece innesti su vite americana. Proponiamo tre tipologie di Carignano: per disciplinare di produzione quello giovane è immesso sul mercato nel gennaio successivo alla vendemmia; la Riserva prevede 3 anni di affinamento in cantina, di cui 9 mesi in barriques; il Superiore – chiamato Arruga, che in sardo significa strada – nei 3 anni di invecchiamento viene collocato in tonneau da 500 litri per 12 mesi, quindi in vasche di cemento per quasi un anno, per concludere con un lungo affinamento in bottiglia: punta di diamante della nostra selezione, è un vino rosso avvolgente e profondo che riflette il carattere

mediterraneo della zona del Sulcis”. Da questi passaggi si ottengono vini che qualitativamente hanno caratteristiche particolari e uniche che si ripetono ormai da millenni con la stessa intensità, distinguendosi per la grande tipicità, la precisione stilistica e la pulizia aromatica, qualità su cui si fonda lo spirito produttivo della Cantina, nel segno della valorizzazione dello straordinario contesto enoico dell’Isola di Sant’Antioco. “Senza scordare che le nostre viti centenarie reagiscono in maniera naturale al cambiamento climatico, nell’isola non possiamo prevedere nemmeno irrigazione, quindi la scelta di aver proseguito su sestì

d’impianto ritenuti arcaici è stato il segreto del mantenimento della vite – conclude il presidente De Matteis – e ci tengo a ricordare che, quando il grande maestro enologo Giacomo Tachis visitò l’isola di Sant’Antioco, la definì l’isola dei giardini fioriti d’uva». Oggi, come duemila anni fa, la vite continua a prosperare sulle colline dell’isola e la storica Cantina di Sant’Antioco da ormai ben 75 anni propone al consumatore la miglior produzione di ogni vendemmia, suggellando l’antica tradizione enologica dell’Aenosis Insula.

# il Samas

DAL BASSO SULCIS

# di Agricola Punica

BIANCO SARDO  
IN ONORE DEL DIO DEL SOLE

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 “principe degli enologi”, protagonista del risascimento 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, area geologica più antica dell’isola, che mantiene inalterato ancor oggi il proprio fascino di terra millenaria, un

---

*Antonello Pilloni*

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 battere moneta, perciò sono strettamente legati alla Sardegna da ben otto secoli. Se il Maestro Tachis 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 Consor-





zio 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 vinifichi 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 termo-regolatore 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 due tenute, in località 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, frazione di Santadi, dove i documenti raccontano di un'antica vocazione enoica, infatti qui si produceva, seppur in quantità limitate, un pregiato vino che fin dal 1870 era servito alla mensa vescovile della Curia di Iglesias. Vino tanto prezioso che ogni piccolo appezzamento di vigna aveva un caseggiato abitato dal custode che controllava le poche vigne, spesso oggetto di furti dei bellissimi grappoli. Circa 20 ettari di Carignano erano già stati piantati nel 1990 poi reimpiantati da Agripunica dopo il 2003, mentre sono stati messi a dimora circa 50 ettari di nuovi impianti di Carignano e alcune importanti varietà francesi, tra cui Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Merlot. E proprio dal parco vigneti, dove tanti operai ogni giorno

---

*Giacomo Tachis*



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 due squadre, una per ciascuna azienda agricola per un totale di 27 operai, ognuna delle quali coordinata dai due 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

---

*Le vigne della tenuta di Narcao*

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 coi 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'evapotraspirazione 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, la cosiddetta “pre-vendemmia” 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, vien svolta la pre-vendemmia ovvero per ogni vite vengono lasciati al massimo un chilo d’uva. In sostanza vengono buttati a terra quei grappoli che sono in

eccesso, in modo 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 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 portati nei carrelli-ri-morchio, che 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 prodot-

to possibile. I vini sono tutti classificati Igt (indicazione geografica tipica) 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, il Barrua e il Montessu, e un ottimo vino bianco, il 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 vendemmia 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 bordo-

*Il centro aziendale in località Barrua*



lese, Cabernet sauvignon per il 10% e Merlot per il 5%. Nel Barrua, prodotto in circa 120mila bottiglie, la territorialità e la tradizione sarda si fondono con l'eleganza e la finezza dello spirito francese per un vino di gran souplesse, specialmente quando si ha l'accortezza di lasciarlo riposare in cantina, essendo longevo come l'orgoglioso popolo sardo. Ma oggi vogliamo concentrarci sul vino bianco dell'azienda, il Samas, della cui genesi ci racconta il direttore Salvatore Santus:

---

*Salvatore Santus*

“Nacque con l'annata 2012, dietro richiesta fatta qualche anno prima dal nostro importatore negli USA, che necessitava di un vino bianco, possibilmente Vermentino, da inserire nel portfolio. Nel 2010 quindi si è iniziato a mettere a dimora i vitigni per il vino bianco, in quanto fino a quel momento i 65 ettari vitati dell'azienda erano esclusivamente ad uve a bacca rossa. Per rimanere nella filosofia già delineata dai due rossi esistenti (Barrua e Montessu), si decise di coadiuvare il Vermentino con una certa percentuale di Chardonnay. Si impiantarono quindi circa 3,5 ettari di Vermentino e

circa 1,5 ettari di Chardonnay nella Tenuta di Narcao, scegliendo una parcella di terreno particolarmente ricca di componenti calcareo-sabbiosi. Il Samas è così ottenuto da accurate selezioni di varietà sarde e francesi, raccolte manualmente dal 10 agosto (per lo Chardonnay) al 10 settembre, alle prime luci dell'alba. Due anni più tardi, nel 2012 appunto, la prima vendemmia, ovviamente di entità abbastanza modesta, ma sufficiente per iniziare la produzione e l'esportazione. Dalla selezione delle diverse masse di vino, riuscimmo a produrre circa 98 ettolitri di vino di buona



qualità. L'intero processo di vinificazione avvenne a basse temperature controllate con tecniche di criovinificazione in un ambiente protetto dalle ossidazioni. La vinificazione fu fatta seguendo una ben precisa procedura, che voleva le uve convogliate direttamente in pressa per ottenere la prima spremitura in modo soffice, dopodiché una fermentazione prolungata fino a 40-45 giorni del mosto sulle fecce fini a una temperatura controllata intorno ai 16°, utile per preservare le note varietali delle uve d'origine. Alla svinatura, le due varietà, Vermentino e Chardonnay, venivano quindi po-

ste a maturare separatamente in vasche di acciaio inox per circa tre mesi. Terminato questo ciclo, si è proceduto al blend finale tra le due masse, trasferendo l'intera massa in vasche di cemento, dove il vino sosta per circa tre mesi, fino al momento dell'imbottigliamento. La scelta del nome fu abbastanza laboriosa, in quanto si voleva dare a questo nuovo vino il nome di una divinità della civiltà fenicio-punica, in onore al nome dell'azienda e ovviamente al territorio in cui ci troviamo. Dopo aver scartato alcuni nomi poco 'commerciabili', ne selezionammo alcuni, ma dovvemmo subito abbandonarli in quanto risultavano già registrati come nomi di vini in altre parti d'Italia o del mondo. Dopo diverse settimane di ricerche ci imbattemmo nel nome 'Samas', che peraltro suonava bene come pronuncia nelle diverse lingue dei mercati in cui vendiamo, soprattutto quello anglofono. Il nome Samas, che in antichità si trovava anche nella variante 'Shamash', si riferisce al Dio del Sole di cui si ha traccia sin dall'800 a.C. nelle tribù fenicie, ma vi sono elementi che la stessa divinità fosse antecedente a quel periodo in quanto presente presso le popolazioni sumeriche e babilonesi diversi secoli prima. Tornando ai giorni nostri, il nome Samas era ancora li-

bero da registrazione come 'vino' per cui depositammo la registrazione presso l'ufficio marchi e brevetti. Oltretutto notammo subito dopo che era anche palindromo, per cui anche letto al contrario suona allo stesso modo! Si decise inoltre di utilizzare per questo vino la bottiglia renana, che ai nostri occhi, assieme a un'etichetta moderna, dava un tocco di spensieratezza al packaging: il tutto ci venne curato da una nota designer di Firenze. Inoltre scegliemmo il tappo a vite come tappatura, in linea con le nuove tendenze e con quanto espressamente richiesto dai mercati del nuovo mondo. L'uvaggio fu definito con la seguente suddivisione: 80% Vermentino, 20% Chardonnay. Della prima annata ne producemmo circa 13.000 bottiglie e il risultato fu eccellente, il vino alla visiva si presentava di color giallo paglierino vivo con lievi riflessi verdognoli, al naso si apriva con delicate note floreali e intense note fruttate di frutti tropicali, arricchiti da nuances agrumate e di salvia, al palato risultava morbido, equilibrato e con un'intrigante salinità, impreziosito da una mineralità finale netta, sapida e avvolgente. La maggior parte della



produzione la vendemmo nei mercati degli Stati Uniti e della Germania, oltre a Regno Unito e Belgio, ma troviamo quest'annata anche in mercati minori o comunque per noi secondari, quali la Turchia e il Kazakistan. Sono passati oramai diversi anni da allora e oggi il Samas è distribuito in circa 35 diversi mercati oltre all'Italia e la produzione è aumentata parecchio: dalle 13.000 bottiglie iniziali siamo passati adesso a ben 50.000 bottiglie. Pochi anni fa abbiamo inoltre impiantato ulteriori tre ettari di uve Vermentino e Chardonnay nella Tenuta di Barrua per una complessiva superficie vitata a uve bianche che ora è di otto ettari. Caratterizzato da una gradazione alcolica moderata, da freschezza e note minerali, Samas possiamo definirlo come un vino molto versatile, sicuramente gastronomico, in quanto si presta molto bene ad abbinamenti su piatti di carni bianche, pesce, frutti di mare, sushi, ma è apprezzabile anche con formaggi freschi oppure semplicemente servito fresco (8-10°, a seconda della stagione) come aperitivo. Piacevolezza, freschezza, sapidità sono i suoi punti di forza, che pongono questo vino bianco fra quelli preferiti dalle nuove generazioni di giovani americani e britannici. E il Samas gode già di notevole notorietà interna-

zionale anche presso la critica enologica, degni di nota sono infatti i ben 93 punti assegnati al bianco della casa da "Decanter" all'annata 2019. Nella seconda metà di marzo faremo il release della nuova annata 2023 che abbiamo imbottigliato poche settimane fa e che oramai è quasi pronto per essere versato nei calici dei nostri cari clienti". Giacomo Tachis è purtroppo mancato nel febbraio 2016, lasciando però un'eredità importante a Giorgio Marone, suo allievo e attuale winemaker di Agripunica, che sta portando avanti l'opera con lo stesso rigore del Maestro, coadiuvato dall'enologo residente Riccardo Curreli, oltre che 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 viscoso contenute nelle capannine. E 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 quan-

tità 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 quattro lustri si può tranquillamente affermare che questo binomio Sardegna-Toscana, fortemente auspicato da Giacomo Tachis, è stata una

storia di successo e che l'obiettivo di Agricola Punic è raggiunto: i vini, di assoluto charme e qualità eccellente, si stanno affermando sempre più nei mercati internazionali ed sono esportati in circa 40 Paesi nel mondo, destinati a costruire, alla stregua dei Superuscan in Toscana, una nuova mitologia enologica in terra di Sardegna, tanto che, in omaggio alla grande storia antica dell'isola, in etichetta campeggia una moneta punica ritrovata nei pressi delle vigne.

# IL CONSORZIO Pro.vi.di. Sicilia

**Il Consorzio Pro.vi.di. Sicilia, presieduto dall'avvocato Leonardo Agueci e che oggi raggruppa circa 90 aziende rappresentative dell'intera isola, che producono addirittura oltre un terzo dell'uva da vinificare in Sicilia, è stato costituito il 22 febbraio 2010 con sede in Palermo come associazione senza fini di lucro fra produttori di vini e distillati di Sicilia con la mission di valorizzare al massimo il territorio e i prodotti vitivinicoli siciliani, nonché migliorarne la competitività nazionale e internazionale.**

## andrea cappelli

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

Leonardo Agueci

PROPONE AL VINITALY  
UN SEMINARIO  
SULLA SOSTENIBILITÀ  
DEL MONDO DEL VINO



lità ambientale delle pratiche di coltivazione, elementi che divengono oggi indispensabili per mitigare anche gli effetti dei cambiamenti climatici in atto. Altro aspetto fondamentale è incentivare e facilitare la partecipazione e organizzazione di mostre, fiere, eventi o qualsivoglia iniziativa volta a favorire l'incontro fra l'offerta e la domanda, professionale e non. "Pro.vi.di. è infatti nota per aver raggruppato le cantine, insegnando a fare sistema nel campo della promozione e i risultati non mancano, dal Vinitaly, dove da anni occupa oltre mille metri quadrati di spazi espositivi, alle iniziative effettuate coi fondi dell'Ocm vino per i Paesi Terzi - spiega il direttore di Pro.vi.di. Antonino Li Volsi, senza scordarsi della valorizzazione dei rapporti tra vigna e cantina, tra prodotto e pro-

duttore, riaffermando i tratti tradizionali della professione e del ruolo del vignaiolo siciliano, ma anche valorizzandone la capacità innovativa e il suo legame col terroir, oltre alla capacità di scambio e collaborazione/competizione con le realtà di tutto il mondo. Infine attuare strategie e azioni di marketing intelligente, promozione e comunicazione finalizzate alla conoscenza delle reali potenzialità e opportunità dei mercati regionali, nazionali e internazionali, in grado di veicolare il vino e i distillati d'uva, di vino e di vinacce come una componente dell'eccellenza del made in Italy e per lo sviluppo competitivo del mercato dei vini siciliani nel mondo". Presidente Agueci, la Sicilia enologica è oggi considerata un vero e proprio "continente", grazie alla variabilità pedoclimatica





e alla ricca biodiversità...  
“Si trova al centro del Mediterraneo e della cosiddetta ‘fascia del sole’ settentrionale, dove si riscontrano le migliori condizioni di luminosità e temperatura per la coltivazione della vite. Le uve si coltivano dalle zone costiere dove il clima, spesso torrido, viene mitigato

dalle brezze marine, alle zone montane, addirittura oltre i 1.100 metri d'altezza s.l.m., per esempio sull'Etna, dove il clima si caratterizza per i consistenti sbalzi termici – racconta l'avvocato Agueci -, i terreni inoltre rappresentano un'altra variabile di fondamentale importanza. E' a tutti noto che

il suolo e il sottosuolo determinano l'originalità e la tipicità del vino, tant'è vero che i vini più famosi del mondo hanno origine pedologica ben definita: la vite è l'unica pianta che con il suo frutto sa esprimere il vero sapore della terra. Sono riscontrabili diverse associazioni di suoli che ca-

ratterizzano e tipizzano le diverse aree di produzione, come i suoli d'origine vulcanica, i suoli rossi mediterranei, i suoli calcarei e quelli a prevalente matrice”. La produzione vinicola siciliana è rivolta alla creazione di vini di qualità provenienti in particolare dai grandi vitigni autoctoni, come Nero d'A-



vola, Frappato, Nerello Mascalese dell'Etna, Inzolia, Grillo, Grecanico. Questo approccio si esprime anche nella maggior attenzione alle tecniche di coltura e al mantenimento dell'equilibrio vegeto-produttivo della pianta, cruciale per garantire la qualità di un vino. Ma un contributo al successo e alla modernizzazione della produzione vinicola isolana è stato apportato anche dalla reintroduzione in Sicilia di alcuni vitigni d'importanza internazionale, presenti già dalla fine del Settecento, come i Cabernets, il Merlot, il Syrah, lo Char-

donnay, i Pinots. La valorizzazione delle produzioni, fortemente legate al luogo d'origine, come i vitigni autoctoni, è testimoniata soprattutto dalla crescita delle produzioni sia a IGT che a DOC. Il panorama varietale in Sicilia infatti è oggi rappresentato per l'80% da cultivar autoctone e per il 20% da varietà internazionali. Le varietà coltivate sono per il 64% bianche e per il 36% rosse. Quattro sono le macro-aree della vitivinicoltura siciliana. Nell'area centro-occidentale è allocata l'85% della produzione e comprende le province di Trapani, Palermo, Agrigento e in parte la provincia di Caltanissetta. In

questa macroarea la vite si coltiva dalle zone costiere fino ai a 700 metri d'altitudine slm nelle zone più interne e vi si riscontrano quasi tutte le tipologie di suoli dell'Isola. I vitigni più diffusi sono: Nero d'Avola, Nerello mascalese, Perricone, Nerello cappuccio, Merlot, Syrah, Cabernet sauvignon, Catarratto, Inzolia, Grecanico, Grillo, Chardonnay. L'area nord-orientale, comprendente la provincia di Messina e la parte nord settentrionale della provincia di Catania, caratterizzata dalla viticoltura etnea, per le sue peculiarità può essere definita un'isola nell'isola. La composizione dei suoli vulcanici infatti

conferisce ai vini una particolare e gradevole sensazione di mineralità, contribuendo, specialmente nei bianchi, a migliorarne la longevità. I vitigni autoctoni più diffusi sono il Nerello mascalese e il Carricante, fra gli internazionali si coltivano il Merlot e il Syrah. L'area sud-orientale comprende la parte meridionale delle province di Caltanissetta e Catania e per intero le province di Ragusa e Siracusa. Si rinvergono diverse associazioni di suoli, ma si caratterizza per la prevalenza delle terre rosse mediterranee, soprattutto nella zona di produzione della DOCG Cerasuolo di Vittoria, e per i suoli bianchi a prevalente matrice calcarea nell'area delle DOC Etna, di Noto e del Moscato. L'area delle isole minori, Pantelleria e Isole Eolie, è caratterizzata da una pedogenesi vulcanica. Pantelleria è la "patria" dello Zibibbo e i vigneti sono ubicati dal livello del mare fino a oltre 500 metri d'altitudine slm. Nell'arcipelago eoliano la vite è coltivata soprattutto nelle isole di Salina, Lipari e Vulcano. Fra le varietà coltivate la più diffusa è la Malvasia di Lipari, allevata tradizionalmente a pergola bassa, ma che oggi viene sempre più spesso sostituita dal sistema di allevamento a controspalliera. Tutto ciò a testimoniare che il vino e la vite accompagnano la storia della Sicilia sin dai suoi albori. E quest'anno, in occasione del cinquantaseiesimo Vinitaly di Verona, il Consorzio Pro.vi.di., sempre molto attento alle tematiche contemporanee del mondo del vino, parti-





colarmente esposto alle sfide create dai cambiamenti climatici, dalla perdita di biodiversità, dalla scarsità di risorse, dalla sostenibilità economica e dalle richieste della società di proteggere la salute dei consumatori e ridurre il consumo d'energia, propone un convegno di approfondimento su questi temi con professionisti esperti della materia. Proprio perché ogni fase della catena d'approvvigionamento del vino (viticoltura, vinificazione, imbottigliamento, logistica e distribuzione) ha impatti specifici e significativi sull'ambiente, sull'economia e sulla società. Così, nella cornice internazionale della fiera del vino più importante al mondo, troverà spazio un momento di riflessione sul tema della sostenibilità nel settore vitivinicolo con un evento seminariale, organizzato negli

spazi istituzionali della Regione Sicilia, dal titolo "La Pro.vi.di. Sicilia affronta i temi della sostenibilità nel settore vitivinicolo: aspetti ambientali, economici e sociali. Evoluzione della tecnica e prospettive del diritto". A intervenire, tra gli altri, Pierluigi Gallo, professore associato del Dipartimento di Ingegneria dell'Università di Palermo, sul tema "Dimensione tecnologica della sostenibilità nel settore del vino". Ma sentiamo direttamente dal Professor Gallo un'anticipazione del suo intervento: "La filiera del vino, come e più delle altre filiere agroalimentari, è costituita da relazioni negoziali legate alla fornitura, trasformazione, conservazione, commercializzazione, attività tutte finalizzate alla vendita, attraverso vari canali, al consumatore finale. Una gestione delle relazioni ne-

goziali in modo corretto, trasparente e validato può aiutare in modo significativo il perseguimento degli obiettivi di sostenibilità, garantendo, in futuro, la medesima capacità odierna di compiere azioni industriali e di consumo, attraverso la preservazione dell'ambiente, la convenienza economica, la tenuta sociale. Gli obiettivi a lungo termine nel settore del vino richiedono l'ausilio di strumenti tecnologici, quali la blockchain e gli smart contract per garantire l'associazione di dati verificati e di qualità sull'intera filiera e di conseguenza fornire non solo garanzie riguardo la qualità del prodotto finale, ma anche della sua sostenibilità. Dal punto di vista tecnologico, la gestione dei diritti dovrebbe essere necessariamente affidata a token non-fungibili (NFT), che assicurano e ga-

rantiscono l'identificazione di elementi digitali e consentono una puntuale esecuzione dell'obbligazione assunta dalle parti. SeedsBit, piattaforma tecnologica di SEEDS srl, spin-off accademico dell'Università di Palermo, si pone l'obiettivo di favorire la sostenibilità delle filiere agroalimentari attraverso la gestione dei dati con particolare attenzione alla produzione primaria, riconoscendo maggior valore alle imprese agricole, in linea con gli obiettivi della politica agricola comunitaria. La gestione dei diritti reali sui prodotti e sui processi di produzione, effettuata mediante una metodologia innovativa che sfrutta la blockchain per la tracciabilità e rintracciabilità di pro-

dotti, processi e dati, e utilizza i token non-fungibili (NFT) permette di gestire i diritti sui prodotti agroalimentari e valorizzarne l'impatto ripartendo, tra i soggetti della filiera, il valore aggiunto acquisito durante i diversi passaggi, fino al momento del consumo. La garanzia dell'esecuzione dei contratti di filiera, la validazione dei dati, la verifica dei disciplinari di produzione richiede logiche distribuite implementabili sotto forma di smart contract, la cui diffusione è legata alla consapevolezza dei consumatori e promette un elevato

impatto sociale e culturale". Altro esperto che interverrà al convegno è Fabio Bottari, presidente e fondatore di Upgreene S.r.l. Società Benefit, la cui attività, in particolare, è concentrata nella misurazione della CO<sub>2</sub>, Carbon Footprint e LCA (Life Cycle assessment) con propri software, nonché nel supporto per rating/scoring ESG; nella ricerca di certificati di compensazione delle emissioni di CO<sub>2</sub>; nel supporto a progetti di Carbon Farming, per ottenere i propri certificati di compensazione, Carbon Credit che possono costituire un'integrazione di reddito dei terreni, oltre a produzione agricola e PAC. Con lui an-

che Antonina Sorci (responsabile Team CO<sub>2</sub> di Upgreene), ingegnere ambientale, esperta di calcolo e compensazione di CO<sub>2</sub>. I vantaggi per chi può accedere a questo tipo di misurazione sono molteplici, ne elenco alcuni, in via esemplificativa, dal punto di vista interno all'azienda: disporre di una quantificazione completa dei potenziali impatti ambientali associati al prodotto o al servizio, dettagliati per ciascuna fase del suo ciclo di vita; confrontare diversi scenari, evidenziando immediatamente vantaggi e svantaggi di precise opzioni tecniche ed organizzative; poter validamente cominciare un pro-

cesso di certificazione ambientale secondo le norme ISO di riferimento. Questi invece quelli dal punto di vista esterno: informare il vostro interlocutore, disponendo di informazioni ambientali chiare e trasparenti sui prodotti e sui servizi in modo anche da eseguire un confronto tra più alternative che potrà influenzare le successive scelte; predisporre strategie di comunicazione ambientale (trasparenti, credibili, oggettive e confrontabili) all'esterno dell'azienda e/o del settore rivolte ai vari stakeholder (mercato, organi amministrativi e legislativi, gruppi di interesse, etc.); partecipare a bandi di finanziamento a livello da regionale a europeo che comportino tra i criteri di selezione dei precisi requisiti ambientali; operare in prospettiva con aziende che redigono bilancio di sostenibilità e che si sono date obiettivi di interagire con chi utilizza criteri di compliance ambientale. Al termine delle nostre analisi e di un certificato di compensazione delle emissioni, il produttore di vino può validamente dichiarare di produrre vino "Zero Emission", quindi senza un impatto negativo per l'ambiente. A conclusione dell'evento si procederà alla sottoscrizione del protocollo di intesa tra la PROVIDI e il gruppo di ricerca del progetto PRIN PNRR 2022 – Linea Sud, "Innovative solutions in the wine sector (IN-WINE)", coordinato dall'avvocato Beatrice La Porta, ricercatrice dell'Università degli Studi di Palermo e docente di diritto agrario e della filiera agroalimentare, che, sino alla fine





del 2025, sarà impegnato a sviluppare un progetto ambizioso inteso a incidere positivamente sulla sostenibilità nel settore vino. Affiancata dalla vicecoordinatrice Valeria Guarrasi, ricercatrice del CNR di Palermo, Beatrice La Porta è alla guida di un gruppo interdisciplinare di giuristi e tecnologi alimentari, composto da professori e ricercatori dell'Università degli Studi di

Palermo (Giuseppina Pisciotta Tosini, Luciana De Grazia e Isabella Maria Lo Presti del dipartimento di eccellenza Di.Gi. e Luciano Cinquanta, Onofrio Corona e Diego Planeta del dipartimento SAAF), dell'Università Federico II di Napoli (Angelita Gambuti e Martino Forino) e del CNR. Il team di ricerca è attualmente impegnato nello sviluppo di innovazioni scientifiche e

nell'interlocuzione con gli stakeholders presenti sul territorio con l'obiettivo di integrare i risultati della prima fase della ricerca all'interno di un modello di contratto B2B che verrà sviluppato per esser destinato agli operatori del settore vitivinicolo, ai fini di permettere una regolazione dei rapporti tra questi interlocutori, nel senso di una maggior sostenibilità, obiettivo ultimo

del progetto IN-WINE. Tale accordo-modello intende integrare quanto previsto dall'esistente "disciplinare del sistema di certificazione della sostenibilità della filiera vitivinicola" ministeriale, ambendo a superarlo, grazie alla creazione di un contratto che tenga conto delle migliori esperienze giuridiche non soltanto italiane, ma anche francesi e spagnole nell'ambito dell'economia circolare, sostenibilità sociale e protezione dei consumatori e delle comunità locali e includendo le innovazioni tecnologiche, sviluppate dai gruppi di ricerca, intese a ridurre il consumo d'energia durante la fase di fermentazione, il contenimento dei solfiti nel prodotto finale e il ricorso a imballaggi più green.

# Consorzio Chianti Colli Senesi

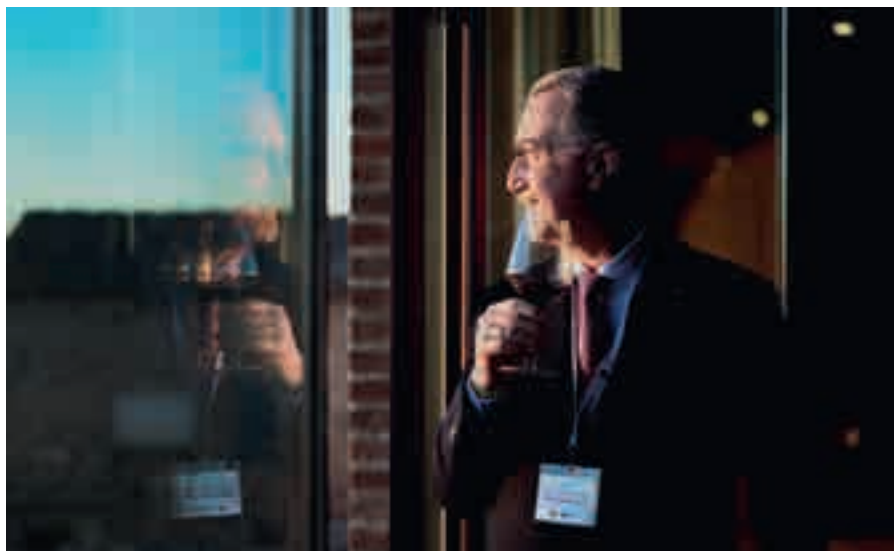
## AVANTI CON UN 2024 DI SLANCIO

**Dopo un buon inizio anno con condizioni meteo più che favorevoli, che hanno garantito una discreta scorta idrica per i vigneti e forti anche di una buona quantità di imbottigliato a marchio Chianti Colli Senesi nei primi mesi del 2024, il Consorzio giunge nuovamente all'immane appuntamento della 56esima edizione di Vinitaly con rinnovato entusiasmo e voglia di confrontarsi col pubblico più esigente.**

**alessia bruchi**

Grazie ai buoni risultati raggiunti sia sul fronte del mercato interno, ma anche su quello delle esportazioni verso le maggiori piazze internazionali, il Consorzio si trova adesso a consolidare il frutto del lavoro di anni, sia dal punto di vista dell'effettiva qualità del prodotto, ma anche dal punto di vista dell'immagine dello stesso brand, adesso cresciuto e maturato nella propria identità. Le passate edizioni della fiera veronese e le altre ker-

*Cino Cinughi de Pazzi, presidente del Consorzio*



messe affrontate durante l'anno scorso e nei primi mesi del 2024 hanno infatti registrato un bilancio più che positivo con un buon afflusso di visitatori e, cosa che fa ben sperare per il futuro, una larga presenza di pubblico giovanile, molto attento alla tematica del consumo consapevole e incuriosito anche dalle peculiarità delle varie denominazioni in degustazione. "A partire dal ricambio generazionale dei consumatori, ben visibile nelle ultime fiere di settore – dice Cino Cinughi de Pazzi, presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi – si può affermare che le modalità di consumo del vino e del Chianti in particolare si stiano oggi evolvendo verso un'altro tipo di fruizione per cui, se prima infatti eravamo abituati a un consumo di vino prettamente casalingo e domestico, attorno cioè alla tavola apparecchiata, adesso il consumo si è spostato in buona par-

te attorno a quei momenti di convivialità, come gli aperitivi o le cene, in cui appunto l'elemento conviviale diviene il fulcro dell'evento. E da questo punto di vista le nostre produzioni sono certamente pronte a far fronte a queste nuove dinamiche di consumo con prodotti eccellenti sia nelle etichette d'annata che nelle riserve, mantenendo inalterata quella che da sempre è la nostra principale caratteristica di denominazione: l'ottimo rapporto qualità/prezzo e lo strettissimo legame col brand 'Siena', territorio talmente unico

che ci contraddistingue nel mondo". Per quanto riguarda Vinitaly, presso lo stand del Consorzio Chianti Colli Senesi saranno presenti e pronte alla degustazione molte delle migliori espressioni consortili, per cui sono davvero alte le aspettative rispetto alle visite, soprattutto da parte di esportatori e operatori di settore. "Le nostre etichette hanno davvero molto da offrire e sono in grado di confrontarsi al meglio anche con i mercati più complessi - continua Cinughi, che sul dato qualitativo della denominazione, non ha nessun dubbio - per il 2024 non possiamo che rimarcare il nostro ottimismo, poiché siamo certi che il nostro costante impegno e la nostra capacità di stare al passo con le evoluzioni del mercato sapranno certamente premiarci e riconoscerci a buon titolo tra le eccellenze del panorama vitivinicolo italiano. Staremo quindi a vedere!".

# Il Vino Nobile di Montepulciano RADDOPPIA

**Una denominazione in salute e che cresce in valore, anno dopo anno. È la fotografia scattata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, che ha analizzato come la Docg sia cambiata in 30 anni.**

**cornelia miron**

A partire dalla produzione: nel 1994 sono state prodotte 3,4 milioni di bottiglie di Vino Nobile e 156.400 di Rosso di Montepulciano. Oggi siamo a 6,9 milioni per il Vino Nobile (+98,8%) e 2,6 milioni per il Rosso di Montepulciano (+1.562%). Anche il numero di produttori è variato: nel 1994 il Consorzio aveva 44 soci, oggi ne conta 81. Cresciuta anche la forza lavoro: ci sono aziende con 80 di-

pendenti, altre con oltre 60 e comunque la dimensione media a Montepulciano è di 15 dipendenti, contro poco meno di 6 dell'inizio dell'attività. Una crescita dovuta anche agli investimenti fatti dalla loro fondazione, azioni che per l'86,4% sono andate per il miglioramento della sostenibilità dell'azienda, il 68,2% in innovazione, il 72,7% alla pari tra accoglienza e promozione. Tra i valori caratterizzanti il Vino Nobile di Montepulciano, secondo i produt-

tori stessi, indubbiamente "tradizione" è quello maggiormente iconico (il 72,7% delle aziende ha scelto questo termine per definire il proprio vino), ma ci sono anche "territorio" (63,6% delle aziende) e "sostenibilità" (18,2%). Per il 95,5% infine, la denominazione continuerà a crescere. E la crescita sarà prevalentemente in riconoscibilità e valore, entrambe le voci al 54,5%, seguite da una crescita del mercato (50%) e del brand (45,5%). A proposito di crescita, è definitiva l'approvazione del Vino Nobile di Montepulciano "Pieve", la nuova tipologia della prima Docg d'Italia, che sarà in commercio così dal 1° gennaio 2025 con l'annata 2021. Andrea Rossi, Presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano afferma: "L'idea di far nascere questa terza tipologia scaturisce da un percorso metodologico che ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici. Un percorso di studio all'interno della denominazione stessa che, grazie a momenti di incontro, confronto e analisi collettiva, ha portato alla nascita di una 'visione' univo-

ca di Vino Nobile di Montepulciano. Una visione supportata dalla ricerca anche degli esperti. Un vino che avrà come caratteristiche il territorio (appunto con le sottozone), l'uvaggio, che sarà legato al Sangiovese e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice. L'altra novità è che verrà istituita una commissione interna al Consorzio, composta da enologi e tecnici, che avrà il compito di valutare, prima dei passaggi previsti dalla normativa, che le caratteristiche corrispondano al disciplinare stesso. Lo studio storico della geologia e geografia del territorio ha portato all'individuazione di 12 zone, che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta. Questo aspetto rappresenta a nostro avviso l'identità del Vino Nobile di Montepulciano, che guarda appunto al passato. La scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi in cui era suddiviso il territorio già dall'epoca tardo romana e longobarda nasce da un approfondimento di tipo storico, paesaggistico e produttivo/vitivinicolo. In particolare, la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è quella di ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio poliziano fino all'epoca moderna".

*Il presidente del Consorzio  
Andrea Rossi*



DAL MODELLO EQUALITAS PER IL VINO,  
NASCE  
**EquiPlanet**  
NUOVO STANDARD PER IMPRESE  
AGRIFOOD SOSTENIBILI MESSO A PUNTO  
DA VALORITALIA E SANTA CHIARA NEXT

tali e sociali. Lo standard poggia su una metodologia messa a punto dal “Santa Chiara Next”, spin off dell’Università di Siena, in collaborazione con lo “United Nations Sustainable Development Solutions Network” e il “Columbia Center on Sustainable Investment” della Columbia University, nonché sull’esperienza operativa maturata dagli esperti di Valoritalia con



**Equiplanet è un innovativo standard di sostenibilità concepito al fine di rispondere all’esigenza delle imprese agroalimentari di ottenere una certificazione di sostenibilità in linea con l’agenda ONU 2030.**

**andrea cappelli**

EquiPlanet - equivalente di quello che Equalitas è per il vino - è stato presentato il 22 febbraio scorso a Roma nella Sala Cavour del MASAF (Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste). Davanti a un vasto pubblico di imprenditori, stampa, associazioni di categoria e dirigenti MASAF, il professor Angelo Riccaboni, presidente di EquiPlanet e già rettore dell’Università di Siena, Giuseppe Liberatore, direttore generale di Valoritalia, ente leader in Italia nelle certificazioni del settore agroalimentare e Sandra Furlan, responsabile ricerca e sviluppo Valoritalia, hanno esposto le peculiarità del nuovo protocollo, nato per coprire l’esigenza di certificare la sostenibilità di un numero in costante crescita di imprese agroalimentari e far fronte alle richieste di un mercato sempre più sensibile alle tematiche ambien-

Equalitas, certificazione di sostenibilità delle imprese vitivinicole riconosciuta dai principali operatori internazionali. Ma in cosa si differenzia EquiPlanet dalle numerose certificazioni green già esistenti? “Lo standard non certifica la sostenibilità del singolo prodotto - ha spiegato Sandra Furlan - ma la conformità delle politiche e dei processi aziendali agli obiettivi e ai requisiti stabiliti dall’Agenda ONU 2030. EquiPlanet, che è modulabile in base alle caratteristiche e alle dimensioni di ogni impresa, promuove un approccio olistico alla sostenibilità, valuta le politiche complessive dell’impresa e prevede un elevato numero di requisiti da rispettare”. Nello specifico, lo standard si articola in 4 ambiti: buona cittadinanza d’impresa; sostenibilità di operazioni e processi; sostenibilità della catena di fornitura: prodotti e strategie che con-





tribuiscono a diete sane e sostenibili. La certificazione riguarda 20 tematiche che spaziano dalla governance alle pratiche anticorruzione, dalla tutela dei diritti dei lavoratori alla sicurezza alimentare e 88 requisiti, tutti in linea con gli obiettivi e le azioni stabilite dallo “United Nation Global Compact. EquiPlanet è inoltre allineato con i principali standard internazionali di reportistica e certificazione. Quali sono i passi da seguire per le imprese che vogliono certificarsi con EquiPlanet? Innanzitutto devono adottare un “Sistema di Gestione della Sostenibilità”, stabilire obiettivi misurabili e impegnarsi a migliorare le performances di sostenibilità. Infine devono pubblicare un Bilancio di Sostenibilità redatto con gli standard internazionali previsti dal Global Reporting Initiative. EquiPlanet consente alle azien-

de di ottenere una serie di vantaggi, che diventano sempre più evidenti se si guarda all’evoluzione del contesto giuridico e dei mercati. Il più importante è senz’altro costituito dall’allineamento agli SDGs dell’Agenda ONU 2030 e dal rispetto dei requisiti ESG (Environmental, Social, Governance), adottati da 193 Governi nazionali nel 2015; allineamento che consente all’impresa di andare incontro alla crescente preferenza dei consumatori verso i prodotti sostenibili, rispondere efficacemente agli obblighi normativi previsti in ambito nazionale e comunitario, catturare l’attenzione degli investitori, adeguarsi alle nuove metodologie di valutazione del credito messe a punto degli istituti bancari, che prevedono rating differenziati in base al grado di adesione ai requisiti della sostenibilità, nonché di richiamare risorse umane di valore. “Equi-

Planet consente alle imprese di avviare un percorso di sostenibilità in linea con le più avanzate policy internazionali, incoraggia l’innovazione organizzativa e favorisce l’adeguamento ai più avanzati standard gestionali internazionali” ha specificato il professor Riccaboni, presidente di EquiPlanet. Giuseppe Liberatore, direttore generale di Valoritalia, ha aggiunto: “EquiPlanet permette di valorizzare aspetti della gestione di un’impresa che altrimenti passerebbero inosservati, come l’impegno verso la tutela dei diritti dei lavoratori e delle minoranze, la promozione delle pari opportunità e del merito. Aspetti che sono parte integrante di una gestione sostenibile dell’impresa, al pari del rispetto dei vincoli ambientali”.



# Vini di Toscana

DI ALBERTO MARGHERITI  
APRE LA SETTIMA ENOTECA  
NEL CENTRO STORICO DI AREZZO

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.**

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 Rossellino 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 poli-

ziana 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. A giugno 2023 arriva addirittura la sesta enoteca "Vini di Toscana" nella la "città del giglio, la capitale del Granducato di Toscana: "Ho avuto l'occasione unica di un locale a Firenze in via Borgo Santi Apostoli n°12 R - commenta il patron Alberto Margheriti - addirittura a soli 50 metri da Ponte Vecchio e non ho potuto certo farmelo scappare!". E non poteva mancare come sede della settima enoteca un'altra città importante della Toscana come Arezzo, dove arte, storia e cultura caratterizzano ogni angolo del centro storico. Qui il nuovo locale è posizionato in un palazzo storico in Corso Italia 109, "il Corso", cioè la via dello shopping e dello "struscio", sempre molto frequentata non solo dai turi-

sti, ma dagli stessi aretini. Alberto, com'è organizzato il negozio? "Questo antico locale con volte a crociera in mattoni è stato naturalmente ristrutturato a allestito seguendo l'ormai consolidato format 'Vini di Toscana'. Sono 50 metri quadrati, nella prima sala a sinistra dell'ingresso vi è una prima esposizione dei vini con una bella selezione di Champagnes e bollicine italiane e poi bianchi e vini dolci, oltre ai dispenser Enomatic, ma vi sono stati installati anche i frigoriferi per mantenere le bottiglie sempre alla giusta temperatura e di fronte il bancone di vendita e mescita. Andando avanti abbiamo un suggestivo sottoscale dove vi è un'esposizione di bottiglie

---

*Alberto Margheriti*

# VINI DI TOSCANA

ENOTECA - WINE SHOP

FREE  
SHIPPING

WOLFFBERG

WINE  
TASTING  
EVERYDAY

WOLFFBERG

WOLFFBERG

VINI DI TOSCANA



qualità dei vini con ben 16 tipologie sempre a disposizione in contemporanea fra bollicine, bianchi e rossi, compresi grandi vini come il Sassicaia 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 italiane, 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. Ma abbiamo anche in programma di organizzare serate a tema". Alberto,

com'è il bilancio di questi primi 9 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 San Gimignano 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".

magnum, a destra una sala dove organizziamo degustazioni guidate e sedute per gruppi fino a 20 persone, a sinistra un'antica grotta con altra parte di esposizione vini a temperatura controllata naturale, oltre a un bagno che può ospitare persone con disabilità". Come si compone la vostra offerta? "E' per il 70% vini toscani con una selezione di marchi importanti, cantine piccole che fanno prodotti d'altissima qualità, vignaioli artigiani e brand famosi in tutto il mondo, per il 20% grandi vini italiani rossi e bianchi e per il 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 e i migliori olii 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". La particolarità del servizio 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





# Loredana Tognoni

## CONSULENTE ENOLOGICO/MICROBIOLOGICO E RISK ANALYSIS

giada sanchini

**La dottoressa Loredana Tognoni nasce a Pisa nel 1986 e, fin dall'inizio degli studi, rimane affascinata dalla scienza, formandosi come tecnico di laboratorio biomedico. Dopo anni di esperienza in campo microbiologico, approda al mondo enologico e capisce cosa vuole davvero fare da grande!**



*Siamo tutti mortali fino al primo bacio  
e al secondo bicchiere di vino*

Eduardo Hughes Galeano

Oggi offre i seguenti servizi: **Consulenza microbiologica, prevenzione e gestione microbiologica:** la prevenzione è infatti il primo passo per evitare danni microbiologici sul prodotto finale, così in ogni fase della vinificazione occorre intervenire con controlli specifici per la propria azienda con protocolli personalizzati e intercettare i punti critici, apportando le giuste azioni correttive.

**Analisi di laboratorio:** come tecnico di laboratorio microbiologico, può sviluppare analisi sui campioni di uve, mosto, vino, tamponi, botti, barriques, su tutta la strumentazione di imbottigliamento, ma anche analisi di muffe, che possono crescere sulle radici o sulla vite, malattie delle foglie e delle

radici, controlli microbiologici su birra, luppolo e mosto. **Tecniche di degustazione con attenzione alle alterazioni batteriche:** attenta analisi sensoriale sui difetti organolettici del vino causati da alterazioni microbiche non desiderate, supporto per la compilazione dei documenti per l'esportazione del prodotto all'estero, supporto per la compilazione del certificato d'origine per l'esportazione estera. Ecco chi si rivolge alla dottoressa Tognoni: aziende vitivinicole, aziende di birrificazione, laboratori enologici che vogliono iniziare o migliorare le analisi microbiologiche,

agenzie di consulenza aziendale, aziende vitivinicole che vogliono esportare il proprio prodotto all'estero.

Ed ecco le sue competenze: tecniche di degustazione con criteri Fisar, tecniche di laboratorio strumentale privato, compilazione certificato d'origine e doc necessaria per l'esportazione da allegare, stesura di protocolli di prevenzione microbiologica, stesura di relazioni tecniche approfondite su difetti microbiologici, supporto per la stesura di documenti per l'export.

Queste le modalità di consulenza offerte dalla dottoressa: "Il primo incontro sa-

rà in azienda per la valutazione dei processi, la conoscenza della storia aziendale e la formazione comune dell'obiettivo che vogliamo raggiungere insieme, successivamente è possibile ridurre gli incontri tramite supporti digitali per lo scambio di documentazione. Ma voglio anche chiarire le differenze fra un enologo e un consulente microbiologico: un consulente microbiologico ha le conoscenze opportune per porre rimedio a lungo termine alle infestazioni microbiologiche indesiderate, è in grado di capire sin dall'inizio del processo di vinificazione se c'è un problema che può protrarsi lungo tutto il percorso. Fare un'attenta valutazione dei rischi microbiologici spesso non viene presa in considerazione, ma viene analizzata solo al momento in cui si presenta con dispendio economici importanti, tempo e fatica e a volte purtroppo anche a discapito della qualità del prodotto, troppo aggredito dai prodotti utilizzati o dalle ulteriori filtrazioni. Possono coesistere enologi e microbiologi che guardano a un obiettivo comune aziendale".

Dott.ssa Loredana Tognoni  
3478877774  
loredanatognoni@gmail.com  
Via Vespucci n°16  
Vicopisano (Pisa)



# La meraviglia di un nuovo inizio.

Sempre Sardegna  
Sempre Canignano del Sulcis DOC



SANTADI

Via Giacomo Tachis, 14 - SANTADI - SARDEGNA  
@cantinadisantadi www.cantinadisantadi.it



ANTICHI INGREDIENTI,  
MANI SAPIENTI:

# il forno del “Magnifico” Lorenzo Rossi

andrea cappelli

DAL 1952 INCARNA LA TRADIZIONE  
DELL'ARTE DOLCIARIA SENESE

**Siena, città che sorge a 322 metri d'altezza s.l.m. alle propaggini orientali delle Colline Metallifere, non è famosa solo per il Palio, perché anche i dolci tipici occupano un posto di privilegio nella sua tradizione e nella sua cultura, essendo radicati da secoli nelle abitudini della città, che continua a far festa portando in tavola panforte, ricciarelli, cavallucci, come avviene da secoli.**

Segno indelebile dell'antica centralità della città nei commerci internazionali del Medioevo, non è un caso che sia il vicino Oriente la terra d'origine di molti ingredienti dei suoi dolci tipici che, fra canditi e mandorle, profumano di quelle regioni... Infatti gustare i dolci senesi significa, oltre ad apprezzare la semplice bontà

dei sapori d'una volta, ripercorrere la storia e la leggenda della “città della balzana”, così viva e ricca ancor oggi di testimonianze. Una storia e una leggenda cittadina, ma anche contadina, fatta di ristrettezze economiche, alle quali i mezzadri senesi erano soggetti in passato e che fanno sentire ancor oggi il loro influsso nella cucina tradizionale e particolarmente nei dolci, dove, al posto dello zuc-

chero, si usa molto il miele. Oggi l'interprete più intimo dell'autentica tradizione dolciaria senese è senza ombra di dubbio Lorenzo Rossi, classe 1963, patron del famoso Forno Il Magnifico, storico laboratorio e bottega nel cuore del centro storico, in via dei Pellegrini 27, a pochi passi da piazza del Campo e dal Duomo. Il forno è ospitato all'interno del cinquecentesco Palazzo del Magnifico,

da cui prende il nome, che fra il 1508 e il 1510 fu addirittura affrescato dal famoso Pinturicchio. Viene chiamato “del Magnifico” perché fu residenza di Pandolfo Petrucci (1487-1512), che provò a dare una Signoria a Siena. Colonia militare romana (*Saena Etruriae* oppure *Sena lulia*), governata in seguito da gastaldi longobardi e poi da conti franchi, Siena divenne libero comune nel XII secolo. Nel 1179 ebbe inizio l'espansione all'esterno, che procurò i primi conflitti con Firenze. Fedele all'imperatore Federico II, Siena divenne il centro del partito ghibellino in Toscana e inflisse con i suoi alleati una grave sconfitta ai fiorentini a Montaperti (1260). Questi, dopo il crollo ghibellino, si presero la rivincita a Colle di Val d'Elsa (1269). Eliminati i ghibellini, dal 1287 al 1355 tenne il potere il governo dei Nove, che perseguì una politica guelfa e di amicizia verso Firenze: un periodo di pace che portò gran prosperità e un notevolissimo sviluppo artistico delle città. Dopo un periodo di tumultuosi avvicendamenti politici, risoltisi con l'elezione di un Consiglio Generale e di un governo (Balìa), si riuscì a ristabilire la pace sociale,



affidando nel 1487 poteri signorili al mercante Pandolfo Petrucci, capo dei nobili. Pandolfo, instaurato un governo che rappresentava tutti gli ordini, cercò di fondare un principato, ma l'incapacità dei suoi successori fece fallire il disegno (1523). Le lotte tra fazioni ripresero all'inizio del Cinquecento, coinvolgendo il papa e l'imperatore di Spagna, che si appoggiava ai Medici di Firenze e purtroppo Siena perse di fatto la sua autonomia: dopo l'ultima orgogliosa resistenza ai fiorentini, che l'avevano cinta d'un terribile assedio nel 1554 e l'effimera sopravvivenza della Repubblica a Montalcino fino al 1559, fu conquistata dall'esercito di Carlo V di Spagna e poi ceduta ai Medici. Il territorio della Repubblica senese fu così annesso al Granducato di Toscana, di cui da allora condivise le sorti. "Tra le mura del mio forno si sente proprio la storia della città!" sono le prime parole con cui ci accoglie Lorenzo, tra i più onorati e orgogliosi di esser senese e contradaio della Chiocciola. "Questo luogo è da sempre legato al cibo, infatti dai primi del Novecento qui c'era il ristorante 'Il Magnifico', noi Rossi col forno ci siamo dal 1952,

quando iniziò mio zio Silvio, classe 1924, di cui mio babbo Giorgio, classe 1929, era dipendente, così, dopo più di settant'anni, la nostra è una bella tradizione di famiglia, fatta sempre di sguardi rubati per carpire il segreto di quello o quell'altro dolce!". Nato in campagna nel piccolo podere Badalucchino subito fuori dalle mura di Porta San Marco, qui Lorenzo apprende ad amare la natura e i suoi frutti: "Erano cinque ettari di terreno che mio zio Gino, classe 1904, che per me è stato un secondo padre, aiutato da mio padre Giorgio, coltivava tutti a mano con grano, orzo, mais e poi avevamo gli animali, quelli da cortile come polli, tacchini, conigli, piccioni, faraone, ma anche maiali di razza autoctona cinta senese e possenti buoi della famosa razza chianina, che tiravano l'aratro. E anch'io, fin da piccolo, ho sempre aiutato nei lavori, abituandomi da subito alla alzatacce; a 10 anni infatti avevo già il compito di annaffiare l'orto e mi dovevo alzare d'estate addirittura alle 4 la notte, perché poi c'era troppo sole e era tardi per dare l'acqua alle piante. Però poi che bellezza andare a raccogliere il pomodoro più

bello, avere il prosciutto dei propri suini, il proprio olio e il proprio vino: la campagna mi ha insegnato a vivere la vita coi giusti ritmi e il concetto di qualità. Certo non c'erano soldi, ma non c'era neppure bisogno di comprare nulla perché avevi tutto a disposizione! Considero un gran privilegio aver potuto vivere da bambino l'antica vita felice e spensierata di campagna, dove quando arrivava la primavera ti buttavi nel prato e respiravi il profumo dell'erba e del fieno tagliato. Anche la trebbiatura in estate aveva un'atmosfera veramente bucolica, quando l'aia veniva tutta pulita dall'erba e spianata con la zappa e la vanga e poi andavamo con mio zio a fare i mucchioli di grano nei campi fino a tarda sera sotto alla luna e alle stelle". E poi per la famiglia venne il forno... "Mio babbo, che aveva iniziato il mestiere di fornaio nei primi anni Cinquanta, faceva il pane in un altro forno che avevamo in Viale Cavour e naturalmente lavorava la notte, andava verso mezzanotte e tornava a casa il giorno dopo a metà mattina. Allora il pane veniva fatto in un forno a legna alimentato a fascine, col lievito madre che veniva rinfre-

*Piazza del Campo e il Buono Governo di Ambrogio Lorenzetti*

scato tutti i pomeriggi alle 17 e si facevano le pezzature del pane grosso da due killi, un kilo e mezzo kilo. Ogni giorno mio babbo faceva ben sei quintali di pane da solo perché c'era davvero tantissima vendita. Nel Dopoguerra la gente aveva parecchia fame, così il pane costava poco e riempiva molto lo stomaco. Naturalmente il pane di mio babbo veniva poi venduto anche in centro storico nel forno di via dei Pellegrini, dove allora c'era ben sei fornai al lavoro". E tu decidi di seguire le orme paterne, divenendo la terza generazione di una famiglia di panificatori... "Avevo finito il triennio delle scuole professionali per il commercio Giovanni Caselli, ma avevo capito di non avere una ferma volontà di continuare negli studi e poi vedevo sempre non solo mio babbo che sudava tante ore per portare tutti i giorni nel telo di iuta bianco quel kilo di pane che serviva per la famiglia, ma anche mia sorella Laura che, al contrario di me, era molto portata per lo studio, tanto che la vedevo sempre a leggere, infatti poi si è laureata in Lingue



Straniere. La mia coscienza così mi impose di iniziare a dare una mano all'economia familiare, ma il giorno che comunicai a mio babbo che non avevo più voglia di andare a scuola, lui si arrabbiò tanto, dicendomi «non capisco questa scelta, sei sempre stato promosso, ricordati che la cultura è importante!». Mio babbo non fu per nulla d'accordo sul fatto che interrompessi gli studi per andare a intraprendere un lavoro che imponeva tanto sacrificio – e chi meglio di lui lo sapeva! Ma io dovevo esser sincero con me stesso e non mi piaceva riscaldare il banco, così nel 1980 andai a lavorare nel forno di famiglia. Fui messo come primo incarico

*L'ingresso del panificio,  
una volta ristorante*

al banco di vendita, ero molto timido con un carattere chiuso, difficile e introverso, così il contatto quotidiano col pubblico mi aiutò molto a sciogliermi e farmi sentir meglio. Ma avevi frequentato il forno fin da piccolo... «Quand'era il tempo del pan co' santi, la sera mi piaceva tanto andare a schiacciare le noci con lo schiaccianoci, per me era una cosa magica e poi il babbo mi portava sempre a fare i lieviti, che mi piaceva mangiare proprio a morsi. Per fare la massa di pasta per il pane aveva una macchina a elica che girava lentissima e io rimanevo come incantato a guardarla, poi lo infornava con la pala nel forno a legna alimentato con le fascine e, dopo tanto sudore, finalmente lo sfornava. Mio babbo Giorgio,

che è stato il mio maestro di vita e di lavoro, è andato avanti a sfornare per cinquant'anni fino a fine anni Novanta». Perché questa scelta, quando eri ancora un ragazzo? «Il pane. È colpa del pane, che qui da sempre si spiana a mano e si inforna con la stecca di legno. Ti fa capire il valore del lavoro. Volevo sapere come nasce questo alimento così importante che tutto il resto si chiama companatico. Si prepara di notte, mentre tutti dormono e cresce, cresce durante la lievitazione poi finisce in forno e si fa sentire prima di uscire. Chi transita vicino a un panificio all'alba se ne accorge dall'odore che si diffonde per le vie. Ecco, quell'odore di pane fresco, appena sfornato, annuncia che la vita di una nuova

giornata sta per avere inizio. Bello, no? Quando vedevo mio padre e mio zio andare a lavoro che era ancora buio, tutto questo mi affascinava e volevo far parte di quel mondo. E dopo tanti anni, non cambierei la scelta di allora». Tu sei stato al banco dal 1980 fino a fine anni Novanta... «Da allora ho preso le redini della produzione e l'ho impostata pian piano secondo la mia visione, sempre tenendo in gran considerazione gli insegnamenti paterni in ordine alla lievitazione e alla conoscenza delle farine perché ogni tipo di farina nella lievitazione ha una propria parabola ascendente e poi discendente. Per fare i dolci senesi non bisogna guardare avanti, ma indietro, cioè la storia, così ho attinto dalle vecchie ricette, metten-



doci però poi del mio, secondo le mie personali teorie, nel segno dalla manualità, andando sempre un po' controcorrente". Infatti entrare nella sua bottega in via dei Pellegrini vuol dire riavvolgere la memoria dei sapori, risvegliando i sensi e scoprendo una passione autentica, fatta di ricerca e lavoro. E Lorenzo lavora ancora addirittura con una macchina impastatrice del 1952, dal movimento lento, in modo da non bruciare l'impasto, una Tuffanti colata completamente in ghisa, la stessa che funziona da quando il forno fu aperto, prima *col su' zio*, poi *col su' babbo* e ora con lui. Per Lorenzo la macchina è come se fosse la foto del babbo. "Il mio lavoro si basa sulla grande passione per la tradizione e sulla voglia di tute-

lare certi dolci tipici senesi che stanno purtroppo sparando dalle nostre abitudini – racconta Lorenzo – il tutto condito da una lavorazione esclusivamente artigianale fatta a mano e dall'impiego di materie prime accuratamente selezionate da piccoli fornitori, aspetto fondamentale per dar vita a prodotti per i quali cerco, ogni volta, di raggiungere la perfezione. Io sforno ogni giorno i dolci tipici di Siena e per me vedere il sorriso di un cliente che li acquista, sapendo il lavoro che c'è alle spalle, ha un sapore speciale". Un sentimento che Lorenzo trasmette in maniera sorprendente, tanto che quasi si commuove al pensiero dell'apprezzamento unanime che la comunità senese riserva al suo amore per questo lavoro. Ma c'è di

più: i suoi dolci tipici senesi sono famosi addirittura anche fuori regione e pure all'estero! Lui nel lavoro si sente realizzato, è il suo mondo e negli anni è stato intervistato da prestigiosi giornali, come il New York Times. Ma quali sono i più difficili, i dolci lievitati o gli altri? "Tutti hanno una loro chiave di lettura e comportano delle difficoltà, determinate dall'accostamento degli ingredienti e dai tempi di preparazione. Occorre attenzione e, quando non si usano conservanti, la lavorazione e la saggezza delle vecchie ricette sono di grande aiuto. Proporzioni e misure valgono nella produzione artigianale, come in quella industriale. La differenza sta nelle quantità di prodotto, nella finitura e nella ricercatezza delle materie

prime, nonché nella freschezza del risultato, da consumare in breve tempo. Gli ingredienti contribuiscono al gusto. Devono essere buoni, genuini, freschi. Pare scontato, ma non lo è. Viviamo l'epoca delle merendine a lunga scadenza. Gli aromi naturali soccombono di fronte al gusto accattivante degli aromi chimici, studiato al computer per massificarne il consumo. La globalizzazione appiattisce anche il gusto: ciò che esce dagli schemi è considerato 'non buono' solo perché non si hanno più gli strumenti di memoria del palato per saper distinguere e confrontare". Ma si può "vincere" contro le merendine? "È una scelta non solo di portafoglio, ma di comodità ovvero di risparmio di tempo. Le merendine si scartano e si mangiano, magari dopo averle conservate per mesi in dispensa. Il prodotto del fornaio è fresco e va consumato fresco. Industria da una parte e artigianato dall'altro. Come avviene per l'industria, anche gli artigiani imprimono la loro firma ai loro dolci. È l'identità dell'uomo che ogni notte pesa, misura, impasta, inforna. Il tempo è uno dei suoi ingredienti. Le farine artigianali non sono preparate e i lieviti madre sono spesso fatti in casa e tramandati a volte per generazioni. Il buon pane toscano ha bisogno di pochi ingredienti, come lievito, farina, acqua e un uomo che impasti il tutto con estro intelligente e metta in forno". La farina appunto, che pro-



viene da un molino a conduzione familiare, il Parri, che si trova a Sinalunga in località Rigomagno e non usa additivi. Lorenzo è fiero degli ingredienti che usa e i suoi fornitori sanno che è disposto a sacrificare il guadagno per materie di prima scelta. Tutti i prodotti provengono dalle vicinanze di Siena, tranne le noci e l'uvetta, importate principalmente dalla Turchia. Ma andiamo ora a scoprirli, questi tanto decantati dolci senesi, anticamente prodotti preziosi e costosi non proprio alla portata del popolo, ma piuttosto destinati a facoltosi cittadini e alle corti di tutta Europa... Partiamo da uno dei dolci più antichi di Siena, che dimostra come i cavalli non sono famosi solo per il Palio, ma anche per

dei biscotti... Il primo segno tangibile della comparsa dei cavallucci è presente in alcune carte dei primi anni del XVI secolo, seppur sotto un altro nome. Nel 1515, per l'esattezza, in occasione della festività del Concistoro di Siena, per la prima volta vennero distribuiti alla popolazione dei biscotti, i "berriguocoli", che, stando alle descrizioni, erano del tutto simili proprio ai cavallucci, così abbiamo uno specifico riferimento temporale che permette di fissare un'origine alla tradizione. Ma ecco che la loro storia si intreccia poi profondamente con la tradizione equestre della città, infatti il nome di cavallucci deriva dal fatto che i "cavallai", cioè gli addetti al cambio dei cavalli alle stazioni di posta dei viaggiatori lungo la Via Francigena, ne facevano grande uso, infatti ve-

nivano offerti soprattutto nelle osterie di campagna, dove si fermavano diligenze e barrocci e venivano consumati dai conducenti di cavalli e dai passanti. Infatti le cronache riportano che gli uomini addetti al cambio dei cavalli li consumavano come pasto giornaliero inzuppati nel vino e che corrieri o viaggiatori li degustavano come rinfresco corroborante. Adirittura, secondo alcuni, la dose era un biscotto per il corriere e uno per il cavallo, che ne andava particolarmente ghiotto. Siena, infatti, durante il Medioevo era un'importante stazione di posta, dove le carovane provenienti da est potevano sostare per rifocillarsi. E il fatto che si siano diffusi in punti di transito e commercio ha permesso poi a questi tipici dolci della tradizione di esser contaminati negli anni con tutta una

serie di sapori, come ad esempio le spezie orientali. Sgraziati nell'aspetto, ma stupefacenti nel sapore, i cavallucci, dove anticamente veniva impressa l'impronta del ferro di cavallo, erano biscotti rustici e grossolani di consistenza medio-dura preparati per esser conservati a lungo, composti da un impasto molto consistente aromatizzato con spezie e arricchito di noci. E quando il cavalluccio si induriva, veniva messo vicino al focolare o sopra la piastra della stufa economica per dargli una riscaldata, che lo avrebbe ammorbidito. Gli ingredienti tipici sono miele, farina, cannella, anice, noce moscata e canditi raffinati. La caratteristica forma irregolare è dovuta, per l'appunto, alla produzione manuale rimasta immutata nei secoli. Ancor oggi i cavallucci vengo-

*La bottega nel 1952*



*Sopra babbo Giorgio e zio Silvio mentre ricevono la pergamena per i trent'anni di professione dalla Camera di Commercio di Siena nel 1984; sotto Andrea Rossi (a sinistra), figlio di Silvio e cugino di Lorenzo, con i fornai e le commesse nel 1987*



no serviti con vini liquorosi, nei quali vengono solitamente inzuppati. Passiamo ora ai ricciarelli, biscotti che si sciolgono in bocca a base di mandorle, zucchero, albume d'uovo e scorza d'arancia, che sarebbero la versione senese dei dolci a base di marzapane importati dal mondo arabo. Alcune fonti sostengono che l'e-

timologia della parola derivi dal termine arabo *mauthban*, caratteristico contenitore dei panetti di marzapane. Sono fatti con una pasta di tipo marzapane a grana grossa, molto lavorata e arricchita da un impasto di canditi e vaniglia. La pasta così ottenuta viene cotta in forno per poi prendere la forma di piccole

losanghe, leggermente arricciata all'estremità. Hanno la forma del chicco di riso, la superficie rugosa e screpolata viene rivestita di zucchero a velo e poggiano su una foglia di ostia. Secondo una leggenda furono introdotti nel Medioevo dal cavaliere Ricciardetto della Gherardesca, di ritorno nei suoi possedimenti dalle

crociate nel Trecento. Una storia raccontata dal noveliere e commediografo senese Parigè in una delle sue novelle narra che fu lui a chiamarli ricciarelli poiché gli ricordavano le scarpe con la tipica punta arricciata – le babucce dei sultani arabi – usate in Medio Oriente, oltre ad avere una forte assonanza col suo nome. Nati nel XIV secolo nelle corti toscane, testimonianze storiche si hanno a partire dal XV secolo, quando furono presenti nelle tavole delle più ricche famiglie senesi e al banchetto nuziale di Caterina Sforza, chiamati “marzapanetti alla senese”, di forma quadrata. Il termine ricciarelli compare per la prima volta in forma scritta nell'elenco dei dolci toscani pubblicato nel “Dittirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero”, stampato a Livorno nel 1814. Qui troviamo la citazione “della lupa i Ricciarelli”, dove il riferimento all'origine senese è dimostrata dalla menzione del simbolo della città, la lupa per l'appunto. La prima ricetta è quella di Pellegrino Artusi nel celebre manuale “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene” del 1891, la numero 629. Per l'appunto gli ingredienti indicati dal gastronomo di Forlimpopoli sono quelli che vengono usati ancor oggi: “Zucchero bianco fine, mandorle dolci e amare, chiare d'uovo,



odore di buccia d'arancio". I ricciarelli di Siena sono stati il primo dolce a ottenere il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) riconosciuto dall'Unione Europea il 19 marzo 2010 dopo un percorso lungo quasi 8 anni e come primo dolce da forno. La loro produzione è regolamentata da un disciplinare che, con la denominazione Ricciarelli di Siena, "indica il prodotto dolciario ottenuto dalla lavorazione di un impasto a base di mandorle, zuccheri, albume d'uova, successivamente cotto in forno". La lavorazione e il confezionamento possono avvenire

*Lorenzo Rossi e una riproduzione di Pandolfo Petrucci*

soltanto nel territorio amministrativo della provincia di Siena, così da rappresentare ancor di più il loro profondo legame con la tipicità e la storia senese. Inizialmente la preparazione di questi dolci avveniva nei conventi o nelle botteghe degli speziali, le farmacie di un tempo, poiché erano gli unici luoghi che potevano reperire spezie e aromi indispensabili che servivano per aromatizzare e conservare i cibi. Ancora oggi, in segno tangibile di quest'antica tradizione, nei pressi di piazza del Campo è possibile ammirare la Farmacia del Campo, della quale si hanno notizie già dalla fine del XVIII secolo. Qui si conservano non solo gli arredi an-



tichi notificati dalla Soprintendenza, ma anche soffitti e pareti di vetro dipinte a olio con scritte in oro, che menzionano ed esaltano i prodotti in vendita nella farmacia. Così tra "Specialità della casa", "Droghe e medicinali" spuntano anche i dolci tipici come "Ricciarelli e torrone" e "Cupate e cavallucci", che venivano prodotti con maestria all'interno di queste spezierie. Ma, disciplinare a parte, a Siena si discute forte nelle case e nelle piazze, dividendosi in fazioni quando si tratta di dare la corona d'alloro al ricciarellino migliore: bassi, larghi, tozzi, con mandorle in un modo o in un altro, ecco la sfida di concepire il ricciarellino. In ciascun laboratorio artigianale senese di pasticceria c'è una personalizzazione caratterizzante il modo di fare i ricciarelli, che li rende riconoscibili fra gli altri, così la versione di Lorenzo, dalla forma ovale e schiacciata, ha la variante più intrigante, una mandorla (d'Avola in Sicilia) intera al centro in una pasta morbida di graniglia che riempie il palato e lo stuzzica a mangiarne un altro con in più lo sguardo scintillante di Tina,

la commessa che, insieme alla colleghe Fiorella e Sabrina li incarta, dicendo: "So' stati appena sfornati!". Con Lorenzo che gli fa da controcanto "Un ricciarellino in cambio di un sorriso! Ho iniziato giovanissimo e arrivare alla mia personale interpretazione dei ricciarelli è stato frutto di tantissime prove. Per dei buoni ricciarelli occorrono ottime mandorle, lavorazione attenta e, cosa assai importante, efficace manualità. A me piace dare un tocco personale per esaltare ulteriormente la fragranza finale tramite alcuni piccoli accorgimenti, a partire dalla pasta di mandorle, per la quale utilizzo prevalentemente mandorle siciliane di Avola, tritandole molto finemente, ma aggiungendo anche al cuore una mandorla intera, che è proprio la mia firma per esaltare la presenza della materia prima. E se la miscela degli ingredienti è davvero perfetta, prima di infornare i ricciarelli non serve schiacciarli con la spatola per dargli la forma desiderata: sarà la cottura in forno a 180° per 26-27 minuti a farli prendere quella più naturale. Il ricciarellino ar-





tigianale, i miei sono tutti, ma proprio tutti fatti a mano, si presenta esternamente molto screpolato, ma all'interno delle rughe l'impasto non deve essere bianco, cosa che denoterebbe un eccesso di zucchero. Altezza e pezzatura non devono essere omogenee perché fatti a mano. Credetemi che il ricciarellino è davvero difficile, ma se è ben fatto è sublime, è l'esaltazione della mandorla!". Ecco ora il pan co' santi, un dolce autunnale che Giovanni Righi Parenti, studioso della gastronomia senese, lo voleva erede diretto, ma più ricco, del pane di Radicofani, e lo definiva il giusto accompagnamento per assaggiare i vini novelli,

che vengono svinati proprio i primi di novembre e far lievitare le contrattazioni. Tuttavia oggi è più facile che venga consumato insieme a un bicchierino di vinsanto o vino passito. Il pan co' santi, pancosanti o pan dei santi, è la versione senese dei dolci tipici della festa di Ognissanti, istituita da Papa Gregorio IV nell'840 d.C per celebrare il ricordo di tutti i cari venuti a mancare, in nome di un'antica consuetudine, solitamente a base di frutta secca. Nato nelle campagne senesi, ha la forma di una classica pagnotta con la crosta croccante e lucida di tuorlo d'uovo, mentre l'interno deve essere morbido, profumato, speziato e peposo al punto

giusto. Il segreto per una buona riuscita è l'equilibrio dei vari componenti e l'abbondanza dei santi, cioè le noci e l'uvetta, che più ce n'è, meglio è! Si tratta di una ricetta d'origini povere e contadine, ma piuttosto laboriosa per le lunghe lievitazioni. In molti amano acquistarlo e mangiarlo appena sfornato, ma è il giorno dopo che dà il meglio di sé, quando tutti gli aromi si sono ben riposati. Si tratta di una ricetta probabilmente già esistente a inizio Ottocento, ma in una versione non zuccherata. Infatti non era stato pensato come un dolce, ma piuttosto come un pane con all'interno il companatico, considerato come una pietanza completa. Si pensa che sia nato in occasione della festa dei Santi, in cui veniva praticato il digiuno e questo era un cibo particolarmente energetico per poi compensare l'astinenza. Si dovranno aspettare gli anni Sessanta del Novecento per avere il Pan co' Santi così come lo conosciamo oggi, quando, con l'aggiunta dello zucchero, diventa un prodotto da forno e poi anche di pasticceria. In realtà, anche se sembra un dessert, il pan co' santi ha un ridotto contenuto di zucchero. A renderlo unico e a distinguere quelli realizzati in modo attento e più artigianale, oltre alla qualità delle materie prime, è l'abbondanza della farcitura. Agli ingredienti di base del pane (farina, acqua, lievito) si aggiungono uvette e noci, che devono essere di gran qualità e in gran quantità, fattore importante anche per la simbologia legata alla stagiona-

*La regina Margherita e il palco reale per il Palio dell'agosto 1979*

lità del culto dei morti e dei santi, zucchero (poco) e tre ingredienti imprescindibili: strutto, olio extravergine d'oliva delle nostre colline e pepe. È ricco, calorico come deve essere un dolce novembrino, difficile per il necessario equilibrio che deve legare i vari ingredienti: sarà proprio il bilanciamento perfetto degli ingredienti a decretare la riuscita di questo dolce. Lorenzo ha mantenuto la ricetta classica dello zio Silvio degli anni Cinquanta per renderlo più digeribile, ma anche per fare in modo che duri più giorni sulla tavola di chi lo consuma. Lorenzo lo produce tutto l'anno, data l'incessante richiesta. Nel periodo normale produce circa 120 pezzi al giorno, ma con l'avvicinamento dei "Santi" ne farà il doppio o più. Per il pan co' santi, dolce non troppo dolce della tradizione gastronomica senese, compatto e speziato, Lorenzo segue la ricetta classica con 24 ore di lievitazione, impastandolo ancora nella vecchia impastatrice del 1952. Dopo la preparazione dell'impasto, la fase successiva alla spianatura è quella del taglio, che effettua con una spatola di legno donatagli dal falegname Alvaro: da piccolo andava a trovarlo e questa spatola ne è il ricordo. Alvaro, quando Lorenzo aveva 15-16 anni, gli disse: "Ti ho regalato questa spatola di legno perché, quando farai il pan co' santi, avrà un taglio più caldo di quello freddo che gli dà la spatola di ferro". Poi Lorenzo fa finire



l'attenta lievitazione con lieviti madre ricercati e si va in forno per la cottura. Oltre che di formule misteriose, un pan co' santi che si rispetti è fatto di tempo. Il tempo della produzione, il tempo della lievitazione

dell'impasto, il tempo della quotidiana alzataccia mattutina, obbligatoria per un fornaio. Una routine che continua a entusiasmare Lorenzo, unanimemente riconosciuto come il re del pan co' santi a Siena, al cui nome è legato da un binomio e al quale è maggiormente legato. Chiudiamo

col panpepato e il panforte, due tipici dolci senesi, uno figlio dell'altro, che hanno come antenato una focaccia alla frutta molto popolare nel Medioevo. Veniva fatta con farina, miele e fresca frutta di stagione, che veniva spezzettata e impastata cogli altri ingredienti. Pare che il panpepato derivi dai

pani speziati a base di miele riportati dall'Oriente dal senese Niccolò de' Salimbeni nel XII secolo, detto il Muscia, principale animatore della "Brigata Spenderreccia", compagnia di giovani ricchi e scialacquatori, che fiorì a Siena nella seconda metà del Duecento e molto sensibile ai piaceri



della tavola, citato addirittura da Dante nella Divina Commedia. Le prime tracce scritte si hanno da una cronaca del 7 febbraio 1205, nella quale si riporta che le monache del monastero di Sant'Ambrogio di Montecellesi, fondato nell'anno 1063 nei pressi di Fontebecci, ricevevano co-

me censo dai coloni "panes piperatos et melatos", cioè pani elaborati con pepe e miele. Alla versione senese del panpepato è anche legata una leggenda, infatti si dice che i senesi avrebbero vinto la battaglia di Montaperti del 1260, battendo i fiorentini proprio grazie al panpepato e all'energia che avrebbe dato loro: si narra che, mentre i fiorentini, stanchi per il lungo viaggio, si sarebbero rifocillati con magri viveri, scarsi di calorie, l'esercito senese sarebbe stato dotato di una gran quantità di panpepato, in formato rotondeggiante per esser meglio trasportato nelle sacche. Successivamente del panpepato si ritrova qualche accenno nel 1280 nello Statuto della Corporazione dei Fornai e Panettieri di Siena, mentre nel 1370 figura come prodotto da esportazione, consumato anche a Venezia durante le festività di Natale. Il lemma "pepe" era utilizzato per designare le spezie in generale, così dire panpepato può anche voler dire pan speziato. Alle spezie nel Medioevo – a Siena sarebbero giunte anche attraverso la Via Francigena, via di collegamento dei pellegrini tra Oriente e Occidente, ma anche via di scambi commerciali - notoriamente costose e pregiate, oltre a esser considerate simbolo di ricchezza e ottimi aromatizzanti, gli venivano attribuite anche proprietà curative. Non stupisce quindi che i panpepati venissero preparati nei conventi e nelle spezierie (come altre preparazioni definite di credenza), luoghi ove si praticavano principi di me-

dicina e che, per questo motivo, la ricetta fosse pressoché inesistente nei primi ricettari, stilati da cuochi che acquistavano direttamente le pietanze per il servizio di credenza. La sua fama cresce poi a partire dal Cinquecento, quando comincia ad apparire sulle tavole delle famiglie più ricche come dono natalizio, confezionato in scatole pregiatissime e decorate dette tefanie. "Per me preparare il panpepato, il 'panis piperis nigrus', che è un dolce di città nato nelle farmacie storiche di Siena, è un rito antico e faccio proprio il mio – commenta Lorenzo – anche se seguo il disciplinare, per esempio uso il miele, ci metto i fichi secchi come un tempo e ho cercato con le spezie di dargli una rotondità di gusto, così ho creato due speziature, una interna completamente diversa dalla copertura che faccio esternamente prima della cottura, come se le spezie fossero l'ultima carezza prima del forno, anche se nel panpepato comunque ci deve essere il pepe e deve quindi avere un certo carattere. E poi bisogna cuocerlo senza fretta, aspettando che le diverse componenti si riconoscano per sposarsi lentamente in un dolce abbraccio. Qui in città si diceva che uno speciale doveva aggiungere quattro 'dosi', cioè quattro ingredienti al panforte: onestà, laboriosità, temperanza e amore per le cose buone. Ed è quello che cerco di fare anch'io". Dalle antiche ricette trovate negli archivi si legge poi che, durante il Seicento, diversi speciali effettuarono esperimenti sul

tradizionale dolce medioevale, ricavandone una versione più delicata, senza pepe, ma sempre comunque dal carattere deciso e sapore speziato, da qui il nome panforte. Nel XVII secolo abbiamo tutti i documenti che confermano l'esistenza dei due distinti prodotti, il panforte e il panpepato e per entrambi le attestazioni del fatto che si producessero in particolar modo a Siena e che "quelli senesi siano li migliori". E, a partire dal 1772, le botteghe degli speciali di Siena – unici in grado di reperire le rare materie prime – ottengono l'esclusività della produzione di questo dolce, in forza di un'ordinanza che ne proibiva la produzione fuori dalla cinta muraria. Addirittura il famoso poeta Ugo Foscolo, in una lettera del 1813, ricorda di aver ricevuto in omaggio dalla "Donna gentile Quirina Magiotti Mocenni [...] panforti e parecchi fiaschetti (di Moscadello) di Montalcino". Dai primi anni dell'Ottocento nascono a Siena le prime fabbriche di panforte e pian piano questa produzione abbandona definitivamente le spezierie. Inizia così un percorso di adattamento a gusti sempre più esigenti e il panforte perde parte di quell'aggressività che lo caratterizzava. Per esempio nel 1829 Giovanni Parenti fonda una fabbrica di panforti nella sua farmacia di Piazza del Campo, mentre il figlio Galgano introduce l'uso di far decorare la glassa sopra al popolare dolce con vedute e monumenti di Sie-

na. Così dalla fine dell'Ottocento furono i principali pittori e decoratori della locale Accademia di Belle Arti a realizzare le decorazioni per i panforti, ora dipinte sulle scatole che li contenevano per la commercializzazione. L'usanza divenne così diffusa e popolare da far parlare di uno "stile panforte" per dipinti e immagini di gusto neomedievale, realizzate non solo nelle scatole del panforte. E in piazza del Campo, al numero civico 26, esiste tuttora l'antica farmacia, al cui interno sono conservati gli arredi d'epoca e sui vetri delle scanse per le medicine campeggiano ancora i ritratti di Giovanni e Galgano Parenti, nonché la scritta Fabbrica di Panforte. Ma fu nel 1879 che si registrò una vera rivoluzione nel concetto di panforte, il tutto legato alla visita alla città di Siena di Umberto I di Savoia, secondo re d'Italia e della consorte, la regina Margherita, in occasione del Palio del 16 agosto. Per il real palato fu creato un panforte più femminile, dolce e soprattutto meno piccante perché il pepe fu sostituito con la vaniglia, ai canditi tradizionali furono aggiunti quelli di zucca e cedro, anche per la miscela di spezie ne fu scelta una molto più delicata, ultima novità una spolveratura di zucchero a velo. Come a Napoli avevano dedicato alla regina d'Italia la "pizza Margherita", a Siena era nato, sempre in suo onore, il raffinato "panforte Margherita", che Lorenzo chiama "panis forgis albus". Il gentile dono piacque così tanto

alla regina, che il suo cavaliere d'onore inviò una sentita lettera di ringraziamento a Galgano, ancor oggi gelosamente custodita dai suoi discendenti. E sempre nel 1879 il farmacista senese Galgano Parenti, titolare di una delle principali case produttrici di panforte della città, si unì poi a un'altra famiglia senese, i Sapori, per sviluppare insieme i dolci senesi nel mondo. Così il famoso libro di cucina di Artusi "La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene" del 1891 raccomanda il consumo del panforte per il pranzo di Natale. E fino agli anni Settanta del Novecento sono stati attivi a Siena molte piccole fabbriche e molti forni artigianali, che producevano panforte, finché l'industria non ha preso il sopravvento, seppur bisogna riconoscerne il ruolo fondamentale nel far conoscere il panforte nel mondo. Mentre alcuni tipi di dolci si stanno perdendo... "Sono i dolci della campagna, i dolci della vecchia madia, dove c'era il cumulo della farina e il lievito madre, che poi venivano cotti nel forno a legna, di cui ogni podere era dotato, dove dapprima, quando le temperature erano altissime, veniva fatto il pane poi, quando scendevano, era il turno degli arrostiti e in ultimo dei dolci. Parlo per esempio dei ciambelloni, delle pinolate, delle torte di mele, delle mantovane, dei corolli quaresimali e della schiacciata di Pasqua, periodi in cui le galline iniziavano a rifare le uova e allora si facevano proprio questi dolci, ricchi appunto di uova, per consumarle. Anche nel nostro podere c'era un

bel forno a legna e ho un bel ricordo di quando io e mia sorella Laura passammo la prima comunione e vennero tutte le massaie del circondario per preparare i dolci in forno". Lorenzo, però non si finisce mai di migliorare, giusto? "La mia mentalità è quella di non stancarsi mai di migliorarsi, infatti anche adesso cerco sempre di apportare qualche correttivo, qui non si lavora con la chimica ma con la manualità con l'obiettivo di mantenere il prodotto fragrante più a lungo possibile. Io passo dentro al mio forno ancora un minimo di 14 ore al giorno, arrivo alle 5 di mattina e torno a casa verso le 11 la sera, mentre i miei fornai arrivano alle 21 per iniziare la lavorazione artigianale del pane, coi quali ho instaurato un rapporto d'amicizia prima e di lavoro poi, in segno di rispetto reciproco. E sono cosciente di aver sacrificato la famiglia, a partire da mia moglie Maria Assunta e mio figlio Matteo di 27 anni, col quale spero in futuro di poter recuperare il tempo perduto insieme". Il tuo mantra è che prima viene la città poi il forno e infine te... "Intendo che devi rispettare la tua città e volergli bene, ricordando tutti i nostri antenati, che nei secoli ci hanno tramandato tutta questa grande bellezza, noi dobbiamo solo proteggerla e mantenerla. La città andrebbe mandata avanti col cuore e non guardando alle proprie tasche. E che l'azienda viene prima di te, così i soldi che entrano prima sono per gli stipendi dei miei nove dipendenti poi per pagare tutti i fornitori e il

rimanente per me e la mia famiglia: se vuoi rispetto, devi prima rispettare". E finché rimarrai al timone del Magnifico, tutto sarà artigianale e fatto con le mani... "L'importante non è fare quantità, ma qualità e questo ambiente storico lo impone proprio. Non si può mai improvvisare e capita talvolta che abbia solo poche tipologie di prodotti, ma devono essere fatti a regola d'arte. Bisogna credere sempre fino in fondo in quello che si fa, per me il negozio è la vetrina sulla città e sul mondo. Col tempo ho capito che si può essere grandi anche se si è piccoli. Sinceramente ho una richiesta di dolci senesi tutto l'anno, c'è un interesse enorme e mi dispiace che spesso non riesco ad accontentare tutti. Io la sera quando torno a casa all'Acqua Calda col motorino sono molto stanco, ma felice e con la coscienza leggera di aver fatto tutto quello che era nelle mie possibilità. Purtroppo quello del fornaio è un mestiere a cui non si affaccia più nessuno perché da giovane devi sacrificare le amicizie e poi la famiglia. Qualche tempo fa ha fatto creare dall'artista senese Laura Brocchi un'insegna all'antica in stile primi Novecento in ferro con scritto 'Forno Il Magnifico', che ho posto nell'atrio del Palazzo del Magnifico, che resterà accesa finché io sarò qui. E quando io tirerò qui il sipario, spero che vi sarà qualcuno che continuerà a tenerla accesa".



CON L'INSTALLAZIONE  
"BEYOND THE FRAME"  
DEGLI ARTISTI ROB E NICK CARTER  
DURANTE LA BIENNALE DI VENEZIA,

andrea cappelli

# l'Hotel Metropole

È PROTAGONISTA  
DELLA SCENA CULTURALE  
DELLA CITTÀ LAGUNARE

In occasione della sessantesima edizione della Biennale di Venezia, l'Hotel Metropole è lieto di presentare una speciale installazione degli artisti Rob e Nick Carter, intitolata "Beyond the Frame", parte di una serie di mostre d'arte contemporanea organizzate dall'hotel in collaborazione con la Fondazione Gervasuti Venezia-Londra e curate da James Putnam. Fondata nel 1893 come società di cultura, la Biennale di Venezia aveva il primigenio scopo di promuovere l'arte contemporanea e le nuove tendenze artistiche. L'istituzione organizzò nel 1895 la prima esposizione biennale al mondo col fine di stimolare l'attività artistica e il mercato dell'arte nella città di Venezia.



*Gloria Beggato*

Nel corso del Novecento l'ente arricchì la propria offerta culturale organizzando mostre d'architettura, di cinema e festival di musica, di teatro e danza. La Biennale, considerata attualmente la più importante fondazione culturale nel suo genere in Italia e fra le più rilevanti al mondo, ha oggi il compito primario di promuovere le avanguardie e le nuove tendenze delle discipline artistiche di cui sopra, ma in particolare in modo quelle nell'ambito dell'arte contemporanea, invitando tutti quanti al dialogo e al confronto tra le pluralità di voci e punti di vista. L'Esposizione Internazionale d'Arte di Venezia, più nota semplicemente Biennale di Venezia, è così la rassegna internazionale d'arte più antica, nonché una delle più prestigiose al mondo, organizzata, appunto ogni 2 anni, nella città di Venezia. La signora Gloria Beggiato, estrosa patron dell'Hotel Metropole, con un'autentica vocazione per l'intrattenimento e il palcoscenico, attraverso l'installazione "Beyond the Frame" di Rob e Nick Carter, coppia di artisti, marito e moglie, che collaborano da oltre vent'anni in Inghilterra, vuole partecipare con entusiasmo allo stimolante clima culturale della Biennale di Venezia. Figlia di mamma austriaca proveniente da una famiglia di artisti circensi e di padre veneziano nato in una famiglia di albergatori da oltre un secolo, Gloria Beggiato ha assorbito da un lato un'atmosfera giocosa, fatta di costumi e spettacoli e dall'altro un alto senso d'ospitalità e l'amore per il collezionismo e l'antiquariato. Così il 15 marzo si è tenuta l'intrigante inaugurazione con special opening cocktail e dj set nei suggestivi ambienti dell'iconico Hotel Metropole di Riva degli Schiavoni. Il lavoro degli artisti londinesi esplora le intersezioni tra il regno analogico e quello digitale, attraverso diverse forme artistiche come fotografia senza fotocamera, pittura, installazione, neon, scultura e tempo. Le opere di Rob e Nick Carter sono state esposte a livello internazionale nei principali musei







pubblici e sono presenti nelle collezioni del Mauritshuis de L'Aia, del Frans Hals Museum di Haarlem e del Victoria and Albert Museum di Londra. La mostra include opere della celebre serie "Transforming", film a rallentatore e in loop, sviluppati come interpretazioni di storiche nature morte olandesi del Se-  
colo d'Oro e dipinti Vanitas. Inoltre si potrà ammirare una straordinaria scultura in bronzo di un ratto, ispirata ai disegni a penna e inchiostro di Jacob de Gheyn II (1565-1629 circa), così come un tulipano in vetro nero appositamente commissionato, ispirato a un acquerello di Judith Leyster (1609-1660), realizzato nello Studio Berengo di Murano, rinomato per la sua collaborazione con i maggiori artisti contemporanei. L'esposizione rappresenta l'ultima e più recente dimostrazione del costante impegno dell'Hotel Metropole nella promozione e organizzazione di progetti nel campo dell'arte, della moda, dell'artigianato e del design, fungendo da piattaforma per la creatività e l'innovazione sia a livello locale che internazionale. L'ambiente dell'albergo è infatti al tempo intimo e domestico, sociale e pubblico, un luogo dove l'architettura, lo stile decorativo, l'accoglienza e l'arte s'intrecciano, creando nuove associazioni e significati. Questa particolare collaborazione trova le sue radici nella profonda passione per gli artisti contemporanei della proprietaria e direttrice dell'hotel, Gloria Beggiano, vera anima del Metropole, coi quali finisce inevitabilmente per stringere amicizie, oltre a vere e proprie collaborazioni. Da sempre infatti l'hotel ha dato spazio sia alle eccellenze dell'artigianato artistico locale attraverso le sue vetrine, che agli artisti contemporanei internazionali più importanti, organizzando eventi e mostre durante la Biennale. Il Metropole, icona del lusso, è l'unico hotel 5 stelle indipendente di Venezia, vantando una lunga storia di oltre cinquant'anni sotto la gestione della famiglia Beggiano, da sempre con la doppia vocazione di al-

---

*Beyond the Frame*



bergatori veneziani “docg” da ben 3 generazioni e collezionisti d’antiquariato. La dinamica e solare Gloria Beggiato, da vent’anni al timone di questo boutique hotel unico – non un semplice “direttore d’hotel”, ma piuttosto il suo “direttore artistico” – nel cuore del centro storico della città dei dogi, vi infonde la sua passione e creatività esplosive, così la sua gestione è conosciuta in tutto il mondo per un’ospitalità calda e travolgente, lontana dalle convenzioni, fatta di scenografie felliniane, artisti e musicisti, teatro e galleria di curiosità. Risalente al Cinquecento, l’Hotel Metropole ha ospitato in passato personaggi illustri e continua ancor oggi ad attrarre artisti e musicisti contemporanei, contribuendo in modo significativo alla vibrante scena culturale della città lagunare. Situato in una posizione straordinaria a pochi passi dai Giardini de La Biennale e da Piazza San Marco, posizione da cui domina la Laguna con uno sguardo sull’Isola di San Giorgio e l’altro sulla Venezia più tranquilla e riservata, il Metropole seduce per il sofisticato fascino veneziano, lontano dai cliché del lusso tradizionale, conosciuto per l’atmosfera intensa, teatrale e un pò

drammatica, caratterizzata da luci soffuse e lumi di candela, dal profumo al pepe nero che pervade ogni ambiente, dall’arredo antico e dai velluti veneziani mescolati a dettagli orientali, richiamo alla storia della Serenissima Repubblica. A renderlo unico camere e suites con una spettacolare vista direttamente 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. Un 5 stelle dove la cura del dettaglio e il servizio attento regalano emozioni in uno straordinario viaggio nel tempo, infatti le collezioni dell’hotel contano oltre duemila pezzi insoliti appartenenti a diverse epoche, raccolti con passione dai genitori Pierluigi ed Elisabeth Beggiato, che lo rendono un’affascinante “wunderkammer” da far scoprire ed esplorare agli ospiti. Le preziose antichità dell’hotel sono esposte come in un museo nelle camere e nelle suites, nonché negli spazi comuni: ogni angolo è impreziosito da porta biglietti da visita dell’Ottocento, trousse da sera della Belle Epoque, curiosi cavatappi, maestosi ventagli e

schiaccianoci, oltre ad una tra le più complete collezioni italiane di crocefissi. Gloria, al Metropole è come abitare 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 decenni ormai mi dedico con tutta me stessa a questa casa per custodirne la preziosa identità. Ne ho conservato la capacità d’emozionare, come un ponte sospeso tra realtà e immaginazione. Il nostro obiettivo e la nostra sfida 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 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: lumi di candela pervadono stanze dai mobili intarsiati,

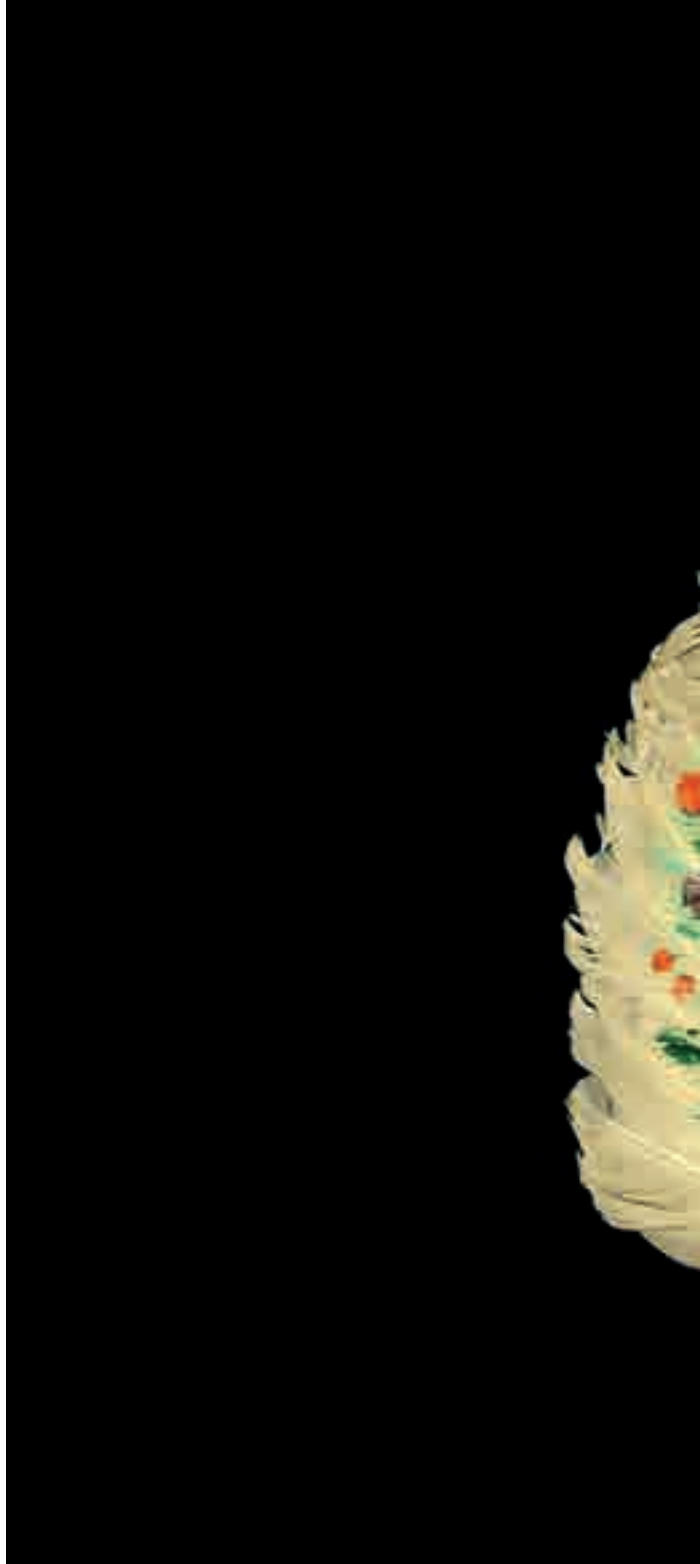
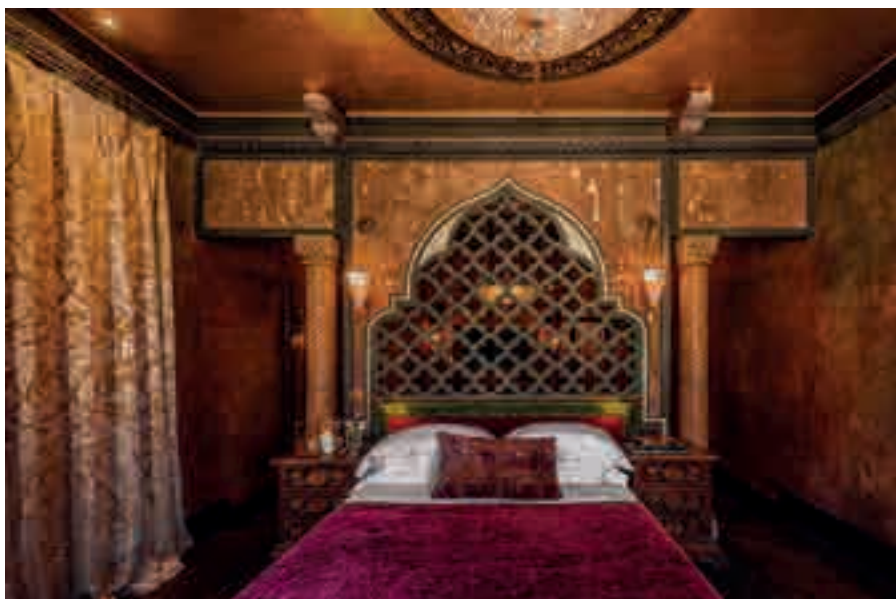


dettagli arabeggianti e soffitti specchiati dall'aspetto vissuto. Il Metropole, luogo d'ispirazione unica per gli artisti contemporanei, permette di fare un viaggio nel tempo nei luoghi che hanno fatto da sfondo a momenti di vita di alcuni dei più importanti artisti della storia e ha suscitato un grande 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, Marcel Proust e Thomas Mann, che proprio in una stanza dell'hotel scrisse uno dei suoi romanzi più celebri, "Morte a Venezia". E l'anima di Gloria Beggiato, che infonde nei servizi offerti un tocco personale, si riflette tutta anche nell'orchestrazione dei suoi memorabili eventi. Sfondo di molte serate, l'Orientalbar & Bistrot è il fiore all'occhiello del Metropole, dove oggi la proposta punta su alta qualità e servizio attento in stile bistrot. Un luogo appartato e un pò 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, che vede ai fuochi lo chef Alfonso Cicerale, la proprietà per-

segue l'obiettivo dell'eccellenza, ma rispondendo però anche alle esigenze di un consumatore sempre più consapevole e attento verso l'ambiente per un menu di carattere in cui si alternano prodotti locali e ingredienti orientali. La ricerca e la scelta continua delle migliori materie prime della laguna insieme alla panificazione in casa avvicina la filosofia del bistrot a quella dell'hotel: indipendenza, artigianalità, relazioni con piccoli fornitori, stagionalità, cura per l'estetica dei piatti e valorizzazione dell'autenticità veneziana si uniscono a nuovi valori legati alla sostenibilità, ponendo un occhio attento sulla riduzione degli sprechi e puntando sul "fatto in casa". All'Orientalbar & Bistrot troverete tante diverse interpretazioni di piatti veneziani classici che vi regaleranno un'esperienza culinaria tradizionale, ma rivisitata in modo affascinante ed esotico, come le Cape-sante scottate, infusione di ostriche al Martini Dry, vongole veraci e erbe di campo. Da non perdere le "Degustazioni piccoli assaggi Oriental e Veneziani", perfette per trasformare un aperitivo in una cena. Lo chef ama infatti giocare con sapori e suggestioni che arrivano da vicino e da lontano, opposti che si attraggono felicemente: un'impronta classica, mediterranea ma con una forte influenza della tradi-

zione della cucina veneziana. Chef Cicerale rivisita in chiave contemporanea le varie tecniche di cottura, affidandosi sempre a una meticolosa ricerca di genuini ingredienti locali di prima qualità nel rispetto delle stagioni e porta all'Orientalbar & Bistrot del Metropole una filosofia di cucina di gusto, tradizione e territorialità, esaltando il pesce della laguna, le spezie d'Oriente, le grandi verdure del territorio, la pasta, il pane e i dolci che vengono sfornati quotidianamente, in una fusione che sorprende il palato. "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 senza tempo prediletto da musicisti e artisti, l'Orientalbar & Bistrot accoglie l'ospite grazie al suo spiccato animo retrò e savoir faire da speake-

*L'opera di Joseph Kosuth*



asy col suo arredo distintivo e iconico: alle pareti specchi antichi e armature thailandesi dell'Ottocento si incastano 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 che danzano tra lampade Fortuny, 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 Vi-

valdi 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. E di quel periodo oggi è ancora possibile ammirare le colonne originali agli estremi del banco bar. Non solo, infatti nel contesto dell'Orientalbar & Bistrot dal 2017, quando venne organizzata la mostra "Collection. Nancy Fouts, Joseph Kosuth e Gavin Turk" durante la Biennale Arte, si trova anche un'installazione site specific dell'artista contemporaneo Joseph Kosuth, che entra in un ideale dialogo con la ricca collezione di oggetti, antiquariato e arazzi dell'hotel. Questo lavoro in neon, intitolato 'C.S.

#41', del 1987, appartiene a una serie di opere dell'artista dedicata a Sigmund Freud, ospite dell'hotel nel 1895. Un progetto permanente pensato appositamente per il contesto del bar come tributo a Freud, uno degli ospiti più illustri del Metropole. Kosuth ha fatto riferimento a Sigmund Freud sin dagli anni Ottanta, appropriandosi, decontestualizzando e rielaborando alcuni testi di Freud nelle sue numerose installazioni e opere site-specific. Questa commissione speciale è composta da una citazione proveniente dagli scritti di Freud, testi specificamente legati alla psicoanalisi, all'arte, alla filosofia e alla religione, e rappresentati in un neon bianco, che



corre lungo il perimetro della zona del bar. Il lavoro include un'autocancellazione della stessa scritta, letteralmente rilevando l'impossibilità di una lettura diretta e completa e quindi mostrando l'aspetto autoriflessivo e creativo dei contributi di Freud, una caratteristica che definisce sia lo psicoanalista che l'artista. Ma all'Orientalbar & Bistrot si ritrova il successo inalterato e il fascino del bartending del passato, 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 rivisi-

tazione personale, dove si utilizzano prodotti homemade e ricercatezze che permettono di rispettare la tradizione aggiungendovi un tocco particolare, fondamentale è promuovere la territorialità. Tutto ciò attraverso cocktails signature list, tra cui spicca l'iconico Metropoire, esperienza sensoriale preparata con Frangelico, liquore alle Pere Williams, Champagne, zolletta di zucchero e ciliegina, servito in una suggestiva coppa Champagne, l'Oriental Spritz, una sofisticata reinterpretazione dell'aperitivo veneziano, arricchita da un tocco orientale grazie all'uso di tè al karkadè, zenzero, spezie ed erbe aromatiche, il "SelectiVe" -

gante, che funziona bene come aperitivo anche in fase pre-lunch -, il "Campari Fresh", il "Venice Fizz", che vengono appunto preparati con gin artigianali che però includono 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.

---

Collezione Ventagli

# Argentario Golf & Wellness RESORT

**andrea cappelli**

GIOIELLO DI DESIGN IN MEZZO  
ALLA NATURA MEDITERRANEA  
DELLA MAREMMA



**Argentario Golf & Wellness Resort**  
è 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. Argentario Golf & Wellness Resort, uno dei brand più esclusivi dell'hotellerie in Italia, si trova al centro di una verdeggiante vallata in un incredibile paesaggio considerato tra i più scenografici d'Europa, un'area naturale protetta di 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 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 sulla 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 possono 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 nutrie, lepri, daini, volpi, istrice, scoiattoli, cinghiali e una gran varietà di specie d'uccelli. La struttura è costruita all'interno della colli-

na 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 suite 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





sort, 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, sul-

la 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-

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 il prossimo anno l'Argentario Golf Club ospiterà l'ottantaduesima edizione degli "Italian Open 2025", la più importante manifestazione internazionale organizzata dalla Federazione Italiana Golf, inserita nel calendario del DP World Tour, massimo circuito continentale maschile. 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 re-



*Il sommelier Nicola Alocci*

made in linea con le tradizioni artigianali e del design internazionale – di cui 5 disponibili per gli ospiti esterni, il piano di sviluppo ne prevede la costruzione di altre 10 circa. L'offerta di ristorazione prevede due 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: "Come il nostro olio extravergine d'oliva biologico – racconta Nicola Alocci, F&B manager e sommelier di grande esperienza – che proviene dagli oliveti coltivati proprio nella valle dove insiste il resort, uno spicchio di Argentario dove impera l'essenza della macchia mediterranea, protetto dal settecentesco Convento della Presentazione al Tempio, casa madre della

Congregazione dei Frati Passionisti, luogo di fede, culto, meditazione e vita eremitica sul Monte Telegrafo. Le nostre piante di olivo sono al centro di questo territorio dal grande genio loci. Il blend di questo olio di confine fra Toscana e Lazio è composto da 3 cultivar toscane – 35% Moraiolo, 35% Leccino, 20% Frantoio – e una laziale col 10% caninese: color giallo topazio con bagliori verdi,





ben consistente, al naso emergono nette fragranze di carciofo e cardo, all'assaggio è vivace con delicate sensazioni di amaro-piccante in perfetto bilanciamento. Di buona struttura, chiude con piacevoli toni di salicornia e mimosa. Si fa apprezzare al meglio su portate della cucina mediterranea". Ma andiamo ora a scoprire la filosofia che animerà la cucina in questo

2024: "Stiamo andando oltre il kilometro zero, ormai definirei la nostra una 'cucina di fattoria' – racconta lo chef Emiliano Lombardelli – perché una buona parte dei prodotti che lavoriamo vengono direttamente da coltivazioni all'interno della proprietà, che è certificata ecobio sostenibile al 100%. Sia la frutta dai 100 alberi che abbiamo piantato – pesche, albicocche, pere co-

scia, susine – da cui ricaviamo anche marmellate, che le verdure e le erbe aromatiche mediterranee (prezzemolo, salvia, timo, maggiorana) del nostro orto, oltre alle 3 varietà di grani antichi, coi quali facciamo la farina per i nostri panificati compresa la pasta fatta rigorosamente in casa, sono a servizio dei ristoranti. Ma anch'io sono di filiera corta – continua chef Lombardelli

– essendo originario di Porto Santo Stefano. Mia mamma Mina dice che la passione per la cucina e il buon cibo l'ho sempre avuta fin da piccolo, come una dote innata. Ho frequentato l'Istituto Alberghiero all'Isola d'Elba per iniziare la professione a fine anni Ottanta a Punta Ala poi successiva-

---

*Lo chef Emiliano Lombardelli*

mente mi sono spostato a Roma e Ortisei con qualche puntata anche all'estero. All'Argentario Golf & Wellness Resort sono ai fuochi dall'inaugurazione della struttura nel 2008 e vi sono rimasto fino al 2013 poi ho aperto un altro brand all'Argentario, sempre comunque rimando consulente della struttura e infine sono tornato in pianta stabile nel 2019. Dopo tanti decenni fra i fornelli, il mio approdo è una cucina autoctona, 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, senza scordare i golosi scampi e quando raramente si trova l'intrigante tonno. 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 prettamente in base alla stagione, ma i miei 'signature dish' rimangono sempre. Stiamo dando sempre più importanza alla parte vegetale del piatto poiché i nostri suoli, essen-

do molto sapidi, danno alle verdure un bel tocco di sapore in più, così per presentarle anche in maniera un po' insolita ai nostri ospiti facciamo gazpacho, centrifughe, estratti. Ma andremo anche a curare ancora di più i tocchi di dettaglio sull'accoglienza e la mise en place del ristorante fine dining Dama Dama, che sarà un viaggio del gusto nel territorio. 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 Well-being", del famoso biologo

nutrizionista Luca Naitana – ha seguito personalmente campioni come il "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. E da poco sono stati lanciati gli account Instagram per i due ristoranti, che vi invito a seguire:

<https://www.instagram.com/clubhouserestaurantargentario>,

<https://www.instagram.com/damadamarestaurant>

Completano l'offerta dei servizi alcuni negozi che danno la possibilità, volendo, di non uscire proprio dal resort, nonché l'Espa-





ce 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 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 calanetica 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 le 2 piscine esterne, una per gli adulti e una per i bambini con possibilità d'effettuare lezioni di nuoto coi bagnini, nonché 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 due 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. E per chi volesse fare una rilassante giornata di mare vi è un servizio navetta che parte ogni ora dal Resort e in un quarto d'ora arriva sulle bellissime spiagge di sabbia della Giannella all'intrigante 'Tramonto Beach Club', dotato anche di un buonissimo ristorante, dove ad aspettar-

vi ci 20 ombrelloni e gazebo dedicati con anche la fornitura di asciugamani da parte di Argentario Golf & Wellness Resort. Una natura rigogliosa e protetta – la sostenibilità riguarda anche la parte faunistica, avendo creato una serie di percorsi per permettere alle specie autoctone della zona di raggiungere l'acqua della laguna e tornare tranquillamente – 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.

# di Terme di Saturnia

OLIMPO DEL WELLNESS,  
PREMIATA AGLI ITALIAN GOLF AWARDS  
NELLA CATEGORIA BEST GOLF RESORT

andrea cappelli

**Terme di Saturnia Natural Destination, tra le strutture termali più prestigiose d'Italia e tempio di longevity naturale da più di 3000 anni per papi, re, generali, centurioni e contadini, che hanno beneficiato delle proprietà antiossidanti, anti infiammatorie e dermatologiche delle sue acque, è stata premiata come uno dei quattro migliori Golf Resort d'Italia agli Italian Golf Awards.**



Il premio è stato ritirato da Procolo Sabbatino, direttore Golf a Terme di Saturnia Natural Destination, martedì 12 Marzo presso il Golf Club Franciacorta ed è un ulteriore importante traguardo dieci anni dopo la prestigiosa certificazione ambientale GEO nel 2014, ottenuta grazie all'impegno ambientale che Terme di Saturnia

porta avanti nel gestire il percorso di golf. Il progetto Italian Golf Awards, ideato e pensato da Donato Ala Giordano (giornalista di golf da oltre 25 anni e direttore di [golfitaliano.it](http://golfitaliano.it)) e dal team di Golf Italiano col patrocinio di Federgolf e PGAI, celebra il successo di professionisti e appassionati che lavorano instancabilmente per la cre-

scita e lo sviluppo del golf in Italia. Il Campo da Golf di Terme di Saturnia, situato nel cuore del suggestivo territorio della Maremma toscana in 120 ettari di natura attorno a una sorgente millenaria fonte di salute, è una vera eccellenza per il Resort: progettato dal celebre architetto americano Ronald Fream del noto studio

californiano Golfplan, autore di molti tra i più prestigiosi campi del mondo, questo campo eco-friendly si estende su un totale di 6.316 metri su 70 ettari mossi, assecondano la naturale conformazione del territorio, con 18 buche ed è stato studiato e sviluppato in modo che le sue caratteristiche rispettino le norme

photo Victor Fiz





per la salvaguardia della natura e del territorio circostante. Il percorso è ideale per i giocatori di ogni livello, che potranno godere della bellezza del paesaggio e della struttura di Terme di Saturnia da ogni angolo del campo. Oltre al percorso da campionato geo-certified 18 buche, il Golf Resort comprende un ampio campo pratica con 43 postazioni, di cui 34 scoperte e 9 coperte con green target,

pitching green, putting green e bunker di pratica tenuti con cura e attenzione. Inoltre il clima mite della Maremma toscana rende il campo il luogo ideale per giocare tutto l'anno. Ma a rendere speciale e unica l'esperienza di giocare nel campo di Terme di Saturnia, la disponibilità di istruttori competenti e professionali che sanno guidare gli ospiti al perfetto swing; la possibilità di immergersi in acque termali dopo una sessione d'allenamento o dopo una partita; la professionalità di

sapienti terapisti che si prendono cura dei golfisti, consigliando loro i trattamenti più adeguati alle loro necessità. E sono proprio queste attenzioni a rendere il Golf di Terme di Saturnia Natural Destination così speciale, coniugando l'agonismo dello sport con l'importanza della cura e del benessere dell'atleta. Così questo ambito premio rappresenta un ulteriore tassello nel mosaico d'eccellenza che è Terme di Saturnia, oggi icona mondiale dell'ospitalità e del benessere, vota-

ta nel 2023 per il secondo anno consecutivo tra i 5 top SPA Resort al mondo da Travel + Leisure. Ma andiamo a conoscere approfonditamente questo suggestivo resort immerso nella Maremma, selvaggia terra di frontiera, antica terra di butteri e briganti, che offre panorami incontaminati e idilliaci di mare, pianura, montagna, dune sabbiose, paludi e selve, popolati da gente di mare, contadini e pastori, minatori e boscaioli. Ogni angolo di questa terra conserva i suoi lineamenti origi-





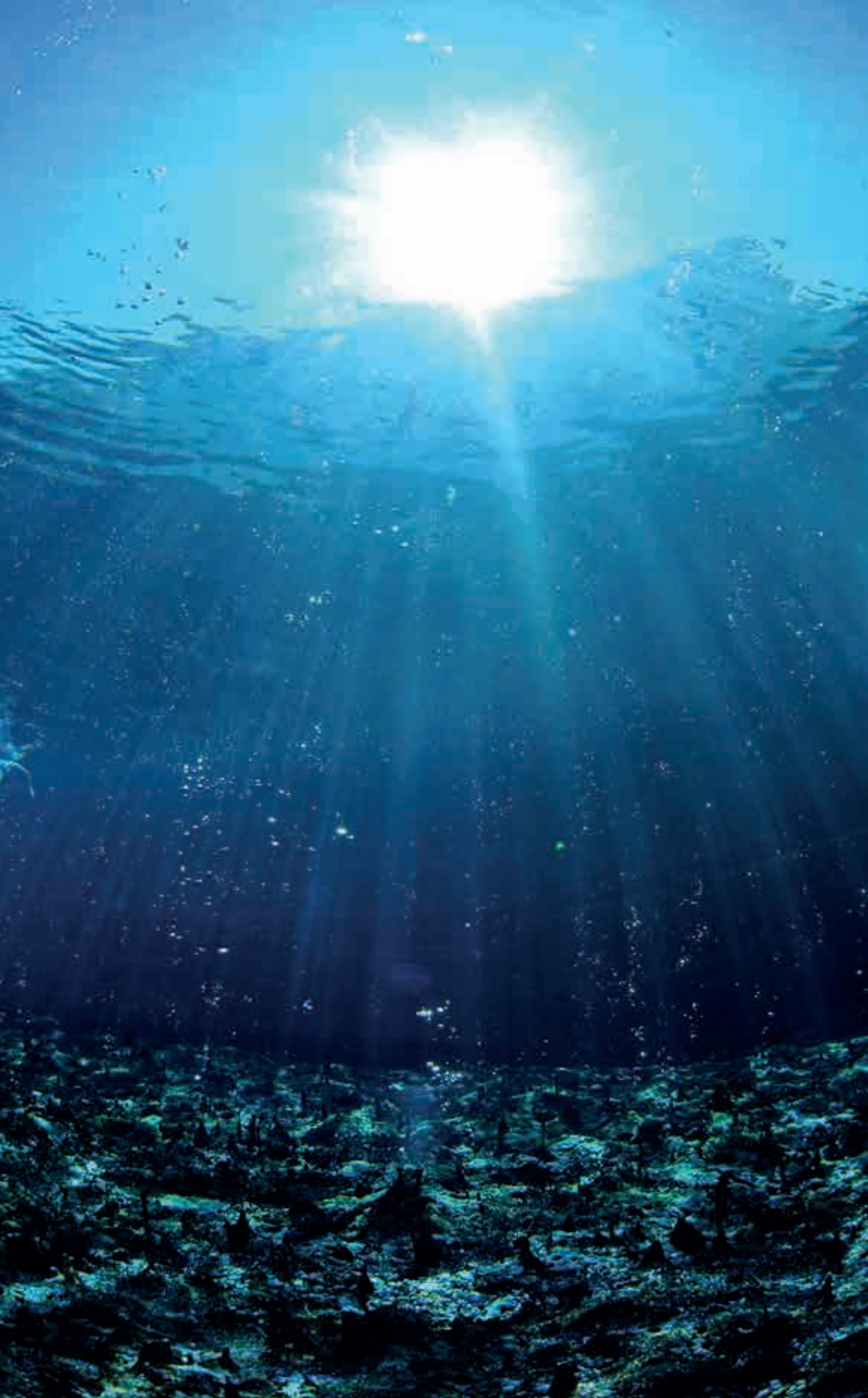
forza. La saetta cadde nel cratere di un vulcano, dal quale zampillò un fiume d'acqua sulfurea e calda, magica e potentissima, che si riversò per valli e pianure, avvolgendo uomini e cose, acquietando finalmente gli animi e dando benessere all'umanità. Teatro della leggenda era un luogo che i Romani, in onore appunto al dio Saturno, chiamarono Saturnia, anche se sappiamo per certo che questo centro abitato già esisteva ai tempi degli Etruschi col nome di Aurinia. Panacea per i legionari romani, che fecero delle terme luoghi di salute, ma anche di piaceri e incontri, vita sociale, amorosa e politica. Dopo la caduta dell'Impero Romano, nel Medioevo intriso di religiosità 'le acque sante' di Saturnia hanno curato i Papi e guarito da pestilenze e malattie contagiose. E in una bolla di Papa Clemente III ai Canonici di Sovana è riportato che presso il "Bagno" di Saturnia vi erano ricoveri per l'accoglienza di pellegrini che andavano verso Roma, capitale della cri-

stianità, viandanti e bagnanti. Ma nell'Alto Medioevo le Terme di Saturnia divennero anche oggetto di feroci contese tra nobili feudatari locali, il ramo principale degli Aldobrandeschi di Santa Fiora da una parte e il ramo cadetto degli Aldobrandeschi di Sovana dall'altra. Da allora fu un avvicinarsi di contese, fino al 1454, quando furono completamente ristrutturate all'interno di un gran progetto di bonifica e rifiorirono. Le terme di Saturnia erano ancora floride sotto il Granduca di Toscana Cosimo II de' Medici e raccomandate come prodigiose per il trattamento delle malattie della pelle alle soglie del Settecento. E in un documento del naturalista Giorgio Santi (1795-1798) si riporta che i Bagni di Saturnia fossero utilizzati per la cura delle più gravi malattie cutanee, per esempio la psoriasi. Ma la vera svolta verso la modernità si ha nel 1865, quando proprietaria diventa la famiglia Ciacci, che procede alla bonifica del sito, alla razionalizzazione delle vasche e al restauro

degli edifici, creando le premesse per la nascita dello stabilimento termale vero e proprio. Col volger del secolo tocca a Gaspero Ciacci compiere un ulteriore passo nella valorizzazione delle millenarie sorgenti termali: è lui che nel 1919 costruisce il primo confortevole albergo "moderno" e fa compiere all'Università di Pisa le prime analisi chimiche scientificamente complete sulle acque. Così queste Terme hanno attraversato i secoli accrescendo la loro fama e confermando il fascino grazie alla preziosa fonte termale, ricca di sostanze uniche e benefiche, che continua indisturbata da tremila anni a sgorgare ininterrottamente dal cuore della terra. Infatti, tuttora quell'acqua, unica al mondo, sgorga alla temperatura costante di 37,5°, la stessa del ventre materno, attraverso centinaia di piccoli geysers e suggestivi soffioni in corrispondenza di zone a elevata permeabilità vertica-

nali, che gli abitanti hanno cercato di non alterare, assumendo una vera e propria identità culturale che ancor oggi costituisce la sua vera forza. Nella verde entroterra si erge il borgo medievale di Saturnia, protagonista di un mito risalente alla gloriosa età dell'oro etrusca e romana: si narra che Saturno, dio delle messi e dell'abbondanza, un giorno perse la pazienza nel vedere che sulla terra gli uomini erano costantemente impegnati a farsi la guerra, allora prese un fulmine e lo scagliò con





le. A un flusso di 500 litri al secondo, queste acque garantiscono un ricambio della vasca continuo e completo ogni 4 ore (6 volte in 24 ore) e, grazie alla loro composizione chimica, non hanno bisogno di alcun trattamento purificante. L'acqua termale di Saturnia sgorga all'interno di un cratere naturale a una temperatura identica a quella del liquido amniotico e proprio il continuo flusso gli permette di mantenere intatte le caratteristiche chimico-fisiche, gli effetti biologici e terapeutici, le condizioni igienico-sanitarie. Ma prima di sgorgare, l'acqua di Saturnia fa un lunghissimo viaggio ipogeo, isolata da una copertura argillosa dallo spessore di 60 metri, seguendo la formazione di calcari cavernosi,

che si snoda nella parte pedemontana della bassa Toscana: la via dell'acqua più famosa d'Italia inizia il suo percorso dalle pendici del Monte Amiata - montagna sacra e olimpo del popolo etrusco - a poche decine di chilometri di distanza, ma l'acqua permane sottoterra, filtrando lentamente attraverso le micro fessure della roccia, per circa quarant'anni, arricchendosi di minerali, prima d'emergere, sgorgando da ben 3.000 anni nella vasca sorgente, sulla quale si affaccia il Resort 5 stelle. Quella di Saturnia è una vera e propria acqua minerale, intendendo con questo termine le soluzioni naturali con specifiche proprietà terapeutiche, infatti in ogni litro sono disciolti ben 2,79 grammi di sali minerali.

L'acqua termale di Saturnia è sulfurea (14 mg. per litro d'idrogeno solforato), carbonica (462 cc. per litro d'anidride carbonica libera), solfata (contiene ioni di solfato in quantità prevalente), bicarbonato-alcaina-terrosa (contiene ioni di bicarbonato, calcio e magnesio in quantità significativa), una vera e forte medicina naturale. Lo zolfo, in particolare, è un potente battericida, ma anche l'elemento chiave di molecole antiossidanti utili nella lotta a virus e batteri, ai radicali liberi e nel favorire la longevità. Gli effetti benefici delle acque di Saturnia, uniche al mondo per la loro purezza e proprietà, sono molteplici, rafforzando ed equilibrando i sistemi neurovegetativo, ormonale e immunitario: l'idrogeno solforato

agisce sull'apparato circolatorio con una riduzione della pressione arteriosa e del battito cardiaco, sull'apparato muscolare e scheletrico con effetto miorelaxante e antinfiammatorio, sulle vie respiratorie la presenza d'anidride carbonica determina aumento dell'ampiezza degli atti respiratori e della ventilazione polmonare; ha una forte azione antiaging protettiva, antiossidante e profondamente depurante; la produzione di endorfine scioglie tensioni fisiche ed emotive, inducendo un abbassamento dei livelli di cortisolo, ormone dello stress; sulla pelle esercita una naturale azione curativa di peeling con pro-





prietà esfolianti, detergenti, idratanti e antisettiche. Le acque di Saturnia stimolano inoltre il metabolismo basale, riducono la ritenzione idrica, riattivano la circolazione capillare e aumentano l'attività delle cellule epatiche con conseguente riduzione della glicemia, aumento della produzione di bile destinata alla digestione dei grassi e riduzione dell'assorbimento intestinale di colesterolo. Bevuta a digiuno a piccole dosi facilita i processi digestivi e influisce positivamente sui problemi gastrointestinali. In pratica gli organi emuntori (fegato, reni, cute, intestino, polmoni) si disintossicano e il corpo si rinvigorisce. La temperatura costante, simile a quella del grembo materno, ha anch'essa le sue benefiche influenze, abbracciando benevolmente il corpo e accompagnando la mente in uno spazio senza

tempo, dove tutto viene trasformato in un'ondata di profondo benessere. La balneoterapia in vasca è il sistema più semplice e antico, oggi integrata dall'idrofitness, serie di percorsi acquatici movimentati da docce, getti e cascate per un massaggio subacqueo, ottenuto con getti d'acqua direzionati sulle parti del corpo che ne hanno bisogno. Importante anche la fangoterapia, cioè l'applicazione sul corpo o singole parti interessate di un impasto d'acqua termale e argilla al quale s'aggiungono, con una maturazione di 8 mesi in acqua termale sulfurea, sostanze organiche prodotte dallo sviluppo d'alghe particolari. Il trattamento di fangoterapia è ideale per la cura e prevenzione delle patologie osteo-articolari, ma è anche gran protagonista della bellezza, in grado di combattere i segni del tempo, grazie ai suoi effetti rilassanti e detossinanti. Per un coinvolgimento emozionale

totale vi è una zona speciale, che ricrea proprio l'atmosfera delle antiche terme romane, il "Bagno Romano", ambiente elegante e suggestivo rivestito in pietra di travertino e illuminato da un luminoso lucernario. L'ambiente ospita sauna, bagno turco e docce sensoriali da scegliere assecondando il proprio stato d'animo: tonica con luce color arancio, avvolgente con acqua nebulizzata e rilassante con luce blu. "Terme di Saturnia Natural Destination", con oltre un secolo d'ospitalità alle spalle, ha visto come ospiti figure illustri, clienti affezionati, persone provenienti da ogni luogo del mondo e, oltre a un'oasi di 120 ettari delimitati e controllati, è anche uno dei più prestigiosi golf e wellness Resort 5 stelle del mondo con 124 camere, di cui due Grand Suites e 14 Suites, affiliato a "The Leading Hotels of the World" e "Starhotels Collezione". E a novembre 2020 per l'eccellenza, la

professionalità nei servizi e la cura dei dettagli, segreti di una lunga storia di successo di oltre cent'anni, ha ottenuto il riconoscimento di "Marchio Storico di Interesse Nazionale", entrando a far parte del registro speciale del Ministero dello Sviluppo Economico. Completamente rinnovato nel 2020, l'hotel, ricavato da un'antica costruzione in travertino dialoga in perfetta armonia con la natura, tra paesaggio esterno e architettura degli spazi con camere e suite finemente decorate che, in un'alchimia di colori, luci ed emozioni, giocano con le tinte tenui e rilassanti del legno e del travertino per un'esperienza sensoriale ancor più profonda. L'elegante edificio sembra letteralmente abbracciare la millenaria Sorgente Termale, che si rivela ricca di suggestioni, date dalla nebbiolina che si leva dalla superficie dell'acqua, quasi a evocare i riti ancestrali della balneazione sacra e del lavacro.



Le aree comuni, dall'ingresso - col camino che diventa assoluto protagonista - fino ad arrivare alla biblioteca del Bar arricchita con arredi lounge, sono state ripensate completamente basandosi su un concept design che esalta il senso dell'arrivo, del luogo e di un'accoglienza perfetta. Tutte le camere e le suites sono state ristrutturate e arredate secondo il concetto di toscana moderna, impreziosite dall'importanza del "fatto a mano" e da finiture contemporanee, nonché da oggetti di design che ben si armonizzano al contesto e allo spirito del luogo. Anche mangiare è un atto di benessere, infatti a Terme di Saturnia Natural Destination la persona è al centro d'ogni attenzione e si lavora solo per la sua salute, che coincide con uno stato d'equilibrio psico-fisico da affrontare con un approccio olistico e dunque includendo anche l'alimentazione, che dovrà esser gioiosa e gratificante. Così il "1919 Restaurant" con la sua offerta gastronomica ricercata accoglie gli ospiti in un'atmosfera d'elegante sobrietà per cene all'insegna della cucina tradizionale con esaltazione massima dei sapori mediterranei. Piatti che celebrano sia l'abbondanza d'eccellenze locali che prodotti italiani superbi di terra e mare, oltre a vini che conducono alla scoperta dei migliori vitigni d'Italia, da etichette simbolo del territorio maremmano, fino ai classici toscani e alle produzioni più interessanti della penisola. Gli ospiti che desiderano pietanze leggere, ma allo stesso tempo sfiziose, pos-

sono soddisfare il loro palato scegliendo tra alcune proposte a loro dedicate, dagli ingredienti e cotture particolari, frutto di una ricerca e selezione congiunta tra gli chef. Ma all'interno del resort, in un angolo di bucolica campagna maremmana, vi aspetta anche la Trattoria La Stellata, che propone una cucina di tradizione toscana con i gusti classici dei piatti tipici regionali, dove davvero emozionante è godere della splendida vista delle dolci colline all'orizzonte, sorseggiando un intrigante bicchiere di vino locale. Il Bar - Drink & Food Libray è il luogo ideale per pranzi a bordo Sorgente, gustando una selezione di cocktail di frutta, estratti, centrifugati, drink e tisane durante delle pause dal dolce far niente. Un ambiente accogliente con intimi angoli di relax da vivere in tutti i momenti della giornata con una vista privilegiata sulla Sorgente, ideale per trovare ispirazioni o la pace per piacevoli letture. L'esperienza di benessere può arricchirsi di trattamenti estetici corpo e viso, rituali di bellezza e benessere o cure termali dell'adiacente innovativa SPA, fra le più premiate e grandi al mondo: un mix di successo fra eleganza, comfort ed expertise medica, mettendo l'ospite nelle condizioni ideali per ascoltarsi e ritrovarsi. All'arrivo un'equipe di medici specializzati e professionisti è a disposizione per offrire consulenze personalizzate al fine di comporre programmi su misura scegliendo tra



trattamenti viso e corpo, fanghi, aspersioni d'oli, massaggi tradizionali e innovativi, orientali e olistici, cure termali e fisioterapiche, medicina estetica, consulenze nutrizionali e percorsi di remise en forme per ritrovare una forma fisica e mentale perduta. Così Terme di Saturnia è all'avanguardia nella cura del benessere grazie al "Terme di Saturnia Method", che con i suoi 5 programmi, unisce 5 ingredienti della salute e del wellness psicofisico: medicina specialistica, alimentazione, trattamenti SPA e cure termali, movimento, riequilibrio energetico attraverso la naturopatia. Senza scordare la linea cosmetica termale Active Beauty a base di bioplancton, un'alga che matura spontaneamente nella

sorgente, concentrato di minerali e sostanze azotate benefiche in essa disciolti. L'offerta si completa con il Parco Termale, un percorso d'acqua termale e natura, coi suoi ben 20mila metri quadrati è il più grande d'Italia e tra i più grandi d'Europa: 5 piscine termali all'aperto, idromassaggi naturali in cascata e percorsi vascolari ad acqua calda e fredda, aree relax indoor e outdoor, una sauna finlandese con argillarium; il bistrot con bar e patio è a disposizione degli ospiti per colazioni, aperitivi e pranzi. Ampi spazi verdi interamente dedicati al benessere dove ci s'immerge nel tepore dei vapori sulfurei tra i suoni e i profumi della natura, i colori vivaci del paesaggio, è un luogo in cui concedersi una pausa rigenerante godendo dei benefici dell'acqua calda che rilassa il corpo, leviga la

pele naturalmente e rigenera la mente. "La cosa più bella è la fedeltà degli ospiti che da anni ci scelgono come destinazione ideale per il loro benessere - commenta il direttore generale Antonello Del Regno -, ho sempre pensato che solamente la qualità produce revenue e solo grazie alla soddisfazione di un ospite possiamo credere nel suo ritorno. Di solito l'ospite quando arriva in un albergo entra in camera vestito ed esce vestito, mentre qui da noi entra in camera coi vestiti, ma esce in accappatoio, ciabatte, telo e borsina per andare in piscina in pieno comfort, questa è la motivazione profonda del viaggio". Proponete vari tipi di programmi del metodo... "Sono studiati appositamente per prendersi cura di sé, perseguendo i diversi obiettivi: rimodellare il corpo, rimuovere

l'accumulo di tossine, stimolare il sistema immunitario, riattivare i flussi energetici. Riprogrammeremo insieme l'organismo attivando tutti i processi necessari per una forma fisica sana e rinnovato benessere generale, abbinando l'attività fisica a una specifica strategia alimentare e trattamenti selezionati dalla nostra équipe di professionisti. Scegliere ciò che ci fa del bene dovrebbe ispirare ogni nostra attività, così come concedersi talvolta una pausa dalla routine quotidiana e staccare la spina: allontanarsi da tutto e partire per un'isola felice, dove qualcuno si prenderà amorevolmente cura di te, ti coccolerà e ti accompagnerà per mano verso una rinascita fisica e mentale. Terme di Saturnia è quel luogo ideale. E l'armonia con ciò che ci circonda è un ingrediente fonda-

mentale per combattere lo stress e raggiungere il benessere, così ecco la natura incontaminata e guaritrice intorno al Resort, che accoglie per un'immersione totale nella grande bellezza. L'obiettivo è ritrovare l'equilibrio interiore grazie proprio ai doni della natura: proprio come l'acqua si adatta a ogni forma, le cure termali e i trattamenti SPA si modellano secondo l'esigenza di ogni ospite". Cosa prevedono i programmi del Terme di Saturnia Method? "Nascono dall'unione delle competenze dei nostri specialisti e seguono la filosofia di un benessere totale basato sul concetto di equilibrio. L'expertise medica dei nostri dottori, applicata ai campi dell'alimentazione e della

salute, si unisce all'esperienza dei fisioterapisti nella mobilitazione del corpo, del benessere in movimento insieme alla cura della mente con l'approccio mindfulness. Perciò il primo ingredienti del benessere è l'alimentazione, risorsa di longevità. Infatti le abitudini alimentari, la qualità del cibo e gli stili di vita giocano un ruolo determinante per la salute, influenzando di conseguenza sull'aspettativa di vita delle persone. Grazie ai programmi sviluppati per le singole esigenze si attivano dei processi fisiologici che vanno a contrastare il sovrappeso dovuto all'iperalimentazione, oltre ad avere effetti antinfiammatori, antiossidanti e antiaggreganti in particolare per la scelta di

alimenti a basso indice glicemico, dei longevity e protective smartfood. La preferenza data a un'alimentazione prevalentemente vegetale influisce positivamente sull'equilibrio del microbiota intestinale, grazie a una favorevole produzione di metaboliti batterici. La strategia alimentare prevede d'innalzare il livello di consapevolezza rispetto a ciò che scegliamo di mettere nel piatto con un'attenzione particolare verso alimenti d'origine vegetale, nella loro varietà e stagionalità, giocando coi sapori e i colori, senza eccedere nelle quantità. In questo modo, il cibo diventa ogni giorno un piacere per il palato e una cura in grado di mantenere o, al contrario, di ristabilire

un equilibrio perso. Oltre all'alimentazione, sono previste coccole di benessere per corpo, mente e spirito, che si rigenerano anche grazie a trattamenti, massaggi e rituali che sono il frutto di un'expertise storica, in combinazione con prodotti dalle formulazioni esclusive ed efficaci. A tutto ciò si somma il movimento, vera e propria ricarica di energia: passeggiate mattutine, nordic walking, sessioni di personal training, lezioni di pilates e yoga attivano risposte positive dell'organismo, che è progettato per sciogliersi nel movimento, respirare, espandersi e vibrare. La naturopatia, nutrimento dell'anima, è un percorso naturale per riequilibrare tutti i sistemi energetici e potenziare lo stato di salute psicofisico. Suoni vibranti e melodiosi doneranno pace e serenità. Le dolci colline di Saturnia sono la nostra palestra naturale. Camminare ascoltando i suoni della natura è un ottimo metodo per tenersi in forma e sentirsi bene. Uno stato di calma abbraccerà corpo e mente, superando stress e tensioni. Il fine è quello di raggiungere l'armonia ristabilendo il contatto con la nostra forza interiore". Palcoscenico da sempre di eventi di rilievo internazionale, oggi il resort 5 Stelle e il Parco Termale sono icone mondiali dell'ospitalità e del benessere, con l'hotel votato nel 2023 per il secondo anno consecutivo tra i cinque top SPA Resort al mondo da "Travel + Leisure".



# Salotto Portinari di Vito Mollica

## OSPITA SETTE AMICI “IN CERCA DI AUTORE”

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

**Piero Benvenuti ha ospitato a un pranzo in Firenze, presso il ristorante Salotto Portinari di Vito Mollica, Stefano Amerighi, Luca Managlia, Simone Fracassi, Roberto Venuta, Gianni Mercatali e il sottoscritto. Vito ci ha preparato un menù specifico che potesse andar bene coi vini che avevamo scelto di bere.**

Il menù non poteva esser migliore con la “sogliola di Dover con salsa allo Champagne e caviale Oscietra” ci è stato servito il Krug Grand Cuvée n. 168, che contiene l’annata 2012. A seguire c’è stato il “medaglione di gallinella con salsa cacciucco”, gustata con un ottimo Pol Roger Sir Winston Churchill 2008. La portata successiva è stata “pici al cavolo nero con cibreo di pollo e tartufo nero pregiato” col la quale è stato servito il Saint Joseph 2021 della maison Pierre Gonon e a seguire il Volnay 2017 del Domaine Nicolas Rossignol. Il Clos de Tart 2003 del Domaine Mommessin è stato servito con “arista di grigio del Casentino con susine alla pancetta affumicata e mele caramellate”,

---

*Da sinistra: Stefano Amerighi, Luca Managlia, Piero Benvenuti, Simone Fracassi, Vito Mollica, Roberto Venuta, Gianni Mercatali e Paolo Baracchino*



un abbinamento perfetto vista la maturità del frutto del vino. Per ultimo col dessert “pithivier alle mandorle e lamponi con gelato al Grand Marnier” ci è stato servito il Sauternes Chateau Climens 1997. Pranzo eccezionale, in compagnia di belle e piacevoli persone capaci di apprezzare sia il cibo che i vini. Vito durante il pranzo ci ha coccolati, senza mai abbandonarci. A mio avviso siamo in uno dei pochi ristoranti fiorentini d’alta cucina. Veniamo ora alla degustazione dei vini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le pre-

cisazioni 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.





Vito Mollica

**CHAMPAGNE KRUG  
GRANDE CUVÉE N. 168**

*(uvaggio: 198 vini di 11 annate, la più giovane è la 2012 e la più vecchia è la 1996 composto per il 52% da Pinot noir, 35% Chardonnay e 13% Pinot meunier)*

Giallo oro lucente, bollicine finissime e abbastanza numerose. Dal calice si innalzano profumi di miele, pietra focaia, burro di nocciolina, menta, eucalipto, pepe bianco, lievi di fico bianco secco, guscio di mandorla, dolci dell'esterno del confetto, bacca di ginepro, grafite per terminare con lievi soffi di buccia di banana verde. All'assaggio ha bollicine fini, corpo medio, sapido e minerale. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, quest'ultima è ricca e agrumata. I tannini, a causa del legno, sono nel finale un pochino asciuganti sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(95/100)**

**CHAMPAGNE POL ROGER  
SIR WINSTON CHURCHILL  
annata 2008**

*(uvaggio: 75% Pinot noir e 25% Chardonnay)*

Giallo oro lucente con bollicine fini e numerose. Al naso rilascia profumi di miele d'acacia, buccia di piselli, mela renetta matura, lievi di uva passa per terminare con note dolci che ricordano l'esterno del confetto. Al palato le bollicine sono fini e il corpo è medio. Sapore di mela renetta. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele di castagno. Si sentono un pochino i tannini del legno, che asciugano lievemente la gengiva superiore. Ho bevuto recentemente la 2008, ma in formato magnum, che ho trovato più complessa sia olfattivamente che gustativamente, alla quale avevo dato (97/100). **(94/100)**



**DOMAINE PIERRE GONON  
SAINT JOSEPH  
annata 2021 (Rodano)**

Veste color rosso porpora. Al naso emergono subito piacevoli profumi tipici del Syrah, quali prugna, oliva nera, pepe nero, pelle lavorata, menta, eucalipto, sesso sfrenato, ciliegia marasca per terminare con ricordi di appretto (amido spray per stirare). Al palato si percepisce un corpo medio sufficiente plus e un piacevole sapore di prugna succosa. Il vino ha un perfetto equilibrio gustativo, infatti la freschezza domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole. **(93/100)**

**DOMAINE NICOLAS ROSSIGNOL  
VILLAGE VOLNAY  
annata 2017**

Rosso granato trasparente. Mix olfattivo con profumi di lampone, appretto (amido spray per stirare), ciliegia un po' candita, amido del tessuto cotone e una lieve sensazione alcolica. In bocca ha corpo medio, è sapido e fruttato (frutta matura). Vino con equilibrio un po' altalenante tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia candita. Vino un po' maturo e con un po' di pungenza d'alcol sia al naso che al gusto. **(89/100)**

**DOMAINE MOMMESSIN  
CLOS DE TART  
annata 2003**

Color rosso rubino con riflessi porpora. Articolato al naso nei toni di menta, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro, mora di rovo, prugna, appretto (amido spray per stirare), intensi di fondi di caffè per terminare con accenni di juta. Al palato conferma l'annata di maturità, ma anche di generosa freschezza. Il vino ha corpo medio plus e ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Sapore di ciliegia, lampone e prugna. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Bella beva, spiccano la struttura e la maturità del frutto. **(94/100)**

**CHATEAU CLIMENS SAUTERNES  
annata 1997**

*(uvaggio: 100% Sémillon)*

Manto giallo ambrato chiaro. Articolazione aromatica con profumi di miele d'acacia, tè al limone, camomilla, caramella mou al latte, frutta tropicale (mango e papaya) per terminare con lievi soffi d'appretto (amido spray per stirare). Al gusto ha corpo medio e sapore di miele di castagno. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, solo che brucia lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(94/100)**



# Salotto Portinari di Vito Mollica

OSPITA IL FRANCIACORTA  
BARONE PIZZINI

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

**Nel passato mese di ottobre si è tenuto presso Palazzo Portinari, nel cuore di Firenze, un pranzo con degustazione dei Franciacorta dell'azienda Barone Pizzini. Sono bollicine che a me sono sempre piaciute perché gradevoli, non aggressive al palato e con naso e gusto molto vario.**

Al pranzo sono stati invitati alcuni giornalisti e ad accoglierci c'erano Silvano Brescianini, socio dell'azienda nonché, dal 2019, presidente del Consorzio Franciacorta e Stefano Donarini, presidente di Multimedia Comunicazioni di Milano. Silvano all'inizio del pranzo ci ha raccontato che la 2011 è stata la sua migliore vendemmia da quando, nel 1994 ha cominciato a occupar-

---

*Silvano Brescianini, socio della Barone Pizzini e presidente del Consorzio Franciacorta*



si del mondo del vino. Silvano era entusiasta di farci degustare il rosè 2011 e ci ha descritto l'andamento climatico dell'annata, caratterizzato da una primavera più calda rispetto alla media storica di questa stagione, mentre l'estate è stata fresca e piovosa con temperature calde durante il giorno e fresche durante la notte. Queste escursioni termiche hanno favorito la ricchezza aromatica dei vini. La maturazione lenta delle uve ha favorito la composizione acidica e la concentrazione del

prodotto. La stessa qualità del prodotto, secondo il Consorzio Franciacorta, si è avuta nelle annate 1995, 1997 e 2005. Silvano ha continuato nel suo racconto dicendoci che, quando è stato capito che la 2011 era un'annata eccezionale, è stato deciso di fare il Bagnadore Rosè, una riserva "fuori programma", che verrà replicata solo in annate eccezionali. La prossima annata a uscire sarà la 2020. Passiamo ora al menù del pranzo con i relativi Franciacorta in accompagnamento. Col "quiche di porcini con spuma calda di parmigiano reggiano" ci sono stati serviti il Francia-

corta pas dosè Bagnadore 2014 e 2015. A seguito i "fusilli ricci con vongole veraci e bottarga" abbinati al Franciacorta pas dosè Bagnadore 2011. La portata successiva è stata il "Maialino da latte con crema di carote" sposato col Franciacorta pas dosè Bagnadore rosé 2011. Abbinamento perfetto sia con questo piatto che col successivo, il "tiramisù bianco con coulis di lamponi". Bellissima esperienza, alla fine della quale non ho potuto fare a meno di acquistare il Rosé 2011. Seguono le mie note di degustazione dei Franciacorta degustati e bevuti.



**BARONE PIZZINI  
BAGNADORE  
annata 2015**

**Franciacorta Pas Dosé  
riserva Docg**

*(uvaggio: 59% Chardonnay e 41% Pinot nero)*

*Casse prodotte (9 litri): 944; 8 mesi in barriques e piccola parte in inox; 69 mesi sui lieviti.*

Dal bicchiere traspare giallo oro paglierino lucente. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Si diffondono nell'aria profumi dolci di pasticceria, mandorla spezzata, note balsamiche, guscio di mandorla, lievi di pepe bianco, accennati di boisè per terminare con soffi di radice di liquirizia. Al palato le bollicine sono fini e carezzevoli. Sapore agrumato di limone, lime e lieve pompelmo giallo. Il corpo è medio e il vino sapido e minerale. Colpisce molto la sua acidità, presente in modo generoso. Vino con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agrumato. È un Franciacorta giovanissimo da lungo invecchiamento, che a mio avviso in futuro darà molta soddisfazione. La mia valutazione è la seguente, ma nel tempo sarà destinata a salire. **(92/100)**

**BARONE PIZZINI  
BAGNADORE  
annata 2014**

**Franciacorta Pas Dosé  
riserva Docg**

*(uvaggio: 50% Chardonnay e 50% Pinot nero)*

Veste giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Naso composto da profumi di paglia, distillato, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), boisè, cuoio biondo, resina di pino, buccia verde della banana (legno?), miele millefiori per terminare con ricordi di caramella mou al latte. All'ingresso in bocca le bollicine sono fini e gradevoli. Il vino è sapido e minerale e ha corpo medio sufficiente. Sapore di paglia e una lieve dolcezza di pasticceria. Il vino è ben equilibrato grazie alla sua generosa freschezza, che non fa sentire neppure minimamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele e limone. Lo sento più largo che verticale e ho percepito una maggior maturità rispetto al 2015. Ho sentito i tannini del legno sulla gengiva superiore. Il 2015 ha anche più struttura del 2014. **(91/100)**

**BARONE PIZZINI  
BAGNADORE  
annata 2011**

**Franciacorta Pas Dosé  
riserva Docg**

*(uvaggio: 50% Chardonnay e 50% Pinot nero)*

*Casse prodotte (9 litri): 550; 8 mesi in barriques e 128 mesi sui lieviti.*

Manto giallo oro con riflessi grigi. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Mix olfattivo con profumi di gesso, paglia, distillato, intensi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), boisè, cuoio biondo, resina di pino, pastiglia Valda, vaniglia, mela renetta un po' matura, fiori gialli, liquirizia e finocchio selvatico secco. Il palato è accarezzato da bollicine fini e da una moderata e piacevole dolcezza. Il corpo è medio e il vino ha una notevole acidità, che ricorda un po' quella del 2015. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale intenso di limone, paglia e lieve pompelmo giallo. Come nel 2014, anche nel 2011 sento i tannini del legno sulla gengiva superiore, che si asciuga lievemente. **(93/100)**

**BARONE PIZZINI  
BAGNADORE ROSÉ  
annata 2011**

**Franciacorta Pas Dosé  
riserva Docg**

*(uvaggio: 100% Pinot nero)*

Veste rosa antico e ha bollicine abbastanza fini e numerose. All'esame olfattivo si percepiscono profumi d'erbe medicinali, bitter, lampone macerato, buccia di banana verde, amido spray per stirare, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla) per finire con soffi di idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale). L'incontro gustativo è piacevole grazie alle bollicine fini, alla sapidità e alla mineralità. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio gustativo grazie alla freschezza che copre completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lampone e pompelmo rosa. Si sente il tannino, che asciuga un pochino la gengiva superiore. **(93/100)**

# RESTAURANTE COOQUE (2 stelle Michelin) SEMPLICEMENTE MITTICO

**giorgio dracopulos**

**Spesso ho detto nei miei scritti quanto amore ho per la Spagna, dove sono stato molto spesso negli anni passati. Adoro anche la bellissima capitale spagnola, Madrid, una città assolutamente super accogliente e piena di vita sotto tutti gli aspetti.**

Nel popoloso distretto centrale e residenziale madrileni di Chamberí, zona dove risiedeva buona parte dell'aristocrazia durante i secoli XIX e XX, che conta oggi circa 150.000 abitanti, ci sono 6 barrios, uno di questi è denominato Almagro. Proprio in questo quartiere, in Calle del Marqués del Riscal al civico 11, c'è uno dei locali al mondo che amo di più: il ristorante Coque dei fratelli Sandoval. Questa sua fantastica sede è stata aperta il 22 agosto 2017, ma ha alle spalle una lunga e interessantissima storia che risale al 1949, quando Isidra Martín e

Álvaro Huertas (noto allevatore e cacciatore "detto Coque"), nonni degli attuali 4 fratelli Sandoval (Mario, Juan Diego, Rafael e José), aprirono il loro primo, piccolo locale a Humanes de

Madrid (centro antichissimo ubicato a circa 30 Km. dalla capitale spagnola), in Calle de Francisco Encinas, battezzandolo "Bar Las Olas" (Bar Le Onde). Nel 1956 divenne un vero e proprio ristorante, ristrutturato poi nuovamente nel 1972. Successivamente nel 1976 la figlia di Isidra e Álvaro, Teresa Huertas, sposatasi con Rafael Sandoval, decise insieme al marito di ampliare il locale, ormai battezzato "Coque" e la loro cucina si specializzò in quella della buona tradizione madrileni e del territorio. Nel 1999 tre dei quattro fratelli Sandoval (Mario, Juan Diego e Rafael) hanno preso in mano il ristorante e Mario ha riversato tutto il suo impegno di chef per far crescere, insieme ai fratelli, la sua impresa, facendo anche stages in Spagna e Francia, lavorando nelle cucine di ristoranti super famosi con chef più che straordinari e pluripremiati come Salvador Gallego, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Juan Mari Arzak, Ferran



*Sopra lo chef Mario Sandoval; sotto il caviale con gelato*

Adrià. Già nel 2003 iniziarono ad arrivare al “Coque” molti riconoscimenti e premi importantissimi, come quello di “Mejor establecimiento de restauración ubicado en territorio nacional”. Tra gli ottimi punteggi raggiunti su tutte le principali guide specializzate nazionali e internazionali, nel 2004 la prestigiosa “Guida Rossa Michelin España y Portugal” gli ha conferito l’ambitissima “prima stella” e, con l’edizione 2016, è arrivata anche la meritatissima “seconda stella”. Nel 2012 il ristorante “Coque” è stato completamente rinnovato con la collaborazione dell’architetto Ignacio García de Vinuesa. Ricordo benissimo com’era, essendoci stato: al piano inferiore la bellissima cantina, al piano terra il comodo ingresso, il salottino con divani per la degustazione dei super alcolici e la sala col grande caminetto datato 1999, al primo piano l’ampia cucina e la sala principale. Ma i tempi cambiano e le necessità imprenditoriali anche. Con grande volontà e sofferenza per il distacco da tanti ricordi di famiglia, i fratelli Sandoval hanno iniziato in anni più recenti a cercare una nuova possibile sede del loro ristorante in centro di Madrid. Dopo aver valutato varie possibilità, la scelta è caduta su un grande spazio di circa 1.100 mq., diviso tra piano interrato e piano terra rialzato, che ospitava fino al 1990 una famosissima discoteca alla moda: “Archy”. La struttura doveva essere adeguata alle nuove esigenze e ognuno dei tre fratelli Sandoval ha curato personalmente, con i tecnici, la realizzazione delle proprie aree di competenza: Mario, grande chef, Rafael (classe 1964), esperto capo sommelier e responsabile della fornitissima cantina, Juan Diego (classe 1972), bravo maître direttore e responsabile di sala. L’apertura del nuovo “Coque” a Madrid è avvenuta dopo 6 mesi d’impegnativi lavori e una spesa complessiva di quasi 2 milioni di euro, ma il risultato è stato assolutamente fantastico. Al ristorante “Coque” di Madrid ogni più piccolo particolare è lussuoso, raffinato



ed elegante, grazie anche al supporto del prestigioso interior designer Jean Porsche e l’amico Mario Sandoval già nel gennaio 2018 mi invitò a visitarlo. Dopo alcuni scalini, attraverso la grande porta in metallo e vetro e una successiva porta automatica dorata si accede al locale. A destra la reception, a sinistra la prima sala (in continuo con la seconda, per un totale di 50 coperti), di fronte un breve corridoio su cui si trova l’ascensore che porta al piano seminterrato e in fondo la grande cucina a vista. Al piano inferiore il cocktail/bar, la sala proiezione, una saletta riservata e la magnifica cantina. La “bodega” (cantina), a forma di “colosseo”, è uno spettacolo sia per come è stata realizzata che per la quantità e qualità dei vini, per non parlare della “cappella” (sacristía) dedicata agli Champagnes. Una cantina particolarmente ricca con centinaia e centinaia di preziose etichette per un totale di diverse decine di migliaia di bottiglie tutte raccolte e selezionate negli anni da Rafael. Al re-

staurante “Coque” è bellissima anche la “mise en place”: ceramiche sempre diverse per il servizio portate, come sempre diversi sono anche i bicchieri, a secondo del contenuto o della tipologia del vino, tovaglioli e posate sono serviti caldi. Lo staff del ristorante è numeroso e di un’estrema professionalità. La cucina del grande chef Mario Sandoval esprime la semplice e delicata naturalezza proveniente dalla “tradizione familiare” e la sapiente capacità di combinare con maestria e creatività i vari sapori ne fanno una “cucina identitaria” con uno stile che suscita immediatamente nell’ospite un’approvazione incondizionata. Il mitico ristorante “Coque” (2 stelle Michelin) a Madrid, in Spagna, del grande chef Mario Sandoval e dei suoi bravissimi fratelli Rafael e Juan Diego, è un’esperienza assolutamente imperdibile, oltre a essere uno dei migliori ristoranti del mondo.

Una vista della sala e della cantina

# Viaggio nelle Langhe

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

[info@paolobaracchino.com](mailto:info@paolobaracchino.com)

[www.paolobaracchino.com](http://www.paolobaracchino.com)

**Alla fine nel mese di novembre passato sono andato, con mia moglie Sara, nelle Langhe con amici di Torino per gustare piatti a base di tartufo bianco e per andare a visitare le aziende vinicole Castello di Verduno e Prunotto.**

La prima meta è stata Torino, dove mia moglie e io abbiamo pernottato all'albergo Hotel Principe di Piemonte. La sera stessa l'amico Paolo Spiga aveva prenotato un tavolo al bellissimo ristorante "Del Cambio". Il tavolo era quello nel quale era uso pranzare Camillo Benso Conte di Cavour. La cena è stata ineccepibile e bagnata da vini piacevolissimi: Nigl Gruner Veltriner 2018, Castell'In Villa riserva 2010 e il rosso Mas de Dumas Gassac 2009. Bellissima cantina e arredamento dell'epoca rimasto inalterato, così mi è stato detto, visto che a quei tempi non ero nato. La mattina successiva siamo andati a visitare il bellissimo Museo Egizio nella sua rinnovata location. Ero



*Da sinistra: Paolo Spiga, Gianluca Torrenco, Paolo Baracchino e Alberto Spiga*



stato in questo museo tanti anni fa e mai prima nella sua struttura nuova. Nel pomeriggio ci siamo diretti con Alberto, Paolo e Viola nelle Langhe al solito hotel con vista vigneti, La locanda del Pilone, dove ci ha raggiunti, la sera, Giovanna, compagna di Alberto e in albergo abbiamo consumato una piacevole cena. Il giorno successivo ci siamo recati alla cantina Castello di Verduno, dove abbiamo fatto una degustazione dei loro vini in compagnia del bravo sommelier aziendale, Fabio Ceste, persona appassionata e competente. Il giorno successivo siamo andati a Bussia presso l'azienda Prunotto, dove ad attenderci c'erano Gianluca Torrenco, enologo e direttore generale dell'azienda e Tiziana Gallo, che si occupa dell'accoglienza e delle degustazioni, che ci hanno fatto la sorpresa di farci fare una verticale (più annate dello stesso vino) del Barolo riserva Bussia dal primo anno di produzione, che è stato il 2008 al 2017. Gianluca ci ha detto che quella era la prima verticale completa che faceva di questo vino. Dopo questa bella esperienza, Gianluca e Tiziana ci hanno ospitati per pranzo a Priocca al ristorante "Il Centro" a mangiare il tartufo bianco, locale famosissimo perché frequentato da produttori im-

portanti e da una clientela internazionale. Abbiamo fatto un pranzo memorabile, bevendo il Vigna Colonnello nelle annate che più ci sono piaciute durante la degustazione. Giornata fantastica! La sera ci siamo ripostati, rimanendo in albergo e il giorno dopo abbiamo fatto un giro a Monforte d'Alba al ristorante "Caffè Rocca", dove abbiamo trovato un'incredibile selezione di vini piemontesi e un cibo del territorio. Bellissima gita, grazie anche alla piacevole compagnia di questi amici. Prima di passare alle mie note di degustazione devo fare le precisazioni che seguono. 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. Seguono le mie note di degustazione dei vini avanti menzionati.

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2017 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.993.*

Rosso granato trasparente con bordo aranciato. Piacevole sequenza di profumi di paglia, ciliegia, mobile di sagrestia (incenso), menta, eucalipto, anice stellato, pepe nero, noce moscata, smalto di vernice, lievi di chiodi di garofano, castagna bollita con finocchio selvatico secco, tabacco biondo della Virginia, pera coscia, paglia, rosmarino, salvia, alloro, terra, prugna secca e clo-rofilla. Vino sapido, dotato di un corpo medio delicato e ben equilibrato con la freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. **(93/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2016 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.690.*

Rosso granato trasparente con bordo aranciato. Lo scrigno olfattivo diffonde profumi di sapone di Marsiglia, intensi di tè naturale, menta, eucalipto, ciliegia, paglia pomodoro secco, anice stellato, crema del latte bollito, lievi di lavanda, inchiostro di china, stringa di liquirizia, pera coscia, dolce dell'esterno del confetto, dente di leone o cicoria selvatica detto anche fiore piscialletto, mela rossa per terminare con soffi speziati di pepe nero, noce moscata e finocchio selvatico secco. All'assaggio rivela un corpo medio e un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di tè naturale e lieve ricordo di limone. **(97/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2015 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.700*

Traspare dal bicchiere un bel rosso granato trasparente con bordo aranciato-mattone. Debutto olfattivo con profumi di ciliegia sotto spirito, stringa di liquirizia, sapone di Marsiglia, menta, eucalipto, lievi d'alcol denaturato, mela rossa, pera coscia, tè naturale e rosmarino. Al palato si sente una nota lievemente aspra. Il corpo è medio e il vino è sapido ed equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi



Vecchie annate del Castello di Verduno, a sinistra il sommelier Fabio Ceste e Paolo Baracchino

(5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(92/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2014 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.820*

Manto rosso granato con bordo aranciato. Sentori di gasolio, noccioline, note vegetali, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, peperone verde, tè naturale per terminare con soffi di geranio. Al gusto ha un corpo medio che tende ad andar via. Vino che ha ricca acidità e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), fini, inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (tannini un po' verdi?). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un po' verde di geranio. Annata non facile, i tannini non sono maturati perfettamente. **(90/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2013 Barolo Docg Riserva  
Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.204*

Veste rosso granato-mattone con bordo

aranciato. Ventaglio olfattivo con profumi intensi d'oliva nera, tè naturale, sella di cuoio, paglia, pesca gialla a spicchio, menta, eucalipto, tabacco biondo della Virginia, prugna secca, clorofilla, caucciù e stringa di liquirizia. La bocca rivela un corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente amaro. Al naso inizialmente avevo sentito una nota d'ossidazione, che poi si è allontanata. **(91/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2012 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.190*

Dal calice traspare un rosso granato-aranciato-marrone trasparente. Impronta aromatica di ciliegia, tè naturale, lieve erbaceo di geranio, menta, eucalipto, lievii di pepe nero, noce moscata, amido del tessuto cotone, nocciolina, pesca gialla matura, appretto (amido spray per stirare) per terminare con ricordi di lacca per capelli. Vino sapido con corpo medio e sapore di vinacciolo schiacciato. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente amarino. Vino sapido dotato di bella freschezza. **(92/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2011 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.676*

Veste rosso mattone. Dal bicchiere si diffondono profumi di vinacciolo schiacciato, amido del tessuto cotone, chinotto, prugna secca, fieno, clorofilla, fungo porcino secco, menta, eucalipto, canfora, pesca rossa matura, lievii di dattero secco, stringa di liquirizia, ciliegia sotto spirito per terminare con pizzicotti di carruba. Al palato ha corpo medio e, grazie a una piacevole freschezza, è ben equilibrato con la massa alcolica completamente silenziosa. 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 di carezze di carruba. **(92/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2010 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.143*

Color mattone chiaro trasparente con bordo aranciato. Al naso scandisce un profumo intenso di nocciolina, seguito da menta, eucalipto, amido del tessuto cotone, rosmarino, alloro, salvia, bacca di ginepro, guscio di mandorla, pastiglia "Valda", liquirizia, pepe nero e noce moscata. Palato ammalato dal sapore di tartufo nero. Vino sapido e saporito, dotato di un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa, con finale di tartufo nero. **(95/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2009 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°4.965*

Abito rosso mattone trasparente con bordo aranciato. Il naso è ricco e vario con profumi di chinotto, menta, eucalipto, lievii di ragout di carne, rosmarino e lievii di dattero secco e naftalina. Il percorso olfattivo prosegue con note d'humus, raspo lievemente verde, foglie morte, giuggiola matura per terminare con sussurri di fico secco bianco. 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 molto la gengiva superiore, come se i tannini fossero verdi. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(92/100)**

**AZIENDA PRUNOTTO  
VIGNA COLONNELLO  
annata 2008 Barolo Docg  
Riserva Bussia**

*Bottiglie prodotte n°5.093*



Veste rosso mattone trasparente un po' più intenso rispetto alle altre annate. Esprime una bella compenetrazione di aromi, tra i quali spiccano note dolci che ricordano l'esterno del confetto e il tabacco da pipa "Clan". Seguono sentori di pepe nero, noce moscata, cioccolata, lievi di alcol denaturato, ciliegia sotto spirito, accenni di canfora, menta, eucalipto per terminare con sussurri di dattero secco. Al palato ha corpo medio e sapore di dattero secco. Il vino è perfettamente equilibrato tra alcol e freschezza con quest'ultima che copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca. Vino piacevole, grazie anche alla sua generosa freschezza. **(93/100)**

**CASTELLO DI VERDUNO  
VERDUNO DOCG BASADONE  
annata 2022**

*(uvaggio: 100% Pelaverga piccolo)*

Il nome Basadone indica in dialetto il fiore, il papavero che è in etichetta. Il vino fa solo acciaio. Bottiglie prodotte 24.000. I produttori di questa D.O.C. sono 11 e la loro produzione totale è di circa 150.000 bottiglie all'anno. Color rosso rubino scarico. Al naso emergono note intense di cioccolata, seguite da amido del tessuto cotone, pepe nero, noce moscata, terra, salvia, alloro, burro di cacao per terminare con soffi dolci dell'esterno del confetto. All'assaggio rivela un corpo medio abbastanza sufficiente. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(87/100)**

**CASTELLO DI VERDUNO  
BARBARESCO DOCG RABAJA  
annata 2018**

Le viti sono vecchie e la loro esposizione è a sud-ovest. La macerazione è lunga e in tini di legno con cappello sommerso. Veste rosso granato. Sentori dolci di burro e cacao seguiti da pepe nero, noce moscata, amido del tessuto cotone, tartufo nero, mela rossa, ciliegia, rosa rossa, mobile di sagrestia (incenso), prugna per terminare con reminescenze di radice di rabarbaro. All'assaggio rivela un corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore e diventare un pochino ruvidi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di radice di rabarbaro e melograno. **(90/100)**

**CASTELLO DI VERDUNO  
BAROLO DOCG MASSARA  
annata 2018**

Questo vino viene prodotto da 3 soli produttori. La vigna è esposta a sud-est e la vinificazione avviene in modo tradizionale. Traspare rosso granato. Esordio olfattivo con profumi di pesca rossa pelosa, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, ciliegia, terra, amido del tessuto cotone, violetta e lievi di acido acetico. Vino sapido, minerale, con corpo medio e sapore lieve d'acido acetico. Vino abbastanza equilibrato, dotato di una bella freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente un po' ruvidi sulla gengiva superiore per poi farla un po' bruciare. Ha una generosa freschezza e una lunga persistenza gustativa. **(89/100)**

**CASTELLO DI VERDUNO  
BAROLO DOCG MONVIGLIERO  
RISERVA  
annata 2018**

La collina Monvigliero è esposta completamente a mezzogiorno. Rosso granato trasparente. Mix olfattivo con profumi di menta, eucalipto, cioccolatino Mon Chery, mela rossa, terra, pepe nero, noce moscata, amido del tessuto cotone, amido del riso bollito per terminare con soffi di cuoio biondo (è quello fresco). All'assaggio sfoggia un corpo medio e un buon equilibrio gustativo con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. **(92/100)**

**CASTELLO DI VERDUNO  
BARBARESCO DOCG RABAJA RISERVA  
annata 2006**

Le uve sono selezionate e provengono dalla parte più alta del vigneto. Manto rosso granato abbastanza intenso, ma sempre trasparente. Preludio olfattivo stuzzicante di prugna, pepe nero, lieve di noce moscata, legno vecchio, ciliegia, prugna matura, guscio di mandorla, gas gpl per terminare con carezze di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Sorso piacevolmente saporito, che ricorda la prugna. Il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore di prugna. **(92/100)**





re alle erbe, salsa allo zafferano, ricotta al limone” è stato accompagnato al vino Lucente annata 2021. Il primo piatto è stato il “risotto mantecato al pecorino, riduzione di Luce, mandorle tostate, straccetti di manzo”, servito con Luce annata 2020. Il secondo piatto è stato “manzo in crosta d’erbe aromatiche, flan di verdure, cipolla al cartoccio”, abbinato al Luce annata 2007. Per finire ci è stata servita una selezione di formaggi di zona, bagnati da un piacevole Luce Brunello annata 2018. Per finire caffè e grappa Luce. Il pranzo è stato piacevole, come pure lo sono stati i miei commensali. Al termine del pranzo siamo stati accompagnati al pullman per il nostro rientro a Firenze. Bellissima esperienza, grazie all’organizzazione perfetta del Team Luce. Seguono le note dei vini degustati. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono af-

## IL PRIMO GIORNO DI VENDEMMIA alla Tenuta Luce

**I Marchesi Frescobaldi, proprietari della Tenuta Luce a Castelgiocondo, hanno coccolato col loro “Team Luce”, capeggiato da Andrea Orsini, diversi giornalisti sia italiani che stranieri. Un pullman ci ha ospitati per andare alla Tenuta Luce a Montalcino e, una volta arrivati, ci è stata offerta la colazione.**

Il Team Luce ci ha procurato scarpe, guanti, cesoie e ci ha portati in vigna, dove sono state formate delle coppie per la potatura dei filari. Io ho fatto coppia con l’amico Stefano Tesi e tutti abbiamo lavorato, sotto il cocente sole, per più di un’ora. Terminato il nostro duro lavoro ci hanno condotti presso la cantina dove ci siamo rifocillati offrendoci dell’acqua fresca perché eravamo assetati e, una volta ritornati nei nostri panni, di nome e di fatto, siamo andati a visitare la

cantina. Abbiamo fatto degli assaggi dalle botti del Brunello di Montalcino 2020 e del Luce Lux Vitis 2020, un IGT che fa 2 anni di legno nuovo. Dopo questa piacevole degustazione siamo stati accompagnati nel loro ristorante con cucina a vista nel quale vi erano dei tavoli che ci hanno accolti per il pranzo. Il banchetto è stato molto piacevole e lo staff di cucina ha preparato prelibati piatti che sono stati accompagnati ai vini dell’azienda. L’antipasto “millefoglie, di verdu-

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

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

finché 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.

---

*Il “vignaiolo” Paolo Baracchino*



**TENUTA LUCE TOSCANA LUCE  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
annata 2020 (dalla botte)**

Color rosso porpora. Profumi di ciliegia, menta, eucalipto, boisé, prugna, ruggine per terminare con note intense e piacevoli di violetta. All'assaggio il corpo è medio e il vino ha sapore di ciliegia un po' asprina. In questo momento l'equilibrio è lievemente altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia lievemente acerba. È un vino che si deve completare, una volta rimasto alcuni mesi in bottiglia.

**(valutazione nella forbice 92-94/100)**

**TENUTA LUCE TOSCANA LUCE LUX VITIS  
annata 2020**

*(uvaggio: 95% Cabernet sauvignon e 5% Sangiovese) - bottiglie prodotte n. 9600*

Veste rosso porpora. Mix olfattivo con profumi di sigaro toscano, mora, boisé, episperma (pelle della castagna bollita), menta, eucalipto, mirtillo, prugna, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), cuoio fresco, quello biondo per terminare con soffi di pomodoro pelato. All'ingresso in bocca si sente un corpo medio e sapore boisé (il vino fa 2 anni di legno nuovo). Buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (tannini del legno). Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino sicuramente piacevole per chi ama sentire il legno nel vino, lo si sente sia al naso che al gusto. **(91-93/100)**

**TENUTA LUCE TOSCANA LUCE  
annata 2021**

*(uvaggio: 75% Merlot e 25% Sangiovese) - Il vino viene allevato per 12 mesi in barriques usate.*

Manto rosso porpora abbastanza intenso. Naso ricco, composto da profumi di pelle lavorata, pelle di camoscio, ciliegia, menta, eucalipto, chicchi di liquirizia, violetta, abete, lieviti di pepe nero e noce moscata. Il percorso olfattivo prosegue con note di Nutella e sigaro toscano. Vino fine ed elegante, dotato di corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza, anche se in questo momento si sente bruciare lievemente la gola. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un po' boisé. **(92/100)**

**TENUTA LUCE TOSCANA LUCE  
annata 2020**

*(uvaggio: 50% Sangiovese e 50% Merlot)*

Rosso porpora. Dal bicchiere si innalzano profumi di menta, eucalipto, boisé, prugna, ciliegia, pelle lavorata per terminare con carezze di lavanda. All'esame gustativo emerge un corpo medio e una lievissima altalena tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale nel quale si percepisce un lieve amaro del legno. Il vino si deve ben equilibrare e deve perdere un po' di legno.

**(nell'ottica futura questa è la mia valutazione 92/100)**



**TENUTA LUCE TOSCANA LUCE  
annata 2007**

*(uvaggio: 50% Sangiovese e 50% Merlot)*

Color rosso rubino intenso. Espressione olfattiva composta da profumi di prugna secca, fieno, clorofilla, dolci boisé per terminare con ricordi di fungo porcino secco. All'incontro gustativo si apprezza una piacevole prugna secca. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato. La freschezza e i tannini dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, vellutati, abbastanza larghi (5/6+), anche se nel finale si restringono. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. **(93/100)**

**TENUTA LUCE TOSCANA LUCE  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
annata 2018**

Rosso rubino trasparente. L'incontro olfattivo svela profumi di ciliegia, pepe nero, intensi di noce moscata, menta, eucalipto per finire con una nota intensa di violetta. Al gusto si apprezza un corpo medio e un bell'equilibrio gustativo nel quale la massa alcolica è completamente dominata da freschezza e tannini, che sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Piacevole beva con un legno non invasivo. **(93++/100)**

**Come di consuetudine, negli ultimi anni la Tenuta di Capezzana dei conti Contini Bonacossi organizza una verticale di un loro vino. Si tratta di degustare diverse annate dello stesso vino prodotto in un lasso di tempo che ha visto mutare diverse situazioni, quali quelle climatiche, di conduzione delle vigne e di cantina.**

Nonostante ciò, le caratteristiche del vino dimostrano sempre di essere le protagoniste indiscusse dell'evento. Alcuni mesi fa la famiglia Contini Bonacossi ha organizzato questa splendida degustazione del vino "Trefiano", Carmignano riserva, composto da

uve di Sangiovese, Cabernet sauvignon e Canaiolo. Il primo anno di produzione è stato il 1979 per volontà di Vittorio Contini Bonacossi, che purtroppo ci ha lasciati da alcuni anni. Vittorio era una bella persona, competente e di valore sia umano che professionale. La storia del vino Trefiano nasce dalla Villa omonima, nata per mano dell'architetto cinquecentesco Buonta-

lenti. Vittorio ha reimpiantato le vigne dov'erano già state piantate nel 1570 da Giovanni di Pandolfo della famiglia Rucellai. La Villa di Trefiano fu costruita nel 1570 da Giovanni Battista Bottigioni, collega del Buontalenti per i conti Rucellai. In questa villa, dopo un accurato restauro, ci ha vissuto Vittorio con la sua famiglia ed è lui che ha curato il reimpianto delle vi-



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



*La famiglia Contini Bonacossi*

# A Capezzana

## PER UNA VERTICALE DEL VINO "TREFIANO"

gne, tassativamente a bacca rossa, come nel 1570. Le vigne del Trefiano hanno diverse esposizioni. La vigna di Pietraia è esposta a sud, quella de Le Croci guarda a nord-nord est, mentre le vigne di Caber-

net Sauvignon guardano a nord. Il terreno di queste vigne è composto da argille collose e gialle nella parte più alta, terre sabbiose e tufacce nella parte più bassa. La terra della vigna di Pietraia è argillosa, ricchis-

sima di pietre. La vigna Le Croci ha argille di diversi colori, bianche e gialle, molto calcaree nella parte che guarda Seano. In questa verticale si è iniziato col 1979 per arrivare all'ultima annata, la 2019. Veniamo

adesso a descrivere i vini degustati. Dalle note che seguono si possono capire gli aspetti positivi, quelli negativi, le peculiarità delle annate e l'allevamento in cantina dei vini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.



La Tenuta di Capezzana

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 1979**

*(uvaggio: 80% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Canaiolo) - Bottiglie prodotte n° 7.045*

Andamento climatico: primavera fresca, seguita da un'estate calda bagnata da qualche saltuaria pioggia.

Color rosso granato con bordo aranciato. Al naso è un'esplosione di profumi che sfilano uno dietro l'altro, incominciando dalla prugna secca, a seguire fieno, clorofilla, erbe medicinali, menta, eucalipto, dado vegetale confezionato per brodo, confettura di more, liquirizia, terra, amido del tessuto di cotone, dattero secco per terminare con rimandi abbastanza intensi di violetta e inten-

si di carruba. All'assaggio rivela corpo medio e sapore di confettura di more. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di caramella "Morositas". **(94/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 1983**

*Bottiglie prodotte n° 7.538*

Andamento climatico: il germogliamento e la floricoltura primaverili hanno avuto un andamento regolare, come pure l'ha avuto il periodo estivo.

Traspare dal bicchiere un rosso granato chiaro. L'olfatto è caratterizzato da profumi di pepe

nero, noce moscata, intensi di fieno, lemongrassa (citronella), menta, eucalipto, fragola, amido del tessuto cotone, acqua di mare (parte interna bianca della buccia di cocomero), lievi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), terra, pesca rosso pelosa, lievi di banana verde (legno?), anice stellato, carruba per terminare con soffi di canfora. Al palato il corpo è medio e si godono sapori di prugna secca e ciliegia candita. Vino piuttosto equilibrato tra alcol e freschezza, anche se nel finale si sente bruciare lievemente la lingua. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (più del 1979). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. fieno e clorofilla. **(90/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 1985**

*Bottiglie prodotte n° 11.663*

Andamento climatico: i primi tre mesi dell'anno sono stati molto piovosi. Aprile è stato asciutto. Maggio e agosto sono stati piovosi, mentre settembre e ottobre sono stati asciutti, consentendo una perfetta maturazione delle uve.

Color rosso granato e aranciato. Olfatto complesso e vario con profumi di menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, carruba, rabarbaro, sella di cuoio, iuta, fieno, pepe nero, noce moscata, canfora, confettura di more, erbe medicinali, lemongrassa (citronella), lievi di cassetto di medicine, paglia per terminare con pizzicotti d'a-

nice stellato. Al palato ha gusto intenso di prugna secca e caramella "Morositas". Vino ben equilibrato con la massa alcolica dominata da una piacevole freschezza e dai tannini, che sono abbastanza spessi, dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca e ciliegia candita. A bicchiere vuoto si sentono i profumi di prugna secca e clo-rofilla. **(91/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 1988**

*Bottiglie prodotte n° 13.140*

Andamento climatico: i primi mesi dell'anno, escluso marzo, sono stati molto piovosi. Estate asciutta con agosto e settembre con lievi precipitazioni. Ottobre inizialmente asciutto poi umido e piovoso.

Dal bicchiere traspare un rosso aranciato. Profumi di fragolina di bosco, lievi di prugna secca, smalto di vernice e menta, eucalipto. Il percorso olfattivo prosegue con intensa canfora, guscio di mandorla e lievi di fieno e carruba. Seguono ricordi di crema di latte, terra e gambo di ciclamino spezzato. Al palato ha un'acidità spiccata e un corpo medio. Il vino ha un buon equilibrio gustativo con la massa alcolica impercettibile grazie all'acidità-freschezza e ai tannini, che sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di confettura di more e prugna secca. **(90/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 1998**

*Bottiglie prodotte n°11.914*

Andamento climatico: estate molto calda che ha anticipato la vendemmia del Sangiovese prima delle piogge cadute dal 26 settembre al 9 ottobre. Il Cabernet è stato vendemmiato dopo le piogge.

Color rosso granato abbastanza intenso. All'esame olfattivo emergono profumi d'abete, vernice a olio, menta, eucalipto, ci-

liegia candita, intensi d'acqua di mare (parte bianca interna della buccia di cocomero), cassetto di medicine, lieve pelle di conchiera in fine lavorazione, pastiglia Valda, confettura di more, pomodori pelati per terminare con lievi soffi boisé. Al palato il corpo è medio e il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono spessi, poco larghi (4/6), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare la gengiva superiore. Il pensiero è che in quest'annata siano stati utilizzati legni nuovi, ecco perché i tannini del legno sono così in evidenza. Ulteriore conferma di ciò è data dal finale gustativo un po' amarino. **(87/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 2003**

*Bottiglie prodotte n° 9.432*

Andamento climatico: da gennaio a settembre è caduta poca pioggia e quella caduta non è stata nei mesi estivi. C'è stata una diminuzione della raccolta ed è stata adottata l'irrigazione di soccorso.

Bel rosso rubino con trame granato. Esordio olfattivo d'intensamente (quella concentrata contenuta nel cioccolato After Eight), grafite, mora, fico secco nero, guscio di mandorla, eucalipto con finale di lieve canfora. Al palato è in evidenza la nota intensa di confettura di more. Il corpo è medio e l'equilibrio è un pochino altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per diventare un po' asciuganti e brucianti sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di confettura di more e boisé. A bicchiere vuoto all'olfatto si sente il fungo porcino secco. Annata non facile, nella quale è stato utilizzato molto legno nuovo e l'effetto "After Eight", come pure i tannini, lo confermano. **(88/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 2005**

*Bottiglie prodotte n° 8.740*

Andamento climatico: primavera fredda che ha diminuito la fertilità delle gemme, riducendo la



produzione. Scarsa piovosità da gennaio a luglio e agosto, solamente a settembre sono arrivate le piogge. L'annata in generale ha dato vini molto profumati, ma non particolarmente strutturati. Dal bicchiere traspare un rosso granato intenso. L'approccio olfattivo mette in evidenza la nota balsamica di menta, eucalipto e rosmarino, seguono profumi di terra, prugna, ciliegia, ruggine, salvia, alloro, lievi boisé, erbe medicinali per diffondere nel finale una magnifica e intensa violetta. All'assaggio rivela, un corpo medio e sapori di mora e prugna. Il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Vino succoso con lunga persistenza aromatica intensa. **(90/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 2012**

*Bottiglie prodotte n° 6.764*

Andamento climatico: inverno piovoso fino a maggio, mentre da giugno sono cessate le piogge che sono riprese dopo il 20 agosto.

Rosso rubino granato. Mix olfattivo con profumi di mora, cassis, ciliegia, prugna, menta, eu-

calipto, lievi di pepe nero e noce moscata, salvia, grafite, bacca di ginepro, fungo porcino secco per terminare con soffi di conserva di pomodoro. L'incontro gustativo rivela un corpo medio rinforzato e sapore fruttato di mora e cassis. Il vino ha un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare e bruciare un po' la gengiva superiore. All'inizio della degustazione ho sentito bruciare lievemente la parte centrale della lingua. **(91/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 2015**

*Bottiglie prodotte n° 11.052*

Andamento climatico: inverno piovoso, primavera calda ed estate soleggiata con poche piogge.

Rosso rubino con trame porpora. Dal bicchiere si innalzano profumi di intensa noce moscata, pepe nero, prugna, ciliegia, legno vecchio, guscio di mandorla, erbe aromatiche, erbe medicinali, dolci dell'esterno del confetto, lievi di chiodi di garofano, fieno, mora, lievi di inchiostro di china, anice stellato, muschio per terminare con lievi soffi

d'episperma (il dolce della pelle fine del marrone bollito). Bocca piacevolmente fruttata e succosa di prugna, mora, mirtillo. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la massa alcolica completamente messa a tacere dalla freschezza e dai tannini, che sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale riccamente fruttato. Naso e gusto molto ricchi. **(93+/100)**

**TENUTA DI CAPEZZANA  
CONTI CONTINI BONACOSSÌ  
TREFIANO CARMIGNANO  
D.O.C.G. RISERVA 2019**

*(uvaggio: 80% Sangiovese,  
10% Cabernet Sauvignon  
e 10% Canaiolo)*

*Bottiglie prodotte n° 6.867*

Andamento climatico: inverno siccitoso, maggio piovoso, giugno molto fresco ed estate soleggiata da metà giugno fino ai primi di settembre. Le notti fresche,

le giuste temperature diurne ed il vento tramontano hanno permesso una perfetta maturazione fenolica. Grande annata! Rosso rubino e porpora. Al naso rivela profumi d'intensa idrolitina (la polvere che rende gassata l'acqua naturale), dolci dell'esterno del confetto, ciliegia, prugna, mirtillo, cassis, menta, eucalipto, mora, erbe medicinali, terra per terminare con pizzicotti di ruggine. Il palato gode della sua generosa

nota fruttata di prugna e mirtillo. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato, infatti la massa alcolica è impercettibile grazie alla freschezza e ai tannini, che sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale succoso di prugna e mirtillo. Bel vino piacevole, per me il migliore Trefiano mai fatto. **(95/100)**



La verticale ha messo in evidenza la piacevolezza e le varietà olfattive del 1979, l'uso del legno nuovo nel 1998, la maturazione del frutto nell'annata calda 2003. La piacevolezza olfattiva e gustativa del 2015 e l'estrema piacevolezza sia olfattiva che gustativa del 2019, per me la miglior annata di Trefiano prodotta. Dopo la degustazione è seguito un piacevole pranzo curato dal bravissimo chef Francesco Corona del ristorante Vinsantaia della Tenuta di Capezzana. Il menù era così composto: "uova, zucca e porcini", accompagnati al Trebbiano 2022 IGT Toscana (100% Trebbiano), che ho trovato al gusto sapido e minerale, più strutturato del 2021 e del 2020 (90/100). A seguire i "paccheri al ragù di cinghiale" bagnati dal Villa di Capezzana 2020 D.O.C.G.

Carmignano (uvaggio 80% Sangiovese e 20% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc): color rosso rubino intenso, profumi speziati di pepe nero, noce moscata, intensi di piccoli chicchi di liquirizia, ciliegia marmasca nera, menta, eucalipto, pelle in fine lavorazione di conchiglia, canfora e ruggine. All'assaggio ha corpo medio plus. Il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Ho sentito molto la maturità del Cabernet (93/100). Il piatto successivo è stato il "filetto di maiale, composta di mele, carote al timo", accompagnato all'Ugo Contini Bonacossi 2019 IGT Toscana (100% Sangiovese): color rosso rubino granato. Olfatto con profumi di wafer del cono gelato, pru-

gna, ciliegia, rosmarino, salvia, alloro e dolce dell'esterno del confetto. Al palato è un trionfo di piacevolezza con un fruttato di ciliegia e prugna, succosi. Vino equilibrato tra alcol e freschezza, dotato di un corpo medio plus. I tannini sono larghi, ma si devono assestare. Vino giovanissimo già da ora dotato di gran piacevolezza, che in divenire arriverà a 97/100. Per me è il miglior Ugo mai fatto. Col "pecorino Riserva del Fondatore" ci è stato versato nel bicchiere il Ghiaie della Furba IGT Toscana. (40% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah e 25% Merlot): color rosso rubino e porpora intensi. Al naso è una piacevole esplosione di violetta, seguita da menta, eucalipto, prugna e pesca rossa pelosa. Palato piacevole che va sulla finezza ed eleganza, al contrario del 2019 che, ricordo, virava più sulla potenza. Bel vi-

no! (94/100). Per terminare questo splendido pranzo, dove i vini erano perfettamente abbinati ai piatti, ci è stata proposta la "crema di ricotta, Vin Santo e cantucci" abbinata ovviamente al Vin Santo riserva 2016 Carmignano D.O.C. (uvaggio: 90% Trebbiano e 10% San Colombano): veste color ambra scuro. Profumi di smalto di vernice, pasticceria, zabaione, fico secco bianco, dattero secco, mandorla, caramella mou al latte e miele. Al palato è ben equilibrato e ha una buona dolcezza. Lunga è la sua persistenza gustativa (98/100). Che bella giornata e che bella famiglia è la Contini Bonacossi. Mi complimento anche con l'enologo dottor Franco Bernabei, che ha migliorato tantissimo tutti i vini dell'azienda. Devo precisare però che il Vin Santo è opera di Benedetta Contini Bonacossi, che fa tutti gli anni un grandissimo vino.

# L'ENOTECA PINCHIORRI DI FIRENZE OSPITA “Les Enfants du Champagne” CON GLI CHAMPAGNE POL ROGER

**Alla fine del 2023 si è tenuta presso l'Enoteca Pinchiorri di Firenze una degustazione degli Champagnes della Maison Pol Roger, tutta in formato magnum. Si è trattato del Brut Reserve non millesimato dei vintage 2016, 2006 e 2004 e del Sir Winston Churchill con le annate 2015, 2012 e 2008.**

Alla degustazione-cena erano presenti i seguenti “Les Enfants du Champagne”: Valerio Mearini, Orazio Vagnozzi, Stefano Azzolari, Leo Damiani, Marco Maffei, Maurizio Tarquini, Paolo Baracchino e Paolo Beltramini, enfats supplente, stante l'assenza di Roberto Scheneuwly. A rappresentare la Maison Pol Roger c'era il dottor Antonello Calandri, responsabile commerciale generale della “Compagnia del vino”, importatrice per l'Italia degli Champagnes protagonisti della serata. La Maison Pol Roger si trova a Épernay, al numero 32 dell'Avenue de Champagne. La Maison fu fondata nel 1849 ed è proprietaria di un centinaio di ettari in importanti zone tra cui Cramant, Ambronnay, Mareuil e altre. La Maison produce Champagnes raffinati, tra i quali la famosa

Cuvée de Prestige Sir Winston Churchill, che esce solo nelle annate migliori ed è composta da uve Pinot nero per il 60%, che garantisce struttura, ampiezza e robustezza, mentre lo Chardonnay, presente per il 40%, dona eleganza, finezza e delicatezza. Il legame tra la Maison Pol Roger e Sir Winston Churchill risale alla fine della Seconda Guerra Mondiale: ad aprile 1944, durante una cena a Parigi nella quale fu servito il Pol Roger 1928, Churchill si era così innamorato degli Champagnes di questa Maison che chiamò Pol Roger il suo più veloce cavallo da corsa. Nel 1975, in occasione del decimo anniversario della morte del grande statista inglese, la Maison decide di onorare questo amore con una produzione speciale in edizione limitata di altissima qualità da dedicare a Sir Winston Churchill. Tale annata fu lanciata nel mercato 9 anni dopo, nel 1984, per celebrare il centenario dalla sua nascita. Questo Champagne non delude mai poiché è di una raffinatezza e

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



Da sinistra in prima fila: Paolo Baracchino, Orazio Vagnozzi, Valerio Mearini, Maurizio Tarquini, Antonello Calandri, Marco Maffei, Stefano Azzolari, Paolo Beltramini e Leo Damiani

complessità uniche. L'Enoteca Pinchiorri ha elaborato un apposito menù da abbinare agli Champagnes della serata. Il Brut reserve ci è stato servito in cantina con dei piacevoli amuse bouche. A illustrarci gli Champagnes è stato il dottor An-

tonello Calandri. Terminato l'aperitivo siamo stati accompagnati in una bellissima sala privata, dove ci è stata servita la cena. Il dottor Calandri prima del servizio di ogni Champagne ci ha illustrato l'andamento climatico di ogni anna-





ta. Col “Rombo al ginepro con salsa di calamari arrostiti e radicchio al sesamo” è stato offerto il vintage 2016, mentre con “l'uovo morbido di montagna con spuma di topinambur, pesto di mandole e tartufo nero” è stato abbinato il vintage 2006. Continuando il nostro percorso enogastronomico è seguito il piatto “perle di patata fondenti con crema di zafferano e salsiccia di vitello fresca”, bagnato da un piacevole vintage 2004. Il servizio è continuato con “lasagne verdi, besciamella di sedano rapa, ragù bianco di fagiano ed erbe soffiate al Parmigiano Reggiano”, al quale è stato abbinato il giovane Sir Winston Churchill 2015, dotato di generosissima piacevole freschezza. Il piatto seguente

è stato “mais 100% polenta, nocciola, abete e Castelmagno”, col quale abbiamo sorseggiato il Sir Winston Churchill 2012, caratterizzato, al gusto, da piacevole sapidità, mineralità e toni agrumati di limone. A seguire la “doppia cotoletta di vitello cotta in casseruola con rapa bianca gratinata, salsa di pane tostato e succo di olive”, gustata bevendo un fantastico Sir Winston Churchill 2008 che si è allargato in tutta la cavità orale per poi andare in verticale. Abbinamento eccellente. Per finire ci è stato servito il “brown cake”. A detta di tutti i commensali la cena è stata magnifica sia per la qualità del cibo che degli Champagnes. Seguono le mie note di degustazione degli Champagnes della serata.

**POL ROGER  
BRUT RESERVE S.A.  
formato magnum**

(uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Pinot noir e 33% Pinot meunier)

Sosta sui lieviti minimo 4 anni, degorgiato in settembre 2022. Veste giallo oro lucente con bollicine fini e numerose (corda centrale). Al naso ha profumi di gesso, gelatina di lampone, limone, amido del tessuto cotone, resina di pino, pan brioche, pane caldo per terminare con ricordi di gambo di ciclamino spezzato. All'assaggio rivela un corpo medio e bollicine fini. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. Sapore di miele di castagno e limone. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mandarino maturo e pompelmo. **(92/100)**

**POL ROGER  
VINTAGE BRUT  
annata 2016  
formato Magnum**

(uvaggio: 60% Pinot noir e 40% Chardonnay)

Le uve provengono da 20 vigneti Grands e Premiers Crus nella Montagna di Reims e Côtes des Blancs. Sosta minimo 6 anni sui lieviti. Color giallo oro con bollicine fini e numerose (corda centrale e laterali). All'esordio olfattivo ha un'importante nota minerale (affumicato), pan brioche, lampone maturo, bergamotto, pompelmo giallo e pera Williams. Il percorso olfattivo prosegue con profumi intensi di colla Coccoina, (latte di cocco e mandorla), scorza d'arancia e limone, vaniglia per terminare con soffi d'elcristo (liquirizia, menta e camomilla). Al palato ha una bella acidità, corpo medio e sapore di pera Williams. Le bollicine sono fini e piacevoli. Vino ben equilibrato con massa alcolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di caramella dura al lampone. Gli manca un pochino di potenza. **(93/100)**

**POL ROGER  
BRUT VINTAGE  
annata 2006**



Sir Winston Churchill

**formato magnum**

(uvaggio: 60% Pinot noir e 40% Chardonnay)

Sosta in cantina per 9 anni. Dal bicchiere traspare giallo oro lucente. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Naso gratificato da profumi di bacca di ginepro, intensi minerali, lievito di birra, miele di acacia, pasticceria, caffè espresso, guscio di mandorla, caramello (quello del

croccante) e burro di noccioline. Al gusto ha bollicine fini e gradevoli e un corpo medio. Sapori di bacca di ginepro, miele di castagno, pepe nero e tè naturale. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, grazie a quest'ultima che è presente in modo generoso. Champagne delicato e potente allo stesso tempo. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(95/100)**

**POL ROGER  
BRUT VINTAGE  
annata 2004  
formato magnum**

*(uvaggio: 60% Pinot noir e 40% Chardonnay)*

È rimasto 8 anni nelle cantine. Bel giallo oro intenso lievemente ambrato, lucente con bollicine fini e numerose. Esordio olfattivo con profumi di caramello, minerale, fiori bianchi, pera williams, miele di acacia, intensi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), tè naturale, pesca gialla, guscio di mandorla per terminare con sussurri d'albicocca secca. Al palato è sapido e minerale, ha corpo medio e bollicine fini. Sapore generoso di miele di castagno. Vino ben equilibrato con la freschezza e la mineralità che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di tè naturale. **(95/100)**

**POL ROGER  
SIR WINSTON CHURCHILL  
annata 2012  
formato magnum**

*(uvaggio: 75% Pinot noir e 25% Chardonnay)*

Robe giallo oro con riflessi grigi e verdi. Le bollicine sono fini e numerose con la forma di una corda. Esprime una bella penetrazione di profumi con richiami di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), burro di nocciolina, tè naturale, guscio di mandorla, pepe bianco origano, lieviti di minerale, lieviti di pasticceria e bacca di ginepro. All'assaggio rivela un corpo medio e bollicine fini. Vino sapido e minerale con sapore agrumato di limone e scorza di limone. L'equilibrio gustativo è perfetto, grazie alla generosa e piacevole freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Bella freschezza! **(97/100)**

**POL ROGER  
SIR WINSTON CHURCHILL  
annata 2015  
formato magnum**

*(uvaggio: 75% Pinot noir e 25% Chardonnay)*

Alla visiva è giallo oro chiaro e ha bollicine fini e numerose, che



si allargano nel calice. Al naso è come un vulcano in eruzione che diffonde nell'aria intensi profumi di nocciolina e nocciola, seguiti da limone, scorza di limone e pera Williams. Al gusto ha corpo medio plus e si allarga in bocca, lasciando un sapore di tè naturale. Sorprende per la sua generosa freschezza che non fa sentire neppure minimamente la massa alcolica, rendendo il vino completamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza aro-

matica intensa. Si sentono lievemente i tannini del legno sulla gengiva superiore. **(94/100)**

**POL ROGER  
SIR WINSTON CHURCHILL  
annata 2008  
formato magnum**

*(uvaggio: 75% Pinot noir e 25% Chardonnay)*

Giallo oro intenso e lucente. Le bollicine sono fini e numerose e formano più cordicelle. Profumi di miele d'acacia, bacca di gine-

pro, guscio della mandorla, buccia di piselli, lieviti di pepe bianco per terminare con tocchi di cenere del camino. All'assaggio rivela un corpo medio e bollicine fini e carezzevoli. Il vino, come entra nella cavità orale, si allarga e va anche in profondità. L'equilibrio gustativo è perfetto. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di caramello e miele di castagno. Ho riscontrato nel 2008 un po' più di struttura rispetto al 2012. **(97/100)**

**RIEPILOGO DEGLI CHAMPAGNES  
I PUNTEGGI SONO STATI ASSEGNATI DAI LES ENFANTS PRESENTI  
E DA PAOLO BELTRAMINI**

POL ROGER Brut Reserve S.A. degorgiato in settembre 2022	(92/100)
POL ROGER Vintage Brut annata 2016	(93/100)
POL ROGER Brut Vintage annata 2006	(95/100)
POL ROGER Brut Vintage annata 2004	(95/100)
POL ROGER Sir Winston Churchill annata 2012	(97/100)
POL ROGER Sir Winston Churchill annata 2015	(94/100)
POL ROGER Sir Winston Churchill annata 2008	(97/100)

Serata memorabile per gli Champagnes, il cibo, il servizio e la compagnia.

# SASSICAIA 2021, LA CONFERMA!

**La Tenuta San Guido di Bolgheri ha prodotto il Sassicaia 2021, di qualità perfetta, come si leggerà nelle mie note di degustazione che seguono. Dal millesimo 2015 non è stata sbagliata un'annata e tutte le vendemmie sono state ai massimi livelli, anche nelle annate più difficili.**

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

info@paolobaracchino.com  
www.paolobaracchino.com

La Tenuta, in questi ultimi anni, ha ridotto la produzione, vinificando solo le uve migliori. Meno vino, ma di gran qualità. Prima di descrivere il vino, appare necessario dire qualcosa sull'annata. I terreni dai quali provengono le uve del Sassicaia sono compresi nella delimitazione territoriale della D.O.C. Bolgheri Sassicaia. I vigneti si trovano in zone diverse, alcune calcaree ricche di galestro, altre con pietre e sassi e altre anche parzialmente argillose. Le vigne si trovano a un'altitudine che va dai 100 ai 300 metri s.l.m. con esposizione ovest/sud-ovest. Il sistema d'allevamento è a cordone speronato. La densità d'impianto va da 3600 a 5550 ceppi/ettaro. La 2021 è stata una bella annata anche sotto il profilo dell'andamento climatico. L'autunno ha avuto temperature miti e piogge occasionali. Alla fine d'ot-

tobre le temperature sono scese, arrivando la notte a -3 /-4° con piogge frequenti. A metà dicembre le temperature sono risalite e a metà gennaio sono scese nuovamente. A metà febbraio le temperature diurne sono state al massimo di 7-10° per arrivare la notte a -5/-7 °. A fine febbraio sono risalite gradualmente. Marzo ha avuto giornate di sole, anche se un po' freddine. Aprile è iniziato con temperature miti, ma da metà mese sono nuovamente scese, avvicinandosi a 0°. Anche a maggio c'è stata un'alternanza di sole e pioggia. Da fine maggio le temperature si sono rialzate oltre il normale ed è arrivato un caldo siccitoso durato fino a metà luglio. Dopo il 13 luglio le temperature si sono riabbassate. Da metà agosto le temperature sono tornate nella norma con temperature più fresche durante la notte. Le uve hanno manifestato un perfetto equilibrio tra maturità tecnica e fenolica. Le gradazioni alcoliche sono state leggermente più alte, ma sono state ben contrastate da un'ottima freschezza e sapidità dei mo-



sti. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono affinché possa essere compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore.

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

## **TENUTA SAN GUIDO BOLGHERI SASSICAIA DOC annata 2021**

*(uvaggio: 85% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc)*

Color rosso rubino e porpora trasparente. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi intensissimi d'acqua di mare pulita (parte bianca interna della buccia di cocomero), pepe nero, noce moscata, saponetta alla lavanda (Atkinson), menta, eucalipto, salvia, alloro, chicchi piccoli di liquirizia, terra bagnata, juta, dolci dell'esterno del confetto, mora di rovo, prugna, tabacco biondo della Virginia, tè naturale, appretto (amido spray per stirare), bergamotto per terminare con lievi soffi boisé che mi ricordano il cioccolatino "After Eight" (menta e cioccolata fondente). In quest'anno sono stati utilizzati in maggior quantità dei legni nuovi. Al palato ha corpo medio, una bella acidità e sapori di mora e prugna succose. Vino perfettamente equilibrato con massa alcolica completamente superata da freschezza e tannini, che sono dolci, completamente larghi 6/6 e setosi. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale ancora con la stessa frutta succosa e un finalissimo tocco di After Eight, che, a mio avviso, con la sosta del vino in bottiglia, si perderà. Per la struttura il grandissimo 2021 si posiziona tra quella del 2015 **(100/100)** e quella del 2016 **(100/100 E LODE)**. Un altro grande successo di questo meraviglioso rosso! **(100/100)**

# I vini da investimento



DOVE VA LA VITICOLTURA  
di **mario fregoni**

*Presidente onorario OIV*

**Solo un piccolo numero di amatori conosce il mercato internazionale dei vini di lusso, acquistati perché fanno immagine più che per la soddisfazione di degustare vini sensorialmente raffinati, dal gusto di terroir d'origine. L'occasione per affrontare una riflessione sull'argomento è venuta dall'uscita del libro di Jacky Rigaux dal titolo "Le monde du vin aujourd'hui", edito da Terre en Vues (2020), Clémency (France).**

L'autore è il più grande esperto di vini cru che, assieme a quelli "parkezzati", vanno soggetti a fenomeni speculativi. Nei Paesi privi di tradizione sull'origine dei vini (America in primis) sono considerati di classe quelli che, secondo un giudizio monocromatico, all'assaggio superano i 95 punti su 100. Queste due categorie di vini attraggono i fondi di investimento internazionali. E così vini di terre sconosciute, tecnologici, frutto di "winemakers", contendono il mercato ai vini di terroir delle zone celebri da secoli. Il mercato col deposito più gran-

de di vini da investimento attualmente è quello di Hong Kong, rifornito da centinaia di importatori. Un tempo era solamente Londra la capitale dei vini da investimento, che si basava essenzialmente sui crus di Bordeaux. Gli acquisti più diffusi riguardavano i vini giovani, che venivano invecchiati nelle "banche dei vini" e successivamente venduti alle aste, ai ristoranti, ecc... Da tempo vengono acquistati anche i vini della Bourgogne, in particolare i "grands crus", tra i quali gli storici Romanée Conté, Leroy e una decina di altri crus e climats. I prezzi all'azienda sono variabili, ma in genere molto elevati. Il Liber Pater delle Graves di Bordeaux, franco di piede, è stato comprato a 300.000 euro la botti-

glia! Fra i vini italiani da investimento si annoverano alcuni cru del Barolo, del Brunello di Montalcino e dell'Amarone della Valpolicella, nonché di alcuni altri nomi storici. Queste preferenze si riflettono sui prezzi dei vigneti che, per questi vini, variano da 500.000 a 5 milioni di euro a ettaro (per pic-





cole particelle). Il mercato londinese e americano è attualmente affiancato da quello asiatico (Hong Kong, Cina, Giappone, Corea), nonché da quello russo. I nuovi ricchi del mondo a pranzo o a cena non esitano a mescolare un Romanée Conti con un Petrus, uno Chateaux Margaux con la vodka, col ghiaccio, l'acqua minerale, ecc... I clienti dei vini icona sono spesso dei bevitori di etichette. In genere al gusto dei vini di terroir, che si valuta in bocca, si sostituisce l'aroma che si apprezza al naso e nel retrobocca, frutto del vitigno o dei lieviti selezionati o del legno o altre tecnologie di cantina. Anche la tecnica viticola "convenzionale" conduce a vini uniformi al gusto, dominati dagli aro-

mi. Si dimentica che il vino deve essere già presente nelle bacche. Il mercato dei vini icona viene spesso alla ribalta per gli scandali delle frodi perpetrate con l'invecchiamento artificiale delle etichette (a esempio col caffè) e dei tappi, col cambio delle bottiglie o col taglio delle annate o delle diverse provenienze dei vini, dei vitigni e così via. Si sono venduti vini di annate nelle quali il viticoltore era scomparso o aveva smesso la produzione. Persino l'FBI ha condotto un'indagine sul proprietario di una sontuosa villa californiana, trafficante di vini da investimento, denominato "dottor Conti". Molti processi sono stati celebrati contro miliardari di questo mercato dei vini da investimento e contro fal-

si collezionisti di vini icona, sprovvisti di cultura enoica e sensoriale, che non possono riconoscere le origini e le annate.

Il mercato dei vini da investimento ha, comunque, il merito di far conoscere nel mondo i grandi vini naturali e di terroir storici, ma gli attori di questo mercato sono spesso privi di esperienza

e non tengono conto che la scienza può oggi determinare l'origine geografica dei vini e delle annate e può disegnare il profilo sensoriale caratterizzante i crus e le loro annate di produzione.

La giustizia deve tuttavia vigilare affinché venga dato a Cesare quello che è di Cesare.

# SI FA PRESTO a dire Sangiovese

## LA RIVOLTA DEI TRATTORI E LA VIGNA



THE WINE WATCHER  
di paolo e jacopo vagaggini

**Avete mai visto l'alba nascere in una vigna? Potete sentire la pace rosa interrotta dallo sbuffare di un trattore, che accarezza i filari? Provate a rapportarlo alla rabbia di una fila infinita di auto rombanti e fumose che vi impedisce di andare all' ufficio in cui un mare di carte senza senso impegneranno la vostra giornata con i relativi petulanti individui che le contestano e le esigono.**

Da questo punto di vista un agricoltore è un privilegiato: non deve dire signorsì a un capo arrogante, non deve mai abbassare la testa, anche se il suo livello di istruzione non è elevato. Ma se a questo lavoratore che sfida freddo, caldo, orari impossibili e fatica gli toglie la qualsiasi forma di sussistenza, nonché la possibilità di far sviluppare la propria azienda e infine la dignità, sarà costretto a ribellarsi. E ribadisco il concetto di ribellarsi. Perché tu non interessi all'agricoltore, ma lui produce per te e non è un atto falso, ti offre quello che di migliore ha la sua terra. Non è un influencer, che mette in mostra il proprio corpo, esibito per

farti comprare qualcosa che neppure sa cosa sia, l'agricoltore lo produce e lo conosce fino in fondo. Quando arrivano i commercianti, portano la legge del mercato per far crollare i prezzi. E qui subentrano i grandi commercianti con la domanda e l'offerta sempre al ribasso, tanto che a me ricordano gli avvoltoi. Sono solito affermare che anche questi animali ripugnanti hanno un loro ruolo in natura, in quanto ripuliscono l'ambiente dalle carogne, che possono creare fetore e infezioni. Ma questi sgradevoli elementi sono soliti spogliare i malcapitati per rivestirsi di abiti lucicanti con i pennacchi degli onesti salvatori, magnificati da medio-

cri pennivendoli. Comunque, come tutte le attività, anche quelle agricole devono armonizzarsi nell'ambiente e nell'economia. La distorsione viene dalla proposta insana della Comunità Europea di elargire contributi per abbandonare progressivamente





le coltivazioni, nell'ottica di non produrre per non inquinare, fino a trovarsi con un cappio al collo. Eppure durante la pandemia l'inquinamento è crollato abissalmente, ma a lavorare erano solamente gli agricoltori, riflettiamoci. Se a ognuno di noi venisse offerto un contributo per non lavorare, ma poi la conseguenza sarà l'elemosina per strada, il rifiuto sarebbe totale. Per questo arriva la rivolta dei trattori, che mi ricorda la Rivoluzione Francese, in cui il ceto medio ha condotto una sollevazione contro una classe dirigente nobile incapace e vampira, salvo poi bloccarla con Napoleone. quando era arrivata troppo avanti, fino al ter-

rore. Così faranno i nostri agricoltori, persone di grande equilibrio e salute mentale, che non ambiscono a un attico in via Montenapoleone, ma a fare bene il lavoro che amano. Il lavoro in campagna non lascia spazio alla ricerca di manovre furbesche di interessi composti, azioni, prese di beneficio e quant'altro porti a lauti guadagni senza produrre assolutamente niente, spesso a danno di chi crea la vera economia; non ho mai visto nessun finanziere mangiare le cedolari secche, ma grasse bistecche. L'agricoltore ha bisogno di protezione sotto forma di organizzazioni che scaccino gli avvoltoi e di politici che non pensino alla poltrona, ma

al giusto prezzo dei prodotti. D'altronde ho sempre visto i sani agricoltori che, appena hanno due euro, li investono per comprare il terreno confinante o per costruire un annesso perché amano la loro azienda e la vogliono migliore possibile. Se troveranno le persone giuste che gli garantiranno protezione per la loro attività, torneranno nei loro campi e non si interesseranno più dei furbacci. Vi assicuro che poi un tramonto in una vigna di Sangiovese o qualsiasi altro vitigno, magari seguita dal lavoro nella stalla del babbo con gli animali che vi amano e che hanno bisogno di voi, sarà il corteo di trattori più bello!

# La Lega del Chianti e il vino Chianti



DE GUSTIBUS DISPUTANDO  
di zeffiro ciuffoletti

**Mentre lavoravo alla stesura del volume sul Chianti (Kellermann ed., 2023) insieme con Paolo Storchi, mi sono chiesto più volte come le vicende storiche di un territorio si possano confondere con quelle di un vino.**

Anzi con il vino più famoso d'Italia nel mondo intero: il Chianti, appunto. Il grande geografo-storico dell'Ottocento, Emanuele Repetti, nel suo famoso *Dizionario Storico geografico della Toscana*, pubblicato a metà Ottocento, si era fatto anche lui la stessa domanda. Quando scriveva che, intorno all'anno Mille, «codesta contrada», posta fra le sorgenti dell'Arbia, dell'Ambria e dell'Ombrone senese «che scendono a Levante della Pesa, e se si vuole ancora della Greve [...] era tutta coperta di boschi», mentre già ai primi dell'Ottocento «la stessa contrada [era] in gran parte ridotta a

filari di viti basse che somministravano il vino più pregiato della Toscana». Le risposte sono tante e gli storici del vino, pochi in verità, le hanno cercate nella natura di quelle terre, piene di pietre o in altre caratteristiche pedologiche e climatiche. Dopo tanti studi sarebbe il caso di riconoscere che proprio la Lega del Chianti, un'istituzione militare e amministrativa voluta dalla Repubblica fiorentina intorno alla seconda metà del XIII secolo per il controllo del territorio chiantigiano, conteso aspramente con Siena, ebbe un ruolo che non può essere più trascurato. Da quando fu istituita la Podesteria della Lega del Chianti, il 22 ottobre 1376 a Radda, i podestà che guidavano la Lega dovevano es-

sere fiorentini. Anzi «civis florentinus, popularis et vere guelphus». Il Podestà aveva funzioni stabilite – come ha scritto Luigi Borgia – «tanto dagli statuti locali, quanto dai provvedimenti emanati dalla dominante fiorentina». Fra i podestà in carica sino alla metà del Settecento, quando il grandu-







ca Pietro Leopoldo di Lorena abolì la Lega, c'erano nomi illustri del patriato fiorentino come gli Albizi, i Corsini, i Firdolfi, gli stessi Medici e furono proprio questi, chi più e chi meno, a seconda dei periodi, a curare con particolare attenzione lo sviluppo della vitivinicoltura chiantigiana. Basterebbe fare uno studio degli statuti dei Comuni della Lega per rendersi conto che l'attenzione alla viticoltura, ma anche al commercio del vino, era quasi ossessiva. L'osservanza delle norme per la vendemmia era minuziosa, così come le pene per coloro che raccoglievano le uve prima delle date previste per la vendemmia. Per non parlare delle pene per coloro che rubavano le uve. Il furto campestre era assai diffuso e combattuto ovunque, ma anche in forme spettacolari proprio per rimarcare la gravità del reato. Sarebbe proprio il caso di studiare attentamente gli statuti per capire come mai il vino chiantigiano fosse così pregiato a partire dal Cinquecento. Il galletto nero, che figura nel dipinto del Vasari nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio, annunciava la forza di un vino che coincideva con un territorio. Un territorio che, con l'avvento di Cosimo I come Granduca di Toscana, si sarebbe inglobato anche la parte senese. I castelli e i borghi fortificati del Chianti con i secoli divennero splendide fattorie, come quella di Brolio del barone Bettino Ricasoli. Un grande artefice del Chianti moderno, che spese una vita per l'Italia unita, ma anche alla ricerca del "vino perfetto" da poter sfidare i grandi vini francesi da pasto che dominavano nel mercato internazionale. E ci riuscì!



*L'Allegoria del Chianti di Giorgio Vasari sul soffitto del Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio a Firenze*

# Il Lunario

## GUIDA DEL MONDO CONTADINO



**Fin quando il territorio ha espresso il clima della ruralità, con l'agricoltura a segnare ed esprimere la bellezza del paesaggio e il coltivatore/mezzadro si è affidato alla luna, l'attività agricola è stata, per oltre diecimila anni, il perno dello sviluppo economico e non solo, anche sociale e politico. La fonte del cibo è all'insegna della biodiversità, dell'amore e rispetto per la terra, gli animali, i vegetali, facendo contenta la natura e le stagioni dell'anno.**

Tanti valori raccontati dalla luna, quando piena o quando mezza con la gobba esposta a ponente per quella crescente, a levante per quella calante. Tutti importanti per ricordare, con la fatica e il sudore, la semina o la raccolta; la pigiatura o il travaso; la conservazione di un prodotto per l'inverno e altro ancora. Poi, con la prima rivoluzione industriale (metà Settecento), fermo restando l'energia dei carboni ricavati dalla legna nei boschi da abili boscaioli carbonari, ecco il vapore sprigionato dal fuoco di un altro tipo di carbone, quello fossile estratto dalle miniere. Con la seconda rivoluzione (1870) ecco l'elettricità, prodotta dalle turbine spinte e velocizzate dall'acqua; il petrolio, con i pozzi la benzina e il gasolio, il kerosene, il metano, l'e-

nergia atomica. Con la terza, quella che stiamo vivendo dal 1970, caratterizzata dall'informatica e dalle telecomunicazioni, tutto a segnare e velocizzare uno sviluppo che, con l'entrata in campo del neoliberismo, il sistema predatorio e distruttivo delle banche e delle multinazionali, che è stato ed è sempre più caratterizzato da un consumismo esasperato. Un fenomeno che, nell'arco di qualche decennio, ha messo in crisi la Terra, un globo limitato da un diametro e una circonferenza, che però il sistema vigente, privo del senso del limite e del finito, non considera. Un aspetto sconosciuto o non considerato, anche da chi l'attuale sistema non lo condivide, tant'è che non fa niente per combatterlo. Il sistema è la causa della crisi della natura, col

genere umano che, con le sue azioni, ha compromesso ogni relazione. Come quelle prodotte dalla situazione sempre più allarmante del clima, che, se non corretta, rischia di portarci in anticipo nel baratro. Non sappiamo se è la luna piena o, con le sue falci, la mezzaluna, quando diventiamo lunatici e il nostro umore si ammanta di





un velo di triste incertezza. In pratica ci viene la luna ed è allora che a essa ci rivolgiamo perché torni a esser buona. Soprattutto con la natura che si sente maltrattata – lo sottolineiamo di nuovo – da uno dei suoi componenti, il genere umano. Tornando al Lunario, che è sì umore o equilibrio mentale, modo di fantasticare, sbarcare, ma anche e da tempo lontano – come sopra accennato – guida del mondo contadino con la scansione temporale delle fasi lunari, riportate in un almanacco come prontuario per l'agricoltura e l'allevamento, insieme a indicazioni metereologiche, i santi del giorno, ricette, oroscopi e predizioni, proverbi. Mentre scrivo questa nota, fine febbraio, prende il via il primo quarto di una luna crescente con la gobba a ponente. La luna nuova che

illumina la notte di un inverno che la situazione climatica ha fatto diventare fine primavera/inizio estate. Sono nel mio Molise, la terra che ha il primato della ruralità con la sua percentuale alta di coltivatori/agricoltori, dove il lunario, il calendario che permette di sapere in quale fase la luna si trova, guida le scelte da fare nei campi e nella stalla, ancor più nell'orto e non solo, anche nelle case con la conservazione dei prodotti, riserva di cibo per l'inverno e per l'ospite sempre accettato e gradito nelle campagne. Girando il mondo con un'attenzione particolare alle campagne dei paesi visitati e alla nostra emigrazione, nella quasi totalità d'origine contadina, abbiamo trovato sempre un comune senso di ospitalità. Un valore che ha tanto più significato oggi, quando le

società sono frantumate da egoismi e bisogni dettati dal dio denaro e impressi da milioni di persone in cammino – col fardello addosso strapieno di paure, sete, fame, desolazione, offese, umiliazione – alla ricerca di una vita da vivere nel tempo in cui il consumismo è sempre più spreco, rifiuto da smaltire, costo, problema, disuguaglianza, emigrazione. Chiudiamo con un accenno a un lunario particolare, diffuso da oltre quarant'anni in Abruzzo e Molise, in dialetto *Lunarije Calendarie astrologiche d'Abruzze e Molise*, creato e prodotto da un personaggio maruccino, Ugo Iezzi, che ama le cose buone (enogastronomo) e belle (poeta, scrittore), in particolare della sua Chieti, la terra del vino, dei trabocchi, nonché patria del divino Achille.

# DIMMI COSA BEVI e ti dirò chi sei!

LE INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI INGREDIENTI E I VALORI NUTRIZIONALI DA INDICARE IN ETICHETTA FAVORIRANNO IL CONSUMATORE IN UNA SCELTA SEMPRE PIÙ CONSAPEVOLE DEL VINO DA PORTARE IN TAVOLA!



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



**Parafrasando un vecchio adagio, per i produttori italiani sta per giungere il momento di indicare obbligatoriamente sulle etichette dei propri vini, anche per le bottiglie commercializzate in Italia, i dati relativi agli ingredienti e ai valori nutrizionali, in osservanza delle disposizioni introdotte dalla riforma europea in materia di politica agricola comune.**

Col decreto ministeriale del 7 dicembre 2023 veniva concessa una proroga di 3 mesi all'applicazione della normativa europea con facoltà per i produttori italiani «di etichettare e commercializzare i vini e i prodotti vitivinicoli aromatizzati con etichette riportanti il simbolo Iso 2076 “i” accanto al QR Code che rimanda alle informazioni relative alla lista degli ingredienti alla dichiarazione nutrizionale», fino al termine dell'8 marzo 2024, ulteriormente prorogato al 30 giugno 2024 col decreto dell'8 marzo 2024, sottoscritto proprio in scadenza. La portata temporale del dettato ministeriale consente l'etichettatura e la commercializzazione dei vini prodotti dopo il 7 dicembre 2023, unicamente entro i confini del Belpa-

ese, con le modalità sopracitate, in deroga al regolamento europeo. Per i vini prodotti e importati sul territorio nazionale, successivamente al 30 giugno 2024 – salvo ulteriori proroghe! – sarà a tutti gli effetti in vigore l'obbligo di etichettatura dei prodotti vitivinicoli, recante l'informativa completa a tutela dei consumatori, con indicazione di tutti gli ingredienti, allergeni, valori nutrizionali ed energetici, come stabilito, per l'appunto, dalla normativa europea. Naturalmente, fermo restando che i vini “prodotti” (cioè, che abbiano finito il processo di fermentazione e siano in linea col grado alcolemico e l'acidità prevista dagli eventuali disciplinari) prima del 7 dicembre 2023 possono essere commercializzati con la precedente

normativa, fino a esaurimento delle scorte. Tale novità – come troppe volte accade – non deve generare paura agli occhi dei produttori: la riforma europea individua nella trasparenza verso il consumatore uno dei principali fattori del programma di crescita del settore vitivinicolo.





Proprio attraverso una scelta più consapevole – secondo il legislatore – può determinarsi una crescita dei consumi e delle vendite dei prodotti vitivinicoli, laddove chi decida di bere un bicchiere di vino, potrà farlo senza dubbi o timori, rispetto al passato. Quanto alle modalità con cui l'informazione deve essere resa da parte dei produttori di vino, a partire dal 7 dicembre 2023 (effettivamente in Italia dal 30 giugno 2024), il regolamento UE 1308/2013 prevede l'obbligo di collocare sull'etichetta cartacea – in assenza di contestuale etichettatura elettronica – la dichiarazione nutrizionale e l'elenco di ingredienti, al completo, all'interno di uno spazio che rientri nel medesimo campo visivo di chi legge, per consentire una lettura

in uno stesso e unico momento. La previsione normativa descritta sembra appositamente studiata – com'è evidente! – con l'obiettivo di crescita economica del mercato: il consumatore attento alle proprie scelte, infatti, non deve perdere tempo nel volersi informare, per non perdere interesse verso il prodotto! L'obbligo di legge si intende ugualmente adempiuto quando le informazioni obbligatorie siano fornite a mezzo elettronico: in questo caso l'etichetta cartacea può riportare i soli dati relativi al valore energetico, che possono essere espressi con la lettera "E" e gli ingredienti, con riferimento ai soli allergeni e additivi (esclusione di "coadiuvanti", in quanto non rientranti nella definizione di "ingredienti", secondo

quanto previsto dal codice enologico europeo). Un QR code o altro supporto applicato all'etichetta cartacea rinvia a quella elettronica, che deve fornire l'indicazione completa della tabella nutrizionale e l'elenco di tutti gli ingredienti. In conclusione, appare evidente come gli obblighi di informazione in tema di etichettatura possano presentare notevoli vantaggi in ottica di crescita del mercato agroalimentare e vitivinicolo, alla luce del quadro normativo illustrato, in virtù del ruolo centrale attribuito alla trasparenza tra produttore e consumatore, rispetto alla riforma attuata dall'Europa.

# IO STO CON GLI AGRICOLTORI



CREDITO AGRARIO  
di maurizio sonno

maurizio.sonno@studiosoluzionimaremma.it

**Io sto con gli agricoltori e, quando posso, mi rimbocco le maniche e cerco di dare una mano. Inizia così questo mio nuovo articolo, con un appello al “fare”. In questi giorni seguo con interesse quanto stanno facendo alcuni agricoltori per rivendicare diritti elementari e ogni volta che incontro un trattore con la sua bella bandiera italiana mi commuovo, lo saluto, cerco di comunicare il mio apprezzamento. Bravi!**

Avete coraggio, dedicate tempo ed energie per manifestare e denunciare i tanti problemi nella speranza di essere ascoltati. Per chi non mi conosce, sono un agronomo, figlio di contadini e, a mia volta, piccolo agricoltore. Produco vino e olii, ma sono anche un bancario: dal 1987 mi occupo di credito agrario, oggi in Banca Tema BCC in Maremma e, da qualche tempo, anche per tutta la Toscana, sempre per il sistema delle banche di Credito Cooperativo. Sicuramente ho la possibilità di vedere e interagire con tante aziende agricole e per questo, quando si parla della protesta degli agricoltori in senso generico, penso che il settore dell'agricoltura sia un settore molto complesso con una miriade di peculiarità e quindi tanti problemi correlati. Si va dai vari settori dell'agricoltura - dallo zootecnico al cerealicolo, dal vitivinicolo, all'olivicoltura, ecc... - alle problematiche delle grandi aziende, ai problemi delle tante piccole aziende in territori marginali, alle aziende agricole gestite da giovani. E' chiaro quindi che, in un settore così complesso, i problemi e le rivendicazioni sono innumerevoli, ma tutte, a mio avviso, giuste. Da cittadino e da bancario, posso dire di conoscere un frammento di questo variegato mondo agricolo, quello delle piccole aziende che si trovano in territori marginali. Di queste aziende conosco le problematiche, alcune delle quali possono essere migliorate solo da rappresentan-

ze e azioni a livello nazionale, come questa nuova PAC che sicuramente propone schemi o meglio ecoschemi, che non si adattano alle condizioni dell'agricoltura della Maremma, generando tensioni e malumori, oltre a una riduzione degli aiuti diretti agli agricoltori. Il problema del costo dei carburanti, dei concimi, delle sementi e poi la reintroduzione dell'Irpef in agricoltura. Per questi grandi macro-problemi c'è poco da fare, bisogna attendere che si muovano gli organismi nazionali. Ci sono però anche una miriade di ulteriori problemi che, giustamente, portano i miei amici agricoltori a manifestare e che penso, con un poco di senso pratico, potrebbero esser quantomeno ridotti o cancellati. Quante volte nella nostra vita abbiamo sentito parlare d'aggregare i territori, incentivare il rapporto turismo e agricoltura: tutti aspetti di cui non c'è possibilità di dubbio sulla bontà. Eppure nessuno si muove, solo parole e inerzia. Provo a citare qualche esempio di ciò che, con un minimo di lavoro e buon senso, si potrebbe fare in ogni territorio caratterizzato da una forte presenza di piccole aziende, come la mia bella Maremma. Iniziamo col problema della giusta remunerazione e lo strapotere della GDO (grande distribuzione organizzata). Nei miei territori si produce grano, olio EVO (extravergine d'oliva) di grandissima qualità, vini, latte. Bene, per tutti i tipi di prodotti citati, la remunerazione è sotto la soglia del costo

di produzione. Le piccole aziende, contro la GDO, non possono nulla. Ma se gli Enti Locali e il sistema bancario volessero, potrebbero stimolare la nascita di mercati permanenti, punti di degustazioni attrezzati, campagne di promozione e valorizzazione di prodotti locali. Se si riuscisse a far nascere consorzi di valorizzazione turistica e dei prodotti del territorio, questo avrebbe 2 effetti: il primo azioni di marketing verso possibili turisti e il secondo ricostruire sistemi coesi che non fanno sentire abbandonata la singola azienda e magari, come succedeva una volta in campagna, rivedere la sana solidarietà contadina che, da sempre, ha aiutato chi restava indietro. Ma andiamo avanti nelle piccole aziende della Maremma. Oltre ai problemi di giusta remunerazione, è presente il problema dei cinghiali, di cui abbiamo spesso sentito parlare, senza mai affrontarlo per non parlare poi dei predatori lupi o cani di ibridi, come vorrebbero farci credere.





Sui lupi, che hanno già distrutto il settore ovino in Maremma, non commento. C'è solo la tristezza nel vedere continuamente pecore sgozzate e caseifici senza più latte da trasformare. Sui cinghiali quante cose si potevano fare e non sono state fatte. L'inerzia... Ma i problemi, per le mie piccole aziende, non sono ancora finiti: la burocrazia, che aumenta costantemente, anche se, a mio avviso, spesso è più fastidioso il modo in cui è gestita dai funzionari che non la complicazione delle norme. Per ultimo, il settore che più conosco, il rapporto banca e azienda agricola. Nelle banche la conoscenza dell'azienda agricola è praticamente scomparsa, finiti i tempi delle sezioni speciali di credito agrario, dove c'erano i tecnici. Da questa "ignoranza" spesso nasce un tipo di credito sbagliato che, nel medio periodo, genera più problemi, anziché risolverli. Quante volte ho cercato di far comprendere l'importanza di fare corsi di specializzazione di credito agrario alla mia Regione o al mio ordine, ma mai nessuna risposta. Di contro, a questi agricoltori sopraffatti dalla rassegnazione, chiediamo giustamente, in quanto guardiani del territorio, tramite le norme europee, di produrre cibo buono e in quantità, di lasciare l'ambiente non inquinato, d'agevolare la biodiversità e combattere i cambiamenti climatici. Qui volevo arrivare ovvero la tutela dell'ambiente è un problema di ogni cittadino, ragion per cui vi invito a fare 2

riflessioni: la prima sull'attenzione a spegnere la luce quando non è necessaria, piccola azione che però contribuisce davvero in maniera positiva all'ambiente; la seconda è perché non aiutare gli agricoltori, che sono i primi custodi dell'ambiente? Anche questa seconda azione favorisce positivamente l'ambiente. Nella mia banca molti di questi argomenti li conosciamo e gestiamo da tempo. Le cose le fanno le persone e allora, la burocrazia, il credito agrario giusto, lo facciamo da sempre. Abbiamo anche, cosa rarissima, l'Ufficio Agricoltura il cui responsabile è un agronomo (che sarei io). Per ogni esigenza di un nostro agricoltore c'è la possibilità di ascolto e, sempre, credito su misura. Ma non solo, come Banca Tema abbiamo anche un Consorzio Turistico e un Polo Culturale. Molti di noi, me compreso, lavoriamo attivamente in una di queste strutture. Io nel Consorzio "L'Altra Maremma", altri nel Polo Culturale "Pietro Aldi". In estate mi occupo di valorizzazione di prodotti locali: per le aziende faccio il cameriere, preparo, servo vino o olii, pulisco e ascolto. Sapete quante storie ci sono dietro a un'etichetta! Storie bellissime, storie che i turisti si vogliono far raccontare per poi comprendere la bontà dei prodotti, le tradizioni e la storia di un territorio. Un po' di tempo fa il Consorzio "L'Altra Maremma" e il Polo Culturale "Pietro Aldi" erano 2 soggetti un po' distanti che, apparentemente, si occu-

pavano di settori diversi ma, grazie alla magia del "fare", abbiamo iniziato a fare degustazioni dentro la galleria d'arte: un posto bellissimo, molto apprezzato dai turisti. Lavorare, fare vuol dire unire e così oggi abbiamo capito che arte, presentazione di libri, turismo, territorio possono coesistere e che le aziende agricole, quelle piccole, possono farsi conoscere e vendere a prezzi giusti i loro prodotti, a condizione che, intorno a loro, ci siano banche ed Enti Locali che abbiano scelto la strada del "fare", che uniscano la cultura alla cultura del cibo e abbiano le maniche rimboccate. A mio avviso è fondamentale che in ogni Comune ci siano le condizioni e le strutture per unire agricoltura e turismo. Talvolta ritengo che alcuni problemi non li possiamo cancellare, ma li possiamo ridurre, gestire, sempre che si passi dal parlare al fare e il fare ci insegni a migliorarci. Domani continuerò a spegnere la luce se non è necessaria, ma continuerò anche a dare una mano all'agricoltore: questo lo renderà meno solo, più forte e così aiuterò anche l'ambiente. E poi, in ultimo, un proverbio maremmano: "Da soli non ci si salva", né noi né l'ambiente.

*Un'immagine delle lotte contadine del 1908 per poter avere la terra dai latifondisti presso la Tenuta di Mezzano nel comune di Valentano in provincia di Viterbo, dove il bisnonno di Maurizio Sonno, Giuseppe, classe 1881, era guardiano della tenuta e il nonno Fortunato, classe 1906, fattore*

# Copyrivacy:

## UNA SOLUZIONE POSTMODERNA

WINE COMMUNICATION  
di **riccardo gabriele**

**La comunicazione è un mondo variegato, che comprende anche l'utilizzo di dati. Su questo tema sto valutando alcune sensibilità che stanno emergendo, nuove prospettive.**

Il tema sembra lontano dal mondo del vino, ma in realtà affronta la quotidianità di tutti noi. Un termine nuovo che racchiude in sé una brillante intuizione. Nell'era della quarta rivoluzione, come bene descrive il filosofo Luciano Floridi, Claudio Maria Lamberti, autore di questo interessante volume Lemmi Digitali, in cui affronta il passaggio da vita analogica a digitale, ha proposto un termine nuovo per «operare un salto logico normativo per ristabilire il delicato equilibrio tra libertà d'espressione, diritto all'informazione e diritto alla privacy». Il filo conduttore di questo libro di Lamberti gioca molto sulla perdita dell'lo biologico (oserei dire naturale o analogico) a favore di un lo digitale che sembra schiacciare le prerogative proprio dell'essere uma-

no che, anche a causa di un uso eccessivo dei social, riversa la sua vita nel campo digitale. Un volume complesso, che porta temi di grande attualità (largo spazio anche al rapporto con l'intelligenza artificiale). Mi ha però colpito in particolare questa riflessione sul futuro della privacy perché si lega anche al concetto dell'utilizzo dei miei dati nell'infosfera. Secondo Lamberti infatti potrebbe essere ipotizzabile unire la tutela del diritto d'autore con quella della privacy «ponendo a oggetto della tutela la caleidoscopica realtà artistica del proprio lo digitale come 'unicum creativo' che crea, e si crea...». La forza di quest'idea sta nell'essere dentro la società postmoderna andando a trovare una soluzione unica per tutelare questo nuovo lo, apparso nella storia

dell'umanità, che rischia di esser depauperato dell'essere in Sé. «L'opera intellettuale e artistica della propria vita, nelle sue manifestazioni social, sarebbe da tutelare sotto la diversa forma non solo della privacy (per la parte in cui il dato definisce l'lo analogico), ma anche del diritto d'autore (per la parte in cui il dato definisce l'lo digitale)». Sono profondamente convinto, infatti, della trasformazione dell'individuo verso una trasfigurazione digitale che sembra esser naturale, ma che fa perdere il senso proprio dell'essere. Questo snaturamento, inoltre, cede la qualità umane al digitale. Ogni singola foto, pensiero, fanno parte del nostro lo biologico che "doniamo" al digitale, senza nessuna tutela. Per questo il concetto di Lamberti può essere una soluzione, quanto meno per tutelarci e tutelare il nostro lo biologico, in attesa di una riflessione seria sul nostro Sé umano. Le citazioni sono tratte da pagina 127 Lemmi Digitali di Claudio Maria Lamberti Mimesis 2023. Per suggerimenti, non esitate a scrivermi a [rg@pr-vino.it](mailto:rg@pr-vino.it)





# ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ, PASSIONE.

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

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

**Valoritalia. Valore aggiunto.**



VALORITALIA



VALORITALIA.IT

anno XIII, n. 39 gennaio-giugno 2024

**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  
Francesco Cauti – Zeffiro Ciuffoletti  
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos  
Giovanna Focardi Nicita  
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele  
Piera Genta – Andrea Kordi  
Giada Sanchini – Danilo Tonon  
Jacopo e Paolo Vagaggini

**fotografia**

Bruno Bruchi

**stampa**

Stampato in Italia

**coordinamento editoriale**

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni  
**Effigi**

Via Circonvallazione Nord 4,  
58031 Arcidosso (Gr)  
Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2

comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati

in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)


Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

**in copertina**

I fratelli Francesco, Michele e Domenico Zonin



A photograph showing a person's hands holding a wine bottle horizontally. The bottle is encased in a red, textured sleeve. The person is wearing a grey t-shirt. The bottle has a white label with a red crown logo and the word 'SAPAIO' in gold. The background is dark and out of focus.

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

SAPAIO

È il tempo la dimensione essenziale per la costruzione di un'identità. È la chiave che traccia nuovi percorsi e scandisce l'attesa. La cura, i gesti, ovunque, ogni volta. Nel tempo Sapaio ha scandito le sue pratiche, in vigna e in cantina, in un attento processo di rispetto, ricerca e costante innovazione.

*[www.sapaio.com](http://www.sapaio.com)*

PROGGIO  
AL VENTO®

2001



BRUNELLO  
DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA

**COL D'ORCIA**

COL D'ORCIA - Via Giuncheti - 53024 Montalcino (SI) - Italia - Tel. +39 0577 80891 - Fax +39 0577 844018  
WWW.COLDORCIA.IT

ISBN 978-88-5524-683-5



€ 20.00