

ONOS

040 VIVEREDIVINO



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



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

Montalcino - www.camigliano.it - 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



Vino e Musica tra le colline del Chianti Classico

Musica e vino, un binomio inscindibile che significa allegria, festa, spensieratezza e gente che sta bene assieme. Infatti sono da sempre due elementi fortemente legati tra loro, che hanno caratterizzato la storia dell'uomo. Addirittura una ricerca svolta dal team di psicologi della Heriot-Watt University di Edimburgo ha dimostrato che ascoltare musica stimolerebbe alcu-

ne zone del cervello fino ad influenzare le sensazioni percepite durante la degustazione del vino. Ma già duemila anni fa, ai tempi dell'Impero Romano, erano fioriti i famosi "baccanali", festività dedicate al dio Bacco, dove l'espressione musicale applicata alle cerimonie del vino prendeva vita. Oggi sono le affascinanti colline toscane a ospitare nella loro grande bellezza il "Chianti Classico & Chigiana Experience". Il Chigiana International Festival and Summer Academy, dedica infatti una speciale sezione ambientata tra le cantine del Gallo Nero, dove i giovani talenti dell'Accademia Chigiana di Siena, già avviati a importanti carriere internazionali, si esibiscono in concerti preceduti da degustazioni di Chianti Classico. Nella foto un momento del concerto di viola con pianoforte tenutosi al tramonto davanti alla cantina storica della suggestiva fattoria di Felsina a Castelnuovo Berardenga.

Bruno Bruchi



XIII La sera del dì di festa

Santo Natale

*Tacciano i venti tutti,
del mar si arrestino le acque,
Gesù, Gesù già nacque,
già nacque il Redentor.
Il Sommo Nume Eterno
scese dall'alto cielo,
il misterioso velo
già ruppe il Salvator.
Nascesti alfin nascesti,
pacifico Signore,
al mondo apportatore
d'alma felicità.
L'empia, funesta colpa,
giacque da te fiaccata,
gioisci, o avventurata,
felice umanità.
Sorgi, e solleva il capo
dal sonno tuo profondo;
il Redentor del mondo ormai ti
liberò.
No, più non senti il giogo
di servitù pesante,
son le catene infrante
da lui che ti salvò.
Gloria sia dunque al sommo,
Onnipossente Iddio,
guerra per sempre al rio
d'Averno abitator.
Dia lode e Cielo, e Terra,
al Redentor divino,
al sommo Re Bambino
di pace alto Signor.*

Giacomo Leopardi



In queste luminose giornate a cavallo tra ottobre e novembre, sembra già primavera tanto che, da qualche parte, spuntano fiori di mimosa e al sud si fa il bagno nella sorprendente acqua dei nostri mari.

Natale e la sincope di luce appaiono lontano lontano, mentre ribolle il mosto nelle cantine e il vino novello sarà, a breve, la raccolta delle olive in corso nelle campagne animate.

La nostra bevanda d'elezione, versatile simbolo universale, funziona come un *limes* del calendario, tempo che si ripete, tempo che non tornerà, e avvicina agli dei olimpici quanto ai santi cristiani, a inseguire il sacro che ormai, forse, risiede soltanto nelle feste e nel senso profondo di esse, mimetizzato nelle pratiche demotico.

Come ci ricorda l'ultima fatica di Vinicio Capossela nel suo *Sciusten feste n. 1965* pubblicato da qualche giorno.

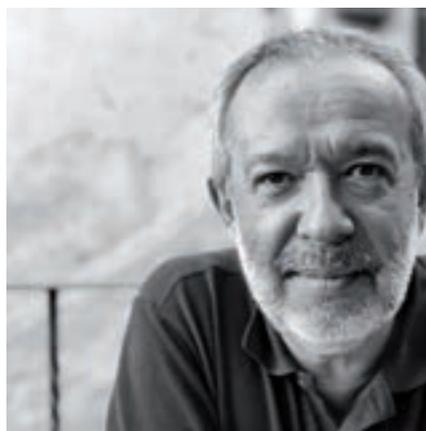
Nel concetto di festa si libera un'idea di morte come passaggio, trapasso appunto, accompagnato dal vino come filtro, così presente nell'iconografia italica fin dagli apparati decorativi etruschi.

Sappiamo delle credenze sulle facoltà terapeutiche, e che le celebrazioni del Natale e dell'Epifania abbiano inizio il 2 novembre, data in cui il processo di vinificazione è al suo culmine e si aprono le prime botti.

Festa e morte si avvicinano in un intrigo linguistico di cinque lettere cadauna adagiandosi nell'immagine del focolare che tutto raccoglie...

*Dolce e chiara è la notte e senza vento,
E queta sovra i tetti e in mezzo agli orti
Posa la luna, e di lontan rivela
Serena ogni montagna. O donna mia,
Già tace ogni sentiero, e pei balconi
Rara traluce la notturna lampa:
Tu dormi, che t'accolse agevol sonno
Nelle tue chete stanze; e non ti morde
Cura nessuna; e già non sai né pensi
Quanta piaga m'apristi in mezzo al petto.
Tu dormi: io questo ciel, che sì benigno
Appare in vista, a salutar m'affaccio,
E l'antica natura onnipossente,
Che mi fece all'affanno. A te la speme
Nego, mi disse, anche la speme; e d'altro
Non brillin gli occhi tuoi se non di pianto.
Questo dì fu solenne: or da' trastulli
Prendi riposo; e forse ti rimembra
In sogno a quanti oggi piacesti, e quanti
Piacquero a te: non io, non già, ch'io spero,
Al pensier ti ricorro. Intanto io chieggo
Quanto a viver mi resti, e qui per terra
Mi getto, e grido, e fremo. Oh giorni orrendi
In così verde etate! Abi, per la via
Odo non lunge il solitario canto
Dell'artigian, che riede a tarda notte,
Dopo i sollazzi, al suo povero ostello;
E fieramente mi si stringe il core,
A pensar come tutto al mondo passa,
E quasi orma non lascia. Ecco è fuggito
Il dì festivo, ed al festivo il giorno
Volgar succede, e se ne porta il tempo
Ogni umano accidente. Or dov'è il suono
Di que' popoli antichi? or dov'è il grido
De' nostri avi famosi, e il grande impero
Di quella Roma, e l'armi, e il fragorio
Che n'andò per la terra e l'oceano?
Tutto è pace e silenzio, e tutto posa
Il mondo, e più di lor non si ragiona.
Nella mia prima età, quando s'aspetta
Bramosamente il dì festivo, or poscia
Ch'egli era spento, io doloroso, in veglia,
Premea le piume; ed alla tarda notte
Un canto che s'udia per li sentieri
Lontanando morire a poco a poco,
Già similmente mi stringeva il core.*

Giacomo Leopardi



Ci vuole uno stuolo di parole italiane che illustri il senso di simulacri altrimenti incomprensibili e renda palese il senso delle cose, della vita, come un sorso di Picolit, o di Barolo, o di Brunello, o di Negramaro.

Nella pasta di questi vini, la coscienza si allarga e anela al sacro umano, che proprio a dicembre si completa nello stare insieme e si sospende il tempo delle cose utili.

Azione che protegge la festa stessa, salva il gioco quanto ogni infanzia di mondi negata dall'Illuminismo, che pure ha inaugurato nuove importanti tecnologie, magari impoverendo un umanismo già in crisi.

Corriamo, nella stagione dell'attesa di una nuova primavera, verso la più antica Festa delle dodici notti, magica cerniera che divide il vecchio dal nuovo (Marino Niola), fino alla vittoria della luce sulle tenebre espressa in molte feste del fuoco nelle aree interne, nei paesi che non ci riesce di chiamare borghi.

Rinnovato utilizzo delle feste pagane del solstizio su cui il Cristianesimo ha sovrapposto il Cristo solare.

Attesa per la magia, dopo il Natale e la Fine d'anno, dell'Epifania archetipica, quando si scioglie l'idea della notte lunga che si abbandona al suo ineluttabile destino di luce rinnovata e tagliente di gennaio.

E in questo tempo di festa, mentre il mondo si fa del male in ogni dove e soprattutto dove non dovrebbe, non può mancare un sorso del vino eucaristico e liberatorio, che sa aprire la mente ad ogni pensiero positivo o distopico.

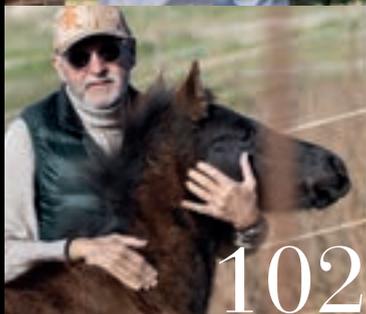
La pace è per il mondo ciò che è il lievito per la pasta, sta scritto nel *Talmud* giudaico.

Penso al vino cotto marchigiano, alle muffe dei passiti, ai reciotti e, perchè no, al vin santo delle terre di Toscana.

Per questo nettare, le uve dormono appese per un periodo dilatato, avanti di sprigionare quella impossibile dolcezza.

Ogni vino porta con sé un augurio potente. Ogni numero di *Oinos* porta vini nella nostra immaginazione.

L'editore



EVENTI

100 anni del Consorzio Chianti Classico	8
L'Essenza del Giglio	12
I 100 anni della Casa d'aste Pandolfini	16
Castello di Albola e l'Arte: "Dialoghi Paralleli"	20
I primi 50 anni del mito Tignanello	28
La collezione di vini toscani "Della Gherardesca"	30
Una piccola tavolata di 1.200 persone	34
Il Consorzio Chianti Classico in visita da Mattarella	36
Una serata speciale a Forte dei Marmi	40
Champagne Day al Posta Marcucci	42
Sentieri #11: il nuovo progetto artistico di Podere Sapaio	44

COPERTINA

Antonello Piloni passa il testimone di Cantina Santadi a Elvio Curreli	48
--	----

PRODUTTORI

Tenuta Fratini: eccellenza enoica di lusso nel cuore di Bolgheri	60
La linea Vitiarium di San Felice	74
Coevo: binomio tra vini di costa e Chianti Classico con la 2021	84
Il Crognolo, primo vino della Tenuta Sette Ponti	88
Uccelliera, vocata enclave vitivinicola montalcinese	92
Gli eleganti Brunello di Beatesca	102
Carlo Ferrini nuovo winemaker di Camigliano	108
Francesco Drusian: la sua azienda e il progetto Tenuta di Cart	112
I vini della Tenuta Cobellis da gustare al ristorante Aquadulcis	114

CONSORZI

Matera protagonista del World Lambrusco Day Italian Edition	124
Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria	128
Consorzio Pro.vi.di. Sicilia	130

OLIO

AIRO Commerce: l'eccellenza dell'olio Evo nel Chianti Classico	135
La campagna olivicola 2024 secondo Giorgio Franci	136

ANALISI

Annual Report Valoritalia	138
---------------------------	-----

Turismo del vino in Italia tra passato, presente e futuro 140

ALBERGHI

The Hospitality Experience del Londra Palace Venezia 142

Inverno... Nero Metropole 152

Nuove suggestive 11 camere per l'Hotel Posta Zirm 160

TERME

Ermitage Bel-Air Medical Hotel di Abano Terme 170

Il resort Terme di Saturnia Natural Destination 176

RISTORANTI

Gnocchetti del ristorante Al 588 182

Foie Gras Gourmet 184

Il ristorante MOS di Desenzano sul Garda 185

Piacevole serata al Salotto Portinari di Firenze 186

Madrid, Restaurante Benares 188

Chambertin di Madame Lalou Bize-Leroyal ristorante Lorenzo 190

Filippo Chignola è il nuovo executive chef di Casa degli Spiriti 192

Il Domaine Robert Groffier incontra l'Enoteca Pinchiorri 194

Antepreme, e non solo, di vini Antinori 198

PRODOTTI TIPICI

L'azienda agricola Pura Crocus 202

Il borgo di Tramonti è la patria dei pizzaioli 208

DEGUSTAZIONI

Montevertine incontra "Atto di Vito Mollica" 210

Un Viaggio nel Tempo per la Malvasia Nera di Montechiaro 212

Orizzontale bordolese all'Hosteria Giusti 216

Verticale di Dom Perignon dei "Les Enfants du Champagne" 218

Vini di Toscana apre l'ottava enoteca a San Gimignano 220

RUBRICHE

In Italia sono le Doc il fulcro economico dei vini 226

La vendemmia 2024 regala vini leggeri e freschi 228

Il vino "acquato" e quello "dealcolato" 230

Siena protagonista dell'agroalimentare italiano 232

Il "diritto di tappo": le potenzialità di una pratica sconosciuta 234

Un agronomo in banca 236

Intelligenza artificiale e vino 238

Addio a Etile Carpenè, signore del Prosecco 239





100 ANNI del Consorzio Chianti Classico

andrea cappelli
foto bruno bruchi

In alto i calici: il Consorzio Vino Chianti Classico festeggia i suoi primi 100 anni! Il 14 maggio del 1924, in quel di Radda in Chianti, furono 33 lungimiranti viticoltori ad avere un progetto comune e decidere di crearlo: la loro visione fu quella di credere nell'unità di intenti, nella forza della collettività, di investire nell'aggregazione, uscendo dalla miopia del singolo interesse privato, perché solo così si poteva gestire una produzione che potesse parlare di un intero territorio.

**IL PIÙ ANTICO D'ITALIA,
CON LO SGUARDO SEMPRE
RIVOLTO AL FUTURO**

E questi 33 "padri fondatori" furono lungimiranti anche nel pensare alla necessità di rendere visibile e riconoscibile la qualità del loro vino, scegliendo un'immagine, un emblema del territorio: il Gallo Nero, dopo essere stato associato per secoli alla zona originaria del Chianti, è divenuto simbolo

di qualità, autenticità e identità. A distanza di un secolo, il Consorzio del Chianti Classico, che oggi rappresenta una compagine di quasi 500 aziende, si fonda sugli stessi valori di allora e vuol celebrare questo anniversario non solo attraverso la memoria del percorso compiuto, la cui ricostruzio-



ne puntuale è oggetto dell'intrigante libro "Sulle tracce del Gallo Nero", ma soprattutto aprendosi al confronto sui temi del futuro. Questo libro, per i tipi di Giunti, storica editrice fiorentina, che va alla riscoperta di una delle più avvincenti storie del mondo enologico, quella di un territorio antico e del suo simbolo, è una testimonianza puntuale e avvincente sulla storia del Consorzio del Chianti Classico, un minuzioso racconto per ricordare le vicende che hanno portato alla nascita del più antico consorzio d'Italia e alle sue vicissitudini novecentesche per arrivare ai giorni nostri. Gli autori, Daniele Cernilli e Paolo De Cristofaro, hanno infatti scavato nei secoli che ci separano dal Medioevo per cercare quelle origini dal profilo così distintivo di un

territorio ufficialmente delimitato già nel 1716. Dalla Toscana dei Comuni, all'Età dei Lumi emergono già quei caratteri che identificano univocamente il territorio del Chianti Classico, come, a esempio, il suo emblema storicamente accertato, il Gallo Nero. Come sostiene Marc Bloch, la storia non è solo la grande storia degli eventi, che hanno un impatto su tutta una Nazione, ma è anche fatta di persone e a questo aspetto i due autori si sono dedicati con particolare cura. Sono i protagonisti di un racconto che si snoda tra dibattiti chiantigiani e aule ministeriali, tra vigneti sperimentali e sentenze di tribunale. "Motivo di orgoglio non è solo il nostro territorio, uno dei più belli del mondo, che ci impegniamo ogni giorno a trasferire nei nostri vini, ma lo è

anche la nostra storia – ha dichiarato il presidente del Consorzio Giovanni Manetti – infatti nel concetto di terroir, che i francesi hanno reso famoso nel mondo, l'elemento culturale e umano, quindi anche storico e tradizionale, non può esser scisso dai fattori ambientali che caratterizzano un vino. E il Consorzio del Chianti Classico porta avanti proprio quell'ispirazione dei padri fondatori, quelle lezioni di unità di intenti e identità apprese in un secolo di storia». Chiosa l'autore Daniele Cernilli: "Il volume non è un libro celebrativo, ma vuol essere un lungo racconto che parte dalla battaglia di Montaperti del 1260 fino ad arrivare ai giorni nostri. È ovviamente la storia del Consorzio e dei personaggi che ne sono stati artefici, ma è anche la storia del

simbolo, di quel Gallo Nero che, unico nel suo genere, ha caratterizzato il Chianti Classico fin dai suoi esordi, esattamente 100 anni fa". Ma davvero molte sono state le iniziative per il Centenario, a partire da quelle di impronta storica, come la mostra "Chianti Classico Century", presentata in anteprima alla Chianti Classico Collection, che ripercorre questi primi cento anni del Consorzio attraverso il pensiero dei suoi 19 Presidenti. Così il 14 maggio 2024, giorno del centesimo compleanno del Consorzio Chianti Classico, si è aperto con una conferenza stampa presso la storica Accademia dei Georgofili di Firenze, durante la quale il presidente Massimo Vincenzini ha



così salutato i presenti: "L'Accademia è la sede ideale per una celebrazione di questo tipo. Ritengo sia importante ricordare il passato, ma anche volgere lo sguardo al futuro. Rivolgo i migliori auguri al Consorzio del Gallo Nero, anche in considerazione del maggior ruolo che i consorzi svolgeranno in ottemperanza alle disposizioni del nuovo pacchetto qualità appena liberato dall'Unione Europea". A seguire la giornata è proseguita col convegno "Back to the Future" presso il suggestivo Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio, sulle nuove prospettive della denominazione, il cui

grande tema sarà la declinazione del binomio sostenibilità-territorialità in varie direttrici, coinvolgendo esperti del settore e ospiti internazionali per un confronto costruttivo. E proprio da un confronto si è partiti, ascoltando, sul tema della sostenibilità e identità territoriale, due parole chiave che sono un manifesto di intenti, oltre alle istituzioni regionali e locali, nonché esponenti del mondo scientifico, gli interventi dei rappresentanti di alcune fra le più illustri denominazioni e grandi vini del mondo: Champagne, Borgogna, Porto e Douro, Oregon e Barolo. Il tema principale affrontato è il legame profondo del Chianti Classico col suo territorio d'origine e col

paesaggio culturale. Poi il palcoscenico è stato tutto per il Chianti Classico, che ha presentato il suo "Manifesto di Sostenibilità", cioè la visione di un Chianti Classico sostenibile sia come sistema imprenditoriale che come mezzo di salvaguardia del territorio per poterlo restituire intatto alle generazioni future. Questo manifesto vuol essere una sorta di impegno programmatico, un progetto su misura per il territorio e le aziende del Gallo Nero, ambizioso ma anche inclusivo, pensando al domani della denominazione. "Abbiamo atteso fino a oggi ad affrontare, come Consorzio, il tema così attuale della sostenibilità, per potergli dare una caratterizzazione, un'identità specifi-

ca che fosse in grado di evidenziare ed esaltare i caratteri distintivi della nostra denominazione e del suo territorio di produzione - ha affermato Giovanni Manetti - un manifesto che siamo certi i nostri viticoltori accoglieranno e renderanno vivo e attivo, fino a farlo diventare un vero impegno di sostenibilità del nostro territorio e delle sue produzioni". Il "Manifesto di Sostenibilità" del Chianti Classico propone, infatti, una corposa serie di regole con l'intento di ridurre l'impatto ambientale, tramite una gestione del territorio, delle superfici produttive e dei boschi volta a preservarne le caratteristiche, le potenzialità, il paesaggio e la biodiversità, nonché di valorizzare la cre-



scita e l'affermazione delle risorse sociali e culturali di questo territorio unico al mondo. Le regole di indirizzo sono numerose, ambiziose e distintive della denominazione e del suo territorio. Il lavoro del Consorzio include infatti elementi innovativi, ispirati dallo studio del paesaggio culturale del Chianti Classico, avviato nel 2018 dalla Fondazione per la Tutela del Territorio Chianti Classico ai fini della candidatura come Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO, che ha contribuito a esaltare i tanti volti di questo territorio, che lo arricchiscono, che accompagnano la produzione del vino Chianti Classico e da sempre impegnano le aziende, oltre alla viticoltura.

Tra essi, i viticoltori del Gallo Nero, che già hanno compiuto moltissima strada nella direzione della sostenibilità, potranno scegliere quelli che maggiormente si adattano alle loro caratteristiche specifiche, alla loro identità, ai loro programmi. "Un progetto ambizioso, che pone il patrimonio culturale del territorio come suo eccezionale fattore identitario, che accompagna il vino Chianti Classico, aumentando sempre più la sua tipicità e la sua territorialità, ma an-

che inclusivo per far crescere, tutti insieme, la sostenibilità territoriale secondo un cronoprogramma che permetterà ai viticoltori di interpretare nel tempo il percorso che il Consorzio vuole tracciare" ha dichiarato Carlotta Gori, direttrice del Consorzio. A seguire le celebrazioni sono proseguite con una splendida cena presso il suggestivo Teatro della Pergola di Firenze con la partecipazione dei soci del Consorzio, della stampa e dei rappresentanti di istitu-

zioni pubbliche e private. "A distanza di un secolo, i soci del Consorzio sono diventati 486, ma gli obiettivi che ci accomunano sono gli stessi del 1924: proteggere il vino che nasce da un territorio altamente vocato e di rara bellezza e accompagnare i viticoltori nell'affrontare i mercati di tutto il mondo sotto l'insegna comune del Gallo Nero", parola del Presidente Giovanni Manetti.

Il direttore Carlotta Gori

L'Essenza del Giglio

IL RACCONTO DI UN VIAGGIO CULINARIO
CHE PROFUMA DI ANSONICA E MARE

chiara zoppas
foto andrea rum

*Benvenuto al faro del Fenaio, Benvenuto a Le Secche,
il nostro non-regno, dove il mare cerca di somigliare alla terra.
"Esistono perché da tanto tempo sono sognati in comune
e anche chi crede di sognare da solo, da sola, viene sognato da altri,
entra a far parte del sogno comune, diventa l'isola."*

Liberamente tratto dalla poesia *Il Sogno della Vigna*
dono della scrittrice e poetessa Laura Pugno a Podere Sapaio

Tutto è iniziato così: una tavola apparecchiata, un tramonto su Montecristo e Le Secche, l'Ansonica del Paradiso dei Conigli, che aspetta di essere gustato e raccontato. In questa suggestiva cornice, in una serata di fine settembre che profumava ancora d'estate, dieci commensali pronti a farsi conquistare dall'arte e dalla genialità di tre chef d'eccezione e di un appassionato ristoratore gigliese, hanno potuto vivere un'esperienza autentica e a dir poco indimenticabile.



Protagonista d'eccezione, il vino prodotto sull'isola del Giglio da Podere Sapaio, azienda bolgherese creata dall'ingegnere veneto Massimo Piccin, che nel 2015 ha realizzato qui un progetto di viticoltura sostenibile o, come lo definisce lui, un progetto utopico, quanto più possibile espressione del vitigno autoctono "Ansonica" e del terroir gigliese. Siamo nella parte nord-ovest dell'isola a 100 metri sul livello del mare, in località "Le Secche", una delle zone più calde. Il suggestivo faro del Fenaio fa da sfondo ai 6.000 metri di vigneto a picco tra gli scogli e raggiungibile solo a piedi. Ed è proprio il faro, luce dei mari e metafora di vita, il luogo prescelto da Massimo Piccin per un incontro fra sapori intensi e suggestioni utopiche. L'idea di far degustare il suo vino a tavola, accompagnandolo al cibo, nasce dallo spiccato "senso del gusto" di Massimo Piccin, che nel tempo ha capito quanto, per alcuni vini, l'arte dell'abbinamento culinario sia una chiave importante per una perfetta esperienza di degustazione: "Si tratta di creare una vera e propria relazione armonica tra cibo e vino, un connubio e allo stesso tempo un contrasto di sapori e sensazioni". Realizzare tutto questo in un luogo incantato, come quello di un Faro a pochi passi dalla vigna in cui nasce il proprio vino, ha regalato all'esperienza ancor più fascino e, come ha scritto Dora Iannuzzi, giornalista e ospite dell'evento, ha creato "l'abbinamento perfetto". Le Secche del Paradiso dei Conigli

A sinistra un momento della cena fronte mare al faro del Fenaio



è un'Ansonica dal colore ambrato, che profuma di antico e naturale. In ogni suo sorso, spiccano tutti i profumi che s'incontrano lungo il sentiero che si percorre per arrivare in vigna: ginestra e timo, erbe di campo e finocchio selvatico, fieno e corbezzolo. E poi ancora rosmarino, eucalipto, fino allo iodio e al sale marino. Complesso, ma esile, strutturato e in continua evoluzione, Le Secche è un vino che resiste, un vino deciso ad andare in profondità, seguendo, costi quel che costi, una strada secondaria. È nel sentiero poco battuto, è nello sterrato fatto di incontri inaspettati, che va in scena la sua vera identità. Un'identità che sorprende e stupisce, anno dopo anno, per la continua voglia di ricercare, sperimentare e raggiungere la perfetta armonia. E in questo suo percorso denso di utopia, è nato l'incontro con l'eccellenza della ga-

stronomia italiana. A rendergli omaggio e a interpretarne l'essenza, sull'isola sono infatti approdati tre grandi professionisti: Ariel Hagen, stella Michelin per i ristoranti Saporium (Firenze) e Borgo Santo Pietro (Chiusdino), Matteo Panfilio di Arva, ristorante di Aman Venice (Venezia) e il pluristellato Rocco de Santis del ristorante Santa Elisabetta (Firenze). Tre fuoriclasse dell'arte culinaria, che, con grande passione, hanno saputo esprimere al meglio le peculiarità intrinseche del vino, presentando in tavola quello che si può definire un vero e proprio viaggio emozionale del palato. Nel suo sofisticato "orzotto, fungo, mirtillo e latte fermentato" Ariel Hagen, con il carisma e l'energia che lo distinguono, ha ricreato un'esplosione di gusti autentici e profondi. Non solo, al Giglio il legame di Hagen con la terra si è subito reso complice della

sua creatività. Due passi fra i sentieri sono bastati per scoprire quei profumi di erbe aromatiche caratteristici dell'Isola e trasformarli nei protagonisti assoluti di uno spiedino ai funghi porcini, ideato al momento, che definire a chilometro zero è dir poco. C'è poi un suo omaggio a uno dei personaggi simbolo della cultura fiorentina: la "rosa di Caterina dei Medici", che amava lo zuccotto. Un dessert a base di pan di Spagna e alchermes, che ha chiuso con stile ed eleganza il sipario della serata. La proposta di Matteo Panfilio. "anguilla alla brace, babaganoush di melanzane, yogurt greco e olio alla menta", è stata invece un importante omaggio al forte legame che lega Massimo Piccin alla sua terra natia, il Veneto, arricchito da ispirazioni asiatiche a base di miso, sake e salsa di soia. Un piatto succulento, che ha saputo sostenere ma-



gnificamente la freschezza e l'acidità del vino. Affascinante poi la cottura finale, realizzata in un barbecue yakitori con il tramonto a fargli da sfondo. Per far venire a tutti l'acquolina in bocca, a concludere, una mousse di erborinato, su biscuit alle noci e salsa di pere, anch'essa perfetta nel pairing della cena. Infine, da colui che ama definirsi un "viaggiatore culinario", lo chef a due stelle Rocco De Santis, un piatto "evergreen", a cui lui confida di essere molto affezionato: "triglia in crosta di pane allo zafferano 2015". Una creazione che, solo per la sua bellezza, può essere definita un vero e proprio quadro da gustare. Lo chef ha fatto, di ogni esperienza in giro per il mondo, un momento di scoperta e approfondimento, per questo ha saputo esaltare la sua cucina di affascinanti contaminazioni, pur continuando a evocare in ogni piatto il grande amore per la sua regione natale, la Campania. Essenzialità e contrasti sono i suoi capisaldi e al Giglio li si è potuti scoprire sin dalla sua proposta di benvenuto, anch'essa completamente ispirata a Le Secche. Per chiudere in bellezza la rosa dei piatti dedicati all'Ansonica del Paradiso dei Conigli, non poteva mancare la proposta del gigliese doc Luigi Bernardini, titolare e gestore del ristorante Da Maria a Giglio Castello, un punto di ri-

ferimento sull'isola. Luigi non solo ha pensato a un piatto tipico gigliese, che si potesse abbinare perfettamente al vino, ma si è occupato personalmente di trovare la materia prima. Attività per niente semplice, visto che si parla di "lampate", meglio conosciute, al di fuori del territorio, come "patelle" ovvero gustosi molluschi che vivono attaccati agli scogli lungo la costa. Per raccoglierci, oltre che immergersi in mare, è necessario staccarli velocemente dalla roccia con una lama. Un lavoro che richiede estrema maestria, oltre che forza. Lo ha fatto personalmente, proprio nella costa che guarda alla vigna e il risultato è stata una "zuppetta" che ha portato in tavola tutto il sapore del mare, testimone di una tradizione culinaria che resiste nei secoli. L'idea di Massimo Piccin di far degustare il suo vino abbinato a piatti che ne potessero esaltare ancor di più le caratteristiche, ha dato vita a un'esperienza ricca di emozioni, che va ben oltre l'immaginario. Uno sguardo diverso, che ricerca la bellezza negli incontri inaspettati, un viaggio nei sensi che si completa con il sorriso di chi lo percorre. Perché in fondo, come ricorda sempre il visionario ingegnere veneto, che ha inseguito il sogno di vignaiolo fino ad approdare sull'isola del Giglio, l'unico vero abbinamento consigliato per i suoi vini è la gioia!

A sinistra: Togo di olive nere, caprino del Mugello con gel di Yuzu Cestino di mais con baccala alla pizzaiola Fake sherry, Il Benvenuto di Rocco De Santis; Zuppetta di lampate e patate, Ristorante da Maria; Orzotto, fungo², mirtillo latte fermentato, Ariel Hagen. A destra: Massimo Piccin con gli chef; Anguilla cotta sulla brace, babaganoush di melanzana e olio alla menta, Matteo Panfilio; Triglia in crosta di pane allo zafferano 2015, Rocco de Santis; Mousse al blu di Bagnoli, biscuit alle noci, salsa di pere e pepe di timut, Matteo Panfilio; Rosa di Caterina di Medici, Ariel Hagen.





I 100 ANNI DELLA Casa d'aste Pandolfini FESTEGGIATI CON IL "SASSICAIA"

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

I primi 100 anni della casa d'aste Pandolfini sono stati celebrati a Firenze con una verticale del vino Sassicaia della Tenuta San Guido di Bolgheri. La casa d'aste Pandolfini con sede a Firenze, Milano e Roma è stata fondata nel 1924 ed è la più vecchia casa d'aste italiana.



Quest'anno celebra anche i 25 anni nell'ambito dei fine wines. La casa d'aste tratta vari settori, non solo il vino e distillati, ma anche gioielli e dipinti antichi dell'Ottocento, moderni e contemporanei, mobili, arredi e gioielli. La casa d'aste Pandolfini è ai vertici del mercato nazionale e in grande considerazione nel mercato internazionale, anche grazie alla sua organizzazione interna con una rete d'esperti, che curano, con assoluta attenzione, ogni proprio settore, nel prestigioso e antico palazzo Ramirez Montalvo di Firenze, a cui si sono affiancate la sede di Milano in Via Manzoni nel 2011 e la sede di Roma in Via Margutta nel 2016. A seguire il settore vini c'è il bravo ed esperto Francesco Tanzi, che normalmente, prima di ogni asta dei vini, riesce a organizzare degustazioni di vini sia nazionali che internazionali d'altissimo livello. Per po-

ter partecipare alle degustazioni c'è sempre una lista d'attesa. Quest'anno sia Francesco Tanzi che Pietro De Bernardi, CEO della casa d'aste Pandolfini mi hanno chiesto consiglio su quale degustazione di vino poter fare prima dell'asta dei vini d'aprile di quest'anno. Ovviamente il vino più prestigioso italiano è il Sassicaia della Tenuta San Guido, quindi è stata contattata l'azienda, che, tramite il suo direttore generale dottor Carlo Paoli, ha dato il placet. L'azienda ha proposto di fare una verticale di Sassicaia, in formato doppio magnum, delle annate 2013, 2010, 2007, 2004, 2000 e 1995. Dopo la degustazione ci sarebbe stato, come di consueto, un light lunch curato dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Il gruppo di sommelier dell'Enoteca Pinchiorri ha proceduto all'a-

pertura delle bottiglie e al servizio dei vini. Il giorno della degustazione la sala era piena e c'erano delle persone che, pur non avendo avuto un posto per degustare il vino, sono rimaste in piedi ad assistere all'evento. La degustazione è stata tenuta dalla marchesa Priscilla Incisa della Rocchetta, figlia del marchese Nicolò, dal dottor Carlo Paoli e dal sottoscritto. In primis è intervenuto il dottor Pietro De Bernardi, che ha tracciato una breve storia della casa d'aste Pandolfini e ha ringraziato la marchesa Priscilla per la sua disponibilità, che poi è intervenuta per parlare della Tenuta San Guido e stessa cosa ha fatto il dottor Paoli, che, prima di passare alla degustazione dei vini, ha tracciato l'andamento climatico d'ogni annata dei vini in degustazione. Ho quin-



di proceduto alla degustazione dei vini, col plauso di tutti gli intervenuti. Non capita spesso di fare una verticale di Sassicaia con bottiglie in formato doppio magnum. Dopo la degustazione, la marchesa Priscilla ha gentilmente donato a ciascun degustatore un libro intitolato Sassicaia, che narra la storia di quest'importante azienda. Dopo il servizio del light lunch, è iniziata l'asta dei vini, che è proseguita anche nei 2 giorni successivi. Prima di passare alle note di degustazioni desidero esprimere i miei complimenti al dottor Carlo Paoli e a tutta la squadra della Tenuta San Guido per i vini d'altissimo livello che si sono succeduti dall'annata 2010. Io personalmente ho riconosciuto al Sassicaia i seguenti punteggi: 2010: 94/100; 2011: 95/100; 2013: 99/100; 2015: 100/100; 2016: 100/100 e lode; 2017: 97/100; 2018: 98/100; 2019:



100/100; 2020: 98/100 ed al 2021: 100/100. Normalmente l'uvaggio del Sassicaia è per l'85% Cabernet sauvignon e 15% Cabernet franc. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è

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



Paolo Baracchino, il dott. Carlo Paoli e la marchesa Priscilla Incisa della Rocchetta

**TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA
annata 2013**

Color rosso rubino con trame granato. Ventaglio olfattivo con profumi di cassis, menta, eucalipto, mora, prugna, noce moscata, grafite, acqua di mare pulita (assomiglia alla parte bianca interna della buccia di cocomero e al melone bianco), pelle lavorata, saponetta alla lavanda (mi ricorda la Atkinson), rosmarino, ruggine, cuoio biondo (quello fresco), pomodori pelati per terminare con soffi d'anice stellato. Assaggio piacevole, il vino è sapido e ha sapore di prugna. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con freschezza e sapidità che avvolgono completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mora matura. Naso tipico di un grande Sassicaia. **99/100**

**TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA
annata 2010**

Traspare dal calice rosso granato. Panorama olfattivo con profumi di pelle lavorata, menta, eucalipto, grafite, pepe nero, noce moscata, mora, prugna, acqua di mare pulita, saponetta di lavanda Atkinson, erbe medicinali, carruba, tè naturale, iuta per termi-

nare con soffi di pomodori pelati. Al palato ha corpo medio (il 2013 ne aveva un pochino di più). Vino sapido, dotato di un buon equilibrio, grazie alla generosa freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente amaro. **94/100**

**TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA
annata 2007**

Manto rosso granato con bordo lievemente aranciato. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi intensi di noce moscata e grafite, seguiti da note di menta, eucalipto, pepe nero, saponetta di lavanda Atkinson, acqua di mare (profumo uguale alla parte bianca interna della buccia di cocomero), mora, caramella Morositas (liquirizia addolcita), guscio di mandorla, iuta, pomodori pelati, bacca di ginepro per terminare con spruzzi di carruba. Palato piacevole con sapore di prugna secca e mora. Il corpo è medio (più strutturato del 2010). Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di mora di rovo matura. **93/100**

**TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA
annata 2004**

Abito rosso granato chiaro. All'esame olfattivo emergono profumi di noce moscata, menta, eucalipto, pelle lavorata, guscio di mandorla, caramella dura d'orzo, intensi di grafite, saponetta alla lavanda, mora di rovo, cuoio biondo, capperi, acciuga, erbe medicinali, carruba, tabacco biondo della Virginia, intensi d'acqua di mare pulita (è uguale alla parte interna bianca della buccia di cocomero), appretto (amido spray per stirare), rotella di liquirizia, rosmarino per terminare con carezze d'arancia sanguinella. Al gusto ha sapore d'amaretto ed erbe medicinali. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **95/100**

**TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA
annata 2000**

Rosso rubino chiaro con riflessi granato. Mix olfattivo con profumi di menta, eucalipto, mora, intensi di lavanda e noce moscata. Prosegue il percorso olfattivo con note intense di grafite, seguite da mora, pepe nero, acqua di mare, erbe medicinali, rosmarino, cioccolata al latte, lievi d'abete per terminare con sbuffi di salvia. Bocca con sapore di mora, prugna e cassis. Il corpo è medio plus e il vino, grazie alla freschezza, è ben equilibrato. I tannini sono dolci, potenti, spessi, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Il 2000, a mio avviso, è lievemente superiore al 2001 perché ha più struttura e persistenza gustativa. **96/100**

**TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA
annata 1995**

Veste rosso granato. Bicchiere straripante di profumi, tra i quali vernice a olio, noce moscata, menta, eucalipto, intensi di grafite e stringa di liquirizia. Prosegue il percorso olfattivo con note di prugna guscio di mandorla, tè al limone, lavanda, acqua di mare pulita, erbe medicinali, rosmarino, caramella Morositas (liquirizia dolce) per terminare con sussurri d'anice stellato. All'esame gustativo s'evidenzia un corpo medio sufficiente e un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'erbe medicinali e noce moscata. **93/100**

FURORE EROICO

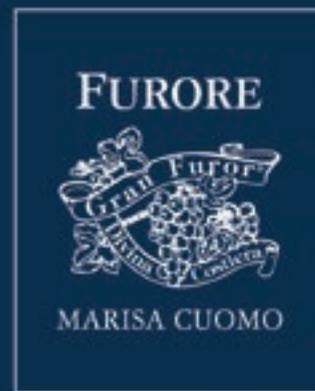
MARISA CUOMO

Via Giambattista Lama, 16/18

84010 Furore SA

tel. +39 089 830348

marisacuomo.com







Castello di Albola è un borgo medievale situato in Toscana nel cuore del Chianti Classico: un territorio ad alta vocazione vitivinicola apprezzato in tutto il mondo per i suoi prestigiosi vini.

Castello di Albola e l'Arte: “Dialoghi Paralleli”

CON GLI ARTISTI VITTORIA PALAZZOLO
E ALAIN BONNEFOIT

giovanna focardi nicita



I vigneti della tenuta, vero e proprio patrimonio per la cultura locale, sono collocati in territori caratterizzati da forti pendenze, tra i 350 e 650 metri s.l.m. e godono di importanti escursioni termiche e un microclima ideale per la produzione di vini d'eccellenza: proprio per questo curiosi motivi, vengono chiamati dagli appassionati "Wines of Altitude". Castello di Albola ispira il proprio operato ai principi dello sviluppo sostenibile, infatti l'azienda è impegnata a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente in cui opera. La tenuta redige anche un Bilancio di Sostenibilità con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, certificato da Equalitas, descrivendo gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati. Proprio in linea con la visione sostenibile di Castello di Albola, è cominciato nel 2016

Il direttore Alessandro Gallo

il processo di conversione al biologico, grazie al quale vengono prodotti vini bio che possono fare sempre più la differenza in termini ambientali, senza però rinunciare all'eccellente gusto della tradizione. Ma Castello di Albola è legato a doppio filo anche all'arte, così dal 9 settembre fino al 31 dicembre, ospita la seconda esposizione del progetto "Dialoghi Paralleli": un percorso culturale, tra arte e tecnica, pittura e vino, che dà nuovamente ai visitatori, dopo la prima edizione dello scorso anno, la possibilità di scoprire, all'interno della tenuta, le opere di 2 artisti: Vittoria Palazzolo e Alain Bonnefoit. Il concetto dei "Dialoghi Paralleli" esprime una profonda chiave d'interpretazione della contemporaneità: sono "Dialoghi Paralleli" tutte quelle conversazioni, diverse tra loro, che nel loro percorso si susseguono, senza mai perdere la propria unicità; tutti quei confronti che, grazie alla propria vicinanza, si arricchiscono, ma non disperdono la voce del proprio interlocutore. La prossimità con-

tinua, data dal parallelismo, qualunque esso sia, è simbolo di rispetto, reciprocità e apertura. La mancanza di intersezione, tipica del parallelismo, ha un forte significato simbolico: non è mancanza di incontro, ma confronto costante lungo tutto il cammino. È infatti proprio con questo spirito che l'esposizione è stata progettata a Castello di Albola: la tenuta non solo ospita un dialogo artistico, quello di Vittoria Palazzolo e Alain Bonnefoit, ma lo accoglie, se ne prende cura e lo arricchisce attraverso la propria identità. Qui le opere che sono state create dai 2 artisti non raccontano solo sé stesse, ma contribuiscono ad arricchire l'esperienza estetica del visitatore all'interno del luogo che le accoglie. Non sono dunque semplici oggetti nei quali imbattersi, elementi che generano curiosità in virtù del loro "essere inaspettati" all'interno del luogo, bensì veicoli che invitano ad andare oltre: scoprire il luogo e la cultura che custodisce con occhi diversi. Sempre il tema "Dialoghi Paral-

li” esprime il rapporto colloquiale tra le opere di Vittoria Palazzolo e Alain Bonnefoit: 2 artisti profondamente diversi dal punto di vista del percorso e della propria tecnica artistica, ma anche profondamente interessati a cogliere il senso. All’interno del percorso esperienziale progettato a Castello di Albola, le opere offrono al visitatore diverse visioni di mondi, significati e soggetti: espressioni differenti di 2 diverse menti creative che si incontrano, trovano ognuna il proprio spazio specifico e non si scontrano, ma si arricchiscono nella reciprocità espositiva. “La Toscana è famosa per i propri paesaggi suggestivi, la sua ricca storia e cultura e il suo patrimonio enogastronomico – commenta Vittoria Palazzolo - esporre le opere in una cornice così suggestiva, come quella di Castello di Albola, amplifica l’impatto emotivo dell’arte, creando una sinergia attiva e dinamica tra il contesto

naturale e culturale e le opere esposte. Integrare la fruizione dell’arte e l’esperienza di degustazione del vino dà vita a un ambiente multisensoriale che coinvolge i visitatori in modo più profondo. Il processo stesso di produzione del vino può essere considerato un’arte: dalla coltivazione delle vigne alla vinificazione, ogni fase richiede una maestria che può esser paragonata alla creazione artistica. I vignaioli, con la loro dedizione e competenza, ‘dipingono’ il territorio attraverso il vino, esprimendone la storia, il clima e le caratteristiche uniche. L’arte e il vino condividono un forte legame con la cultura e la storia, ma Castello di Albola valorizza ulteriormente le opere esposte attraverso la propria forza e identità. Il contrasto apparente tra la modernità delle opere e la dimensione tradizionalmente agreste del vino, proprio qui, dà vita a interessanti conversazioni estetiche e concettua-

li. Questo dialogo tra i 2 mondi continua a evolversi, riflettendo le mutazioni della società e contribuendo alla creazione di nuove forme di bellezza ed espressione artistica”. “L’arte e il vino sono entrambi legati intimamente alla cultura e al piacere - commenta Alain Bonnefoit - avendo in comune la capacità di permettere di scambiare, scoprire e condividere. Sono valori che ho ereditato da mio nonno e ho sempre cercato di applicare alla mia vita, nel mio lavoro, nei miei amori e nelle mie amicizie. Se la Venere di Tiziano mi appare come la genesi della mia ammirazione per i pittori italiani del Quattrocento, non saprei dire quale dei vini di Sancerre ha scatenato la mia passione per il nettare di Bacco. Mi piace pensare che le curve delle donne che dipingo e le rotondi-





tà dei vini che bevo, risvegliano in me e in coloro con cui le condivido un'emozione memorabile. Ed è proprio qui, a Castello di Albola, che le mie opere, in dialogo con quelle di Vittoria Palazzolo, disvelano il proprio senso". Particolarmente interessante notare ulteriori "Dialoghi Paralleli": Vittoria Palazzolo e Alain Bonnefoit ricevono il testimone dagli artisti Fabio Calvetti & Armando Xhomo, che hanno presentato a Castello di Albola le proprie opere in occasione della prima edizione 2023 e quest'anno ritornano con gran piacere in qualità di curatori del nuovo progetto espositivo. Questo elemento apparente banale, racchiude in sé un notevole significato simbolico: la creazione di un racconto virtuoso, costituito da "Dialoghi Paralleli" che si arricchiscono vicendevolmente, nelle opere in esposizione, così come nella curatela espositiva.

Pittore, incisore e scultore, Alain Bonnefoit nasce a Parigi, nel quartiere di Montmartre, nel 1937. Dal 1953 frequenta l'École des Arts Appliqués e dal 1956 l'École des Beaux Arts di Parigi poi, dal 1959, anche l'École des Beaux Arts di Bruxelles (sezione "Incisione e scultura"). Dal 1961 pratica per 2 anni lo studio dello scultore Volti, che diventerà suo maestro d'arte e di vita. Nel 1964 approda alla forma d'espressione che lo ha poi reso famoso, il nudo femminile. Nel 1965 si trasferisce in Toscana, pur mantenendo il proprio studio di Parigi. Il suo primo viaggio in Giappone avviene nel 1973: un'esperienza che lo segna profondamente. Lì scopre e studia la tecnica del sumi-e, che approfondisce tornando spesso in Oriente e di cui oggi è maestro. In questi suoi 40 anni di carriera, Bonnefoit ha sperimentato i più diversi mezzi espressivi: dalle tecniche miste su carta intelata, ai dipinti a olio, alle litografie e incisioni originali, ai suoi eleganti sumi-e fino alla scultura. Dalla fine degli anni Ottanta si segnalano importanti esposizioni a Parigi, Vichy, Angers, Toulouse, Sion, Le Havre, Bièvres, Metz, Juan-les-Pins, Venezia, Pisa, Firenze, Milano, Siena, Lille, Grenoble, Nan-

tes, Marseille, Strasbourg, Reims e Brion. Dagli inizi degli anni Novanta la vera esplosione artistica: le richieste di mostre personali si moltiplicano rapidamente, così come il successo di critica e pubblico. Rilevanti le mostre di Tokyo, Roma, Parigi, Losanna, Osaka, Orléans, Los Angeles, Luxembourg, Martigny, Firenze, Cannes, Bruxelles, Kyoto, Chaumont, Lyon, Certaldo, San Gimignano, Bordeaux, Seoul, Ludwigshafen, Siena, Pietrasanta, Tahiti, New York, Kwangju, Napoli, ecc. Sue opere si trovano in strutture pubbliche giapponesi, coreane e francesi. Attualmente continua a vivere tra la Francia e l'Italia, che ormai considera come una seconda patria. "Quest'anno – commenta Fabio Calvetti – artista e co-curatore della seconda edizione di "Dialoghi Paralleli" – ho ritenuto indispensabile inquadrate, anche se in modo sintetico, la figura e il percorso di Alain Bonnefoit, artista consacrato a livello mondiale ed è necessario mettere in luce i molti aspetti che legano la sua storia alla Toscana e da oggi anche al Castello di Albola. Alain cresce a pochi metri dal Bateau-Lavoir dove Picasso ha dipinto 'Les demoiselles d'Avignon' e dall'atelier di Henri de Toulouse-Lautrec. Nell'immediato Dopoguerra a Parigi si percepivano ancora con evidenza la presenza e i ricordi lasciati da Amedeo Modigliani, Georges Braque, Fernand Léger, Joan Mirò, Salvador Dalí e naturalmente il giovane Alain sognava ed era inebriato da quell'eredità. Certo non era facile trovare un proprio spazio nel mondo dell'arte e tutto sarebbe passato, inevitabilmente, dalla sua esperienza umana e dalla ricerca personale. Il percorso iniziale di Bonnefoit è contraddistinto per un approccio bohémienne: dopo un duro periodo di formazione tra Parigi e Bruxelles scende, quasi per caso, nel sud Italia come animatore nel neonato Club Méditerranée. La scoperta dell'Italia e della sua gente gli regala forti suggestioni e, in un viaggio di ritorno in Francia, decide di scendere dal treno e fermarsi nel piccolo borgo di Cam-

piglia Marittima, dove sarà "adottato" da quella gente apparentemente riservata e dove rimarrà fino al 1975. In quel periodo Alain amava dipingere paesaggi trovando nella Maremma le luci e i colori che Vincent Van Gogh aveva cercato in Provenza, ma il paesaggio, così statico, non gli bastava e cominciò a lavorare con la modella e a rappresentare 'L'éternel féminin' e l' 'Univers de Vénus' per i quali è conosciuto oggi nel mondo. Nel 1975 lascia Campiglia e si installa nella campagna di Certaldo, città che gli concederà la cittadinanza onoraria. L'artista alterna periodi dell'anno vissuti in Toscana con altri a Parigi e rapidamente consolida la sua fama attraverso memorabili esposizioni in gallerie e musei di tutto il mondo. I suoi innumerevoli viaggi in Giappone gli hanno permesso di avvicinarsi alle filosofie orientali e ai segreti della tecnica sumi-é nella quale è Mestro. Alain Bonnefoit ha attraversato la scena culturale francese interagendo con Leo Ferré, Monique Morelli, Serge Gainsbourg, Georges Brassens, Pierre Perret e molti altri intellettuali e per alcuni critici la sua esperienza artistica rappresenta un anello di congiunzione tra i maestri del Novecento e l'arte di oggi. Nonostante la conoscenza di luoghi e persone Bonnefoit è sempre tornato nella Toscana che lui definisce il suo "paradiso" (citazione proprio di alcuni giorni fa), dove ha potuto godere a piene mani del suo amore per la convivialità e la cucina. C'è poi un aspetto fondamentale che riguarda Bonnefoit e che, da solo, potrebbe giustificare la sua presenza al Castello di Albola: la profonda conoscenza e l'amore per il vino! Ci vorrebbe troppo tempo per raccontare quanto il vino sia sempre stato importante per questo artista; il vino come metafora della vita e condivisione dell'amicizia intorno a una tavola". Nata a Torino nel 1965, Vittoria Palazzolo vive a Vogogna (VB) e lavora a Domodossola e Verbania Intra (VCO). Il suo percorso



nel mondo dell'arte inizia all'età di 13 anni, prosegue con il Liceo artistico e si consolida frequentando per oltre 10 anni lo studio del maestro Cleo Zanello – allievo di Felice Casorati e Almerico Tomaselli – che riconosce in lei un entusiasmo genuino e sincero per la pittura, proponendole di diventare sua assistente. Nel frattempo Vittoria non tralascia la frequentazione di gallerie e mostre d'arte, acquisendo nuove conoscenze e arricchendo il proprio patrimonio culturale. Legata inizialmente alla figurazione, affina il senso del colore e del disegno grazie ai consigli e ai suggerimenti del suo maestro, che le insegna come trasferire sulla tela il proprio mondo interiore e i propri sogni di donna e artista. L'espressionismo astratto diventa la sua cifra stilistica, in una miscela di colori apparentemente lasciati al caso, ma

in realtà guidati dall'energia e dalla tenacia: i suoi dipinti infondono all'osservatore gioia e voglia di vivere. I soggetti spaziano dai nudi agli astratti, ai ritratti, alle figure, mentre le tecniche variano dagli acrilici su tela all'alta pasta, al carboncino, ai pastelli, a volte con l'intervento del fuoco o l'uso del cacciavite. Negli anni sviluppa e crea nuovi cicli pittorici con un processo che prende avvio dal titolo del tema, prosegue col titolo dell'opera e si completa con la realizzazione finale. Ha partecipato a numerose mostre e rassegne, personali e collettive, in Italia e all'estero tra le quali per esempio, quelle organizzate presso il Museo di Tirana, il Museo Leonardiano di Vinci e Palazzo Medici Riccardi. Un'artista che si è ormai ritagliata un ruolo di rilievo nel panorama contemporaneo. "Dieci anni fa, visitando una mostra – commenta Armando Xhomo, artista e co-curatore della seconda edizione di "Dialoghi Paralleli" - rimasi catturato

da un quadro che, senza volere, insisteva per entrare nei miei pensieri e in un momento particolare nella mia vita. Era un quadro drammaticamente forte con toni scuri, resi ancora più drammatici dai fumi lasciati da mescolanze chimiche che non conosco e poi rossi violentemente forti circondati da piccole sfere, come piccoli mondi da scoprire e ripopolare. Poi tra gialli caldi e sfuggitivi, una clessidra. Non capivo se volesse far intendere il tempo che passava o che era già passato oppure quella era una fase preparatoria per passare da una dimensione all'altra. Vicino c'era una bella signora con suo marito. Rimasi colpito da un forte contrasto: la sua presenza dolce e la forza delle fratture del pennello e i colori rappresentati. Mi scusai poiché avevo pensato che fosse dipinto da un uomo. Per comprendere l'arte di Vittoria, bisogna fermarsi a lungo. Bisogna entrare nel suo mondo. Entrare nelle sue tele:



non solo dipinti identificabili nell'espressionismo astratto ma, dal mio punto di vista, delle vere e proprie 'realtà parallele'. Lei non ha bisogno di affermare o mettere in dubbio se esistono o no realtà parallele. Lei le crea, prendendo il posto del Creatore: posto che solo gli artisti, o i pazzi, credono di poter avere. I suoi quadri sono fatti con l'anima, la parte immateriale, origine del pensiero e del sentimento e la materia che è rappresentata dai colori primitivi, rossi come il fuoco, blu dell'acqua e gialli caldi come la terra. Nei quadri 'Above the Horizon', 'Enigma' e 'Horizon Window' vediamo la sua anima: vediamo il suo lato 'irascibile' espresso da un rosso fuoco. La parte 'concupiscibile' con tonalità grigie e poi una forte razionalità con la quale lei cerca di tenere tutto insieme in opere come 'Ancestral Horizon' e 'Floating Horizon'. Sembra proprio che stia cercando di mettere in contatto 2 realtà parallele. La sua anima

cerca di creare piccoli mondi rossi come il fuoco o gialli fosforescenti: non è importante se questi sono circondati dal blu del cosmo o dal centro del corpo. Non è importante se quelle piccole sfere sono nel centro della testa o del mento: è invece importante che la sua arte, così come la sua anima, abbia guadagnato l'eternità e per questo ha scelto un posto ben preciso: un mondo creato da lei. Fatto di passione, razionalità ed equilibrio. Bisogna quindi lasciar andare come le sue velature siano sfuggivevoli o i triangoli quasi perfetti. Non poteva essere diversa questa mostra di Alain Bonnefoit e Vittoria Palazzolo. Era destinata. Come se volesse affermare questi 2 mondi: modi diversi e ben distinti, che però coesistono con un altro mondo più grande che si chiama Arte". "Oltre 25mila visitatori giungono ogni anno a Castello di Albola, un luogo che appassiona per la sua bellezza unica, l'architettura caratteristica del

borgo medievale e la cultura vitivinicola che custodisce da generazioni - commenta il dinamico Alessandro Gallo, direttore ed enologo di Castello di Albola - quest'esposizione è parte di un percorso più ampio di Castello di Albola nel mondo dell'arte: un cammino volto a dar sempre più valore al territorio e alla sua eredità, alla sua identità e alle sue tradizioni. Noi, che custodiamo questi luoghi per le generazioni future, abbiamo il dovere di continuare a promuovere questi scambi, così da interpretare insieme questo patrimonio senza eguali che abbiamo ereditato e siamo invitati a farlo mentre degustiamo un buon bicchiere di vino, simbolo di buona convivialità, apparentemente semplice e per alcuni banale, che è però capace di raccontare tante storie diverse dalla sua, ma tutte di egual valore".

I PRIMI 50 ANNI DEL MITO Tignanello

Quest'anno la famiglia Antinori ha festeggiato i 50 anni del vino Tignanello, creato dal marchese Piero Antinori e dall'enologo Giacomo Tachis. Nel 1968 Antinori e Tachis chiesero la consulenza dell'enologo francese Emile Peynot e da questo incontro nel 1971 nacque il vino Tignanello con uvaggio 80% sangiovese, 15% Cabernet sauvignon e 5% Cabernet franc e nel 1978 il vino Solaia con uvaggio iniziale dell'80% Cabernet sauvignon e 20% Cabernet franc e con questo blend è stato replicato nel 1979.

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Solamente a partire dalle annate successive per il Solaia è stato utilizzato 75% di Cabernet sauvignon, il 20% Sangiovese e il 5% di Cabernet franc. Ho avuto il privilegio di parlare più volte con Giacomo Tachis e condividere con lui il concetto essenziale e basilare dell'equilibrio gustativo. Il vino dev'essere equilibrato, cioè la massa alcolica deve esser messa a tacere da freschezza, mineralità e sapidità. Se un vino ha problemi d'eccessivo alcol, non è degno d'attenzione. Stesse convinzioni le aveva Emile Peynot e stesse convinzioni le ho avute e le ho da sempre. I vigneti Tignanello e Solaia si trovano entrambi nella tenuta Tignanello nelle colline tra le valli della Greve e della Pesa. La tenuta è di circa 319 ettari di terreno, dei quali 130 vitati. Le vigne sono collocate su terreni derivanti da marne marine del Pliocene con calcare e scisto. Il Tignanello ha incontrato, da subito, un gran successo perché è un vino ben fatto e piacevole. Circa 10 anni fa ho avuto il privilegio di fare la verticale del Tignanello presso il Palazzo Antinori di Firenze di ben 35 annate, dal 1971 alla 2012. Eravamo 8 persone

e io, come sempre, sono stato l'ultimo a terminare quest'incredibile esperienza. Le bottiglie erano bordolesi, ma di questo ne riparlerò più avanti. Sono stato presente ai festeggiamenti dei 30 anni del Tignanello, come a quelli dei 40 anni, durante i quali, presso la tenuta, fu fatta, alla presenza di un notaio, la ricolmatura delle bottiglie annata 1971, prima annata uscita in commercio. Al termine della ricolmatura, il marchese Piero ha fatto aprire 2 bottiglie del 1971 e ce le siamo godute insieme. Per i 50 anni i festeggiamenti si sono svolti presso la tenuta per i giornalisti, una sera a Firenze presso il palazzo Antinori per i V.I.P. e per i clienti e alcuni amici successivamente sempre in Tenuta. Quest'ultimo festeggiamento ha previsto una passeggiata nelle cantine con 5 soste e a ogni sosta si è potuto degustare un'annata per ogni decennio con bottiglie in formato magnum, 1978, 1983, 1997, 2004 e 2013. Per me questa degustazione è stata molto importante perché, avendo già degustato 10 anni prima, 4 delle suddette annate, ho trovato un'enorme differenza di punteggio. Questo sinceramente mi ha lasciato delle difficoltà di spiegazione. All'annata 1978 avevo dato 80/100, mentre adesso ho dato 92/100, all'annata 1983 avevo dato 83/100, mentre adesso ho dato 95/100, all'annata 1997 avevo da-

to 93/100 e adesso ho dato 94/100, su quest'ultima annata non ci sono differenze importanti, come non ci sono neppure per l'annata 2004, alla quale avevo dato 94/100, mentre adesso ho dato 95/100. Sulla verticale di 35 annate avevo scritto un articolo che è sul mio sito e, leggendolo, si può capire perché c'è stata questa notevole differenza di valutazioni sulla 1978 e sulla 1983. Dopo la degustazione in cantina è seguito un piacevole pranzo itinerante con banchetti sparsi all'interno della villa e nel giardino. Il piacevole pasto è stato accompagnato allo spumante Blanc de Blancs della Marchesi Antinori e al Tignanello in formato bordolese dell'annata 2021. Questo nettare è stato servito agli ospiti da alcuni sommelier aziendali e a me è stato sempre servito dalla brava e sorridente Giada Sabatini, che normalmente lavora alla Cantinetta Antinori di Firenze. Gran vino, come potrete leggere nelle mie note di degustazione. Nel giardino era in bella mostra un'automobile esemplare unico di Maserati cabrio elettrica color vino, venduta all'asta in America. Il ricavato della vendita è stato donato dalla Marchesi Antinori in beneficenza. Giornata stupenda, che non si potrà dimenticare. Prima di passare alle note di degustazione dei vini, dove precisare quanto segue: per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.





La sommelier Giada Sabatini

**TIGNANELLO
TOSCANA ROSSO IGT
annata 1978 formato magnum**

Color rosso aranciato. Dal calice s'innalzano profumi d'humus, foglie morte, fungo porcino secco, menta, eucalipto, lieviti di canfora, carruba per terminare con sussurri d'erbe medicinali. All'assaggio rivela un corpo medio, sapore d'inchiostro di china, ruggine ed erbe medicinali. Il corpo è medio e il vino è sapido ed equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **92/100**

**TIGNANELLO
TOSCANA ROSSO IGT
annata 1983 formato magnum**

Rosso granato con riflessi aranciati. L'olfatto esprime profumi di nocciolina, menta, eucalipto, fiore di rosmarino, salvia, alloro, camomilla, lieviti di ruggine, rosa canina, grafite, matita appuntita per terminare con echi d'erbe medici-

nali. Al palato ha corpo medio e un buon equilibrio gustativo con la freschezza che avvolge la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di radice di rabarbaro ed erbe medicinali. Gran bel vino, è stata una bottiglia indovinatissima. Mi piacerebbe rifare un confronto tra la 1982 e la 1983 perché 10 anni fa la prima era nettamente superiore alla seconda. **95/100**

**TIGNANELLO
TOSCANA ROSSO IGT
annata 1997 formato magnum**

Manto rosso granato con fine bordo aranciato. Dal bicchiere sfilano profumi di lieve prugna secca, menta, eucalipto, dolcini di ciliegia marasca nera un pò candita, nocciolina, ruggine con ricordi di wafer del cono gelato fine. Al gusto rivela corpo medio e ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di radice di rabarbaro ed erbe medicinali. **94/100**

**TIGNANELLO
TOSCANA ROSSO IGT
annata 2004 formato magnum**

Veste rosso granato. Approccio aromatico interessante, che svela profumi di ciliegia rossa un pò candita, lieviti di zucchero filato, menta, eucalipto, stoppa intrisa di vino, prugna semi secca, lieviti d'erbe medicinali, grafite, pelle di conchiglia in fine lavorazione per terminare con carezze d'amido di riso bollito. All'esame gustativo è dolce, fine ed elegante. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'erbe medicinali. Vino ancora molto giovane. **95/100**

**TIGNANELLO
TOSCANA ROSSO IGT
annata 2013 formato magnum**

Dal bicchiere traspare rosso rubino con lievi trame granato. Il bicchiere diffonde profumi di ciliegia rossa carnosa, prugna, panno caldo inamidato, lieviti di caucciù, zucchero filato, rosmarino, salvia, sapone alla lavanda (mi ricorda la saponetta Atkinson), dolci dell'esterno del confetto, camomilla e grafite. Al palato rivela corpo medio e bella freschezza, che rende completamente inoffensiva la massa alcolica. I tannini sono dolci, completamente larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **96/100**

**TIGNANELLO
TOSCANA ROSSO IGT
annata 2021**

Veste rosso porpora intenso. Naso incredibilmente ricco e vario con profumi di ciliegia rossa, arancia sanguinella, camomilla, menta, eucalipto, clorofilla del chewing gum, rosmarino, alloro, salvia, abete, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), chicchi piccoli di liquirizia, pomodoro maturo, terra umida, dolci dell'esterno del confetto, violetta, ciliegia marasca nera, lieviti di cioccolata, erbe medicinali, prugna matura e stringa di liquirizia. Al palato svela un corpo medio plus e un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza, quest'ultima avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6), abbastanza spessi e setosi. Sapore di frutta fresca a bacca nera spremuta e liquirizia (è il Cabernet). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'erbe medicinali. Sapore ricorrente nel Tignanello. Gran vino, fine ed elegante. **100/100**



PROSIT GROUP PRESENTA
LA COLLEZIONE DI VINI TOSCANI

“Della Gherardesca”

andrea cappelli



Il castello di Castagneto Carducci

Fondato nel 2018, Prosit Group nasce per affrontare le sfide del vino italiano in un mercato globale sempre più competitivo, grazie a un business model innovativo. L'azienda, guidata dall'AD Sergio Dagnino, ha da poco lanciato il brand "Della Gherardesca".

Sono cinque le cantine che fanno capo al gruppo con sede a Bologna: Cantina di Montalcino (Toscana), Torrevento (Puglia), Nestore Bosco (Abruzzo), Tenuta di Collalbrigo (Veneto), oltre allo storico marchio La Cacciatora di Casa Vinicola Caldirola (Lombardia). E nel 2024 Prosit Group, innovativa realtà del comparto vitivinicolo, ha annunciato anche

il lancio di un nuovo brand di prestigio, facendo intuire così la volontà del gruppo di presidiare anche l'alto di gamma.

L'annuncio è stato dato nel corso dell'evento "Prosit Group presenta la collezione della Gherardesca" che si è tenuto il 15 maggio 2024 nello splendido scenario del Castello di Castagneto Carducci (Livorno),

di proprietà del conte Gaddo della Gherardesca, alla presenza di rappresentanti della stampa di settore e dei protagonisti della nuova collaborazione. Il nuovo brand nasce dalla visione congiunta del gruppo vinicolo e della nobile famiglia di Castagneto Carducci, nella persona del conte Gaddo, custode di una storia che ha plasmato il paesaggio e la cultura

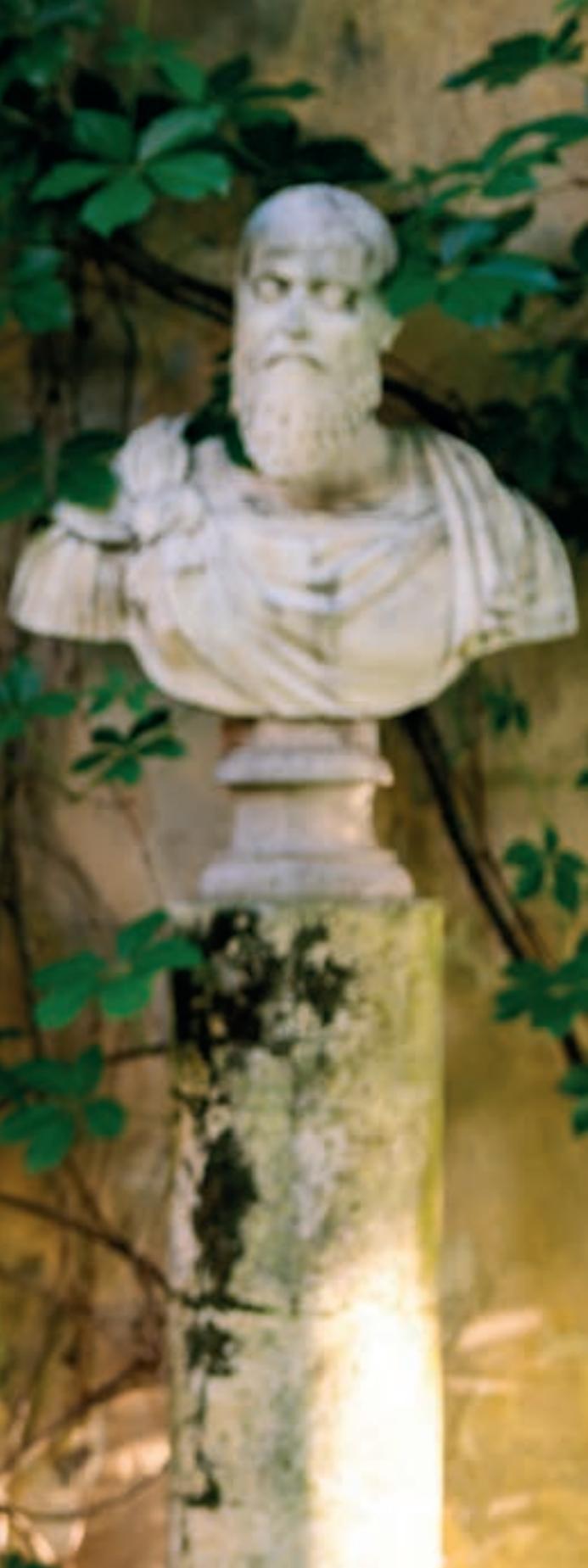


di Bolgheri. La collezione è composta da vini capaci di raccontare la Toscana da prospettive e territori diversi, con nomi che richiamano i membri della famiglia: “Gaddo della Gherardesca” (Bolgheri Rosso doc 2022) e “Sibilla della Gherardesca” (Tosca-

Sergio Dagnino e Gaddo Della Gherardesca

na Rosé igt 2023), oltre a “Le Vedute - della Gherardesca” (Vermentino Toscana igt 2023) e a “Della Gherardesca (Brunello di Montalcino docg 2019). Questi vini sono stati sviluppati dalla squadra di enologi e wine makers di Prosit Group, con l’obiettivo di salvaguardare e valorizzare le tipicità delle singole denominazioni, ma con uno stile innovativo. Pro-

sit Group opera in Toscana attraverso la sua controllata Cantina di Montalcino, acquisita nel maggio 2022 per un valore superiore ai 12 milioni di euro. La partnership con la famiglia della Gherardesca, che si fonda su un contratto di licenza produttiva e distributiva mondiale in esclusiva, è volta a consolidare la posizione di Prosit Group quale player di mer-



cato innovativo dalla gestione agronomica dei vigneti alla progettualità di marketing, anticipando così le aspettative dei consumatori più esigenti e consapevoli. L'investimento nel nuovo brand è una dichiarazione di fiducia nel futuro del settore grazie a un modello di business unico, che salvaguarda la forte identità regionale tipica delle cantine del grup-



po. "Si tratta di una partnership che mette al centro una nuova produzione vinicola con al centro un territorio prestigioso, capace di offrire prodotti di grande valore. Il nostro modello di business si sposa perfettamente con la tradizione e la visione di una storica famiglia, anche grazie all'attitudine del conte Gaddo, sempre entusiasta e aperto a nuove sfide. Un progetto innovativo nella formula e nel segno della Toscana e di Bolgheri in particolare", ha detto Sergio Dagnino, CEO & Founder di Prosit Group nel presentare il nuovo progetto. "Ho scelto Prosit Group per competenza e visione strategi-

ca e per partecipare attivamente alla produzione di vini unici, prestigiosi e capaci di rappresentare al meglio un territorio, quello di Bolgheri e della Toscana, che negli anni ha visto la mia famiglia protagonista. Con Prosit Group e con la visione di Dagnino, la possibilità di rinnovarsi si fa concreta, dandomi la possibilità, finalmente, di mettere il nostro nome su una collezione importante, visto il legame che da sempre la mia famiglia ha con il vino" ha dichiarato il conte Gaddo della Gherardesca.



1.200 UNA PICCOLA TAVOLATA DI persone

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
 www.paolobaracchino.com

I primi di settembre si è svolta a Bolgheri una giornata di incontri con aziende facenti parte del Consorzio di Bolgheri da parte di clienti e giornalisti nazionali e internazionali. La giornata è poi culminata con una cena che si è svolta sul viale di Bolgheri con 1.200 commensali.

Paolo Baracchino con il dott. Federico Zileri

Io ho avuto il piacere di partecipare a questo particolare evento poiché invitato dal dottor Federico Zileri conte dal Verme degli Obbizi, proprietario dell'azienda bolgherese "Castello di Bolgheri". A metà pomeriggio sono arrivato con mia moglie Sara presso l'azienda, dove c'erano altri invitati, amici, clienti, ristoratori e produttori di altri vini di altre denominazioni. Federico ci ha fatto fare il giro della sua cantina e poi mi ha chiesto di condurre una degustazione dei suoi vini: Varvara 2021 e 2022, Castello di Bolgheri 2020, 2021 e 2022 e il nuovo vino Barinca 2021, tutto Cabernet Franc, che uscirà in commercio nel 2025. Per me è stato sicuramente un gran piacere tenere questa degustazione anche perché ho trovato persone molto interessate ad ascoltare. Al termine della degustazione ci siamo recati sul Viale di Bolgheri al nostro tavolo. Il catering era di Guido Guidi, di Firenze, ed è stato impeccabile per la qualità del cibo e del servizio. In pratica in un'ora e venti

minuti è stata servita la cena. Il vino è stato servito da numerosissimi sommelier, che ogni 80 commensali circa avevano una postazione con molti vini da offrire. Alla cena erano presenti tutti i produttori del consorzio dei vini di Bolgheri, personalità politiche sia comunali, regionali che statali, giornalisti sia italiani che stranieri, oltre a clienti delle varie aziende. Prima di passare alle note di degustazione dei vini, devo fare delle precisazioni sui tannini del vino. 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.



**CASTELLO DI BOLGHERI
VARVARA BOLGHERI ROSSO D.O.C.
annata 2021**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 28% Merlot e 12 % Cabernet franc)

Dal calice traspare un bel rosso porpora. Naso ricco, vario e piacevole, sfilano profumi di fragolina di bosco, lampone, terra umida, ciliegia marasca nera carnosa, oliva nera, paraffina, menta, eucalipto, gambo di ciclamino spezzato, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), lievissimi di peperone verde, salvia, amido di riso, pomodori pelati, cuoio fresco, capperi, acciuga, prugna per terminare con soffi di tabacco biondo della Virginia. Al palato ha corpo medio lieve plus ed è sapido, minerale e ha sapore di prugna riccamente succosa. Vino ben equilibrato con ricca freschezza e la mineralità, che rendono completamente inoffensiva la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna fresca, succosa. **93/100**

**CASTELLO DI BOLGHERI
VARVARA BOLGHERI ROSSO D.O.C.
annata 2022**

(uvaggio: 60% Cabernet sauvignon, 28% Merlot e 12 % Cabernet franc)

Veste rosso porpora abbastanza trasparente. Olfatto caratterizzato da profumi di ciliegia, pepe nero, intensi di noce moscata, menta, eucalipto, fiore di rosmarino, salvia, abete, prugna fresca, terra umida, ruggine e iuta. Bocca piacevole caratterizzata dal sapore di prugna, di more di rovo mature e more rosse. Il corpo è medio sufficiente e il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza, che si deve migliorare con la sosta del vino in bottiglia. I tannini sono dolci, larghi (6/6), spessi e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna fresca. **92/100**

**CASTELLO DI BOLGHERI
BOLGHERI SUPERIORE ROSSO D.O.C
annata 2020**

(uvaggio: 75% Cabernet sauvignon, 12% Cabernet franc e 13% Merlot)

Robe rosso porpora. L'olfatto svela profumi di rosa rossa, menta, eucalipto, noce moscata, terra umida, ciliegia rosa, boisé d'episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita), rosmarino, salvia, alloro, lievi del cioccolato "after eight" (menta intensa e cioccolato), stoppa intrisa di vino, appretto (amido spray per stirare) per terminare con carezze di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Morso dal sapore di prugna. Il corpo è medio sufficiente plus, l'asse alcol-freschezza è in perfetto equilibrio, grazie alla generosa presenza di quest'ultima. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna strizzata. **94/100**

**CASTELLO DI BOLGHERI
BOLGHERI SUPERIORE ROSSO D.O.C
annata 2021**

(uvaggio: 80% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc e 5% Merlot)

Manto rosso porpora. Bouquet con profumi di terra umida, stoppa, rosa rossa, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla) grafite, menta, eucalipto, guscio di mandorla, mirtillo, ciliegia per terminare con pizzicotti di peperone verde. All'esame gustativo ha corpo medio sufficiente plus. Bella beva con sapore di frutta a bacca nera. Vino ben equilibrato, grazie alla freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), spessi e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e mirtillo. Vino fine e delicato, non di potenza ma di eleganza. **95/100**

**CASTELLO DI BOLGHERI
BOLGHERI SUPERIORE ROSSO D.O.C
annata 2022**

(uvaggio: 75% Cabernet sauvignon, 20% Cabernet franc e 5% Merlot)

Abito rosso porpora. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi di succo di prugna fresca, mirtillo, mora cassis, mela rossa, terra umida, menta, eucalipto, fiore di rosmarino, grafite, wafer del cono del gelato, gambo di ciclamino spezzato, sesso sfrenato, oliva nera, matita appuntita e lievi toni boisé d'episperma (è il dolce della pelle del marrone bollito). All'assaggio è sapido, ha sapore di prugna e ciliegia e corpo medio sufficiente plus. Vino ben 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 gustativa con finale di prugna. **94/100**

**CASTELLO DI BOLGHERI
BARINCA
annata 2021**

(uvaggio: 100% Cabernet Franc)

Veste rosso porpora intenso-nero. Preludio olfattivo di profumi di fiore di rosmarino, menta, eucalipto, lievi di peperone verde, tartufo nero, castagna bollita con finocchio selvatico secco, dolci dell'esterno del confetto, tè naturale, grafite per terminare con sussurri di noce moscata. Vino fine ed elegante con corpo medio. Alcol e freschezza sono in perfetto equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa che lascia una bella bocca. **95/100**

IL CONSORZIO Chianti Classico IN VISITA DA Mattarella

Una coincidenza o un segno del destino? Il 9 settembre 2021 Giovanni Manetti, classe '63, chiantigiano doc, era stato confermato presidente del Consorzio Vino Chianti Classico per il secondo mandato (triennale). Nello stesso giorno del 2024 Manetti viene nuovamente acclamato, per la terza volta, per un altro triennio, alla guida del Consorzio, in un anno molto particolare per l'ente, quello del suo centenario.

giada sanchini

La nomina è avvenuta da parte del neo-eletto consiglio d'amministrazione che ha deciso, all'unanimità, di affidare nuovamente al proprietario di Fontodi, nota azienda chiantigiana di Panzano, il delicato compito di condurre il Consorzio e dare così continuità a una visione strategica che, negli ultimi anni, ha portato la denominazione Chianti Classico a crescere in notorietà, prestigio e valore. La passione per il mondo del vino di Giovanni Manetti, che ama ancor oggi definirsi viticoltore-artigiano, Cavaliere del Lavoro

IL PRESIDENTE RIELETTO GIOVANNI MANETTI È STATO RICEVUTO AL QUIRINALE

dal 2021, lo ha portato a viverne molteplici aspetti, da tecnico, da imprenditore e da partecipante attivo alla vita della denominazione, come membro del consiglio d'amministrazione del Consorzio dal 1992, in veste di vicepresidente dal 2012 e infine di presidente dal 2018. Questa esperienza varia e matura ha accolto il pieno consenso delle differenti categorie, rappresentate nel consiglio d'amministrazione del Consorzio (viticoltori, vinificatori, imbottiglieri), che hanno ribadito la loro fiducia nell'approccio strategico promosso da Manetti, basato sull'ulteriore valorizzazione della denominazione del Gallo Nero, attraverso una continua ricerca della qualità del prodotto, fatta di autenticità e territorialità, migliorandone il posizionamento e l'immagine sui mercati nazionale e internazionale. Sotto la presidenza Manetti sono stati raggiunti importanti traguardi per la valorizzazione della denominazione, vedi per esempio la recente introduzione delle UGA (unità geografiche aggiuntive) nel disciplinare di produzione e l'aumento della quota minima di uve Sangiovese per la tipologia Gran Selezione (dall'80 al 90%), col divieto di utilizzare, per questo vino, i vitigni internazionali. Altri progetti sono stati avviati e/o sono in divenire, dal percorso verso il riconoscimento Unesco, al lavoro su un protocollo di sostenibilità per il futuro della denominazione: progetti frutto di quella lungimiranza che ha da sempre contraddistinto lo spirito di chi ha am-

ministrato il Consorzio, a partire da quel lontano 1924, quando i 33 padri fondatori ebbero la geniale idea di associare un simbolo visivo al prodotto che volevano tutelare e promuovere, scegliendo il Gallo Nero come emblema del vino Chianti Classico. "Sono stato chiamato a rinnovare la disponibilità a guidare questo prestigioso Consorzio e sono molto contento della fiducia che tutta la compagine sociale nuovamente mi ha accordato – ha commentato Manetti – accetto quindi volentieri questo impegno e, con rinnovato entusiasmo, spero di poter guidare il Consorzio e le nostre aziende socie per un altro triennio. Molte sono le sfide che ci attendono nei prossimi anni, per cui mi auguro di poter continuare con successo la strada intrapresa, contribuendo al consolidamento e valorizzazione ulteriore di una delle eccellenze del mondo vitivinicolo italiano e internazionale. Vorrei infine ringraziare i consiglieri che mi hanno affiancato fino a oggi, coloro che sono stati riconfermati, ma anche i nuovi eletti che sicuramente porteranno nuova linfa vitale e nuove idee in seno al nostro CdA. Un ringraziamento particolare lo rivolgo poi a tutti i viticoltori chiantigiani: è grazie a loro, infatti, se la nostra denominazione continua ad affermarsi e crescere a livello mondiale. Ringrazio tutti, infine, per continuare a credere nella 'casa comune', che è il nostro Consorzio. La coesione è infatti, come più volte ho sottolineato, uno dei punti di forza del-



la nostra denominazione: uniti si vince!" Il Consorzio negli ultimi anni ha sempre più acquisito consapevolezza del legame indissolubile che esiste fra un prodotto d'eccellenza e il suo territorio di produzione. Nel programma del prossimo triennio avranno infatti un ruolo prioritario l'avanzamento dell'iter per la candidatura Unesco del Chianti Classico come paesaggio culturale; il proseguimento delle attività del Distretto Rurale del Chianti, d'intesa con i Comuni del territorio; la ricerca agronomica sul territorio, anche per poter meglio fronteggiare, nel corso del tempo, i cambiamenti climatici; la promozione del progetto unità geografiche aggiuntive, come strumento di amplificazione del binomio vino-territorio; e infine lo studio e lo sviluppo di un protocollo di sostenibilità che possa aiutare a preservare il nostro patrimonio - il vino Chianti Classico e il suo territorio di produzione - per le generazioni future. Insieme a Giovanni Manetti, alla guida del Consorzio, sono

stati confermati come vicepresidenti Francesco Colpizzi e Sergio Zingarelli. Il consiglio d'amministrazione, eletto il 27 giugno scorso, è composto da Laura Bianchi (Castello di Monsanto), Luigi Giovanni Cappellini (Castello di Verrazzano), Sebastiano Capponi (Conti Capponi - Villa Calcinaia), Alessandra Casini Bindi Sergardi (Bindi Sergardi), Andrea Cecchi (Cecchi), Francesco Colpizzi (Fattoria Toscanella), Duccio Corsini (Principe Corsini - Villa Le Corti), Renzo Cotarella (Antinori), Simone François (Castello di Querceto), Angela Fronti (Istine), Giovanni Manetti (Fontodi), Tommaso Marrocchesi Marzi (Tenuta di Bibbiano), Alessandro Marzotto (Lamole di Lamole), Nicolò Mascheroni Stianti (Castello di Volpaia), Filippo Mazzei (Marchesi Mazzei), Giovanni Poggiali (Fèlsina), Enrico Pozzesi (Rodano), Francesco Ricasoli (Ricasoli), Francesco Rossi Ferrini (La Sala del Torriano), Sandro Sartor (Ruffino), Sergio Zingarelli (Rocca delle Macie). E a po-

co più di un mese dalla sua elezione Manetti è stato ricevuto la mattina del 15 ottobre dal presidente della Repubblica, Sergio Mattarella, al Quirinale in occasione della celebrazione a Roma dell'anno del Centenario del Consorzio Vino Chianti Classico, in una giornata ricca di eventi e degustazioni, organizzata in collaborazione con Fondazione Italiana Sommelier. "In questo anno così significativo per il nostro Consorzio - ha commentato Manetti - sono grato alle istituzioni, che ci accompagnano nel nostro lavoro quotidiano e quest'anno hanno voluto dedicare attenzione alla nostra realtà, a partire dalla più alta carica dello Stato, che mi ha incontrato mostrando rara sensibilità e approfondita conoscenza dei temi a noi cari". Manetti, in rappresentanza di tutti i produttori del Gallo Nero, ha portato in omaggio al presidente Mattarella il li-



bro sulla storia del Consorzio “Sulle Tracce del Gallo Nero” e 3 bottiglie di Chianti Classico, scelte per celebrare la sua carriera istituzionale dalla prima elezione alla Camera dei Deputati alla seconda elezione a Presidente della Repubblica Italiana. Sulla scatola, la seguente dedica: “Nel centenario dalla costituzione del Consorzio Vino Chianti Classico, i produttori del Gallo Nero ringraziano il presidente della Repubblica Italiana Sergio Mattarella, celebrando la dedizione di una vita spesa al servizio del nostro Paese, attraverso le vendemmie di 3 anni, 1983, 2015 e 2022, così significative per la sua storia e la nostra Repubblica”. La giornata romana del Consorzio Vino Chianti Classico è proseguita al Rome Cavalieri Waldorf Astoria, con la 43° edizione del Forum della Cultura del Vino e dell’Olio, a cura di Fondazione Italiana Sommelier, che il pa-

tron Franco Maria Ricci ha voluto dedicare proprio al Centenario del Chianti Classico. Ha partecipato al Forum, anche il Ministro dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, con un intervento iniziale, in cui ha ribadito l’importanza del Consorzio del Chianti Classico e delle unioni dei produttori per la salvaguardia, la tutela e la promozione dei prodotti Made in Italy di qualità. «Un lungo dibattito sulla storia del Consorzio, a cui hanno contribuito, oltre al presidente Manetti e alla direttrice Carlotta Gori, i produttori di Chianti Classico Giuseppe Mazzocolin e Angela Fronti, che hanno parlato del Chianti Classico passato, presente e futuro; il presidente di Federdoc, Giangiaco Gallarati Scotti Bonaldi sull’importanza e il ruolo dei Consorzi di tutela; il giornalista “mapman” Alessandro Masnaghetti, sul valore e l’unicità del territorio; il giornalista Carlo Cambi con un’interessante e inusuale excursus storico e, infine, Francesco

Trimani, noto enotecario della Capitale. Gli interventi del Forum hanno messo in luce tratti unici e aneddoti inediti della storia passata e presente del Consorzio, a partire da quel lontano 1924 in cui 33 lungimiranti produttori si unirono per la prima volta, ma anche la visione delle nuove generazioni e lo sguardo verso il futuro che ha da sempre contraddistinto il sodalizio dei viticoltori del Gallo Nero. Parole come “lungimiranza, visione, rispetto del territorio, coesione, sostenibilità, tradizione, cultura, unità, solidarietà, condivisione, casa comune” sono ricorse più volte per descrivere i 100 anni di una realtà e di un territorio che sono unici al mondo. A conclusione del Forum, la giornata è proseguita con il classico walk-around tasting con la straordinaria partecipazione di 73 aziende di Chianti Classico e la realizzazione di due seminari, dedicati all’olio DOP del Gallo Nero e ai primi 10 anni del Chianti Classico Gran Selezione.



OFFICIAL SPARKLING WINE

Everyday *Sparkling Winners*



JUST LIKE YOU

VISIT US: Inalpi Arena BOOTH#32

Asti Spumante **DOCG**  Moscato d'Asti **DOCG**

VISIT astidocg.it
FOLLOW f @

ASTI VIBES

UNA SERATA SPECIALE a Forte dei Marmi

Nel mese di settembre ho avuto il piacere di essere invitato a cena dall'amico Luca Silvestri, proprietario del sorridente albergo a Forte dei Marmi. Perché sorridente? Perché l'azzurro e il bianco primeggiano nel colore delle pareti e sull'arredamento. Conosco Luca da parecchi anni come grande appassionato di vino.

Abbiamo diverse amicizie in comune, legate al piacere dell'enogastronomia. Luca è una persona unica, non si finisce mai di essere in debito con lui per la sua ospitalità e generosità. Il personale che lavora per lui è sempre sorridente e gentile. Ultimamente ho pernottato nel suo albergo e, visto che era un sabato, mi ha chiesto se avevo piacere di stare a cena con lui e il suo amico Ermes Cattaneo, commerciante di vini introvabili, che avevo già conosciuto in precedenza da lui. Che cena memorabile per cibo, vini e compagnia. Eravamo tutti accompagnati dalle nostre signore. Ognuno ha portato dei vini per la cena. Il menù è stato stabilito da Luca e i vini sono stati aperti e serviti dal suo metre Antonio Bertucelli, persona competente e garbata, che ci ha reso la serata ancora più piacevole. La cena è iniziata con gamberetti fritti, ostriche Gillardeau magrissime e

Il maître e sommelier Antonio Bertucelli

mazzancolle fritte poi a seguire catalana di crostacei bagnata dallo Champagne blanc de Blancs Bruno Paillard magnum annata 2016 e dallo Champagne J de Telmont Blanc de Blancs Grand Couronnement annata 2006. Il percorso culinario è proseguito con uno spaghetti con pomodori e cannolicchi, accompagnato dallo Chablis del Domaine Francois Ravenau Monts Mains annata 2002 e dal Riesling austriaco Franz Hir Tzberger Hochrain annata 2004, paurosamente minerale al naso (kerosene). A seguire ci è stata servita un'enorme ombrina cotta al forno, abbinata a un fantastico Sassicaia annata 1982, che ha lasciati tutti di stucco per la sua giovinezza. Siccome c'era da bere anche l'Alzero 1990 di Giuseppe Quintarelli, Luca ha pensato bene di abbinarlo a scaglie di Parmigiano Reggiano di 60 e 72 mesi. Abbinamento perfetto! Con la piccola pasticceria è stato aperto e gustato il Vin Santo Giusto dell'azienda San Giusto a Ren-

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



tennano annata 1985. Che serata magnifica, consumata con persone amanti del vino d'alta qualità e della cucina verace, saporida, d'altri tempi. Passiamo adesso a descrivere i vini della serata, ma devo prima precisare quanto segue: 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 gen-

giva 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.



MAISON BRUNO PAILLARD
Blanc de Blancs
annata 2012

(formato magnum)

Dal calice traspare giallo oro con bollicine abbastanza fini e numerose. All'esame olfattivo hanno risalto i generosi profumi minerali e di burro di cacao, seguiti dal dolce dell'esterno del confetto, lievi d'agrumi, nocciola piemontese, guscio di mandorla e amido del tessuto cotone. Bocca ricca di sapidità e mineralità. Le bollicine sono fini e gradevoli. Sapore di guscio di mandorla e limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele di castagno. **94/100**

MAISON J DE TELMONT
GRAND COURONNEMENT
Blanc de Blancs annata 2006

Veste giallo oro chiaro lucente. Le bollicine sono fini e numerose. Mix olfattivo con profumi di minerale, pepe bianco, buccia di banana verde e burro di nocciolina. Al gusto ha ricchezza di sapidità e mineralità. Le bollicine sono fini e gradevoli e il vino ha corpo medio. La freschezza avvolge completamente la massa alcolica, rendendo il vino ben

equilibrato. Sapore lieve di miele. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone. La sua ricca freschezza fa capire la sua lunga potenzialità nell'invecchiamento. **95/100**

DOMAINE FRANCOIS
RAVENAU MONTS MAINS
Chablis 1er Cru annata 2002

Robe giallo oro chiaro. All'esame olfattivo è in risalto il profumo di distillato di mele (mi ha ricordato il Calvados), menta concentrata del cioccolato "After eight", boisè, affumicatura del legno, fiori di campo e d'alpeaggio, margherita e pera coccia. Ricca è la sapidità. Il corpo è medio e la freschezza domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. **94/100**

FRANZ HIR TZBERGER
HOCHRAIN RIESLING
SMARAGD

annata 2004 Wachau Austria
 Colore giallo oro. Al naso s'evdenziano profumi di camomilla, albicocca, kerosene, menta e una piacevole e intensa nota di bacca di ginepro. Al palato è riccamente sapido e minerale con sapore di camomilla. Il corpo è medio plus ed è perfettamente equilibrato

con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con residuo zuccherino e sapore di limone. **94/100**

TENUTA SAN GUIDO
SASSICAIA 1982

(uvaggio: 85% Cabernet sauvignon e 15% Cabernet franc)

Color rosso granato chiaro. Caleidoscopio olfattivo caratterizzato dal profumo intenso d'affumicato, seguito da prugna, mora, menta, lieve d'eucalipto, acqua di mare (è uguale alla parte interna bianca della buccia di coccomero), confettura di mora, stringa di liquirizia, noce moscata, lieve di ruggine, bergamotto e castagna bollita con finocchio selvatico secco. Bocca fruttata di prugna lievemente secca. Il corpo è medio e la generosa freschezza domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **96/100**

GIUSEPPE QUINTARELLI
ALZERO 1990

(uvaggio: 40% Cabernet franc, 40% Cabernet sauvignon e 20% Merlot)

Rosso rubino intenso. Naso con profumi intensi di prugna secca, fico nero secco, menta, confettura di more, liquirizia, polvere di caffè e rosa rossa. Al palato ha sapore di fico nero secco, liquirizia e prugna secca. Il corpo è medio ed i tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **96/100**

SAN GIUSTO ARENTENNANO
VIN SANTO GIUSTO 1985

(uvaggio: 90% Malvasia, 10% Trebbiano)

Veste giallo ambrato. Naso ricco di molteplici profumi tra i quali spiccano: foglia di ruta, foglia di pomodoro, foglia di pesca, lievi di caffè in polvere, fico secco, confettura di albicocca un pò verde, limone, mallo di noce, mora selvatica un po' verde per terminare con lievi soffi boisè. Piacevole dolcezza gustativa con sapore di fico bianco secco. Il corpo è medio e il vino ben equilibrato, grazie alla generosa freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sempre di fico bianco secco. **96/100**



Champagne Day al Posta Marcucci

A BAGNO VIGNONI LA PRESENZA DELL'ESTROSO PATRON MICHIL COSTA

Questa storia non avrebbe inizio senza la dolce Val d'Orcia, Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'Unesco e i suoi romantici cipressini, i suoi olivi dal manto argenteo, la sua terra ondulata e antica: qui la natura offre inquadrature che solleticano il cuore con un paesaggio antropico immutato nei secoli, già sfondo dei preziosi fondi oro trecenteschi dei maestri primitivi senesi.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Al suo centro ideale il suggestivo borgo di Bagno Vignoni – toponimo che acquisisce per via dell'antichissimo castello di Vignoni Alto, risalente all'XI secolo, che lo domina – da sempre celebre per le sue fonti termali perenni, sfruttate da più di due millenni.

Infatti, come testimoniato i reperti archeologici qui rinvenuti, già gli Etruschi e poi i Romani beneficiarono delle virtù terapeutiche di queste acque ricche di calcio, ferro e zinco, che aiutano a lenire artrosi e reumatismi. La loro fama rimase poi immutata nei secoli grazie non solo al notevole flusso di pellegrini che transitavano nella zona percorrendo la via Francigena ver-

so la città santa di Roma, ma anche ai personaggi illustri che qui erano adusi "passar le acque". Come Lorenzo de' Medici, detto "Il Magnifico", Signore di Firenze e uomo di gran cultura umanistica, che era solito ritirarsi alle terme di Bagno Vignoni per curarsi e studiare o come Santa Caterina da Siena, santa patrona d'Italia che molto spesso vi si recava per raccogliersi in preghiera solitaria e infine Papa Pio II, al secolo Enea Silvia Piccolomini, edificatore di Pienza, la città ideale del Rinascimento. L'impianto urbanistico è tutto incentrato sulla grande e antichissima vasca d'acque sulfuree fumanti che sgorgano dal sottosuolo vulcanico, attorno a cui sono stati costruiti tutti gli edifici del borgo e le locande. Da "Piazza della Sorgenti", l'acqua, che sgorga in profondità, si incanala poi in ruscelli che corrono per tutto l'abitato e anche oltre, creando straordinari effetti scenografici, andando a concludere la loro strada sulla rupe calcarea su cui è poggiato il borgo. La storia termale moderna è legata alla famiglia Marcucci, originaria di Bagno Vignoni, che a metà

dell'Ottocento inizia a gestire una locanda con rivendita d'alimentari e recapito postale per poi aprire il primo Albergo Posta nel 1886 e costruire infine nel 1956 su una vigna spiantata il corpo centrale dell'attuale hotel, che guarda sulla valle verso la Rocca di Tentennano, Montalcino, Pienza, Radicofani e il Monte Amiata, montagna sacra e olimpo della civiltà etrusca. Lo charme di questa casa nei decenni ha contribuito in maniera determinante a trasformare Bagno Vignoni in un centro d'ospitalità molto ambito, quando non addirittura in perfetto set cinematografico con le sue case in pietra antica, i balconi fioriti, le intime piazzette, le curiose botteghe d'artisti e artigiani. Ma dopo 150 anni era venuto il momento di passare la mano per una delle strutture d'accoglienza più longeve d'Italia, così per ridar lustro, verve e splendore al Posta di Bagno Vignoni, un piccolo grande albergo di 36 sobrie camere dove il tempo sembra essersi fermato, nell'aprile 2017 è arrivata dalle Dolomiti una delle famiglie simbolo dell'hotellerie italiana, i Costa – Ernesto, Anni e i loro figli Michil, Mathias e Maximilian – che dagli anni Sessanta sono alla guida del famoso hotel “La Perla” di Corvara, eccellenza dell'ospitalità e della cucina alpina. All'interno la casa sorprende per le sale arredate con oggetti e mobili antichi di famiglia che farebbero felice l'appassionato di modernariato che s'aggira curioso fra i mercati delle piazze vicine. Una grazia soffusa si diffonde fra tavoli, drappi, lampade a stelo, poltrone, tappeti, quadri, finestre trasmettendo all'ospite una sensazione d'accoglienza piena e nello stesso tempo discreta. “Il paesaggio è una disciplina in cui la poesia si fonde nella geografia – dichiara Michil Costa, che della dolcezza del luogo si è completamente invaghito - qui si alberga in un 4 stelle, ma 4 stelle di lusso vero. Qui in spazi fascinosi rivivi un tempo altro; guardi quegli ulivi e sei consapevole che la natura va



oltre il limite naturale della nostra vita. Qui il paesaggio t'ispira con quella luce che penetra i tuoi occhi. Qui puoi credere in ciò che desideri: dalle benefiche acque, da una ribollita a un passaporto per il paradiso”. In effetti un pezzo di paradiso Michil Costa lo ha offerto lo scorso 25 ottobre con lo Champagne Day in collaborazione con la storica maison Laurent-Perrier, fondata addirittura nel 1812 a Tours sur Marne. Dopo un intrigante aperitivo nel Salone Rosso, gli ospiti si sono spostati nella sala da pranzo, che affaccia con le sue ampie vetrate direttamente sulla Val d'Orcia per una vista che non può lasciare indifferenti. Sublime il menù a quattro mani, che ha visto protagonisti lo chef residente di Casa Posta Marcucci Matteo Antoniello, che ha offerto una leggera, creativa, perfetta nelle cotture e lo chef ospite Ariel Hagen del ristorante Saporium del boutique hotel Borgo Santo Pietro, immerso nelle campagne di Chiusdino, vicino alla suggestiva abbazia di San Galgano, che ha omaggiato gli ospiti con la sua cucina crea-

tiva dalla fattoria al piatto. L'antipasto “coniglio alla royale, fungo portobello, prezzemolo e tartufo nero” di chef Antoniello ha sposato lo Champagne Laurent-Perrier Heritage, Chardonnay 55% e Pinot nero 45%; il “riso rosa Marchetti, pecorino di borgo, fungo porcino, mirtillo rosso, latte fermentato di chef Hagen si è abbinato perfettamente allo Champagne Laurent-Perrier Millesimè 2015, Chardonnay 50% e Pinot nero 50%; il “piccione, fichi e Champagne Millesimè” di chef Hagen e il “cioccolato biondo, cachi, castagne e meringa” di chef Antoniello sono stati allietati da un calice di Champagne Laurent-Perrier Millesimè 2012, Chardonnay 50% e Pinot nero 50%. A fine cena tutti gli ospiti sono stati invitati al Bar Verde per un rilassante cocktail a base di Champagne e musica, in questo angolo di paradiso terrestre riscoperto, trasformato e rivitalizzato dal genio e dalla personalità di Michil Costa.

Sentieri #11

IL NUOVO PROGETTO ARTISTICO

DI Podere Sapaio

Massimo Piccin, owner di Podere Sapaio, la prestigiosa azienda vitivinicola di Bolgheri, è ormai risaputo essere un viticoltore dall'animo eclettico e curioso, che da sempre ama allargare le proprie collaborazioni al di fuori del mondo del vino, spaziando in diversi ambiti artistici e seguendo spesso sentieri poco conosciuti.

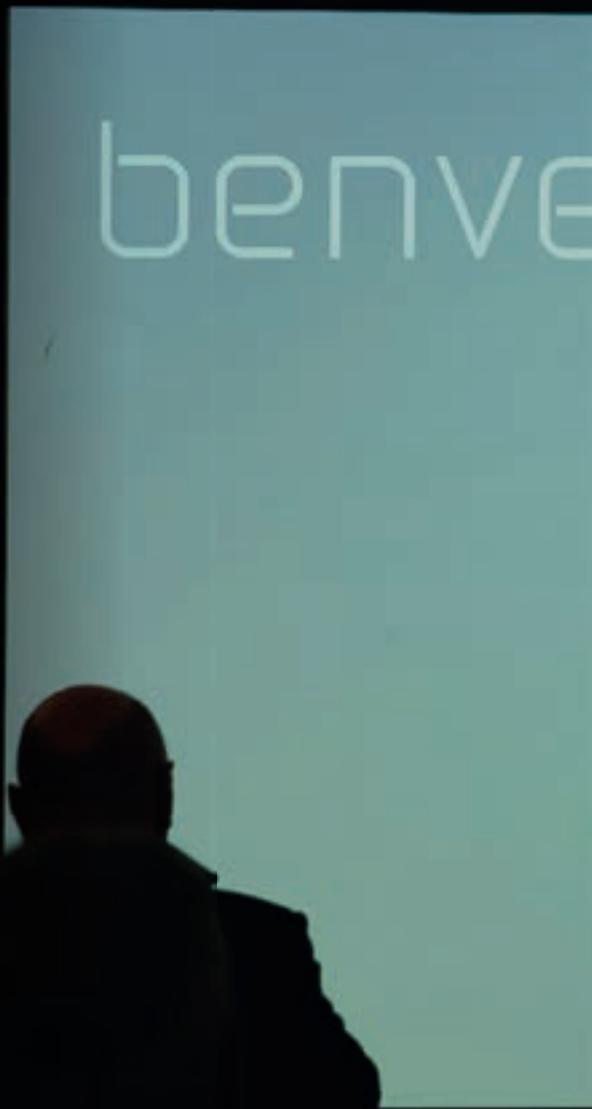
chiara zoppas

Lo ha fatto in primis con la scrittrice e poetessa Laura Pugno, musa ispiratrice da tempo nei vari progetti intrapresi da Podere Sapaio, come il progetto editoriale "Affondi. Emersioni in profondità", realizzato nel 2023 in collaborazione con il fotografo Alan Chies. Questa volta l'ingegnere veneto, innamorato del vino e della Toscana, ha scelto di celebrare la ventesima vendemmia della sua azienda aprendo le porte all'arte performativa con un progetto davvero speciale o, come ama definirlo lui, con un nuovo progetto "utopico". Nasce così Sentieri #11, un'opera teatrale site-specific realizzata ad hoc dalla compagnia teatrale Azul e ambientata al Paradiso dei Conigli, la vigna in cui Piccin produce Ansonica sull'Isola del Gi-

glio. Ma partiamo dall'inizio. "Sentieri" è un progetto indipendente ideato da Serena Gatti e Raffaele Natale della compagnia Azul, in cui l'arte performativa entra in luoghi abbandonati, chiusi e dimenticati e ne fa il set della propria ricerca. In "Sentieri" lo spazio diventa l'ispirazione del processo artistico e il protagonista dell'opera. Il progetto mira a valorizzare l'identità del luogo, il patrimonio che lì e solo lì può esserci, in controtendenza con una diffusa omologazione. Così è accaduto sull'Isola del Giglio, nella vigna di Massimo Piccin, dove è nata l'ultima edizione di Sentieri, Sentieri#11, andata in scena per la prima volta nell'ottobre 2023. "La scrittrice Laura Pugno ci ha fatto incontrare con Massimo Piccin - racconta Serena Gatti di Azul - e l'intesa è stata subito intensa. Come lui ha riscoperto e riportato in vita una vigna, così noi riscopriamo i luoghi con l'arte performati-

va. È raro trovare lo sguardo, l'accoglienza e la cura che abbiamo trovato in questo caso. Sentieri #11 è nato in seguito a una residenza in situ di circa dieci giorni, che ha coinvolto oltre a me altri tre performer: Raffaele Natale, Stefano Pozzuoli e Concetta Carriello. Abbiamo composto una drammaturgia ad hoc e il libro 'Affondi. Emersioni in profondità' ci è stato di guida". Proprio da questa sua unicità progettuale, proprio per la simbiosi tra opera e spazio, che non può e non vuole essere riadattata al-

trove, nasce successivamente l'idea di trasformare la performance teatrale in opera di video-arte, fruibile a un pubblico più vasto. "Chi conosce un po' il Giglio, può capire la difficoltà non solo di realizzare eventi in alcuni luoghi dell'isola, ma anche compiere semplici attività quotidiane. La mia vigna 'Le Secche', situata a picco sul mare - continua Massimo Piccin - è per me un luogo unico, quasi spirituale, ma sicuramente non facile da raggiungere. Lo si può incontrare solo dopo aver percorso un lungo





sentiero a piedi, immergendosi completamente nella macchia mediterranea. Anche le attività quotidiane di cura della vigna non sono semplici, figuriamoci realizzare performance teatrali e soprattutto ripeterle e renderle fruibili a un pubblico più vasto. Restava quindi da chiedersi se considerare Sentieri #11 un progetto irripetibile, fine a sé stesso e chiudere così l'esperienza o se farlo conoscere in altro modo. Io, che ho avuto subito un colpo di fulmine per Sentieri #11, ho scelto la seconda. Volevo che tut-

ti potessero vivere le emozioni di quel racconto, volevo che la vigna del Paradiso dei Conigli diventasse parte di qualcosa che va oltre il mondo del vino". Sentieri #11 diventa così video-arte. 22 minuti di progressiva "emersione" per una drammaturgia che non procede su un territorio narrativo, ma evocativo, dove la questione è cercare di far emergere e tradurre le suggestioni che nascono dalla relazione col paesaggio, dall'abitarlo, dal mettersi in ascolto. Per la "prima" proiezione di Sentieri #11 ancora una

volta si è scelta la suggestiva cornice di Palazzo Strozzi (Firenze), di cui Podere Sapaio è da anni partner. Il 22 novembre scorso è andato in scena "Atlantide", evento riservato a una stretta cerchia di ospiti e ispirato anche questa volta alla poesia che la scrittrice Laura Pugno ha donato a Podere Sapaio dopo aver personalmente visitato la vigna al Giglio. Una serata ricca di suggestioni in cui arte, vino e cucina hanno dialogato in modo armonico e immersivo. Accolti nel cortile rinascimentale dall'installa-

zione "Shy Society" del duo olandese DRIFT, gli ospiti sono stati immediatamente catapultati in un palcoscenico dove arte e natura si fondono. Dopo aver assistito alla performance Sentieri #11, hanno potuto degustare i rossi bolgheresi prodotti da Podere Sapaio, Sapaio 2020 e Volpola 2022, oltre che Le Secche 2022, l'Ansonica dell'Isola del Giglio, accompagnati dai piatti esclusivi di uno chef d'eccezione, lo stellato Vito



Mollica, guida del ristorante Atto di Palazzo Portinari. Lo chef, di origini lucane, ha creato un menù degustazione ad hoc dedicato ai vini di Podere Sapaio. In particolare, per il pairing di Le Secche, ha ideato due piatti di grande armonia e forti contrasti: “minestra etrusca con baccala sfogliato” e “risotto ai carciofi, zucca e porcini”. Il connubio perfetto per sostenere la freschezza e l’acidità dell’Ansonica giligese. All’evento hanno partecipato ospiti che spaziavano dal mondo del vino a quello della gastronomia, dal cinema alla musica: l’enologo Carlo Ferrini, gli chef Ariel Hagen e Rocco De Santis, l’attrice statunitense Debi Mazar,

*Serena Gatti, Massimo Piccin,
Laura Pugno e Vito Mollica*



il cantautore Enrico Nigiotti, solo per citarne alcuni. E vi sono stati inoltre gli interventi, oltre che della scrittrice Laura Pugno e dei protagonisti del video, anche dello stesso curatore di Palazzo Strozzi Arturo Galansino e del “filosofo del vino” e

autore del blog “Natura delle Cose” Gaetano Saccoccio. Non è stata dunque solo una serata d’arte, vino e cucina, ma qualcosa di più. Attraverso il suo stile e il suo essere visionario, Massimo Piccin, con l’evento Atlantide, ha regalato al pubblico

una vera esperienza “utopica”, metafora di una nuova visione del rapporto fra uomo-natura, fatta di connessioni, sguardi, fusioni e rispetto reciproco. Partner dell’evento sono stati Andrea Felici Winery, Le Marchesine e Lyra Wine.



**Le Secche
2022
Ansonica
del Paradiso
dei Conigli
(Podere
Sapaio)**

“Varietale inconfondibile, l’annata 2022 delle Secche presenta profumi di albicocca e pesca gialla disidratate, spezie profumate, lavanda. Complessivamente risulta un vino dal naso imponente a livello aromatico con richiami di erica, corbezzolo, ciclamino. Secco al palato è rigido, come si suole ad un vino di scoglio, ma con una buona progressione e un giusto ritmo. Minerale e sapido [...] 700 bottiglie per un vino “utopico”, che prevede unicamente una coltivazione manuale e naturale, così come naturale è la vinificazione. La maturazione avviene in Cliver di ceramica per circa un anno e 12 mesi di affinamento in bottiglia.” Divina Vitale, Giornalista del Gambero Rosso

Antonello Pilloni

PASSA IL TESTIMONE DELLA PRESIDENZA DELLA

Cantina Santadi

NELLE SOLIDE MANI

DI Elvio Curreli

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Nel pomeriggio della scorsa domenica 14 luglio 2024 nel centro convegni della Cantina Santadi si è tenuto l'evento "Terroir Sulcis", evento di promozione del Carignano del Sulcis Doc e della sua filiera, organizzato nell'ambito del progetto "Enotria: percorsi e paesaggi del vino" e della strategia di sviluppo enoturistico del territorio.

La manifestazione, dal sottotitolo "Il Sulcis festeggia il suo Re: il Carignano", è stata promossa dal GAL Sulcis Iglesiente in collaborazione appunto con la Cantina Santadi. La giornata si è aperta con un convegno dal ricco programma durante il quale sono stati presentate le strategie, le opportunità e i risultati del progetto di cooperazione transnazionale Enotria ed è stato approfondito il tema dell'enoturismo quale elemento di valorizzazione del territorio del Carignano Sulcis, areale che insiste nel Sud Ovest della Sardegna, anche attraverso le attività realizzate e in corso di rea-

lizzazione con le risorse del Piano Sulcis. Il progetto Enotria, che punta a promuovere i territori attraverso la valorizzazione del prodotto turistico enologico, vede il GAL Sulcis Capoterra Campidano di Cagliari in partenariato con i GAL Gallura Alta Gallura (capofila), Ogliastra e Barbagia. Il progetto Enotria nasce dall'esigenza di attuare nei territori dei partner di progetto una strategia di sviluppo integrata che abbia l'obiettivo di valorizzare in particolare la filiera vitivinicola e i prodotti locali. Proprio attraverso la conservazione e la valorizzazione dei territori agricoli e vitivinicoli destinati a rappresentarne la cornice naturale, esso propone un nuovo mo-

do di vivere la vacanza, associandola alla visita ad aziende vinicole e agroalimentari con degustazione dei vini, dei prodotti tipici e dei piatti della cucina locali. Si intende così mettere a sistema e valorizzare, a livello internazionale, un sistema integrato di offerta turistica volta alla promozione e valorizzazione, attraverso il turismo enogastronomico, del vino e dei prodotti agroalimentari dei territori interessati, unitamente ai valori ambientali, storici e culturali che ne costituiscono l'identità. Il tutto attraverso la valorizzazione congiunta del territorio e del paesaggio rurale con degli ambasciatori d'eccezione, tutti prodotti DOC e DOCG, come strumento per raccontare al meglio i territori nel loro insieme: il Vermentino per la Gallura, il Cannonau per la Barbagia e l'Ogliastra, il Carignano per il Sulcis. Il progetto ha come fine ultimo quello di contribuire allo sviluppo socio economico delle aree rurali coinvolte, promuovendo e valorizzando i territori e il pa-

esaggio produttivo comprendente eccellenze locali, valenze storiche, culturali e ambientali, attraverso la messa in rete dei principali attori locali, sfruttando le potenzialità intrinseche e migliorandone l'attrattività, nell'intento di intercettare nuovi flussi turistici. Moderato da Anthony Muroli, scrittore, giornalista e presidente Fondazione Mont'e Prama, i lavori del convegno si sono aperti con i saluti istituzionali del presidente di Cantina Santadi Antonello Pilloni, del Sindaco di Santadi Massimo Impera, di Presidente GAL Sulcis Iglesiente Capoterra Campidano di Cagliari Cristoforo Luciano Piras, dell'assessore della Regione Sardegna alla Pubblica Istruzione, Beni Culturali, Informazione, Spettacolo e sport Ilaria Portas, dell'assessore della Regione Sardegna all'Industria Emanuele Cani e infine del capo di gabinetto dell'assessorato regionale del Turismo Carla Medau. Il Convegno è poi proseguito con la presentazione del Docu-

Elvio Curreli e Antonello Pilloni





film che racconta mirabilmente la splendida realtà attuale della Cantina Santadi e la sua, dal 1960 quando venne costituita la cooperativa, attraverso le difficoltà iniziali e la svolta, arrivata il 13 luglio 1976, quando assunse la presidenza Antonello Pilloni su esplicito invito del primo presidente Pepino Sais e conobbe subito dopo Giacomo Tachis, enologo di fama internazionale, che sposò il progetto e contribuì in misura determinante alla crescita e all'affermazione a livello mondiale del Carignano e dei vini prodotti dalla Cantina Santadi. I lavori sono proseguiti con gli interventi sul progetto Enotria di Maria Giuseppina Cireddu,

dirigente della Regione Sardegna; Nicoletta Piras, direttrice del GAL Sulcis Iglesiente, Capoterra e Campidano di Cagliari; Massimo Podda, direttore della Cantina Santadi. È stato poi presentato il libro istituzionale della cantina Santadi, dal titolo "Terroir Sulcis", editato il 31 marzo scorso, in occasione dei 90 anni del presidente Antonello Pilloni. E' seguita un'interessante tavola rotonda che ha visto gli interventi di Donatella Cinelli Colombini, ideatrice del Movimento Turismo del Vino, che ha parlato sul tema "L'enoturismo per la valorizzazione dei territori rurali"; il conte Gaddo della Gherardesca, rappresentante della tenuta di Ca-

stagneto Carducci in Toscana, discendente di una storica famiglia legata al Sulcis da oltre 700 anni; Lorenzo Olivero, presidente della Strada del Barolo e dei Grandi Vini di Langa; Alessio Re, segretario generale della Fondazione Santagata per l'Economia della Cultura; Italo Bussa, giornalista e scrittore; Gianluca Cadeddu, coordinatore del gruppo di lavoro strumenti finanziari e progetti speciali del Centro Regionale di Programmazione della Regione Autonoma della Sardegna e Programme Manager e.INS Sardegna; Cristian Galbiati, responsabile scientifico della Fondazione ARIA. E' intervenuto, infine, Luca Saba, direttore di Coldiretti Sardegna, che ha portato il suo saluto al presidente Antonello Pilloni. Le conclusioni sono state affidate alle parole di Piero Comandini, presidente Consiglio Regione della Sardegna. Al termine del convegno ampio spazio è stato dato alla cerimonia del passaggio di testimone alla guida della Cantina tra lo storico presidente Antonello Pilloni e il neo-eletto Elvio Curreli, per tutti un momento particolarmente carico di emozione. Era il lontano 1976, quando un giovane presidente, già Sindaco di Narcao, Antonello Pilloni, assumeva la direzione della Cantina Santadi, creatura della Riforma Fondiaria. E' impossibile delineare un'intensa e indefessa attività manageriale durata ben 48 anni, sinteticamente possiamo dire che, grazie al personale impegno di Antonello Pilloni, l'intero processo organizzativo e attuativo del rinascimento della Cantina

Santadi è stato governato in tutta la sua complessità. Ma il contributo di Antonello Pilloni è stato fondamentale anche per l'ammodernamento dell'intero mondo del vino di Sardegna, nell'ottica politica che il progresso di una singola impresa sarebbe andato sempre a vantaggio dell'immagine collettiva dell'intero territorio. È dunque certamente doveroso festeggiare i risultati raggiunti dal Sulcis col proprio Carignano – e anche, aggiungerei, con gli altri soggetti dell'ampelografia locale – ma credo sia altrettanto doveroso riconoscere il ruolo determinante che, nel perseguire detti successi, è stato svolto dalla Cantina Santadi sul piano dello sviluppo dell'intero comparto della vitivinicoltura sarda. Il programma di accoglimento della modernità, intrapreso dalla Cantina, man mano che metteva in evidenza i suoi positivi risultati, ha costituito impulso, stimolo e punto di riferimento per molte imprese vitivinicole sia del Sulcis che delle altre regioni della Sardegna. La Cantina Santadi è stata sempre un'impresa coesiva, capace di generare positive ricadute di carattere sociale, ambientale e politico, divenendo un riferimento importante che ha permesso di sperimentare nuove forme di alleanza tra impresa e territorio e realizzare un concreto miglioramento di benessere collettivo. E per festeggiare degnamente questo storico momento per la Cantina Santadi, è seguita una cena nella suggestiva barriaca della Cantina e a seguire alle ore 21 un concerto dal titolo Enzo Favata, Quintetto

Antonello Pilloni con la moglie Luciana

Atlantico "Reunion". Il quintetto di Enzo Favata, che ha portato il progetto "Atlantico" in tour in tutto il mondo, riscuotendo un grande successo. comprende Daniele Di Bonaventura al bandoneon, Marcello Peghin alla chitarra, Salvatore Maltana al contrabbasso e U.T. GANDHI alla batteria. Elvio, quella di presidente della Cantina Santadi è un'eredità importante... "Senza dubbio, essendo per il territorio la Cantina un'istituzione che certamente dovrà custodirlo e svilupparlo. Oltre a portare avanti le normali attività dell'azienda con un occhio attento alle continue innovazioni che ci proporrà la tecnologia, la mia presidenza si caratterizzerà per il proseguimento in maniera convinta dell'importante progetto in ordine all'enoturismo e all'accoglienza. Sono consapevole del gravoso impegno che mi sono assunto, ma lo porterò avanti con passione, ascoltando sempre i preziosi consigli del presidente onorario, il mio amico Antonello Pilloni, sfruttando tutti insieme il più possibile la sua grande conoscenza ed esperienza". Prevedi, a livello produttivo, qualche ampliamento negli anni futuri? "Attualmente siamo una realtà cooperativa con circa 220 che coltivano un parco vigneti di circa 700 ettari per una produzione di 35mila quintali di vino all'anno, di cui 20mila quintali di altissima qualità vanno nell'imbottigliato per un totale di circa due milioni di bottiglie d'eccellenza, per circa il 60% di rossi e per il 40% di bianchi, e 15mila quintali di alta qualità venduti come sfusi. E dico chiara-

mente che, momentaneamente, sia per l'ottimale capacità organizzativa raggiunta a livello produttivo che per la congiuntura economica, non credo ci siano i presupposti per un ampliamento. Semmai i nostri sforzi nel prossimo futuro si concentreranno nell'innalzare ancora l'asticella qualitativa della nostra gamma prodotti". Ci parli del tuo percorso di vita? "Sono della classe 1959, perciò ho 65 anni. A livello formativo, ho un diploma tecnico di geometra col quale ho iniziato la carriera come libero professionista per qualche anno per poi lavorare per ben 39 anni nel pubblico impiego come responsabile dell'ufficio tecnico del piccolo comune di Villaperuccio. Sono in pensione dall'ottobre del 2021 e vivo la campagna, dedicandomi alla piccola azienda agricola di famiglia, lasciata in eredità da mia mamma, dove nel 1984 piantai il primo vigneto, divenendo poi un paio di anni dopo socio della Cantina Santadi, ormai quasi quarant'anni fa. Successivamente con qualche risparmio abbiamo ampliato l'azienda, comprando qualche pezzo di terra e oggi conduciamo oltre 10 ettari di vigneti". Ma sentiamo ora un commento direttamente dalle parole del presidente emerito Antonello Pilloni: "E' l'epilogo di 48 anni di intenso lavoro durante i quali, nel rispetto di tutti, abbiamo portato una piccola cantina della Sardegna a divenire una realtà importante del mondo del vino sardo e italiano che esporta in tutto il mondo, davvero una grande soddisfazione personale". E ora facciamoci raccontare il



Antonello Pilloni con il maestro Giacomo Tachis



Sulcis dal direttore di Cantina Santadi, Massimo Podda: "Situato nella zona sud-occidentale della Sardegna, è l'area geologica più antica dell'isola. 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". Ci parli di questo vitigno? "La sua origine ancor oggi è incerta e oggetto di dibattito: c'è chi sostiene si tratti di un vitigno autoctono sardo e chi invece ritiene sia stato introdotto

I componenti del Consiglio d'Amministrazione con il dottor Sergio Vacca (fra i due presidente) e il direttore Massimo Podda (a destra accanto al presidente Pilloni)

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, 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 importan-

te fu tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, quando i vigneti europei vennero attaccati pesantemente dalla fillossera, 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 è un animaletto terrolo che si sposta 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 vite europea. Alla latitudine di 38° nord, il Sulcis, una delle regioni viticole più meridionali in Europa, è una delle pochissime zone in Europa dove invece sopravvivono ancora vigneti prefillossera

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 gli 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, un gruppo di viticoltori eroici, decise di costituire la cantina sociale di Santadi, ci racconti la sua genesi? "Il 24 ottobre 1960 nello studio del



notaio Francesco Vacca di Cagliari venne firmato l'atto costitutivo della Cantina Sociale della Riforma Agraria di Santadi, che nacque 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 era sull'orlo del dissesto finanziario e in pochi erano rimasti i viticoltori che portavano l'uva alla cooperativa. Così 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 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 di noi 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, era 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". Presidente Pilloni, cosa successe allora? "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 l'ho sempre chiamato, 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, che aveva immediatamente compreso come 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, toscano d'adozione, Tachis aveva in realtà sempre avuto una grande attrazione per

I Sindaci dell'Unione dei Comuni del Sulcis consegnano al presidente Pilloni la trga di cittadino Onorario



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 ma-

Un momento del convegno

rina, 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 ovvero senza sostegni, 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 ot-



tenere 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 completato il primo ampliamento, costituito da una nuova sala di

vinificazione con serbatoi in acciaio coibentati e refrigerati e gli impianti viticoli col progressivo abbandono del tendone. 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 sele-

zione 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

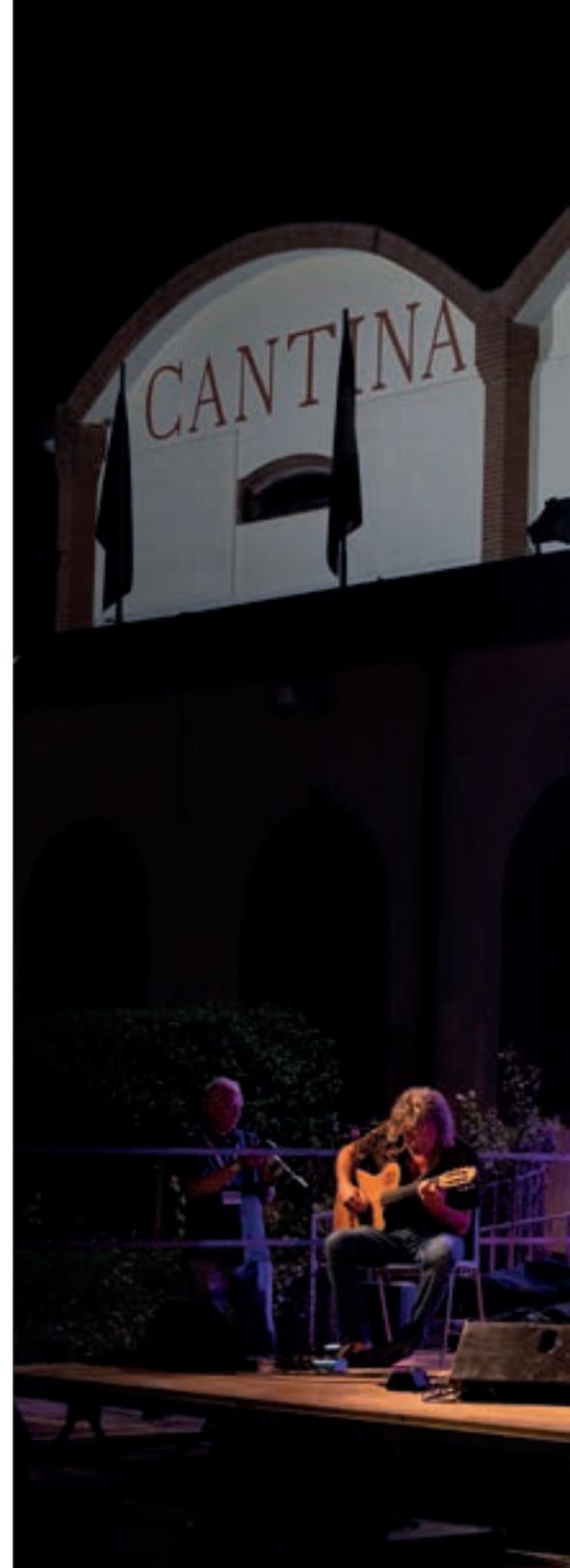
sono piantate direttamente su sabbie ferrose e letteralmente spruzzate dall'acqua del mare, tanto sono vicine alla costa -, si cominciano a ottenere vini a base dell'aristocratico Carignano, di grande identità e aderenza territoriale, dal contenuto estrattivo esuberante, importante quadro tannico e perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore poli-

Sopra il conte Gaddo della Gherardesca e sotto Donatella Cinelli Colombini

fenolico. L'influenza del mare 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. Il Carignano è 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, certamente 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 in

quest'area a vocazione vitivinicola fin dal periodo cartaginese dai vigneti più antichi, in parte coltivati su suoli tendenzialmente sciolti di sabbie basaltiche vicino al mare e in parte su terreni di medio impasto calcarei e granitici dell'interno, quindi con mineralità diverse. La Cantina non solo inizia subito a vendere il Terre Brune ai migliori ristoranti della vasta area cagliaritano, ma addirittura opera le prime vendite in Inghilterra. Vino simbolo di Cantina Santadi e già miglior vino rosso d'Italia a Londra nel 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, mentre 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 etichetta. Questo energico e sapido Carignano del Sulcis, di cui oggi la cantina produce circa 90mila bottiglie dai fortissimi legami col territorio, viene accolto dal mercato con grande entusiasmo, essendo uno dei capolavori enologici dell'isola, 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, che ricopre anche il ruolo di 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 l'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 – raccon-

ta 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 internazionale, una cosa a cui noi tenevamo e a cui ambivamo molto. Con lui ci fu chiaro che il futuro della Sardegna stava nei prodotti della terra ancestrale 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 propagazione 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 si deve

Un momento del concerto del quintetto di Enzo Favata

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 indu-

cono 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, infatti 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 anche 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 i 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 pro-



fondità. L'allevamento ad alberello non solo riduce l'impatto paesaggistico, ma riduce l'intervento dell'uomo, garantendo in modo naturale 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 a fare danni. La vite a piede franco ha l'apparato radicale decisamente più bilanciato rispetto a una vite con piede americano, quindi favorita dall'autoregolamentazione naturale che la consente, ad esempio, di non produrre tralci troppo lunghi, riducen-

do 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, 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, che è il vento dominante in Sardegna, soffia mediamente per 200 giorni all'anno, mitigando la temperatura e assicurando

La prima annata 1984
del Terre Brune

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. E proprio 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, i cui segreti sono tramandati dai vignaioli di generazioni in generazione. L'epoca vendemmiale nelle vigne ad alberello precede quella a spalliera di circa 10/15 giorni". L'enologo residente Riccardo Curreli, insieme ad altre figure professionali della cantina, fanno diverse campionature per stabilire la data di inizio. Intorno a metà settembre il Carignano raggiunge la giusta maturazione fenolica e aromatica, così viene vendemmiato per poi essere sottoposto al processo di vinificazione in cantina. "Il giorno della raccolta in cantina viene effettuata un'analisi visiva dell'uva e si effettua una campionatura delle uve prelevando dei grappoli dalle cassette oppure servendosi di una sonda prelevacampioni a coclea, nel caso di uve conferite in cassone – spiega Riccardo Curreli –, ma in cantina è presente che una stazione multiparametrica che, grazie al campione di mosto prelevato, con-



sente 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 d'acciaio inox, dove inizieranno a fermentare; durante la fermentazione alcolica 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 polifenoli-

che, 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'imbotigliamento, 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, ripetendosi 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". Caro presidente Piloni, questo 2024 per Lei è stato un anno davvero importante e noi non solo vogliamo formularle i più auguri cari per i suoi splendidi novant'anni, ma anche per i quarant'anni del suo Terre Brune, iconico Carignano del Sulcis, vitigno principe del Mediterraneo, simbolo del riscatto enologico dell'orgoglio sardo. A medas annos!

Il rosé Froris, ultimo nato della Cantina Santadi

Tenuta Fratini

ECCELLENZA ENOICA DI LUSO
NEL CUORE DI BOLGHERI

La memoria orale sulla storia della famiglia Fratini risale a Corrado, agricoltore a Campi Bisenzio per continuare col figlio Fiorenzo, padre dei fratelli Corrado e Marcello Fratini.



andrea cappelli

“Nostro padre – raccontano i fratelli Fratini – è partito veramente da zero e già a 15 anni era sulla strada a tirare il suo barroccino, col quale andava a raccogliere i rottami che trovava in giro. Ma era un ragazzo molto sveglio e cominciò dapprima a commerciare col rame e, subito dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, partecipava alle aste militari, dove si compravano campi interi di materiale

bellico per poi rivenderlo, per esempio le tende e i paracadute servivano come teli per la raccolta delle olive. Nel Dopoguerra iniziò invece a importare gli stracci dall’America per farli rigenerare e filare a Prato e successivamente i jeans, divenendo un grandissimo commerciante. Nei primi anni Sessanta fonda poi, insieme al fratello Giulio, il marchio di jeans Rifle, che in inglese vuol dire fucile, un nome nato durante una cena con amici. La produzione iniziò a Prato in via Cu-

nicoli in uno stabilimento dove al piano terra vi era il magazzino degli stracci e al primo piano la catena di produzione dei jeans. La sede centrale della Rifle venne poi spostata a Barberino di Mugello, arrivando a occupare direttamente oltre 2.000 maestranze. Con gli anni poi Rifle divenne il più grande produttore di jeans in Europa e addirittura il numero 3 a livello mondiale”. E voi quando entrate in scena? “Siamo stati mandati in collegio in Svizzera a 12 anni e, men-

tre Marcello è sempre stato un grandissimo studioso – racconta Corrado Fratini –, io di voglia di studiare purtroppo ne ho sempre avuta molto poca... Così mio padre mi mandò in Inghilterra a studiare l’inglese, ma dopo due mesi, durante una telefonata, confessai a mio padre che alla scuola dove mi aveva iscritto c’ero andato solo il primo giorno, ma che avevo conosciuto una ragazza bellissima... Mio padre mi fece immediatamente rientrare a casa, mettendomi per 3 anni a



scaricare dai camion le bal- le di jeans da 500 chili con i ganci, perché all'epoca i muletti non esistevano. È stata la più grande scuola della mia vita perché ho imparato dalla a alla z come funzionava la logica industriale". Ma anche per voi il gene dell'imprenditorialità di famiglia covava sotto le cenere... "Nel 1971 creammo il marchio di jeans Spitfire, che produceva jeans bellissimi e particolari, addirittura ricamati. Nel 1974 si dette poi vita all'azienda Euro Cormar, abbreviazione di Corrado e Marcello, con la quale iniziammo a importare il marchio di jeans 'Fruit of the Loom', prendendone l'escusiva di vendita per l'Italia per 10 anni. Fu una vera esplosione di vendite e con entrambe le operazioni avemmo davvero un grandissimo successo commerciale. Successivamente abbiamo intrapreso tante altre iniziative nel mondo della moda: siamo stati soci della Best Company, altro marchio di grandissimo successo e poi abbiamo importato il famoso marchio americano di abiti per bambini Oshkosh, Jean Paul Gaultier Jeans, Yves Saint Laurent jeans, Cotton Belt Jeans. Ma abbiamo anche preso in licenza il marchio Calvin Klein jeans, per il mondo all'infuori degli Stati Uniti d'America e il marchio Guess per l'Europa. In tutto il lungo periodo in cui siamo stati nel mondo tessile, quasi quarant'anni, abbiamo cavalcato il successo, uscendone nel 2007". Seguì una scorribanda nel set-

tore dell'alto lusso... "Noi amiamo profondamente il lusso, così a metà del primo decennio degli anni Duemila acquistammo Van Cleef & Arpels, un'azienda francese di alta gioielleria, orologi e profumi fondata nel 1896 con sede al numero 22 di Place Vendome a Parigi, che poi abbiamo rivenduto alla Richemont, una holding finanziaria svizzera, quotata alla Borsa di Zurigo e con sede a Ginevra, leader nel mondo del lusso, che riunisce marchi di consolidata tradizione". Ma negli anni siete stati anche protagonisti nel settore del real estate... "In realtà già nostro padre Fiorenzo e nostro zio Giulio erano forti anche nel mondo immobiliare, anche se tutti ci conoscevano per le nostre attività nel tessile. Noi abbiamo continuato la tradizione di famiglia, però specializzandoci solo in alcuni settori, il primo sono stati gli outlet, sulla scorta del successo che già avevano in Inghilterra e USA. Facemmo un accordo con la società americana McArthurGlen, leader dei designer outlet e nel 2001 costruimmo il primo centro outlet in Italia a Serravalle Scrivia. Ne seguirono poi altri quattro a Barberino, Castel Romano, Noventa di Piave e Marcianise. Poi col segmento outlet abbiamo avviato un'importante avventura in Cina, dove abbiamo aperto ben 7 enormi villaggi commerciali, il primo a Pechino, il secondo a Shanghai e a seguire Guangzhou, Chengdu, Wuhan, Hong Kong, che stanno avendo un successo pazzesco". E poi è venuto il settore alberghiero del lusso... "Abbiam-

mo fatto diverse operazioni nel mondo dell'ospitalità, occupandoci di ville, hotel e club apartments, ma la più importante senza dubbio è stata l'acquisizione di Palazzo della Gherardesca nel centro storico di Firenze: praticamente un museo, dove abbiamo creato l'Hotel Four Seasons, pre-

miato per tre volte a Las Vegas come il più bell'albergo al mondo, davvero una grandissima soddisfazione personale, diciamo il nostro più grande successo. Ma ci siamo distinti anche con Palazzo Tornabuoni a Firenze, che è considerato il più bel luxury residence club apartments al mondo". E il





vino come compare nella vostra vita? “Bolgheri tradizionalmente è sempre stata la zona di caccia d’elezione della nobiltà fiorentina, infatti anticamente era divisa in macro riserve di caccia. Così molti anni fa ero stato invitato proprio a caccia a Bolgheri in un luogo di grande bellezza – rac-

conta Corrado Fratini - tanto che, durante la cacciata al cinghiale, mi avevano messo come postazione un poggio davanti al mare ed ero rimasto tutto il giorno col fucile in mano, ma a bocca aperta... Tornando a casa, mi ripromisi che, se un giorno quella proprietà fosse stata messa in vendi-

ta, avrei cercato di farla mia, sarebbe stata la realizzazione di un sogno. Quel giorno arrivò, ma vi erano diversi soggetti legati al mondo del vino interessati e, invece di una normale vendita, stava diventando un’asta al rialzo. Tutti i giorni il prezzo aumentava, così a un certo punto dissi ba-

sta, ma proprio quel giorno mi telefona in merito l’amico marchese Piero Antinori e mi convince a fare un ultimo tentativo vista la bellezza della proprietà,. Comunque nello scorcio dello scorso millennio, precisa-

Ludovica Fratini

mente nel 1999, feci un'ultima proposta, che fu invece accettata dalla proprietà, cioè la famiglia del famoso medico bolognese Scaglietti, eminente chirurgo specializzato in ortopedia. Io sinceramente ero un appassionato di grandi vini, ma non avevo mai pensato di divenire produttore, ma, essendo naturalmente il luogo molto vocato anche per il vino, decisi di fare il gran passo, è così nacque Argentiera". Che poi avete mantenuto in portafoglio per diversi anni... "Costruimmo una bella cantina, che sembrava un forte spagnolo e la prima etichetta fu rilasciata sui mercati nel 2003. Dopo aver ricevuto importanti premi e riconoscimenti dalla critica nazionale e internazionale, l'ab-

biamo venduta poi nel 2016 all'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauner". Ma il richiamo del vino è ancestrale, così i fratelli Fratini sono tornati sulla scena con un nuovo importante progetto, che nei prossimi anni farà molto parlare nel mondo del vino... "Dai 1.300 ettari originari della tenuta, storica proprietà dall'antichissima e nobile famiglia Serristori di Firenze, abbiamo staccato i 100 di Argentiera, tenendoci in proprietà i restanti 1.200 ettari, che insistono nel comune di Castagneto Carducci, precisamente a Donoratico, incastonati tra bosco e mare, di cui circa 700 ettari a boschi, 250 ettari a seminativi in collina e altri 250 ettari di seminativi vicino al mare, che sono coltivati al solo scopo di mantenere vivi i terreni. Da qui è nata la nostra nuova av-



ventura nel mondo del vino con l'obiettivo di creare una storia nuova per Bolgheri, qualcosa che andasse oltre sia a livello vitivinicolo che di bellezza". Così, per il loro ritorno nel mondo dell'enologia, i fratelli Fratini non si sono mossi dalla regione di Bolgheri, la zona vinicola toscana che già in passato li aveva visti protagonisti:



“Dopo la chiusura dell’avventura di Argentiera, il nostro amore per questo luogo unico e la passione per i grandi vini hanno continuato a persistere, così abbiamo piantato 28 ettari con le varietà tipiche del bordolese, cioè Cabernet sauvignon in prevalenza, Cabernet franc e Merlot con la ‘mission’ di produrre

solo grandissimi vini rossi. Nel 2019 abbiamo così completato la costruzione della nostra nuova cantina, ponendo le basi per l’inizio del nostro progetto. L’obiettivo primario è creare vini che trascendano l’ordinario e abbraccino lo straordinario. Del resto ci troviamo in un territorio, quello di Bolgheri, dove l’eccellen-

za è di casa. Così, per garantire una qualità costante e con l’obiettivo di minimizzare i fattori di variabilità, nonostante l’impatto del global warming, abbiamo condotto le valutazioni più approfondite possibili dei terreni dove piantare attraverso analisi EMC (compatibilità elettromagnetica) avanzate, mappando le ca-

ratteristiche del suolo e individuando i terreni ideali per la coltivazione. Abbiamo in questo modo selezionato con cura i terreni della tenuta ideali per la coltivazione. Con la vendemmia 2027 dovremmo raggiungere la piena produzione, si



parla di circa 100mila bottiglie". La percentuale vitata può sembrare esigua, ma testimonia la ferma volontà di lavorare perseguendo l'altissima qualità. Lo dimostra l'accuratissima indagine condotta dal 2016 al 2019 per capire le peculiarità dei terreni, eterogenei e adagiati su stupendi affacci - uno dei quali mozzafiato sul vicino mar Tirreno con davanti le isole dell'arcipelago toscano - tra i più alti

delle colline metallifere nel comprensorio bolgherese, scelti tra i migliori per lo sviluppo della vite. Un lungo percorso all'insegna della ricerca e dell'innovazione per cui la famiglia Fratini si è avvalsa del lavoro di Pedro Parra, consulente vitivinicolo cileno di fama mondiale in mappatura del suolo, diventato famoso per gli studi sulle radici profonde delle vigne e per la sua inconfondibile modalità di lavoro, basata su scavi e scassi molto profondi alla ricerca dell'anima della ter-

ra. Parra effettua una risonanza magnetica al terreno, così individua la conducibilità elettrica e valuta la composizione dei suoli in un modo molto preciso, riuscendo a individuare e micro parcellizzare un suolo anche in superfici enormi come quelle della Tenuta Fratini. Il lavoro di Parra è ampiamente riconosciuto tra i più importanti nel campo della viticoltura moderna, in grado di ridefinire il concetto di terroir e portando il vino a un livello qualitativo superiore. Per la mappatura del suolo Tenuta Fratini si è però avvalsa anche della consulenza all'avanguardia di Nelson Muñoz Jara di AgroPrecision e Françoise Vannier di Adama Terroirs Viticoles. Il loro contributo ha permesso di introdurre l'innovativa tecnologia MRS (magnetic resonance sounding), che ha portato a risultati straordinari nelle analisi del suolo, consentendo di comprenderne a fondo le caratteristiche uniche del terroir, selezionare quello più adatto a ciascun tipo di vitigno e ottimizzare quindi la produzione vinicola per garantire una qualità indubbiamente superiore. La costruzione di un 'dream team' è stata naturale per chi vuole dar vita a vini sorprendenti. E così si è aggiunta di una figura iconica, Eric Boissenot, erede di una tradizione eccezionale e vero e proprio punto di riferimento del settore vinicolo internazionale: enologo vincolato visceralmente a Bordeaux, Eric è figlio di Jaques Boissenot, braccio destro di Emile Peynaud - che fu maestro anche di Giacomo Tachis, enologo protagonista

del rinascimento del vino italiano negli anni Sessanta e Settanta - già consulente di quattro dei cinque Premier Cru di Bordeaux, cioè Latour, Lafite Rothschild, Margaux e Mouton-Rothschild. Boissenot per la prima volta sposa un progetto nella doc Bolgheri, seguendolo fin dalla sua ideazione e riconoscendone da subito potenzialità, profondo impegno per l'eccellenza, passione rivolta alla creazione di vini eccezionali e in grado in di incarnare l'anima più intima di Bolgheri. Una collaborazione, quella tra Boissenot e Tenuta Fratini, che dà nuova continuità al legame storico che unisce Bolgheri a Bordeaux. Fratini, Boissenot e Bolgheri vanno a comporre così un inedito trinomio che in Tenuta Fratini trova la realizzazione di un'idea, un'intuizione che ha come obiettivo quello di creare una gamma di referenze che possa distinguersi per originalità, eccellenza e livelli altissimi di qualità "Ciò che mi ha motivato a venire qui è stato Bolgheri, una grande regione italiana rinomata in tutto il mondo per i suoi vini e vitigni bordeaux - commenta Boissenot - è stato questo progetto ambizioso, che permetterà di creare qualcosa che non ha precedenti. Poter studiare in maniera approfondita i terreni, ricchi di calcare, ci consentirà di valorizzare i vitigni, creando prodotti di forte personalità". A completare la squadra di esperti che compongono il team di Tenuta Fratini è Emiliano Falsini, punta

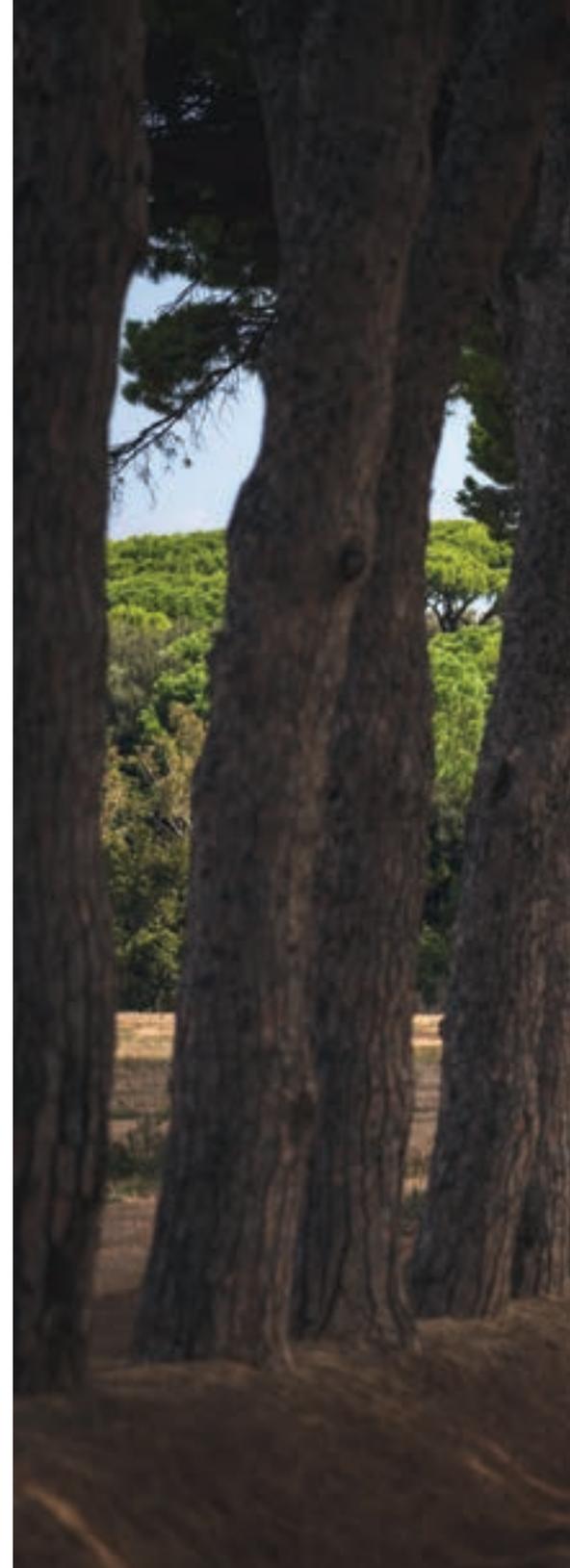


di diamante del gruppo Matura e tra i più contesi enologi toscani, consulente nei principali terroir italiani, dal Barolo all'Etna, passando per Bolgheri, che collabora con l'azienda nelle scelte quotidiane per creare uno stile identitario unico. A essi si aggiunge il contributo di Xavier Choné, agronomo di fama internazionale che ha accumulato un'ampia esperienza nel mondo del vino, grazie al suo straordinario lavoro di mappatura e comprensione dei terroir viticoli in tutto il mondo per oltre vent'anni, partito nientemeno che da Leoville Las Cases e proseguito tracciando successivamente un solco indelebile nella cultura dei suoli del Medoc. La sua profonda conoscenza del terroir e la capacità di migliorare la qualità del vino hanno reso la sua consulenza preziosa per numerose cantine, ispirando una nuova generazione di enologi e consolidando il suo status di esperto rinomato nel campo del terroir e della viticoltura. Choné ha fornito un contributo essenziale a Tenuta Fratini, aiutandola a sviluppare strategie per ottimizzare la qualità delle uve e dei vini. Perciò, come vediamo, nulla è stato lasciato al caso presso Tenuta Fratini. L'intero processo produttivo infatti, dalla scelta dei terreni, alla trasformazione delle uve fino al successivo affinamento dei vini, è oggetto di approfondite analisi e considerazioni da parte di questo grande team di esperti che opera in ambito internazio-

nale. I sistemi d'allevamento, la gestione delle vigne e le tecniche di vinificazione sono frutto delle menti di questi grandi professionisti che per la prima volta collaborano insieme ricercando la perfezione. Ogni fase, quindi, è caratterizzata da un'attenzione meticolosa ai dettagli, con l'aiuto di tecniche pionieristiche che sfidano gli attuali limiti dell'innovazione tecnologica in ambito vitivinicolo, senza stravolgere minimamente l'essenza del terroir bolgherese, anzi cercando di elevarlo. Tra i filari tutto è stato impostato con grandissima attenzione, per cui nel massimo rispetto di ambiente, natura, ecosistema e biodiversità, le singole parcelle possono essere gestite con sistemi d'allevamento diversi e ogni singola pianta viene curata con estrema meticolosità. Attraverso una ricerca meticolosa, è stata identificata la combinazione ideale di portinnesti e cloni per il Cabernet sauvignon, il Cabernet franc e il Merlot, e ciò ha portato a circa 20 combinazioni di vite, clone e vivaio. Nell'accurato processo di vendemmia ogni istante rappresenta un'opera meticolosamente orchestrata che richiede non solo precisione, ma anche una profonda stima per l'arte della produzione vinicola. Alla Tenuta Fratini, l'essenza di questa arte si esprime nella scrupolosa raccolta manuale delle uve durante le ore più fresche del giorno. Questo gesto preserva i sapori e profumi delicati che caratterizzano i vini, conferendogli un'eleganza senza tempo. La selezione delle uve costituisce il fulcro del processo crea-

tivo. In ogni angolo della vigna, durante la fase dell'invaiaitura e lungo il corso della raccolta, le maestranze sono impegnate in un rigoroso processo di selezione, volto a esprimere al meglio le straordinarie potenzialità delle singole parcelle, coltivate su suoli ricchi di scheletro e dalle fresche esposizioni. Questo processo d'estrema precisione e statistica permette di individuare nel tempo le parcelle che si esprimono al meglio, utilizzando in parallelo i risultati degli studi dei grandi professionisti con cui la Tenuta collabora. Dopo la prima fase di selezione, le uve attraversano una seconda selezione su un tavolo vibrante, dove solo quelle che rappresentano l'apice della qualità accedono al successivo stadio del nostro controllo. Le uve selezionate sono quindi immerse in vasche di cemento non trattato, utilizzando piccoli carrelli che permettono di caricare le vasche dall'alto, senza l'ausilio di pompe. La fermentazione, esclusivamente a opera dei soli lieviti indigeni, avviene in condizioni ottimali in tini tronco conici di cemento a temperatura controllata, grazie agli innovativi sistemi di refrigerazione differenziale, che permettono ai sapori di svilupparsi, proteggendo l'identità e la spontaneità delle componenti aromatiche e dei polifenoli. Dopo la fermentazione, si separa il vino fiore dalle vinacce, iniziando un percorso unico per ogni vino. In seguito, l'invecchiamento viene svolto in barriques. Ogni fase del processo è studiata per rispettare il lavoro fatto in vigna, cercando di valo-

rizzare l'identità di ogni singolo appezzamento. Ogni dettaglio, dalla scelta dei materiali all'organizzazione degli spazi, è pensato per esaltare la qualità del vino e creare un luogo unico dove tradizione e innovazione si incontrano. L'esperienza di Eric Boissenot aggiunge infine un tocco di maestria, guidando ogni fase con un profondo rispetto per il terroir e una conoscenza senza pari delle tecniche enologiche. Così, dalla ven-





demmmia alla fermentazione, fino all'affinamento in botti di rovere, tutto è un atto di fiducia nel potere della pazienza e nella bellezza dell'attesa. Una vocazione e un'idea di base che si riflettono nella produzione di vini eleganti, unici e in grado di perseguire l'eccezionalità. Prendono vita in questa maniera bottiglie capaci di toccare i più alti standard qualitativi: vini che raccontano tutta quella che è la straordinaria eccellen-

za del territorio bolgherese. A partire dal "Clinio", un rosso Igt Toscana blend di Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Merlot, che rende omaggio alle antiche radici e tradizioni che hanno plasmato la Toscana nel corso dei secoli, esprimendo equilibrio gustativo e grande armonia, tipica dei grandi vini del territorio d'appartenenza. "Il nome Clinio, d'origine etrusca, richiama l'eleganza e la sofisticatezza senza tempo di

Bolgheri – commentano i fratelli Fratini – ogni bottiglia racchiude l'eredità della nostra terra, incapsulando la raffinata complessità e la profondità che definiscono i nostri vini. Lo spirito pionieristico della grande civiltà etrusca vive ancora oggi in Clinio, un vino che riflette la storia millenaria e la dedizione dei nostri antenati, offrendo un'esperienza sensoriale che unisce passato e presente in un calice d'eccellenza". Il Clinio, nato

con la vendemmia 2021, è prodotto da viti coltivate a guyot con una densità di 5.700 ceppi per ettaro su suoli di rocce sedimentarie costituite da calcari, marmi, argilliti con intercalazioni d'arenarie e rocce silicee. L'affinamento avviene in barriques per 12 mesi. Rosso porpora con riflessi violacei, al naso esprime grande complessità con tipiche

note dolci mediterranee, mentre le sensazioni fruttate si fondono in perfetto equilibrio alla freschezza aromatica, conferendo al vino armonia e spettro aromatico di gran piacevolezza. Al palato si mostra con una trama tannica armonica, raffinato e persistente. Un vino in perfetto equilibrio fin dalla gioventù, ma capace di migliorare ed evolversi nel tempo con qualche ulteriore anno d'affinamento in bottiglia. Vino di gran duttilità gastronomica, è perfetto nell'abbinamento con carni rosse, formaggi e primi piatti di carne. Un altro etichetta della Tenuta Fratini è Harte, che ha fatto il suo esordio sul mercato con la vendemmia 2021: ispirato alle espressioni artistiche che adornano i vigneti, è un capolavoro creato con passione e dedizione. Ogni bottiglia del Bolgheri Superiore "Harte" è infatti un omaggio sentito alla connessione profonda che lega l'arte alla vinificazione. Uvaggio di Cabernet franc in prevalenza, Cabernet sauvignon e Merlot, l'affinamento è in barriques per 12 mesi. "Il legame tra la passione per l'arte e quella per il vino è per noi fondamentale – commentano i fratelli Fratini - e la presenza delle sculture di Camilla Bacherini esprime l'intensità emotiva che si respira nella nostra tenuta. Così i nostri vigneti, dove le statue evocano emozioni e accendono l'immaginazione, forniscono il terreno fertile per la creazione di questo vino eccezionale. Qui, tra i nostri rigogliosi vigneti, le

statue si ergono maestose come guardiani del nostro mestiere, intrecciando l'arte con la vitivinicoltura e rendendo entrambe protagoniste indiscusse della tenuta, aggiungendo un tocco di bellezza e raffinatezza al pittoresco paesaggio. Nel cuore del nostro territorio, onoriamo con orgoglio la fusione intrinseca tra arte e vinificazione". Harte indossa una veste rubino brillante e luminoso, che già trasmette la sua straripante energia, vera identità del vino. Sviluppa una sottile spirale aromatica in cui si intrecciano note di frutti rossi e neri succosi e dolci, impreziosite da pennellate floreali e speziate che forniscono, accanto al succo fresco del frutto, un contrasto netto e complesso all'aroma. Dietro il sublime abbraccio confortante iniziale, il vino sembra evolversi in risposta a una precisa e netta accelerazione acida, che lo accende e lo colora, conferendogli una vitalità mai disgiunta dal gusto profondo del frutto, legato a un tannino profondo, capace di rivestire ogni angolo della cavità orale con sapori di mirtillo e gelso. Si abbina perfettamente a piatti rustici toscani, come i picci al ragù di cinghiale o le pappardelle toscane, così come al sapore delicato del tartufo bianco. Inoltre si sposa perfettamente con un piatto classico come la tagliata di Chianina, esaltandone i sapori ricchi e la consistenza tenera. Il Grand Vin della Tenuta Fratini è il Bolgheri Superiore "Hortense", la cui prima etichetta è della vendemmia 2021, il cui blend viene redatto alla fine dell'affinamento delle

singole parcelle, contribuendo al disegno perfetto di eleganza e dinamica gustativa. Questo rosso di razza in cantina viene sottoposto a una lunga macerazione sulle bucce, nonché a un affinamento dai 12 ai 18 mesi in barriques. "Per il nome Hortense abbiamo trovato ispirazione dalla storia della proprietà, precisamente dalla vita straordinaria di Hortense de la Gàndara, una figura avvolta da un'aura di fascino e mistero – raccontano Marcello e Corrado Fratini - nata nell'aristocrazia spagnola, Hortense si spinse oltre i confini delle convenzioni sociali, abbracciando un destino che la condusse attraverso i salotti eleganti di Firenze, dove sposò il conte Umberto Serristori fino alle corti reali, dove divenne la damigella d'onore prediletta della regina Elena d'Italia, moglie del re Vittorio Emanuele III di Savoia. E in quella che era la loro tenuta di Bolgheri, la principessa Hortense aveva voluto un importante viale alberato, tuttora esistente e intitolato a suo nome, per andare a cavallo e non prendere il sole. I viaggi e le crociere della visionaria Hortense costituiscono il tessuto intricato della sua esistenza, un percorso inteso di avventure e scoperte in terre lontane. Da Parigi a New York, da Londra a Istanbul, Hortense si immerse in culture diverse, sorvegliando la linfa vitale di luoghi e popoli distanti, stringendo amicizie con rinomati studiosi, artisti e poeti. In omaggio al suo spirito indomito, abbiamo creato questo vino a Lei dedicato, una sinfonia di ele-



ganza e avventura che rispecchia le molteplici sfaccettature della sua vita straordinaria. Come la sua educazione raffinata si fonde con la passione e l'incanto dei suoi viaggi, così Hortense mescola senza soluzione di continuità la raffinatezza del terroir di Bolgheri con l'intensità e la ricchezza che solo una maestria attenta può raggiungere". Inaugura il bouquet un coacervo fruttato denso e scuro, un tripudio



d'avvolgenza e nitore ne contraddistinguono l'essenza aromatica, che si slancia in verticali ricordi d'erbe mediterranee che ne costituiscono l'identità. Il sorso, di struttura, ma mai domo, si licenzia con una scodata balsamica rinfrescante e calca fedele l'idea di Boissenot e della famiglia Fratini, quella di donare al vino potenza senza peso, di connettere la somma eleganza dei vini di Bordeaux alle note pecu-

liari di Bolgheri, eradicando dall'immaginario collettivo il pensiero del Bolgheri opulento e sovra estratto. Hortense si sposa con piatti robusti e saporiti, come selvaggina marinata e arrosto di cinghiale, faraona brasata o anatra. Ottimo accanto a arrostiti di vitello o suino conditi con un mix d'erbe mediterranee, tra cui alloro, bacche di ginepro, rosmarino e salvia, che esalteranno le sue note aromatiche complesse.

La sua complessità si esalta anche accanto a formaggi stagionati e ricchi, come il pecorino stagionato. L'enologo Boissenot sottolinea: "Hortense 2021 ci ha riservato grandi sorprese: personalità, carattere, ricercatezza, tutto ciò che vogliamo in un vino". Ma nulla è lasciato al caso, tanto meno l'aspetto commerciale: a distribuire le etichette di Tenuta Fratini, in esclusiva per l'Italia, è il Gruppo Meregalli, una re-

altà che gestisce una gamma di prodotti di assoluto prestigio, composta da svariate referenze di oltre 100 produttori tra vino e spirits. La famiglia Fratini spera di veder riconosciuto il valore aggiunto dell'interazione tra grandi professionisti, ma anche l'originalità di un progetto che abbina alla produzione vinicola un importante percorso

artistico, rappresentato dall'ammodernamento della cantina e del suggestivo anfiteatro che ospiterà le degustazioni guidate. "I nostri sono vini estremamente eleganti, ognuno con sue caratteristiche, ma tutti rappresentativi di un terroir che, grazie alla vicinanza del mare, ha uno speciale microclima tutto suo - commenta Ludovica Fratini, figlia di Corrado e splendida padrona di casa - con una resa bassissima di circa 40 quintali a ettaro, attualmente la produzione è complessivamente sotto le 30mila bottiglie, di cui 20mila di Clinio, un po' più di tremila di Harte e qualcosa più di duemila di Hortense. Le nostre bottiglie racchiudono vini profondi, che hanno una storia culturale e un'a-

nima sfaccettata da raccontare, senza le quali non potrebbero emozionare". Vini che sono legati a doppio filo anche all'arte... "Proprio come un'opera d'arte riflette la visione dell'artista, i nostri vini incarnano la creatività, l'esperienza e la dedizione dei nostri enologi - commenta Ludovica Fratini - così l'interazione sinergica tra arte e vino non solo arricchisce l'estetica del contesto, ma eleva anche l'esperienza di degustazione stessa, creando una sinfonia di sapori e sensazioni che stimolano mente e palato. L'arte è il linguaggio che va oltre le parole, toccando l'anima e suscitando emozioni. Lungo i nostri vigneti si possono ammirare statue che evocano un senso di meraviglia, coinvolgendo i sensi e invitando alla contemplazione. Il vino non è solo il prodotto della

vite, è il frutto del pensiero umano, un connubio di conoscenza collettiva, tradizioni e idee. Così ogni bottiglia racchiude un concetto artistico, rappresentando il pensiero umano tanto quanto un'opera d'arte riflette l'anima dell'artista. Noi abbiamo un'artista residente, Camilla Bacherini, che ha fatto proprio, come curatrice, il percorso artistico all'interno della Tenuta, che ospita ogni anno diverse opere di altri artisti. E tra poco sarà pronta anche la casa degli artisti, un piccolo casolare dove gli artisti appunto verranno a creare le loro opere d'arte, ispirandosi al genius loci della Tenuta". Ma l'artista di fama internazionale Camilla Bacherini ha creato anche delle bottiglie molto particolari per i vostri vini... "È un intrigante progetto nato con Sotheby's, infatti queste opere d'ar-

te in vetro saranno riservate ai loro clienti privati, ma anche battute all'asta. Sono una limited edition, infatti sono pochissimi esemplari, ognuna è un pezzo unico perché pitturate tutto a mano con una tecnica trecentesca, che prevede anche la foglia d'oro". Il luogo in Tenuta deputato alla degustazione è davvero insolito... "È una capanna di lusso nel bosco che fa spaziare la vista in maniera emozionante abbracciando tutta la tenuta, dal bosco dove camminano i cervi, fino al vicino mare, che emana questa luce così vivida, che aveva intrigato anche Giacomo Tachis quando iniziò l'avventura del Sassicaia col marchese Nicolò Incisa della Rocchetta. E tanta è la



visibilità che nelle giornate più terse si riesce a vedere anche la Corsica. Sotto alla capanna la vista si perde infine fra l'anfiteatro dei vigneti che forma un suggestivo giardino all'italiana, ai cui piedi vive l'antico ulivo con la vite maritata, il nostro simbolo, che poi ritroviamo in ogni etichetta". Ma in Tenuta state seguendo anche un progetto che riguarda il settore immobiliare... "Di questo progetto si occupa mio fratello Jacopo, che sta costruendo alcune ville di lusso in una location meravigliosa, ognuna con la propria discesa al mare e dotata di mezzo ettaro di vigneto, con le cui uve potranno fare presso la nostra cantina il proprio vino". Ultima frontiera è quella di creare un grandissimo vino da uve bianche... "Ma non nella zona di Bolgheri, bensì a Vicchio, in mezzo ai boschi del Mugello, dove si trova Villa Ciabattini, una proprietà storica di famiglia, essendo appartenuta già a mio nonno Fiorenzo, a cui era molto legato. Qui mio padre Corrado, solleticato da un'antica cantina sotterranea e sulla scorta della consulenza del famoso produttore borgognone Thibault Liger-Belair, avendo capito che i suoli hanno una grande vocazione per la produzione di un iconico Chardonnay, ne decise di piantarne 4 ettari".

Ma ecco le note di degustazione che l'avvocato Paolo Baracchino ha voluto dedicare ai vini degli amici Marcello e Corrado Fratini: "Devo premettere che, 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".

**CLINIO
Rosso IGT Toscana
annata 2022**

*(Uvaggio: 45% Merlot,
40% Cabernet franc
e 15% Cabernet sauvignon)*

Dal calice traspare rosso rubino con riflessi lucenti. All'esame olfattivo rivela intensi e vari profumi, tra i quali spiccano, nell'immediatezza, il melone estivo (è uguale al profumo dell'acqua di mare), seguono la ciliegia rossa, mirtillo, panno inamidato, benzina per accendini (minerali), lievi di pepe nero e noce moscata, menta, eucalipto, cassetto di medicine, anice stellato, lievi di fico bianco secco, conserva di pomodoro, saponetta alla lavanda, guscio di mandorla, paglia, liquirizia per terminare con soffi d'episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita). All'assaggio mostra un corpo medio e sapore di ciliegia. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole, che si beve volentieri. **(93/100)**

**HORTENSE
Bolgheri Superiore
annata 2021**

*(Uvaggio: 80% Cabernet franc
e 20% Cabernet sauvignon)*

Manto cardinalizio intenso-ne-



ro. All'esame olfattivo emergono profumi boisé che ricordano, in maniera abbastanza intensa, il cioccolatino "After Eight", seguito da pasta di mandorle, foglia di fico, menta, eucalipto, gas GPL, lievi di vaniglia, mirtillo, prugna, mora, cassis, rosmarino, salvia, alloro secco, grafite, stringa di liquirizia per terminare con piacevoli echi minerali di ruggine. Al palato rivela un corpo medio plus e sapore di foglia di fico e prugna. Il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna e cassis. Vino giovane, da lungo invecchiamento. **(98/100)**

**HARTE
Bolgheri Superiore
annata 2021**

*(Uvaggio: 50% Cabernet franc,
30% Cabernet sauvignon
e 20% Merlot)*

Veste un bel rosso porpora intenso-nero. Dallo scrigno olfattivo si innalzano profumi di fico, liquirizia della caramella Morositas, pasta di mandorle, vaniglia, lievi boisé che ricordano il cioccolatino "After Eight", saponetta alla lavanda (ricorda la saponetta Atkinson), pepe nero, noce moscata, mirtillo, prugna, dolce dell'esterno del confetto per terminare con

carezze d'anice stellato. Al palato si gode un corpo medio plus e sapori di prugna, cassis e mirtillo. Vino ben equilibrato con la freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6), spessi, inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **(96/100)**

La Tenuta Fratini vuole rappresentare l'apice qualitativo nella piramide della qualità: "Siamo guidati da un impegno profondamente radicato verso l'eccellenza e da una passione incrollabile per la creazione di vini che incarnino l'essenza dell'anima di Bolgheri – dichiara infine la famiglia Fratini – oggi prosegue il nostro percorso fatto di tradizione e innovazione, ricerca e cura del dettaglio, vocato alla ridefinizione dell'arte della coltivazione della vite. Le uve, coltivate e selezionate con cura esclusivamente a mano, rappresentano la attenzione meticolosa ai dettagli, che definisce la nostra filosofia enologica. Mossi da un profondo impegno per l'eccellenza tramite una viticoltura di altissima precisione, il nostro fine è preservare al massimo il carattere autentico del terroir, frutto di tradizione, clima, suoli e sapere collettivo, all'interno di un nuovo progetto visionario di valorizzazione della denominazione".

Vitiarium è il nuovo progetto enologico e artistico di San Felice, che va ben oltre la semplice estetica: ogni etichetta è stata concepita come un racconto visivo che narra il suo l'impegno verso l'identità, la biodiversità e il profondo legame con il territorio toscano.

andrea cappelli

Sembra un giardino, ma è un campo sperimentale che vuole verificare, una volta raccolto e osservato il patrimonio genetico toscano in viticoltura, le concrete potenzialità produttive dei "viziati", i vitigni di un tempo. Fin da allora la ricerca si era concentrata solo sui vitigni che, ormai da tempo, identificavano il Chianti Classico, gli eletti in un processo storico che ne aveva salvati alcuni e sacrificati altri, di cui magari si ricordavano i nomi, ma se ne erano quasi perse le tracce. Proprio da queste importanti esperienze di ricerca origina oggi la linea Vitiarium, creata per l'alta ristorazione e le enoteche di ricerca, che punta sui vitigni autoctoni, aumentando la proposta di Chianti Classico

Il direttore Carlo De Biasi

LA linea Vitiarium DI San Felice

CINQUE VINI FEDELI INTERPRETI DI SOSTENIBILITÀ, RICERCA E BIODIVERSITÀ

co di fascia elevata di San Felice. Questa collezione targata San Felice, cantina che si è sempre distinta per la sua visione pionieristica e l'attenzione alla tradizione coniugata all'innovazione, comprende sei etichette, ognuna delle quali racchiude un capitolo di un'affascinante storia del Vitiarium, ispirandosi all'anima più intima di San Felice. Le bottiglie, che indossano una veste contemporanea, si presentano con uno studio di suggestive e oniriche etichette create con passione per San Felice da Federica Cecchi, architetto e wine designer, che fa viaggiare il consumatore in maniera immersiva, affascinandolo con una narrazione fatta di parole, segni e colori, trasformando così la degustazione in un vero e proprio atto culturale. Autentiche espressioni del territorio da cui provengono e della biodiversità del parco vigneti, ogni vino è caratterizzato da una chiara identità, sintesi dell'espressione del vitigno, del terroir, dell'annata e della sapienza dell'uomo. A partire dal Chianti Classico Borgo 2022, prodotto in circa 60mila bottiglie, un ros-

so di carattere, frutto dell'unione tra il miglior Sangiovese in una veste giovane e un saldo del 10% di Pugnetello, vitigno autoctono toscano riscoperto nel vigneto sperimentale della tenuta, che quest'anno ha ricevuto addirittura i Tre Bicchieri dal Gambero Rosso. Le vigne da cui provengono le uve sono i 20 ettari ad alta densità, circa 9.000 piante per ettaro, che circondano il borgo con un'età media fra i 25 e i 30 anni, coltivate su terreni di medio impasto, ricchi di scheletro con prevalenza di argille d'origine calcareo marnosa, provenienti dalla disgregazione dell'alberese e del galestro, riposanti sulla formazione del Monte Morello. La vinificazione avviene in acciaio per due settimane separata per varietà e l'affinamento è per circa 12 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia da 100 ettolitri, a conferma della scelta stilistica degli enologi Leonardo Bellaccini e Francesca Giuggioli di puntare sul legno per dare eleganza ai vini rossi. Elegante, equilibrato, versatile, conserva freschezza, aromi fruttati di frutta rossa e note floreali



con un uso sapiente del legno, che ne esalta il carattere varietale. Ricco e complesso, fragrante ed energetico, presenta tannini dolci che accompagnano un finale persistente ed equilibrato. Ideale per primi piatti ricchi e carni rosse. Borgo Chianti Classico è la rappresentazione fedele e autentica del territorio unico di San Felice e del suo borgo, trasformato dal 1992 in un esclusivo e prestigioso al-

bergo diffuso 5 stelle lusso del circuito internazionale Relais & Chateaux, dotato anche di un ristorante stellato Michelin, Il Poggio Rosso. In etichetta un'immagine con effetto carta antica con la mappa del borgo medievale che sembra sospeso in una dimensione senza tempo, dove passato e presente si fondono: ogni pietra, ogni vicolo e ogni vista panoramica diventano una cartolina da

un'altra era, un invito a intraprendere un viaggio nel tempo ed esplorare un patrimonio storico e culturale di valore inestimabile. Il secondo vino della linea Vitiarium è La Pieve Chianti Classico Gran Selezione 2021, dove il Sangiovese celebra il legame profondo con le radici toscane più autentiche. Le uve, una selezione dei migliori vigneti aziendali, sono vinificate con cura, donando un vino

che rappresenta la massima espressione del terroir, fedele alla filosofia produttiva di San Felice, che da sempre ricerca una "lettura" del territorio attraverso i suoi vitigni autoctoni. In ordine alla vinificazione, effettua la fermentazione alcolica in acciaio con macerazione di 22 giorni a temperatura di 28/30° e succes-





sivamente è sottoposto a fermentazione malolattica. Dopo una maturazione in legno per 24 mesi, effettua un affinamento in tonneau di rovere francese da 500 litri e 8 mesi in bottiglia. Alla visiva si presenta rosso rubino intenso, al naso profumi ampi e persistenti con sentori di viola mammola e ribes nero per un finale di dolce speziatura, tabacco e liquirizia. In bocca questo rosso è corposo, morbido, ben strutturato, definito da tannini maturi e succosi che si legano in modo equilibrato alla componente acida. Un rosso di classe, che dimostra la forza e la voglia di durare nel tempo, nonché una sua precisa identità. Chianti Classico Gran Selezione La Pieve ci riporta idealmente indietro nel tempo alla Pieve di San Felice, l'edificio più antico presente nel borgo, conosciuta dal 714 d.C. come una delle chiese della diocesi di Arezzo contesa dal vescovo di Siena, che ha resistito per secoli nella piazza del borgo di San Felice. Nell'Alto Medioevo le pievi erano situate in posizioni strategiche al centro dei movimenti

agricoli e commerciali, servendo come punto di riferimento e incontro per la comunità. La parola pieve, derivata da plebs, cioè popolo, trasmette la consapevolezza di superare l'isolamento e la disgregazione sociale. Per San Felice la ricerca storica e iconografica rappresenta un pilastro fondamentale nel processo di creazione di ogni etichetta che, incorporando elementi visivi e concettuali che richiamano il passato, può diventare strumento perfetto per trasmettere l'essenza e la storia del vino e del marchio. La decorazione policroma, originariamente in bianco e nero, che adorna la volta del presbitero della Pieve, serve come punto di partenza ideale. Trasferire l'impronta pittorica sulla Gran Selezione è così il connubio perfetto per collegare il vino alla sua storia. Proprio come nella pittura, dove il colore crea la luce, il nero della decorazione originale della Pieve si trasforma in un azzurro tenue per esprimere ed evocare le atmosfere cromatiche di San Felice. Trasferire l'impronta pittorica sulla Gran Selezione è il connubio perfetto per mettere in relazione il vino con la sua

storia. Con la Pieve, prodotto in 20mila bottiglie, San Felice aggiunge una nuova selezione che rappresenta il vertice della qualità della nuova linea, giusto compagno di piatti d'alta cucina di carne, ideale come caccagione, arrostiti, grigliate e formaggi stagionati. Il terzo vino della linea Vitiarium è il Pugnietello 2021, un antico vitigno toscano, così chiamato per la forma del suo grappolo che richiama a un piccolo pugno, riscoperto e studiato in collaborazione con le Università di Firenze e Pisa nel Vitiarium. In tutta la Toscana ne sono coltivati solo 35 ettari, di cui 12 a San Felice. Il Pugnietello dimostrò di avere dei tratti agronomici e qualitativi promettenti, così nel 1992 furono impiantati 1.000 esemplari di questo vitigno, la cui prima etichetta sarà del 2003, vino che poi negli anni è stata pluripremiata dalla critica internazionale. Il Pugnietello è una scelta assolutamente coerente con la ricerca enologica per far fronte ai cambiamenti climatici, infatti il vitigno, in un territorio sempre più arido, ha il vantaggio di essere vendemmiato nella prima settimana d'ottobre. Se un tempo non veniva coltivato

proprio perché maturava troppo tardi e aveva una resa troppo bassa, oggi, in un contesto di cambiamenti climatici, dove le vendemie sono anticipate dai 20 ai 30 giorni rispetto a trent'anni fa, un vitigno come il Pugnietello diventa estremamente attuale. Questo vino, prodotto in settemila bottiglie, è il frutto concreto di oltre trent'anni di ricerca, salvaguardia e sperimentazione, distinguendosi per la sua originalità e le marcanti caratteristiche di morbidezza e carnosità. In ordine alla vinificazione, effettua la fermentazione alcolica a contatto con le bucce per 20/25 giorni in acciaio a una temperatura di 30°, segue la fermentazione malolattica, la maturazione in botti di rovere francese da 225 litri per 18/20 mesi e infine l'affinamento in bottiglia per 8 mesi. Armonico ed elegante, si distingue per il color rosso rubino intenso e un bouquet complesso con sfumature violacee e note di cannella, chiodi di garofano, confettura di frutti di bosco e tabacco. Al palato è vellutato e sapido con poderosi ritorni di frutta, perfetto con primi piatti a base di ragù di carne, arrostiti di

Leonardo Ballaccini
e Francesca Giuggioli

faraona e carni bianche, come tacchino e agnello. È il vino simbolo della propensione alla ricerca e alla sperimentazione di San Felice, caratterizzato da una forte impronta territoriale e con una capacità d'invecchiamento attorno ai vent'anni. L'etichetta raffigura il Pugnietello immerso nel suo Vitiarium, custode della biodiversità viticola toscana, diventato un emblema di come il recupero delle antiche varietà, combinato con le moderne tecniche viticole, possa creare qualcosa di unico. Viene presentato con un packaging dalle caratteristiche insolite, intenzionalmente lontano dalle norme classiche per evidenziarne il carattere originale e a tratti estroverso. Nel mondo del design, il concetto di "pu-

rezza" viene spesso tradotto attraverso l'adozione di un approccio di base, mirando alla semplicità delle forme per raggiungere un'estetica minimalista. Quest'approccio, enfatizzato da linee pulite, colori audaci e assenza di decorazioni superflue, riflette un elemento fondamentale del Pugnietello: la sua vinificazione in purezza. E dopo i rossi, ecco la sorpresa di un grande bianco che entra a far parte della linea Vitiarium: è In Avane Toscana IGT 2022, curioso nome che deriva dall'etrusco Avenal (che vuol dire campagna, territorio) e racchiude la traccia giunta fino a noi dell'antica presenza etrusca nel territorio di San Felice, che in epoca etrusca era chiamato appunto San Fe-

lice in Avane. Questo vino rappresenta l'espressione dei 5 ettari di vitigni a bacca bianca con netta prevalenza di Chardonnay che da sempre sono coltivati a San Felice. Le uve sono raccolte manualmente in cassette areate nelle ore mattutine più fresche e sottoposte a una macerazione pre-fermentativa a una temperatura di 8°, segue la fermentazione parte in acciaio e parte in botticelle di rovere da 15 ettolitri e infine un affinamento in bottiglia per alcuni mesi. In Avane è un vino che evoca sensazioni uniche al palato, offrendo un viaggio sensoriale attraverso i suoi complessi aromi. L'etichetta è uno schizzo ad acquarello con le sfumature gialle del fiore dello zafferano etrusco – San Felice è

iscritto all'associazione dei coltivatori dello zafferano etrusco - che nella classificazione botanica nazionale rappresenta la Regione Toscana. Una precisa scelta per sottolineare l'impegno di San Felice nella conservazione della biodiversità e nel mantenere vivo il legame inscindibile tra la Toscana e la sua flora. E lo zafferano vuole rappresentare proprio la biodiversità naturale della fattoria San Felice, dove si fa viticoltura in un contesto appunto estremamente vario e biodiverso, fatto di pini marittimi, querce, ulivi, un grande orto. Se, a livello interazionale, in alcune aree dove la viticoltura è praticamente una mo-



nocultura, come la Champagne, Bordeaux e la Borgogna, si sta riportando l'agricoltura all'interno dei vigneti per creare, artificialmente, dei contesti di biodiversità, in pratica tornando al promiscuo, a San Felice non vi è bisogno di nulla di tutto questo perché è un contesto naturale dove si fa anche viticoltura, ma non è assolutamente un ambiente a forte sfruttamento viticolo. Tutti elementi che concorrono a sottolineare l'autenticità e l'artigianalità, specchio del territorio. Le sfumature gialle del fiore dello zafferano anticipano in Avane le caratteristiche di questo Chardonnay in termini di colori e sentori, fondendo la dolcezza del miele con le note vibranti di frutti esotici, in perfetto equilibrio fra morbidezza e acidità. Gli stami dello zafferano brillano così come preziosi filamenti, aggiungendo ricchezza al bouquet, che risulta complesso e persistente d'agrumi, fiori bianchi con spiccate note di ginestra e acacia. Al palato dona equilibrate sensazioni di freschezza e sapidità, favorendone l'abbinamento a primi piatti leggeri, carni bianche e sushi. Una delle migliori espressioni dei bianchi toscani, prodotto in 15mila bottiglie. Ma non finisce qui perché della linea Vitiarium fa parte anche il prezioso Vin Santo Belcaro 2012, vino dolce tipico della tradizione toscana, prodotto da uve Trebbiano, di cui vengono prodotte solo 1.500 rare bottiglie. Le uve, raccolte ai primi d'ottobre,

vengono appassite su graticci fino al mese di dicembre per poi essere spremute in maniera soffice. Il mosto che si ottiene fermenta lentamente e affina per almeno 5 anni in piccoli fusti di rovere, i classici caratelli, che conferiscono al vino il suo carattere distintivo. L'etichetta rappresenta le stuoie su cui vengono essiccati i grappoli che poi diventeranno Vinsanto. L'idea nasce per educare e coinvolgere il consumatore nella storia e nel processo produttivo del Vin Santo, attraverso il design. Questo dettaglio visivo non solo richiama l'attenzione sull'antico metodo d'essiccazione delle uve, ma offre anche un contesto culturale e storico che arricchisce l'esperienza di degustazione. Così l'immaginare in etichetta connette il passato al presente, invitando gli amanti del vino a scoprire e apprezzare le tecniche di vinificazione che hanno superato la prova del tempo, potendo questo Vin Santo invecchiare fino a oltre vent'anni. Color ambrato con sentori di mandorle, miele e leggera speziatura, al palato è fresco e di misurata dolcezza. Simbolo d'ospitalità e convivialità, il Vin Santo è tradizionalmente servito con i cantucci, tipici biscotti toscani o destinato ad accompagnare formaggi di pecora, erborinati e gorgonzola stagionati. Ultimo rappresentante della linea Vitiarium è l'olio EVO (extravergine d'oliva) DOP Chianti Classico, un autentico tributo ai profumi e ai sapori della Toscana, dal brillante color verde con note d'oliva fruttata, erba fresca e carciofo. Quest'oro

verde è prodotto dai 23mila ulivi aziendali con le cultivar autoctone toscane Frantoio, Moraiolo e Leccino raccolte a mano e frante in giornata per preservarne freschezza e gusto. L'etichetta, impreziosita da piccole stelline dorate, che rimandano ai dettagli decorativi della storica Pieve di Borgo San Felice, evoca un cielo stellato, aggiungendo un tocco di magia e sacralità. Ogni stella non è solo un richiamo estetico, ma un omaggio alla ricca eredità culturale e storica del luogo, trasformando ogni bottiglia in un'opera d'arte preziosa nella sua semplicità. Perfetto per essere gustato a crudo, esalta il sapore di carni alla griglia, ribollita, zuppe toscane o semplicemente una bruschetta al pomodoro. Un'etichetta elegante per una bottiglia d'olio di un verde profondo, che evoca la ricca vegetazione delle colline toscane, ma anche il colore istituzionale di San Felice. Al centro, in caratteri dorati, la parola olio risplende con un'eleganza senza tempo. Alla guida di San Felice in qualità di direttore generale da un paio d'anni troviamo Carlo De Biasi. Direttore, San Felice ha intrapreso un importante lavoro di definizione della nuova brand identity... "L'anima di San Felice e la sua forza stanno proprio nello spirito d'innovazione costante, che ha da sempre caratterizzato quest'azienda negli scorsi oltre quarant'anni di nostra proprietà, la voglia di cambiare sempre in meglio, aprirsi al consumatore, al territorio e mettersi in discussione, saper adattare il proprio modello, fatto di

identità, autenticità e qualità alle mutate condizioni, ad esempio, climatiche piuttosto che sociali e di mercato. È questo il sistema a cui ci vogliamo attenere: una sinergia ideale tra territorio, mercato e ricerca, che mette naturalmente al centro la qualità e soprattutto tutela l'identità. San Felice, per la sua lunga storia, è un'azienda di riferimento del territorio e dobbiamo preservare questa sua innata vocazione. Perciò ora il nostro obiettivo primario è dare valore al brand San Felice, puntando in alto con consapevolezza e ambizione perché abbiamo un enorme potenziale ancora da esprimere, che abbisogna, tra le altre cose, anche di una nuova architettura di marca. A livello commerciale, vogliamo trasferire ai mercati, che oggi esprimono un consumo attento, maturo ed esigente, questo rebranding, cioè una nuova visione di valore, ponendo particolare attenzione al settore Horeca italiano e internazionale. E questo nuovo percorso di crescita partirà proprio dal vigneto perché siamo all'interno di un contesto di importanti cambiamenti climatici, perciò la viticoltura si dovrà adeguare per poter continuare a produrre uve di qualità in un futuro di lungo periodo. Ciò impone una transizione ecologica non derogabile, infatti noi diverremo certificati biologici dalla vendemmia 2026 e qui si innesta il concetto, a me molto caro, di viticoltura rigenerativa. Negli ultimi anni abbiamo lavorato nel solco della viticoltura sostenibile, come processo che permetteva di

mantenere inalterate le risorse del territorio nel tempo, oggi il concetto si è evoluto in viticoltura rigenerativa organica. Viticoltura rigenerativa è il modello di gestione viticola che crediamo adatto per affrontare questa sfida, modello basato sul ciclo del carbonio, che rigenera i suoli, blocca l'erosione, promuove la biodiversità e mitiga gli effetti del cambiamento climatico. Nel dettaglio, la viticoltura rigenerativa è focalizzata sul recupero della naturale fertilità del suolo, sull'attività microbica dei suoli, sull'aumento della materia organica, sul miglioramento del ciclo dell'acqua e sul sequestro del carbonio. L'obiettivo è trovare un corretto equilibrio tra sostanza organica, minerali e microrga-

nismi nel suolo. Poiché la presenza di flora e fauna è l'indicatore della salute del vigneto, la viticoltura rigenerativa si impegna a migliorare la biodiversità, rispettando i cosiddetti 'ospiti' del vigneto. Nella gestione del suolo viene introdotta la semina di essenze erbacee diverse che, una volta terminato il ciclo vegetativo, diverranno pacciami, che preserva l'umidità del suolo: il terreno rimane più fresco e l'evaporazione si riduce. E il terreno è anche protetto dall'erosione nel caso di forti e violenti temporali, sempre più attuali. Questo modello di viticoltura stabilisce le corrette relazioni tra la diversità microbica totale e funzionalmente attiva con i parametri gestionali delle colture, la produzione e le

condizioni fisico-chimiche del suolo. La viticoltura rigenerativa è una nuova frontiera perché cambia l'assunto di partenza: rigenerare. Il suolo è la chiave per la viticoltura rigenerativa, ma ci sono molti aspetti che andranno ulteriormente approfonditi per comprendere il sistema suolo. Il passaggio alla viticoltura rigenerativa richiede inevitabilmente tempo, per arrivare al punto in cui l'ecosistema è stabile. Ma il risultato finale è un vigneto resiliente. San Felice è l'unico membro italiano di un gruppo di lavoro internazionale, la 'Regenerative Viticulture Association', fondata da Torres nel 2021, associazione che si prefigge lo scopo di realizzare un cambio di paradigma nel modo in cui

i vigneti vengono gestiti in tutto il mondo. Un think tank in cui condividere informazioni, esperienze e conoscenze per implementare con successo una pratica vitivinicola per l'era del cambiamento climatico. Questo gruppo di aziende hanno creato una rete dove si fa formazione su questi temi e scambio di esperienze per arricchire il bagaglio dei tecnici aziendali, sviluppando così questo modo di operare per far fronte a esigenze di miglioramento e di qualità costante, cioè la produzione di vini che siano il più possibile identitari, autentici e originali. Di pari passo abbiamo un programma di investimento



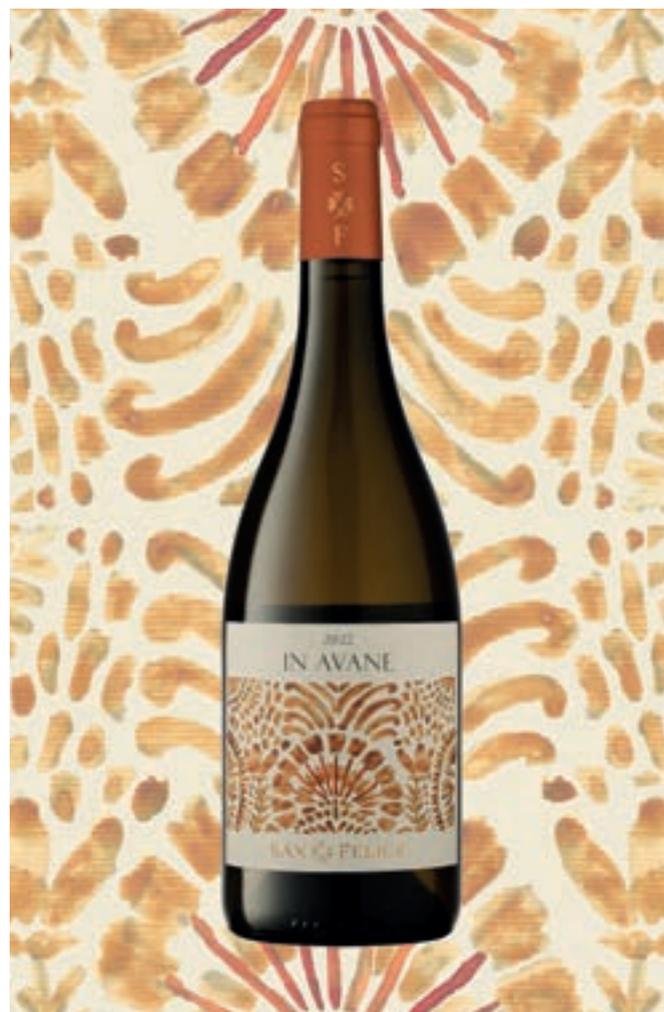


enologico per trasformare al meglio, in maniera delicata e rispettosa, le uve che, con tanta passione e dedizione, coltiviamo nel vigneto. Siamo in fase di progettazione della rinnovata cantina di San Felice, un ulteriore passo fondamentale verso il continuo miglioramento delle nostre produzioni; investimenti che ci fanno guardare al futuro di San Felice con fiducia e ambizione". Direttore, come commenta i vini della linea Vitiarium? "E' l'inizio di un nuovo corso in termini di qualità di prodotto, posizionamento e percezione del brand, che fa parte di un progetto articolato di seg-

mentazione della nostra offerta per canale. Quelli della linea Vitiarium sono prodotti, dedicati esclusivamente al canale Horeca, che aggiungono valore ai già alti livelli dei vini della tenuta San Felice. E vogliamo sottolineare il nostro essere agricoltori e vignaioli, che vinificano le uve delle proprie vigne, cercando di dare pieno valore ai propri vini. San Felice è un luogo autentico dove si fa vino, non un marchio. Abbiamo fortemente voluto che i nostri vini non solo riflettessero la ricchezza del territorio, ma che offrissero anche un viaggio emozionale. Abbiamo voluto esprimere, attorno a questi vini, la loro precisa identità, anche attraverso la narrazione degli elementi che li

caratterizzano e li rendono unici, per immergere il wine lovers in un viaggio immaginario, creando un profondo legame personale con chi li assapora. Questa linea risponde anche pienamente alle esigenze della ristorazione contemporanea, che in tavola ricerca l'alta qualità sin dai vini d'annata (Borgo), la costante presenza di un'espressione superiore (La Pieve), l'originalità di un vitigno autoctono (Pugnetello), che soddisfa anche il curioso e infine l'inserimento di un bianco del territorio (In Avane), sempre più richiesto, a completare la gamma". Quali sono i mercati che accolgono i vini di San Felice? "Le nostre produzioni vengono esportate in ben 50 Paesi del

mondo, mentre il mercato italiano è in continua crescita". Direttore, facciamo un passo indietro, ci racconta la storia antica di San Felice, che addirittura si perde nella notte dei tempi? "Questa terra fu abitata già dagli Etruschi - poco distante dalla fattoria si trovano alcune tombe risalenti al VI sec a.C. - che ridisegnarono l'assetto territoriale del paesaggio chiantigiano, passando dalla pastorizia all'agricoltura e iniziando la coltivazione della vite. Ma il borgo, così come lo conosciamo, è figlio dell'Alto Medioevo, infatti le prime citazioni risalgono all'VIII secolo in ordine alle aspre controversie tra i vescovi di Arezzo e Siena, che si contendevano alcune chiese del



territorio toscano. San Felice in Avana (o Avane) – questo il suo nome originario – era tra gli insediamenti contestati. Il 5 luglio 715, adunati tutti i vescovi della Toscana dal messo del re Liutprando in località Vico Wallari (oggi Chiesa di San Genesio), fu sancita l'appartenenza di San Felice in Avane al vescovo di Arezzo. Dall'XI secolo la chiesa fu poi chiamata San Felice in Pincis perché nel 998 era stata innalzata al grado di pieve, una delle più antiche di tutto il territorio chiantigiano. Il borgo passò successivamente sotto il patronato dei Cerretani, nobile famiglia senese che lo ebbe in proprietà dal Quattrocento al Settecento, a cui succedettero i marchesi Grisal-

di del Taja, schiatta d'origine senese, che fece della casa padronale la sua stabile residenza e verso la metà dell'Ottocento vi introdusse variazioni urbanistiche e architettoniche tuttora conservate. Intuendo il gran potenziale agricolo del territorio, il marchese Giulio Grisaldi Del Taja investì in possedimenti rurali e partecipò 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 spopola-

mento delle campagne. Nel 1968 la proprietà venne ceduta a una società industriale milanese poi nel 1978 passò alla Ras (Riunione Adriatica di Sicurtà) e infine fu acquisita dal Gruppo Allianz, uno dei più importanti gruppi assicurativo finanziari al mondo, che ha sempre sostenuto la politica imprenditoriale di San Felice, la sua crescita e il suo sviluppo". La moderna storia vitivinicola di San Felice parte dagli anni Sessanta del Novecento, un decennio davvero straordinario e rivoluzionario per la Toscana vitivinicola, che segue all'abbandono delle campagne da parte dei contadini mezzadri. Nacque in quel periodo la San Felice come la conosciamo og-

gi: un fattoria innovativa che ha segnato la storia dell'intero territorio, andando oltre le consuete strategie aziendali. San Felice infatti percorre una strada di forte innovazione, utilizzando la sua voce non tanto usuale, quella di un'azienda agricola che della cultura della terra fa il suo punto di forza, senza nobiltà, ma con orgoglio, studio, metodo e grandi intuizioni. La guida dell'intera struttura fu affidata a Enzo Morganti, fattore illuminato e l'innovazione arrivò in un sol botto: il passaggio dagli antichi schemi mezzadria 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 chiantigiana un'impostazione lungimirante, tratto distintivo che ha sempre reso l'azienda unica nel suo genere. Morganti, personaggio che ha segnato il percorso del Chianti Classico moderno, terra che amava e conosceva palmo a palmo, mise in moto una serie di progetti che ancor oggi sono di grande attualità, dalla selezione clonale allo studio delle varie forme d'allevamento, dalla ricerca sul germoplasma alle osservazioni sulle viti franche di piede. Col suo impegno e le sue

capacità dette vita al "Modello San Felice" - consistente nel valorizzare al massimo la sintonia fra ricerca scientifica, territorio e mercato - che aveva e ha tutt'oggi l'obiettivo della ricerca dell'eccellenza attraverso studi scientifici sperimentali, eseguiti sistematicamente col supporto delle Università per arrivare a una sempre maggiore e profonda conoscenza del terroir e dell'evoluzione delle dinamiche di mercato. La passione e il legame con la terra erano stati senz'altro il punto di partenza di un sogno che voleva dare nuova dignità a un intero territorio, ma la produzione, soprattutto in una vera azienda, doveva essere una cosa seria, non poteva esser vissu-

ta come un momento "romantico", ma essere il risultato di un lavoro supportato da basi scientifiche, da valutazioni fondate e non empiriche. Fu un nuovo illuminismo, col quale San Felice anticipò molti dei passaggi chiave della recente viticoltura toscana. Negli anni questo volle dire lavorare in tre direzioni: valorizzare il Sangiovese come uva principe del territorio, cui era necessario conferire un rango adeguato; individuare tra i vitigni minori che fanno parte della storia contadina della Toscana intera i possibili protagonisti della viticoltura a venire; studiare i vitigni internazionali e verificare la risposta del terroir al nuovo e alla cultura ampelografica di altre regioni viticole. La rivoluzione in bottiglia comincia nel 1968 col Vigorello, il primo dei supertuscan, Sangiovese in purezza e punto di partenza del cosiddetto "risciacimento del vino toscano", avendo fatto da apripista per tutti gli altri supertuscan del Chianti Classico: se il Sangiovese è un gran vitigno, aveva il "dovere" di mostrarsi in purezza. E allora ecco il primo grande rosso chiantigiano, sull'etichetta definito modestamente vino da tavola, ma con un carattere e una struttura tali da aprire le porte a una nuova concezione del far vino in questo territorio. Fu l'originaria scintilla di tutto un processo di rinnovamento che ha poi cambiato la storia del Chianti Classico. Nel 1978 è la volta di un altro caposcuola per l'intero Chianti Classico, è la prima annata del cru denominato Poggio Rosso, proveniente dal vi-

gneto omonimo, 10 ettari di Sangiovese e Colorino, frutto di una selezione massale operata tra il germoplasma presente a San Felice: si scopre che anche i "rustici" vitigni del Chianti possono regalare eleganza! Nel 1984 entra in azienda l'enologo Leonardo Bellaccini, che allora era poco più di un ragazzo, ma fin da subito fu molto coinvolto nei grandi progetti di San Felice. Professionista creativo, inappagabile, curioso e sempre pronto a nuove sfide, Leonardo viene considerato il "padre del Pugnello". Leonardo, ci descrivi l'areale in cui insiste San Felice? "La proprietà, che si trova nei pressi di Castelnuovo Berardenga, il comune più meridionale della denominazione Chianti Classico, oltre a molti poderi e un intero borgo medievale, al cui interno si trovavano l'antica pieve e il palazzo padronale, consta di 650 ettari complessivi di terreni con vigneti, oliveti e boschi. I suoli sono in prevalenza di natura argillo-calcareo, ricchi di scheletro con una naturale regimazione delle acque e, in limitate zone, prevalgono invece sabbie e limo, terreni sui quali la maturazione delle uve è generalmente anticipata. Il clima è quello continentale tipico della regione, ma con una minor piovosità (700 mm. annui), concentrata nei mesi di novembre e marzo". Ci parli del parco vigneti? "Sono ben 150 ettari suddivisi in 5 zone e 6 sottozone: Belcaro (Casino e Montebello), Pagliaia (Colti, Bellaria e La Casa), San Carlo (San Carlo 1), San Felice e San Vito. Il 70% delle varietà coltivate

è Sangiovese (22 cloni), seguono a decrescere Pugnitello, Merlot, Cabernet sauvignon, Colorino, Petit verdot, Chardonnay, Sauvignon blanc, Trebbiano e Malvasia del Chianti, allevati a guyot e cordone speronato con una densità d'impianto che varia da 6.000 a 8.500 piante a ettaro". La sostenibilità è oggi un valore fondante della filosofia di San Felice? "Certamente, circa vent'anni fa abbiamo iniziato a partecipare ai primi progetti di sostenibilità che in Italia stavano timidamente prendendo piede. Allora si trattava di ridurre l'impatto della gestione del vigneto, si sono poi sviluppati protocolli di gestione della cantina che col tempo sono diventati sempre più esaustivi e i miglioramenti sono stati sempre più evidenti e misurabili. Il percorso ha raggiunto un primo importante obiettivo nel 2021, quando San Felice 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 San Felice appunto, diffondono un marchio collettivo di garanzia per il consumatore.

Oggi San Felice è partner di un progetto di carbon farming in viticoltura, sperimentazione in campo, open innovation e digitalizzazione chiamato LIFE VitiCaSe, un progetto dalle caratteristiche uniche in Europa e all'avanguardia a livello mondiale, dedicato al carbon farming in viticoltura e caratterizzato da una serie di pratiche agricole e di gestione del suolo volte ad aumentare la capacità dell'ecosistema vitivinicolo di catturare e trattenere il carbonio atmosferico. Il progetto vede Image Line come capofila di una cordata di centri di ricerca, tra i quali il CREA Agricoltura e Ambiente (CREA-AA) e CREA Politiche e Bioeconomia (CREA-PB), alcune cantine in Toscana e Veneto, associazioni di agricoltori, PMI innovative e società di consulenza col supporto, a livello internazionale, della Association Lien de la Vigne – Vinelink di Parigi, osservatrice di OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin)". San Felice è situata a pochi chilometri da Siena, "la città del sogno gotico", tra le alture del Chianti e il paesaggio delle Crete Senesi, tra boschi e vigneti che si estendono a perdita d'occhio cogli uliveti e i filari di cipressi a disegnare un panorama bucolico. E ogni bottiglia della linea Vitiarium è un capitolo di un libro affascinante, dove la narrazione visiva e quella liquida si fondono per offrire un'esperienza enologica indimenticabile. Con la sua dedizione alla ricerca e alla sostenibilità, San Felice continua a essere un faro d'eccellenza nel panorama vitivinicolo to-



scano, invitando gli appassionati a scoprire e apprezzare le meraviglie del Chianti Classico. Vi invitiamo perciò a fare una bella esperienza a San Felice per visitare l'azienda, che spicca per stile discreto ed elegante, ma ricco d'orgoglio e grande intuizione, degustare gli eleganti vini in enoteca e passeggiare nel borgo

perfettamente conservato, che ha mantenuto l'aspetto suggestivo d'un tempo, fatto di viuzze, tabernacoli, piccole logge. Il Chianti è una terra unica, ma San Felice è un esempio davvero raro e ben riuscito, sarà effetto del nome?

Coevo

UN NUOVO BINOMIO TRA VINI DI COSTA E CHIANTI CLASSICO CON LA VENDEMMIA 2021

andrea cappelli

È quello che accade in questo 2024 per Coevo, una delle icone di Cecchi, la storica griffe vitivinicola di Castellina in Chianti, fondata da Luigi Cecchi nel 1893. Assaggiatore professionista di vini e abile imprenditore, Luigi, riesce a comprendere a pieno le future potenzialità della viticoltura italiana. Guidata oggi dalla quarta generazione della famiglia, Cecchi è una cantina tra le più longeve del panorama enologico italiano, avendo già attraversato ben tre secoli di storia e un marchio d'eccellenza, forte di 300 ettari tra Chianti Classico, Maremma, Montalcino e Umbria. E dalle cantine Cecchi escono ogni anno ben 9 milioni di bottiglie, per circa metà esportate in 60 Paesi del mondo. Ebbene, quattromila di queste bottiglie, sul mercato dai primi mesi del 2025, porteranno l'etichetta "Coevo". Ma sarà un vino diverso da quello che nacque nel 2006, quando fu creato per celebrare il cavalier Luigi Cecchi, nato a Poggibonsi il 24 maggio 1925, un gentiluomo vecchio stampo, al quale

si deve la prima grande espansione dell'azienda. Fin dai primi anni Cinquanta, Luigi Cecchi cominciò a occuparsi dell'azienda, dopo la scomparsa del padre, ma, oltre a dirigerla con energia e intraprendenza per oltre cinquant'anni, è stato uno di quei personaggi che hanno contribuito alla rinascita del mondo italiano del vino, ricoprendo importanti cariche: vicepresidente della Confederazione Italiana della Vite e del Vino, membro del Vinitaly di VeronaFiere e membro del consiglio d'amministrazione dell'Unione Italiana Vini, è stato per 37 anni membro del board dell'Enoteca Italiana. Luigi Cecchi, scomparso nel novembre 2004, aveva due grandi passioni: il Chianti Classico, terra che lo teneva stretto alle proprie radici e sulle cui colline era iniziata l'avventura enoica di famiglia e la Maremma, della quale si era innamorato quando negli anni Cinquanta il padre Cesare lo aveva mandato a vinificare l'uva delle vigne lavorate dalle famiglie degli ex combattenti che vent'anni prima erano scesi dal Veneto per completare l'opera di bonifica. Ci cacciava le tortore, Luigi, e intanto fiutava i terreni, e fu così che, verso la fine degli anni Novanta, acqui-

Diventare maggiorenne è nella vita un grande traguardo e, al tempo stesso, un fondamentale punto di partenza. Per le persone, ma non solo. Può esserlo, a esempio, anche per un vino: un punto di svolta, il tempo di un cambiamento di stile.

stò la tenuta Val delle Rose. Dopo la sua scomparsa, dal 2006, la famiglia decise di dedicargli un vino che, già nel nome, portasse con sé il valore del tempo, che nel mestiere slow di vignaiolo è fondamentale, avendo bisogno di scelte che abbiano sempre una prospettiva lunga: la parola 'coevo' è oggi poco usata, ma ha una radice storica, si usava infatti già nel Medioevo per rappresentare i dipinti con la cornice coeva, cioè contemporanea al momento in cui era stata eseguita l'opera. Ma non un vino qualunque. Un vino speciale, che esprimesse il genius loci di quei terreni: il calore avvolgente del Chianti Classico e la freschezza sapida della Maremma, accarezzata dai venti marini. I vitigni scelti e impiegati nella prima versione di Coevo erano 4: dal Chianti Classico il Sangiovese, decisamente preponderante e il Cabernet sauvignon; dalla Maremma il Merlot e il Petit verdot. E il Coevo nel 2011 fu protagonista anche dell'elegante volume "We Love Coevo", editato dalla casa vinicola con la collaborazione artistica-creativa del famoso fotografo Ferdinando Cioffi. Ma adesso, con le uve della vendemmia 2021, Coevo cambia pelle. E si rinnova, con un pro-

COEVO

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



CECCHI

getto tutto nuovo. Senza perdere il suo primo originario connotato, a cui deve anche il nome: un vino "coevo", tipico di ogni vendemmia con le proprie sfumature. "Ma adesso – afferma Andrea Cecchi, presidente della casa vinicola – sempre dandoci la chance di puntare verso l'alto, senza rinnegare l'entusiasmo delle radici, abbiamo pensato a un vino d'autore, che non può sottostare ad alcuna griglia, ma come un grande artista, un grande pittore, libero di dipingere la sua tela come vuole". Ed eccolo, il nuovo e prezioso rosso Coevo, un IGT Toscana per per poter



interpretare liberamente e creativamente il territorio. Due soli vitigni in un blend paritetico da due importanti e vocati terroir: dal Chianti Classico, culla di casa Cecchi, il Sangiovese, che esprime eleganza e finezza, da Val delle Rose in Maremma, ultima frontiera dell'enologia toscana, il Merlot, che dona mineralità e potenza. Ma da uve selezionatissime, speciali. Perché il Sangiovese è quello del vigneto Ribaldoni, a 300 metri sul livello del mare nella tenuta di Villa Rosa, l'ultima acquisizione della famiglia in Chianti Classico nel 2015, ed è di nuovo storia perché "a Villa Rosa il Sangiovese ci nasce": parole di Giulio Gambelli, il grande maestro assaggiatore del Sangiovese, conosciuto da tutti nel Chianti col soprannome di "Bicchierino", che di Luigi Cecchi era grande amico e compagno

Sopra i vigneti in Maremma e nella pagina a fianco quelli nel Chianti Classico

di partite a biliardo, già dai tempi della scuola. Il Merlot di Val delle Rose, dal canto suo, è quello del vigneto Poggio La Mozza, che per la particolare densità di selvaggina è sempre stato ribattezzato Poggio Lepri. Si tratta, insomma, di due "cru", che mettono insieme anime ed essenze diverse, per donare al vino finezza, ma anche ampiezza e potenza, riunendo i suoli antichi e complessi del Chianti Classico col particolarissimo, delicato microclima dell'area maremmana, così tanto influenzata dal bacio del mare. L'annata 2021, sicuramente tra le migliori di sempre, si è rivelata particolarmente consona alla rinascita di Coevo per i ritmi lenti e pazienti, che hanno permesso un fitto dialogo tra la natura e l'azione umana, prima in vigna con una situazione climatica invero favorevole fino alla vendemmia e poi nel lavoro di cantina. L'inverno è stato mite e costellato di piogge almeno fino alla fine del mese

di marzo, con la possibilità di ricostituire le riserve idriche del terreno. Il germogliamento è avvenuto nelle prime settimane d'aprile col ciclo vegetativo che si è successivamente rallentato per il clima primaverile generalmente fresco. Nei mesi di maggio e giugno si sono registrate frequenti piogge, che hanno accompagnato la regolare fioritura e allegagione. Il mese di giugno ha poi aperto le porte alla stagione estiva, essenzialmente asciutta, almeno fino alla fine d'agosto, quando alcune piogge hanno avviato un'eccellente e lenta maturazione delle uve. I mesi di settembre e ottobre, quando ha avuto luogo la raccolta delle due varietà, sono stati soleggiati e caldi con buone escursioni termiche giorno/notte e notti fresche: giornate ideali per poter programmare una raccolta "su misura" per le uve di Coevo, raccolte a mano, coi grappoli selezionati su un doppio tavolo di cernita. In cantina la pigiatura è



stata soffice poi è seguita la fermentazione in acciaio, due settimane di macerazione sulle bucce e, dopo la svinatura, la fermentazione malolattica in vasche d'acciaio, invecchiamento in tonneau di rovere francese giovane per 18 mesi, prima dei 10 mesi d'affinamento in bottiglia. Ecco, in sintesi, la vita delle prime quattromila bottiglie del "nuovo" Coevo, che già si presenta, a chi l'ha assaggiato in anteprima, con una livrea intensa e profonda, ma al tempo stesso luminosa e offre sentori di frutto nero e viola, ma anche accenni di pepe rosa con un tannino levigato e setoso, una profondità d'assaggio e una persistenza al sorso che fanno pensare a capacità di lungo invecchiamento. Una piccola "razione K" di un gran vino, che esprime i concetti di eleganza, stile e qualità, destinato ai grandi collectors e alle migliori tavole di un viaggio che parte in Italia e va dal Brasile agli Usa, dal Canada al Giappone.



Il Crognolo

PRIMO VINO DELLA TENUTA SETTE PONTI
DELLA FAMIGLIA MORETTI CUSERI DAL 1998

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

andrea cappelli

Prende il nome dal numero dei ponti sull'Arno tra i due capoluoghi toscani, di cui il più famoso è quello di Buriano, limitrofo alla Tenuta, costruito tra il 1240 e il 1277, che s'intravede sullo sfondo di due grandi opere di Leonardo da Vinci, la Madonna dei Fusi e addirittura la Gioconda. La Tenuta è una delle proprietà della famiglia Moretti Cuseri fin dagli anni Cinquanta del Novecento, quando l'architetto Alberto, attratto dalla ricchissima riserva di caccia e dalla selvaggina - daini, cinghiali, fagiani, lepri e i rari cervi dal manto giallo - acquistò i

primi 55 ettari direttamente dalle principesse Margherita e Maria Cristina di Savoia Aosta, figlie di S.A.R. Amedeo di Savoia duca d'Aosta, viceré d'Etiopia dal 1937 al 1941 ed eroe della battaglia dell'Amba Alagi. La vocazione vitivinicola della zona era già stata riconosciuta addirittura dal granduca di Toscana Cosimo III de' Medici - il penultimo appartenente alla dinastia, che regnò dal 1670 al 1723 - che, essendo divenuta la produzione enoica così importante per il regno, il 24 settembre 1716, con capacità innovativa d'antica memoria,



emise un bando che s'intitolava "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra", delimitando di fatto, per la prima volta nella storia, alcuni territori del granducato particolarmente vocati per la produzione di vini d'alta qualità. Venne così istituita la tutela "ope legis" di quella che già allora era una delle principali risorse del tessuto socio-economico del territorio, la produzione enologica, costituendo una sorta di doc (denominazione d'origine controllata) 'ante-litteram'. Per la Toscana di Cosimo III il vino era già un prodotto strategico, infatti il bando traeva origine proprio da una lunga serie d'esperienze commerciali che avevano ormai consolidato il valore qualitativo dei nettari di Bacco di quei territori. Una terra di vino, quella del Vald'Arno di Sopra, fra le quattro più importanti e di qualità eccellente nella Toscana d'allora, che già riscuoteva un tale successo da far nascere, nella mente del lungimirante granduca l'i-

dea di proteggerlo e tutelarlo, stabilendo precise e severe norme per la vendemmia, per garantire la purezza dei vini e il loro commercio. Per questo Cosimo III istituì anche le Congregazioni di Vigilanza sulla produzione dei vini, che dovevano controllare il rispetto delle norme richieste, essendo il vino già considerato così rappresentativo del "decoro della Nazione" che occorreva mantenerne alta e tutelarne la qualità. Il Bando fu il primo documento giuridico al mondo sul vino, un'antichissima e straordinaria anticipazione delle moderne denominazioni d'origine controllata, arrivata ben prima delle famose "appellation d'origine contrôlée" francesi. E anche la famiglia reale italiana si dedicò qui alla vitivinicoltura, coniugando la cultura del vino toscano e quella di derivazione franco-piemontese, infatti nella Tenuta Sette Ponti ancor oggi vegeta e prospera una delle più antiche vigne di Toscana, risalente addirittura al 1935, da sempre chiamata "Vigna dell'Impero" per ricordare la

Antonio Moretti Cuseri con i figli Alberto e Amedeo

vittoria della guerra d'Africa e la nascita dell'impero coloniale italiano. Infatti fu fatta piantare da S.A.R. il principe Vittorio Emanuele di Savoia Aosta, conte di Torino, su richiesta del nipote, S.A.R. il terzo duca d'Aosta, principe Amedeo di Savoia, nato in Piemonte nel 1898, medaglia d'oro al valor militare, per festeggiare la vittoria italiana in Abissinia. Una vigna di Sangiovese in cui si fondono la tradizione vitivinicola piemontese del ramo Savoia-Aosta, da cui proviene Amedeo e quella francese del ramo Orléans, da cui proveniva la moglie Anna, casate reali abituate nei pranzi a corte a tipologie di vino elegantissime. Questa vigna unica, posizionata al centro della proprietà, sorge dove originariamente c'era un pascolo cespugliato e roccioso con qualche olivo, in gran pendenza. I circa tre ettari erano pieni di massi galestrosi calcarei su un terreno ghiaioso, per cui fu





necessario addirittura usare delle mine. Per l'impervia naturale del territorio, i lavori durarono tre anni e singolare fu la realizzazione dell'impianto sia per le importanti opere di drenaggio che per i terrazzamenti con muretti a secco interamente costruiti a mano, al fine d'eliminare la forte pendenza naturale. Anche l'architetto Alberto Moretti Cuseri volle continuare la tradizione enoica della zona, credendo fortemente sulle potenzialità dei terreni e del microclima temperato continentale, costantemente ventilato, infatti già negli anni Sessanta del Novecento impiantò 35 ettari di vigneti, senza però mai lanciarsi nell'imbottigliamento. A consolidare la forte vocazione di queste terre alla vitivinicoltura d'altissima qualità fu il figlio Antonio Moretti Cuseri, fine gourmet, gran collezionista dei pittori futuristi italiani e noto imprenditore del mondo della moda, del bien vivre e del life style italiano con una forte passione personale per il nettare di

Bacco, soprattutto grandi vini toscani, piemontesi, di Bordeaux e Borgogna. Antonio la tua avventura nel mondo del vino è dedicata anche alla memoria di tuo padre Alberto, scomparso nel 2000... "Ho voluto dimostrare riconoscenza per tutto il lavoro che qui ha svolto, contribuendo con la sua cultura e sensibilità a preservare quest'antica vigna, che oggi ha dei ceppi che sono vere e proprie opere d'arte naturali viventi. Mio padre mi raccontava che, per i vecchi, l'areale di Tenuta Sette Ponti è sempre stato la terra più vocata per far vino di tutta questa vallata aretina, infatti è anche l'unica dov'è stata fatta una vigna intensiva negli anni Trenta del Novecento con la consulenza di professionisti francesi, si vede che coi Savoia c'è stata un'osmosi che veniva dalla Francia, passando dal Piemonte. Oggi questa mitica vigna se non è l'unica, è certamente una delle pochissime rimaste in vita che riescono a esprimere l'antica storia enologica toscana e viene ancora lavorata solo a mano con la zappa". Successivamente Antonio Moretti Cuseri - im-

prenditore toscano che ha saputo trasferire l'eleganza dal mondo della moda a quello del vino - acquisterà, dall'inizio degli anni Ottanta del Novecento, diversi terreni confinanti, appartenenti in parte alla famiglia Boutourline-Young e in parte a S.A.R. Amedeo di Savoia V duca d'Aosta, al quale lo legava una forte amicizia, impiantando non solo i migliori cloni di Sangiovese, ma anche molte varietà internazionali. Antonio inizia gli impianti delle vigne a metà degli anni Novanta del Novecento, da subito determinato a creare i migliori vini che i suoi vigneti possano produrre con la ricetta: sviscerata passione, terreni incredibilmente vocati e squadra di prim'ordine. Oggi la Tenuta Sette Ponti conta su un parco vigneti di 60 ettari, tutti compresi a un'altezza che va dai 270 ai 320 metri sul livello del mare, la cui composizione di suoli ha una struttura eterogenea e ben combinata d'argilla, sabbia, ciottolo, galestro, limo, calcare, testimonianza del materiale del letto del lago esistente milioni d'anni fa, costituendo nel loro insieme un elemento fondamentale



per la complessità dei vini. Il particolare microclima è dominato in inverno dal vento di Tramontana, che in modo naturale contribuisce non poco alla salubrità delle piante di vite e alla distruzione naturale dei parassiti e dei funghi del terreno, mentre d'estate dominano le brezze provenienti dal mar Tirreno, da ovest e da nord/ovest, che, nella fase di germogliamento e maturazione, sono estremamente salutari per i grappoli. Il primo vino in bottiglia, un igt Toscana Centrale Sangiovese, risale alla vendemmia 1998 e fu chiamato Crognolo, nome che deriva da una pianta selvatica a cespuglio che abbonda all'interno della Tenuta, il "cornus", etichettato col marchio Tenuta Sette Ponti. Blend per oltre il 90% di Sangiovese, i cui cloni provengono dalle migliori selezioni della Vigna dell'Impero del 1935, moltiplicate nei vigneti a Sangiovese della Tenuta con una piccola aggiunta di modernità, cioè un saldo di Merlot. Le vigne, d'età fra 30 e 35 anni, sono esposte a sud a un'altitudine di 250 metri s.l.m., allevate a cordone speronato e dislo-

cate su suoli drenanti, ciottolosi e ricchi di galestro, per una produzione di circa 60 quintali a ettaro d'uva. La vinificazione avviene a temperatura controllata per circa 20 giorni con successiva macerazione, a cui segue una maturazione in botti piccole in rovere per 12-14 mesi e un affinamento in bottiglia di 6 mesi: color rosso rubino intenso, è preludio di un naso ampio e complesso, ricco di frutta rossa matura, come ciliegie e frutti di bosco, invitante scorza d'arancia con un tocco selvatico che va dall'alloro al rosmarino poi note floreali di violetta, ben amalgamate a nuances speziate dolci ed erbe aromatiche, che donano classe, finezza ed eleganza. Al palato è strutturato, di corpo, molto fresco e morbido, decisamente armonico e vibrante, mostra profondità, succosa trama tannica e un bella salinità conferita dal galestro, facendo prevedere ottime capacità d'invecchiamento. Di gran bevibilità, si sposa superbamente con carni pregiate, selvaggina nobile e carni rosse brasate. "Dalla storica e autoctona varietà Sangiovese – racconta Anto-

nio Moretti Cuseri - coltivata esclusivamente con concimi organici e senza uso di diserbanti, viene effettuata la miglior selezione di grappoli, a questa si aggiunge una piccola aggiunta di Merlot per dare immediatezza, rotondità e complessità. Da subito ho voluto un Sangiovese elegante, dotato di un'identità unica, che esprime gran struttura, mineralità e longevità. Un rosso di charme che rappresenta fortemente la mia visione, tra valorizzazione del territorio e dei vitigni autoctoni, eccellenza, rigore e innovazione che proviene da una tradizione in grado di evolversi". Crognolo nasce da vitigni i cui cloni sono unici e producono uve d'alta qualità, lavorate assecondando i naturali processi di fermentazione per dar vita a un vino che è divenuto tra i più celebri e premiati di Tenuta Sette Ponti, che annualmente riceve riconoscimenti a livello italiano e internazionale. Antonio Moretti Cuseri, ideatore di etichette che hanno portato nel mondo del vino stile, attenzione ai dettagli e creatività, oltre alle competenze in comunicazione ereditate dal mondo della moda e del lusso, è oggi affiancato nella gestione familiare dai figli Amedeo, consigliere delegato e Alberto, responsabile marketing e commerciale estero: "La nostra è una filosofia d'impresa intessuta di dedizione, antichi saperi, consuetudini secolari, rispetto della terra e del suo equilibrio, sintonia con le più profonde e articolate conoscenze agrarie ed enoiche. Tutti valori che tessono la trama complessa di un racconto che si perde nella storia, come quelli che gli anziani toscani raccontavano ai giovani al riverbero del camino nelle fredde notti d'inverno per trasmettere loro sentimenti, attaccamento alla terra e alle sue regole sovrane, un passaggio del testimone tra le generazioni passate e future perché nulla si perda nel tempo".

Uccelliera

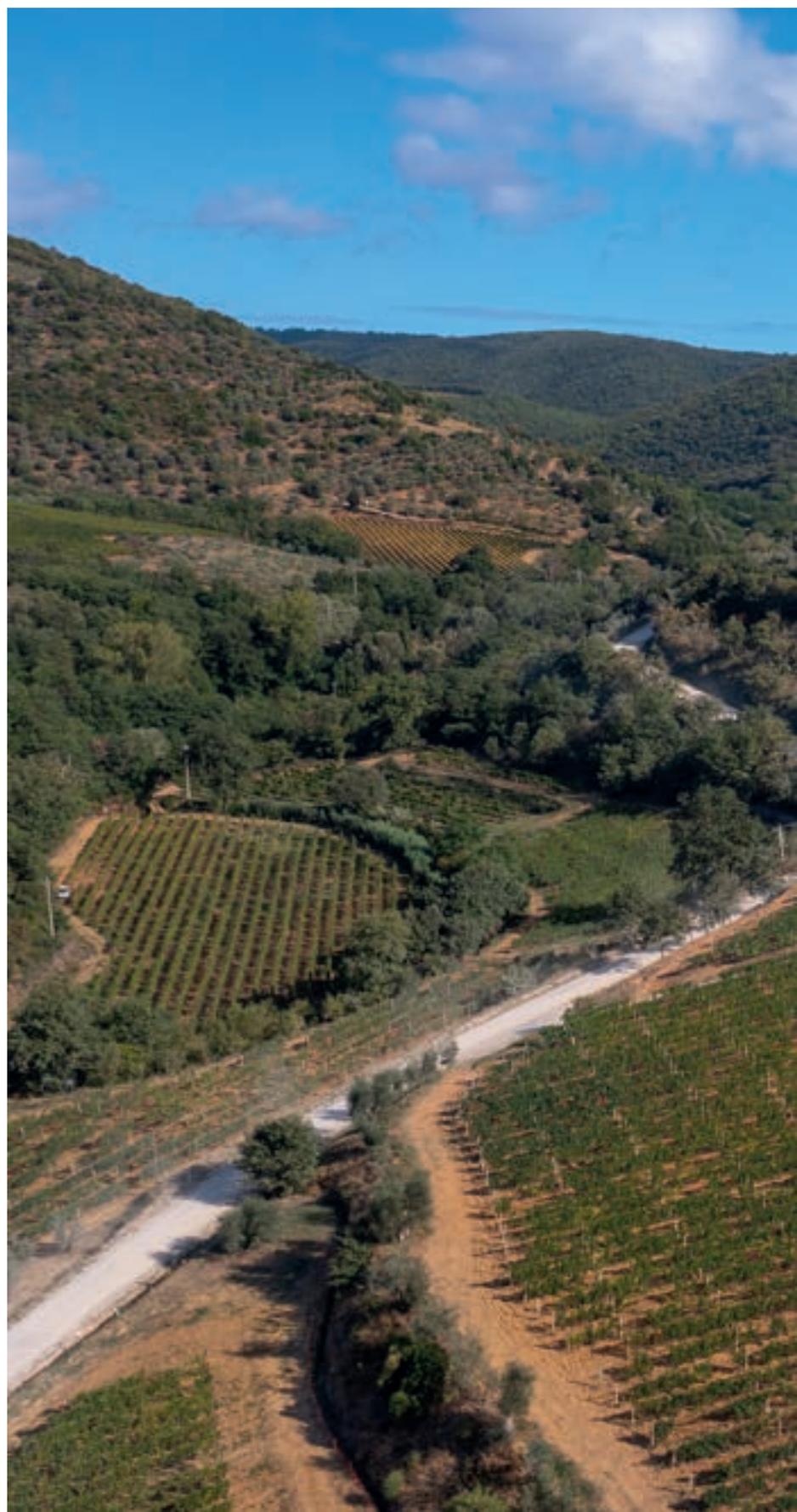
DI ANDREA CORTONESI
A CASTELNUOVO DELL'ABATE,
VOCATA ENCLAVE
VITIVINICOLA MONTALCINESE

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

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

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

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



Il centro aziendale di Uccelliera, sopra il borgo di Castelnuovo dell'Abate

l'antico sistema del contratto mezzadrile, fu incorporata tra i beni nella nuova Diocesi di Montalcino. Tra i discendenti di quei mezzadri medievali, c'è la famiglia Cortonesi: "Dell'agricoltura antica ho appena fatto in tempo a conoscere gli ultimi bagliori, quando ancora del

Brunello di Montalcino si parlava poco poi tutto è cambiato rapidamente, ma da quel mondo ho ricevuto l'essenziale - ci racconta Andrea Cortonesi, classe 1964 -, l'amore per la terra, la sola a darci nutrimento e vita, a cui chiedere con rispetto i frutti per vivere. Co-

minciai giovanissimo a lavorare a fianco di mio babbo Angelo e mia mamma Dina, entrando poi ufficialmente nel 1978 a far parte della conduzione mezzadrile all'età di 14 anni, maturando comunque 5 anni d'esperienza diretta da mezzadro, interessante per quanto

faticosa, seppur il nostro lavoro non fosse finalizzato al commercio, ma al solo sostentamento. Allora, nell'isolamento e nella solitudine di quel mondo contadino, senza televisione, l'unico rapporto era col mondo animale per il quale avevamo grande rispetto, gli animali





per noi erano presenze fraterne e preziose, venivano utilizzati per il lavoro, ma erano anche compagni delle nostre vite, basti pensare che d'inverno, per sentire meno freddo, si teneva la porta della stalla aperta, dormendo in maniera più confortevole". Ma Andrea, fin da giovane, inizia a pensare che in futuro avrebbe voluto condurre la terra in modo diretto, un pensiero che non gli impedì d'impiegarsi anche come dipendente in aziende vitivinicole della zona, maturando un'indiscussa professionalità enotecnica: il 1978 fu l'anno della prima vendemmia di Andrea Cortonesi presso un'azienda agricola vicina, che, in aiuto al cantiniere, seguì anche la fer-

mentazione e la svinatura. "Nel 1983 con la mia famiglia ci decidemmo infine a compiere quel passo a cui da tempo pensavamo: abbandonare l'esperienza mezzadrile poiché ci eravamo resi conto che, per condurre una vita dignitosa, acqua, luce, gas e servizi igienici fossero quantomeno irrinunciabili, 'dettagli' nient'affatto trascurabili, che però la nostra precedente condizione ci aveva sempre negato. Così fummo una delle ultime famiglie del territorio di Montalcino a lasciare l'esperienza della conduzione mezzadrile. Da quel mondo agricolo d'una volta ho ereditato un'identità fondata sulla modestia, la curiosità con quella sensibilità di stampo contadino basata sul rispetto dei ritmi delle stagioni e sull'arte del saper aspettare". Quella contadina è stata infatti una

civiltà che di certo ha avuto molto da insegnare e tutt'ora continua a far parlare di sé, nonostante la nostra era ipertecnologica voglia scordarsi il sudore delle mani e della fronte. Ma questo non vale per tutti, infatti Andrea Cortonesi ancora le mani le adopera davvero e, se son sporche di terra, ben venga, vuol dire tanto lavoro in vigna e buon vino in cantina: "Ho avuto l'occasione d'acquistare il podere Uccelliera, una piccola parte della grande proprietà agricola della famiglia Ciacci Piccolomini D'aragona, che insiste nella sottozona di Sesta, una delle più classiche e vocate di tutto il 'continente Montalcino', alla fine del 1986, alla morte della contessa Elda Ciacci Piccolomini d'Aragona, grazie al compianto Giuseppe Bianchini: all'epoca dell'acquisto il podere era composto da 4 ettari di ter-

reno vitati con alcuni filari di vigna per una superficie di circa mezz'ettaro di piante poco produttive e abbastanza vecchie. Nel 1987 impianto la nuova vigna e le prime mille bottiglie di Brunello, come esperimento, sono del 1991. Dopo la difficile vendemmia 1992, in cui decido di non imbottigliare, ecco quella che considero la mia prima vera annata di produzione, il 1993". Come i suoi vini, anche Andrea è molto autoctono e diretto: "Sono diventato imprenditore agricolo per scelta di vita e, quando ho iniziato a lavorare una terra diventata mia, mi son reso conto che forse stavo cercando anche un modo di vivere un rapporto con essa che andasse oltre il risultato imprenditoriale. Guardo il mio podere e penso ai secoli di storia ai quali ha assistito, almeno 7 sono do-

Alcune vigne di Uccelliera, sullo sfondo l'Abbazia di Sant'Antimo



cumentati e gli altri si possono immaginare. Arrivo io e non posso pensare che tutto cominci oggi solo perché produco Brunello, perciò mantengo l'architettura del corpo di fabbrica originario e lascio accanto all'abitazione un mezz'ettaro d'uliveto con piante anche plurisecolari, un paesaggio familiare a tante generazioni che mi hanno preceduto, scelta che può sembrar strana, vista la differenza di resa con la vite. Però la terra mi fa pensare che a chiederle troppo, il prezzo si paga in qualità della vita. Come voglio continuare ad allevare i miei animali da cortile e piantare un giardino attorno al podere che sia un insieme d'ortaggi e piante aromatiche, utile e bello: poter cenare tranquillamente la sera all'aperto accanto a questi ulivi quasi millenari guardando le vigne è una

cosa preziosa. Il mio podere è bello non perché è da cartolina, ma perché c'è tanta storia di uomini, lavoro e natura attorno, addirittura le antiche cave d'alabastro e onice con cui è stata costruita l'abbazia di Sant'Antimo confinano con la mia vigna. La storia certo non influisce sulla terra, ma sul comportamento di chi la lavora". In questi quasi quarant'anni dall'acquisto, i vigneti, per la maggior parte vitati a Brunello con cloni selezionati a Montalcino, si sono ampliati in diversi appezzamenti collocati anche in zone distinte rispetto al podere, ma tutti nel versante meridionale della denominazione. L'orientamento dei filari - allevati a cordone speronato con sestri d'impianto non molto fitti, dalle 2.700/3.000 dei vigneti iniziali a circa 5.000 piante per ettaro degli ultimi impianti -,

il costante e attento lavoro manuale nei vigneti per mantenere l'equilibrio vegetativo e il diradamento dei grappoli, permettono d'ottenere uve perfettamente mature, sane e profumate: elementi fondamentali di una filosofia che asseconda in tutto e per tutto le caratteristiche irripetibili dell'annata e del territorio per ottenere un vino equilibrato, ricco di struttura, nel breve e nel lungo invecchiamento. E per rispondere alla necessità di adeguati spazi di lavoro, la cantina è stata costruita sottostante ai fabbricati esistenti col criterio della salvaguardia del paesaggio e della continuità con la cultura del podere, consentendo di fermentare le uve e affinare il vino in legno e bottiglia a una temperatura naturale e costante, senza nessuna forzatura, seguendo invece i ritmi naturali del

"ventre" della terra. Ma all'esperienza da imprenditore agricolo, Andrea Cortonesi, vignaiolo dalle idee precise, ma sempre aperto al confronto con gli altri, ha affiancato negli anni anche la passione per la politica: prima consigliere comunale a Montalcino, poi membro del consiglio d'amministrazione del Consorzio del Brunello, sempre con la voglia di portare avanti e supportare il mondo agricolo nei suoi valori più veri. Un uomo i cui interessi spaziano a 360 gradi e che tutt'ora non si fermano: i caseggiati del podere sono oggetto di un recente progetto che vedrà il loro completo recupero attraverso un attento restauro che ha permesso di conservarne le caratteristiche ori-

Annarita Cortonesi



nima più intima del Sangiovese. Credo che il produttore oggi sia chiamato a esaltare proprio le differenze per trasformarle in complessità e unicità, sempre nel segno del territorio e della stagionalità, presentandole al mondo come un compendio d'emozioni. Nello specifico, i vigneti della parte bassa si trovano a 150 metri slm adiacente al fiume Orcia, nella parte estrema della zona di Castelnuovo e nel perimetro marginale della denominazione, infatti dall'altra sponda del fiume finisce il comune di Montalcino. Si tratta di 2 particelle, la più grande, di quasi 2 ettari, coltivata a Sangiovese con circa mille metri di Merlot, è

stata realizzata nel 1998 e si trova nella zona de 'Le lunghe' - terre che ho calpestato fin da bambino, quando qui avevamo un oliveto -, cosiddetta dagli antichi contadini perché, essendo uno dei luoghi più distanti dal borgo, per arrivarci a piedi il cammino appunto era lungo, i cui suoli presentano un'argilla calcareo ferrosa molto particolare mista a ciottoli, esprimendo nei vini un'intensa mineralità e salinità, lavorando molto sulla parte aromatica e sulla complessità; l'altra particella, mezz'ettaro in produzione impiantato nel 2000 e altri circa 3.000 metri impiantati nel 2017/18, coltivata completamente a Sangiovese,

ginali e una nuova valorizzazione in termini di spazi produttivi, fino a diventare a tutti gli effetti un piccolo borgo ben armonizzato col paesaggio circostante. All'iniziale cantina interrata si è infatti aggiunta una nuova costruzione di più ampie dimensioni per ottimizzare i processi produttivi, anch'essa interrata per salvaguardare la continuità con la linea antica del podere. Andrea, ci descrivi il tuo attuale parco vigneti? "Siamo arrivati a una conduzione di 10 ettari di vigna e avere la fortuna di possedere i vigneti in 3 zone diverse della costa di Castelnuovo dell'Abate, luogo unico e dalle caratteristiche straordinarie, dove il Sangiovese ha trovato una bellissima espressività, significa

possedere qualcosa che rappresenta il valore massimo del terroir e delle potenzialità del vitigno. I vigneti insistono sia nella parte bassa, sia nella parte intermedia che nella parte alta, rappresentando il sistema collinare di Castelnuovo dell'Abate nelle sue diversità d'altitudine, esposizione e composizione minerale del terreno. E il fatto d'avere queste 3 collocazioni permette al vino d'interpretare il terroir nella sua interezza: si parte dalla sensazione sapida delle uve prodotte nella parte più bassa, si passa alla freschezza nella parte centrale, fino a cogliere una sensazione più floreale nella parte più alta". Questo mosaico di parcelle è certamente gravoso dal punto di vista gestionale... "Ma tutto è ripagato dai bellissimi risultati produttivi, essendo alla ricerca costante dell'a-

Andrea Cortonesi in vendemmia e una pietra d'onice





guarda a est di Castelnuovo e si trova nella zona del Sondrollone, la vecchia strada di comunicazione tra Montalcino e la dogana che, attraversando il fiume Orcia, arrivava al Monte Amiata, antico vulcano, nonché montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, anch'essi adiacenti all'antica cava: i 3.000 metri, che sono un po' più a valle, insistono su un'argilla rossa molto ferrosa, mentre nei 5.000 metri che sono un po' più in alto, il terreno è di color grigio e composto da un'argilla galestrosa con basso contenuto ferroso. Passiamo ora alla parte mezzana, che si trova a un'altezza di circa 250 metri slm, dove abbiamo quasi 5 ettari di vigneti intorno alla sede dell'azienda: un po' più di 2 ettari sono le vigne primigenie di Uccelliera, piantate alla fine degli anni Ottanta adiacenti al-

la cantina su un'argilla arenario-sabbiosa ricca di scheletro e rottura, che deriva dalla cava d'onice, alle quali si sono aggiunti altri 2,5 ettari che sono entrati a far parte dell'azienda dall'annata 2021 che si trovano una parte davanti all'Abbazia di Sant'Antimo su suoli arenari e un'altra lungo il ruscello Starcia su terreni pianeggianti, un po' più argillosi nel sottosuolo. Nella parte alta nella zona 'La Fornace' - dove ho vissuto per quasi vent'anni coi miei genitori - a 350 metri slm, abbiamo quasi 3 ettari di vigna, di cui una piccola parte molto vecchia piantata addirittura nel 1975, su terreni in parte d'argilla galestrosa con molto ciottolo e in parte con un'argilla rossastra che presenta una buona componente di ferro, donando ai vini gran ricchezza a livello olfattivo, or-

ganolettico e di persistenza". Che tipo di enologia conduci? "Innanzitutto uso solo lieviti indigeni, mentre la fermentazione, che può partire anche dopo 7/9 giorni dall'arrivo delle uve in cantina, ha inizio con una criomacerazione dove, utilizzando il ghiaccio secco, attraverso lo scambio termico, si cerca una bella estrazione del colore, operazione che ci permette poi di poter essere meno aggressivi durante la fase fermentativa, in modo da avere vini più ricchi nella parte aromatica e succosa, che vadano sia in larghezza che in profondità. Le fermentazioni partono a una temperatura di 10/12°, quindi un 50% dello sviluppo dello zucchero in alcol lo si ha al di sotto dei 20/22° e questo è importante perché ci permette di far esprimere al vino le sue parti più nobili, cioè l'eleganza, la fi-

nezza e tutto il bagaglio naturale di parte primaria, cioè gli aromi della frutta e non quelli tannici del legno, che deve essere un mezzo e non un fine. Un processo che, dal giorno della vendemmia a quello della svinatura, ha una durata di circa 22/25 giorni per il Rosso di Montalcino, arrivando a 25/30 per il Brunello". Quante bottiglie produci in media annualmente? "Circa 70/80mila, di cui circa 10mila di igt Toscana rosso 'Rapace', circa 30mila di Rosso di Montalcino, circa 30mila di Brunello annata e circa 10mila di Brunello Riserva, ma molto naturalmente dipende dalla vendemmia". Ci descrivi i tuoi vini? "Il Rapace, uscito con la vendemmia 1993, è il vino che mi ha permesso di capire come utilizzare la barrique, comprendendone le potenzialità e la nobiltà che può apportare al vino: blend 70% Sangiovese, 20% Merlot e 10% Cabernet sauvignon, che si connota per il suo fascino discreto, che negli anni si è sviluppato fermentando insieme le diverse varietà d'uva: affinato in legno per 18 mesi e poi altri 6/8 mesi in bottiglia prima d'andare in commercio, è un progetto che porto avanti in collaborazione con altre aziende del territorio poiché personalmente ho una quantità limitata di vitigni alloctoni. Il Rosso di Montalcino, uscito per la prima volta con la vendemmia 1993, è un vino morbido ed equilibrato dedicato alle giovani vigne di Sangiovese e a parte dei vi-

Le diverse tipologie di terreni dove insistono le vigne di Uccelliera



gneti di Brunello, a seconda delle condizioni dell'annata, che, con un passaggio in legno di 6/7 mesi sia in rovere francese che di Slavonia, rappresenta il terroir e il vitigno in tutta la sua freschezza e fragranza, oltre a fornire una prima lettura di quella che sarà l'annata di Brunello che verrà rilasciata sui mercati dopo qualche anno. Il Brunello, deciso ed elegante, affina per 3 anni anch'esso in 2 tipologie di legno, la botte grande di rovere di Slavonia da 40 ettolitri e la piccola barrique di rovere francese, diretta espressione del lavoro condotto in vigna e, di conseguenza, delle caratteristiche intrinseche delle uve che ne scaturiscono. Il Brunello riserva, la cui prima annata fu

la vendemmia 1997, viene prodotto solo nelle annate le cui particolari caratteristiche lo consentono e affina dapprima in barriques e poi in botte grande per 3 anni e mezzo e ha come caratteristica peculiare la complessità, che lo contraddistingue nel lunghissimo invecchiamento a cui è destinato". L'ultimo sogno di questo vignaiolo appassionato, un personaggio dalla vulcanica genuinità, è nato pensando alla saggezza delle viti e alla potenza dei luoghi, prendendo il nome evocativo di 'Costabate', sulla cui etichetta è proprio il Sangiovese a parlare: "Appartengo a una grande famiglia, mi hanno scelto perché ero grosso, sulle pendici di Castelnuovo dell'Abate, con la testa all'aria e i piedi in terra, colorato dai raggi del sole e lucidato dalle carezze dei venti, nel tempo mi sono

raffinato rendendomi più succoso al gusto. A piccoli passi sono partito per un lungo viaggio nel silenzio, in un legno meraviglioso ho riposato e, per festeggiare l'incontro, mi sono vestito con l'abito grande". Le prime 365 eleganti magnum, che hanno visto la luce con la vendemmia 2009, sono tutte numerate e firmate dall'artista vignaiolo Andrea Cortonesi, nonché rigorosamente etichettate a mano e infine poste con delicatezza in una bella scatola di legno che profuma di buonissimo rovere, in memoria di dove si è evoluto questo particolarissimo vino. Un tuo progetto molto personale, il Costabate... "È un blend in parti uguali, perciò un terzo d'uve provenienti da ognuno dei 3 corpi di vigneti su tutta la costa di Castelnuovo dell'Abate che, una volta vinificate separatamente,

vengono poi assemblate e fatte evolvere in rovere francese, rappresentando l'espressività e la potenzialità del vitigno in ogni singola annata. Ho la fortuna di poter collaborare con importanti tonnellerie francesi che mi hanno permesso d'avere barriques uniche di un legno molto particolare, addirittura provenienti da alberi di 350 anni d'età, nella quale il Costabate sosta per circa 2 anni e mezzo. Il Costabate racchiude le caratteristiche complete di questo complesso terroir: un vino fresco e armonioso nei suoi sentori, elegante e profondo nella sua persistenza. La mia idea è dare una testimonianza forte e precisa della vocazione di questo territorio". Ma alcuni anni fa è nato anche il progetto Voliero... "È una bella opportunità che l'azienda ha avuto nel gestire alcuni vigneti



non di proprietà e in un altro terroir al di fuori della zona di Castelnuovo dell'Abate perciò con caratteristiche diverse, alle quali ho ritenuto opportuno dare valore. Si tratta di circa 4 ettari nei pressi di Sant'Angelo in Colle, da cui scaturiscono circa 8.000 bottiglie di Brunello, circa 5.000 di Rosso di Montalcino e circa 10.000 di igt Toscana rosso, un vino fresco, solo in acciaio. Le vigne hanno circa 20/25 anni d'età, perciò sono nella loro migliore fase produttiva e i terreni, a un'altezza a partire dai 300 metri slm, sono molto arenari con presenza di argilla mista a sabbia con un'importante componente ferrosa, che rende la terra rossastra. Quelli di Voliero, per i quali uso maggiormente la botte grande, sono vini di un'eleganza fine". Sei da sempre attento ai temi green... "Oggi pos-

siamo operare qualsiasi conduzione biologica, biodinamica, naturale, ma credo sia doveroso avere come principi di preservazione del territorio l'ecosostenibilità e la biodegradabilità, il tutto sorretto da un vero stile di vita etico a tutto tondo, che si fondi sulla costanza delle azioni di buona condotta ambientale. Per esempio l'utilizzo continuo del rame, un metallo pesante che ha bisogno di un lungo periodo per esser assimilato dal terreno, ma comunque ammesso in qualsiasi regime di conduzione organica, ha però portato come conseguenza quasi l'obbligo di fare inerbimenti perché il suolo ha meno microossigenazione e dobbiamo evitarne l'asfissia dei microrganismi". Uccelliera è ufficialmente in conversione agricola biologica... "Da tanti anni già portavamo avanti un tipo di

coltivazione organica, ma non avevamo mai attivato la parte burocratica poi, considerato che i vigneti che si sono aggiunti erano già certificati bio, ho colto l'occasione decidendo di convertire tutta l'azienda. Anche perché, quando un territorio, come Montalcino, decide d'andare in una direzione, cioè quella di un distretto rurale biologico, penso che tutte le aziende debbano contribuire al raggiungimento di questo importante risultato". Ormai da anni sei affiancato nella gestione anche dalla tua famiglia... "Mi reputo fortunato perché mia moglie Paola, che nella prima parte della sua vita si è occupata di temi legati alla salute, alla nascita di Annarita nel 2011 ha deciso di rinunciare alla sua professione per dedicarsi a nostra figlia e all'azienda". Ma sappiamo che già, a soli 13 an-

ni, Annarita è attratta dalla vita di campagna... "E' curiosa della natura e dei suoi cicli, spesso andiamo insieme in vigna, s'informa di come stanno le viti, delle quali segue con entusiasmo le varie fasi della crescita e poi naturalmente le piace assaggiare l'uva. E fin da piccola, quando le persone le chiedevano se amava i cartoni animati, rispondeva che lei ci viveva in mezzo perché tutti i giorni vedeva i cartoni, ma di vino, che si muovevano continuamente in cantina...". Di Andrea, che spesso puoi trovare anche domenica in tuta da lavoro, oltre che i vini mi piacciono la curiosità, l'umiltà e la spigliatezza del carattere, nonché il forte radicamento alle tradizioni, sua costante fonte d'ispirazione. L'identità di

stampo contadino di Andrea, che non solo è partito dal nulla, ma ha fatto e fa tutto da sé, si è sempre fondata sul rispetto, rivelatrice della serietà e della passione di questo viticoltore, i cui sforzi sono tutti tesi alla ricerca dell'equilibrio vegetativo, assecondando senza storture la generosa personalità, quasi scalpitante, delle sue viti: "L'agricoltura deve essere un'espressione libera della natura, noi dobbiamo solo essere attenti, ascoltare e accompagnare quello che ogni anno ci regala. Provenendo dall'antica cultura del mondo contadino, ho acquisito un tipo di sapere schietto per quanto spontaneo e fortunatamente qui all'Uccelliera si vive ancora di quel ritmo agricolo d'una volta, che mi ha insegnato pazienza e dedizione, tecnica e gestioni ben oculate. Altra cosa su cui bisognerebbe lavorare, coinvolgendo tutte le aziende, è la conservazione nel tempo di una parte della produzione, che diverrebbe non solo una grande risorsa per la singola realtà, ma anche un patrimonio per tutto il mondo produttivo ilcinese e una risorsa di territorio perché chi non ha testimonianze del suo passato, ha poi difficoltà a progettare il suo futuro". Ma tu credi fermamente anche nel dare un valore sociale all'agricoltura... "Spesso, negli ultimi anni, la viticoltura l'abbiamo vista solo come soluzione dei problemi agricoli, trascurandone gli aspetti umani. Non per niente, tanti ter-



ritori hanno convertito tutte le produzioni agricole verso la viticoltura specializzata e questo credo che non abbia dato una risposta all'interesse dei consumatori a livello mondiale. Penso sia arrivato il momento di tornare veramente alle tradizioni. Non scordiamoci che, nei tanti secoli in cui l'agricoltura è stata regolata dal contratto mezzadrile, in ogni podere ci si occupava di coltivare i cereali, gli olivi, la vigna, nonché di allevare il bestiame. In cinquant'anni siamo passati da un'agricoltura promiscua di sopravvivenza a un'agricoltura iperspecializzata nel segno dell'altissima qualità. Ma non dobbiamo pensare solo alla qualità di prodotto, ma anche alla qualità di vita della comunità. Gli ultimi decenni ci hanno insegnato che il valore e il piacere del lavoro era solo la sua remun-

erazione e qui è stato l'errore, dimenticando la cultura del territorio e da dove veniamo. Anche perché oggi siamo tutti più abbienti, ma anche tutti molto più soli. Siamo collegati in tempo reale con tutto il mondo, ma in maniera solitaria. Il bar, luogo di grande socialità non è più frequentato, se non per un veloce caffè, niente più biliardo, chiacchiere o giochi a carte, oggi il bar sono i social su internet. Tutto il giorno ormai la nostra vita è scandita solo dall'inviarsi messaggi, fare videochiamate o acquistare on line, facendo morire i negozi di vicinato. Io credo che questa non sia la prospettiva che qualifica la vita dell'uomo, animale sociale". Invece, rispetto a queste consuetudini, la piccola comunità dell'Uccelliera per esempio ancor oggi organizza in alcune fasi di lavoro

durante l'anno il pranzo per i suoi collaboratori, come per esempio in vendemmia... "La mia esperienza di vita di campagna mi fa ritenere che sia un gesto molto importante. Io, che sono stato mezzadro, mi ricordo bene che la giornata era scandita da tanto lavoro manuale, ma c'era anche tanta convivialità, durante la mietitura e la trebbiatura, durante la raccolta dell'uva e delle olive. E non solo durante la benfinita, cioè nel momento in cui si chiude il ciclo di un anno di lavoro, ma ogni giorno bisogna fare questa scelta di condividere. Oggi i vendemmiatori alle 13 tornano dalle vigne nel centro aziendale e all'interno della cantina consumiamo il pranzo con piatti tipici della tradizione montalcinese cucinati in casa da noi. Chi lavora per Uccelliera, si deve sentire anche



parte di una famiglia". A Montalcino negli ultimi cinquant'anni ha imperato la civiltà del vino, ma ormai pochi si ricordano che prima il territorio era famoso per l'olio, la collina dall'argento degli olivi è passata al verde delle vigne... "Sicuramente l'olio negli ultimi decenni ha ricevuto meno attenzioni e anche questa forse non è una cosa troppo corretta, infatti tuttora ci sono degli oli straordinari. Uno dei motivi è che a Montalcino, mentre nel vino ha funzionato la valorizzazione del monovitigno, cioè del Sangiovese, si ha difficoltà nel fare oli monovarietali, che sono quelli che il mercato oggi ricerca maggiormente. Sono ancora presenti nel territorio tanti oliveti di impostazione antica con molte olivastre e si fatica a spostarsi verso oliveti intensivi, anche se penso che il tradi-

zionale blend delle classiche cultivar toscane rappresenti maggiormente il territorio". Ecco giusto questa parola, territorio, ormai sempre più sulla bocca di tutti... "A volte meriterebbe rimanere in silenzio, osservarlo e magari viverlo in un tempo più lungo. Per me territorio è sinonimo di qualità, basta solo farlo esprimere con autenticità". Quali sono le prossime sfide per il futuro del mondo del vino a Montalcino? "Ritrovare il concetto di rispetto. Mi ricordo benissimo quando negli anni Ottanta l'olio extravergine d'oliva veniva demonizzato a favore dell'olio di semi, che dava un senso di modernità col supporto di tanta pubblicità, spero che non accada lo stesso per il vino, ma ci sono chiari segnali in tal senso. Il vino non deve essere associato all'alcolismo, ma ai valori culturali dell'ali-

mentazione, facendo parte a pieno titolo della dieta mediterranea che fu riconosciuta come 'Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità' dall'UNESCO nel novembre 2010, grazie alle pratiche tradizionali, alle conoscenze e alle abilità che sono state tramandate di generazione in generazione in molti paesi mediterranei, fornendo alle comunità un senso d'appartenenza e continuità. Il vino è uno dei valori della vita. Purtroppo oggi non si investe più in cultura e conoscenza, che sono le più grandi libertà dell'essere umano. La non conoscenza invece rende dipendenti da un messaggio che spesso ha degli interessi particolari. E' il momento di soffermarsi a riflettere. Siamo sicuri di voler coinvolgere il nostro territorio, che è sempre vissuto secondo i ritmi lenti della

natura, nella velocità della tecnologia, che ci porta a rincorrere qualcosa che non ci appartiene? Non è che forse questa propulsione, ci porterà a perdere l'identità intima del nostro territorio?". E' sempre un gran piacere andare nel suo angolo agreste, dove la terra e i mosti odorano di buono, a trovare Andrea Cortonesi che, nonostante il grande apprezzamento unanime e un crescente successo di pubblico e critica, che ha validato i confini italiani, rimane il simpatico ragazzo di campagna di sempre, inteso nel senso più genuino e autentico del termine: "scarpe grosse e cervello fino" e, come di consueto, la saggezza popolare racconta verità difficilmente confutabili.

Paola Ducci Cortonesi durante il pranzo in vendemmia



GLI ELEGANTI BRUNELLO DI
Beatesca
PICCOLA ECCELLENZA ENOICA
DI FURIO FABBRI A MONTALCINO

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

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



La piccola tenuta, in zona “Fornello”, comprende il podere “Colombaio”, anticamente torre d’avvistamento medievale, con circa due ettari di terreni alle pendici della collina ilcinese in un terroir da sempre vocato alla coltivazione della vite, infatti qui trovò una vecchia vigna di sessant’anni, oltre a 300 olivi, alcuni gelsi e qualche albero da frutto. I primi anni, attraverso un lavoro portato avanti con curiosità, de-

dizione e passione, sono dedicati alla ristrutturazione del piccolo vigneto, che in quel luogo esisteva da sempre, ma rischiava di scomparire, mantenendone l’equilibrio e rispettandone l’integrità. Intanto in Furio, frequentando il territorio, cresce l’amore per Montalcino e le sue tradizioni, così inizia a sentire sempre più forte la voglia di contribuire alla valorizzazione dell’antico vitigno autoctono Sangiovese grosso e del suo vino simbolo, il Brunello. I terreni insistono nel versante collinare nord-est del “Continente Montalcino” a un’altitudine di 400 metri s.l.m. coi vigneti reimpiantati nel 2001, vista la vetustà delle piante. Non bisogna infatti scordarsi che, a seguito del global warming, cioè le mutazioni climatiche degli ultimi anni, che hanno portato a diverse vendemmie calde e siccitose, questo areale, sicuramente il più fresco e ricco d’acque sotterranee della denominazione, è quello che ha più beneficiato del cambio di situazione microclimatica, rivelandosi oggi come uno dei migliori terroir, esprimendo vini eleganti, complessi e profumati. In virtù della combinazione tra i particolari requisiti di giacitura, latitudine ed esposizione, le vigne sono molto soleggiate e ben illuminate, così da esaltare tutti i profumi delle più nobili uve che il Sangiovese grosso è in grado d’esprimere. I suoli hanno una tessitura franco-argillosa e sono ricchi di scheletro con le vigne disposte su terrazzamenti retti da arcaici muretti a secco, allevate a cordone speronato per una densità d’impianto elevata e una produzione di circa un kilogrammo a pianta. La parte enologica di Beatesca è nelle esperte mani del famoso enologo Roberto Cipresso, mentre la parte agronomica è seguita dall’agronoma Elisabetta Lazzeri, che insieme portano avanti un’armoniosa viticoltura di precisione. Il fine che si persegue è il massimo rispetto possibile dell’equilibrio dell’agroecosistema per avvicinarsi il più vicino possibile a zero impatto ambientale, nonchè il miglior risultato che possa esser ottenuto in senso vegeto-produttivo

nelle diverse annate. Gli interventi meccanici sui terreni e le concimazioni vengono calibrati allo scopo di salvaguardare il più possibile il corretto stato strutturale del terreno, preservarne la fertilità e incrementarne il tenore in sostanza organica e biodiversità. Le azioni sulla vegetazione e sul frutto – potature, selezione dei germogli, sfemminellature, diradamenti – sono anch’esse definite nelle singole vendemmie, relativamente sia alle epoche che all’intensità d’intervento, al fine di garantire il corretto sviluppo della pianta e l’equilibrio tra i diversi costituenti dell’acino. Tanto che da quest’anno Beatesca, a livello di vigne e oliveti, è certificata biologica: fortunatamente l’azienda insiste in una location particolare che ha permesso abbastanza facilmente il passaggio all’organico e molto è dipeso dai venti che qui spirano sempre e dall’altezza, che salva dalla brina e dalla nebbia. In cantina lo stile di vinificazione non prevede forzature ed è in linea coi protocolli tradizionali montalcinesi. I rossi di Beatesca hanno non solo un solido impianto verticale garantito da buona acidità ed elevata dotazione in sali minerali, ma anche bella morbidezza palatale, netta pulizia e affascinante suadanza espressiva. Partendo già dal Rosso di Montalcino, che finalmente negli ultimi anni può contare su una ritrovata consapevolezza fra i produttori ilcinesi nei confronti di questa doc oggi sempre più appetibile per l’eccezionale rapporto qualità/prezzo. Il Rosso di Montalcino di Beatesca, di cui la prima etichetta prodotta è stata con la vendemmia 2005, è affinato per un anno in tonneau di rovere francese, di cui 6 mesi in quelli di primo passaggio e gli altri 6 mesi in quelli di secondo passaggio e poi un ulteriore anno di vetro: alla visiva è granato trasparente, al naso dona un profilo aromatico intenso, ma allo stesso tempo articolato e profondo con note di visciole, frutta a bacca nera, sottobosco, terra



umida, china e rabarbaro, mentre la bocca mostra freschezza e allungo, dettati da una buonissima vena acida e un tannino saporito. A livello di vinificazione, per il solare e balsamico Brunello, di cui il primo millesimo prodotto è stato il 2007, è operata attraverso lieviti selezionati con la fermentazione che si protrae per circa 10/15 giorni in tini troncoconici per metà acciaio e per metà legno. L'affinamento ha luogo per 2 anni in botte da 10 ettolitri e la messa in bottiglia, dove il vino rimane per altri 2 anni, non è preceduta da alcuna filtrazione, così da mantenere il più possibile intatte struttura e espressioni autentiche della frutta. Il Brunello Beatesca, che si giova sempre di bassissime produzioni, regala alla visiva un bel color rubino granato, profondo, denso e concentrato, al naso esprime nuances eteree

ma prorompenti di rosa, molto tipica del Sangiovese grosso e poi una bella maturità della frutta con note di spezie dolci e piccoli frutti di bosco, ciliegia, mora, prugna e infine tabacco, grafite per finire con sentori di polvere da sparo. Al palato è mentolato, conservando il gusto di frutta matura, liquirizia, tracce erbacee, tannini dalla fitta trama, buona sostanza e corpo pieno per un finale persistente e succoso. Questo rosso di gran bevibilità, dal sorso dinamico ed elegante austerità, promette gran longevità con un fil rouge fra le diverse annate che conduce sicuro verso una forte identità territoriale. La produzione comprende anche un vino d'ingresso, l'igt rosso "Ilex", che fino a oggi è rimasto nella tradizione, essendo un Sangiovese in purezza nella versione pronta beva con un affinamento in barriques di secondo passaggio per un anno, ma diverrà un Supertuscan in blend col 30% di uve Cabernet da vigne si-

tuate in Val d'Orcia. Con la vendemmia 2019 nasce anche il rosato di Sangiovese... "E' un importante rosé di stile provenzale dal bel color buccia di cipolla, di gran bevibilità, gioioso e altamente digeribile che al naso regala le note primarie di fragola, lampone, ciliegia marasca, affiancate a sensazioni di frutta bianca come la pesca, in bocca è cremoso, vellutato, finalmente sapido con un persistente retrogusto di mela verde". L'etichetta è intrigante... "È frutto della mia creatività e rappresenta oniricamente la forza di Montalcino, uno dei simboli del territorio con una mongolfiera nel cielo e sotto il mare con una balena che nuota, perché la nostra collina milioni d'anni fa era un'isola che affiorava da un grande mare, dove appunto nuotavano anche le balene, visto il ritrovamento di una balena preistorica d'epoca miocenica, a cui appunto è stato dato il nome 'Brunella'. E proprio per il rosato abbiamo creato degli

ice bag per poterlo bere fresco d'estate, che possono essere utilizzati anche per il Brunello, che si può tranquillamente bere anche durante la stagione estiva, a patto che sia alla giusta temperatura di 18°, una mia personale battaglia che combatto da anni: i rossi d'estate non vanno bevuti a temperatura ambiente perché a 35° sono imbevibili e non solo si possono, ma si devono mettere nel secchiello del ghiaccio!". Ultima arrivata la bollicina metodo Martinotti Stappami Levante... "Essendo molto appassionato di cavalli, due anni fa ero passato in Valdarno dal famoso allevatore Marco Baroldi e rimasi affascinato da un bellissimo stallone blue hangcock di nome Leo. Così decisi di portare la mia cavalla India, una quarter horse della scuderia del famoso fotografo Oliviero Toscani, per fargliela montare. Il giorno della monta era presente anche la proprietaria di Leo, che scopro essere la famosa attrice Natalia Estrada, che da tempo si è ritirata dal mondo dello spettacolo, divenendo un'importante allevatrice di cavalli. Ci mettemmo a parlare dei suoi trascorsi cinematografici ed, essendo io fiorentino, non potevo non chiederle del famoso film di Leonardo Pieraccioni 'Il Ciclone', di cui Natalia mi raccontò tantissimi aneddoti. Da tutto ciò, decisi di chiamare il bellissimo puledro nato dalla monta Levante, dal personaggio impersonato da Leonardo Pieraccioni. Invece per il nome dello spumante mi sono ispirato alla famosa scena in cui Massimo Ceccherini, non riuscendo a conquistare neppure una delle bellissime ballerine spagnole capitate nel suo podere, ironicamente si stende in una bara, chiedendo al fratello Levante di 'tapparlo', cioè di chiuderlo per sempre in quella bara, con la famosa frase 'Tappami Levante!'. Così, in onore alla mia fiorentinità, ho deciso di chiamare simpaticamente il mio allegro spumante di Sangiovese Stappami Levante. Infine imbottigliamo in piccole bottiglie da mezzo litro anche il nostro profumatissimo olio EVO (etraggine d'oliva), quest'anno per esempio dalle nostre 400 piante sia-

mo riusciti a produrre 400 kilogrammi d'olio, perciò precisamente un kilogrammo a pianta". Furio, come sei arrivato al mondo del vino? "Mi sono diplomato perito agrario all'Istituto Agrario delle Cascine a Firenze perché fin da bambino avevo deciso che avrei fatto il contadino o il prete, alla fine nella vita invece mi sono occupato con gran soddisfazione di società nel

settore ambientale con sedi in Italia e all'estero. Così già in giovane età decisi di prendere questo piccolo podere nella mia campagna del cuore. Poi è maturata l'avventura del nettare di Bacco, ma un progetto così particolare meritava un brand altrettanto di-

Furio Fabbri con il Quarter Horse Merlino





stintivo, infatti Beatesca deriva dalla fusione dei nomi, di dantesca memoria, delle mie figlie: Beatrice, nome d'origine latina, significa 'colei che dà beatitudine', mentre Francesca è un nome che, seppur ampiamente diffuso in Italia già alla fine del Trecento, è d'origine tedesca (frankish) e rappresenta un forte segno d'appartenenza, quello dei Franchi al popolo germanico. Beatesca quindi è un atto d'amore verso le mie figlie, ma anche la sintesi di ciò che credo sia il vino: un atto d'amore legato al senso d'appartenenza alle proprie tradizioni e al luogo antico dal quale nasce questo rosso poetico che, in fondo, regala beatitudine. Ormai penso che davvero finirò la mia carriera come contadino vignaiolo a Montalcino, un terroir che mi ricorda tanto alcune pregiate zone della Francia. In ordine al Brunello, siamo abbastanza tradizionalisti e se prima la nostra zona era un po' penalizzata dall'intensa piovosità, dal secondo

decennio degli anni Duemila la situazione si è completamente ribaltata a nostro favore. Così abbiamo un terroir molto particolare con suoli ricchi d'acidità e sostanze nutritive, fondamentali per il vigneto e per poter fare vini da lungo invecchiamento, che donano intriganti note di polvere da sparo dovute al sentore minerale delle pietre". Nel 2021 hai acquisito un'altra proprietà... "Mi sto allargando un po', infatti siamo ormai complessivamente a 6 ettari di terreni, di cui però per ora solo un ettaro a vigneto, di cui settemila metri a Rosso di Montalcino e tremila metri a Brunello per una produzione media di circa 50 quintali d'uva. E tre anni fa sono riuscito ad acquistare 'Il Madonnino', suggestivo e storico casolare comprensivo di 2,5 ettari di terreno, un oliveto con 100 piante e una piccola vigna molto vicino alla nostra proprietà, circa 500 metri di distanza, addirittura ci possiamo arrivare a piedi, è un po' più in alto lungo la strada di campagna che porta a Fonte Buia e proseguendo al centro storico di Montalcino. Dalla

struttura del podere, d'origine medievale per l'importanza delle mura, non pare essere una casa di contadini, ma un caseggiato padronale di tipo più nobile o religioso, vista anche la presenza di antichi cipressi. Il toponimo è comunque dovuto al fatto che all'interno dell'azienda c'è un vecchio tabernacolo sacro dedicato alla Madonna, con l'effigie della Vergine in antica maiolica invetriata, alla quale i montalcinesi sono da sempre molto devoti. Nei prossimi anni saremo molto impegnati coi lavori edili perché vorremmo ristrutturare sia il Madonnino, area perfetta dove costruire una scuderia con arena per un piccolo allevamento di cavalli. A livello di cantina per ora ci stiamo servendo di quella dell'amico Roberto Cipresso, ma stiamo ragionando per renderci autonomi. Tutto fa parte di un importante piano di miglioramento agricolo ambientale, che rappresenta per noi un passo importante nell'ottica di divenire, nell'arco di qualche anno, un'azienda consolidata e strutturata, stan- te l'intenzione di svilupparci ancora".

Furio Fabbri con il puledro Levante



Banca **TEMA**
GRUPPO BCC ICCREA

***Auguri per un Natale sereno
e un futuro costruito insieme***

Sede Legale Via Porsenna, 54 - 53043 **CHIUSI** (SI) Direzione Generale Corso Carducci, 14 - 58100 **GROSSETO**
info@bancatema.bcc.it - 0564.438200 www.bancatema.it

IMPORTANTE COLLABORAZIONE
CON LA FAMIGLIA GHEZZI PER
Carlo Ferrini
NUOVO WINEMAKER DI
Camigliano
andrea cappelli

Dallo scorso luglio 2024 uno dei più importanti e pluripremiati enologi al mondo, Carlo Ferrini, già consulente di griffes prestigiose in tutta Italia, è divenuto winemaker della storica azienda di Brunello di Montalcino, Camigliano.

“Questa partnership rappresenta per noi un passo importante nel continuo impegno a migliorare la qualità dei nostri vini e ottenere ancor maggiori successi nel mercato vinicolo, sempre mantenendo l’attenzione al nostro territorio e alle sue peculiarità - spiega la titolare Silvia Ghezzi - siamo certi che, insieme a Carlo Ferrini, tra i più noti enologi d’Italia, che si aggiunge, come consulente, al nostro storico enologo residente Sergio Cantini, potremo raggiungere risultati straordinari e soddisfare le esigenze dei nostri clienti più esigenti. Il miglioramento della qualità del vino è sempre stato un nostro obiettivo, che è sempre andato di pari passo dell’attenzione verso la natura, è infatti così che si spiega la nostra convinta scelta verso l’agricoltura biologica e la costruzione della nuova cantina interrata e invisibile al fine di salvaguardare il territorio dal punto di vista paesaggistico. Senza scordare che stiamo continuando a fare investimenti sia su macchinari agricoli che di cantina e soprattutto nei vigneti. All’interno di questo importante processo migliorativo abbiamo pensato di aggiungere la collaborazione con l’enologo di lunga esperienza Carlo Ferrini, al quale diamo con immenso piacere e vero onore il benvenuto nel nostro team. Siamo sicuri che con questa importante collaborazione si aprirà un nuovo grande capitolo per Camigliano, nel segno di vini capaci di esprimere al meglio l’unicità del nostro terroir”. Ma andiamo ora a scoprire la lunga storia che unisce Camigliano alla famiglia Ghezzi. Tra i tanti milanesi che nei decenni successivi avrebbero



acquistato proprietà in terra montalcinese, Walter Ghezzi, imprenditore nel ramo dell’edilizia, fu il primo, nel lontano 1957, a comprare parte del borgo di Camigliano, arroccato attorno alla villa principale, costruita su edifici risalenti al XII secolo e la tenuta di Camigliano, allora circa 900 ettari di terreni poi ampliati fino a mille, sui quali si portava avanti ogni tipo di coltura a mezzadria. “Mio padre Walter - racconta il figlio Gualtiero - era un edile, ma aveva molta passione per il lavoro della terra e negli anni del Dopoguerra aveva da parte alcuni risparmi che volle destinare proprio al settore agricolo. Dopo mille ricerche, arrivò a Camigliano in una giornata di sole, dopo

giorni di pioggia intensa. A mia madre Elena piacque molto il paesino e, complice il bel tempo di quei giorni, lì si fermarono. Si innamorarono del piccolo borgo circondato dalle antiche mura medievali, dove la vista spaziava dalle pendici boschive del vulcano spento del Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, alle selvagge piane dell’Alta Maremma, a poche decine di chilometri in linea d’aria dal mar Tirreno. Per arrivarvi si percorreva la strada che da Montalcino porta a Sant’Angelo in Colle e, svoltando lungo la maremmana, ci si inoltrava in quella che sarebbe poi divenuta una delle grandi ‘vie del Brunello’ che, con affacci panoramici, attraversa una del-

le zone vitate più spettacolari, tra migliaia di filari che si perdono a vista d'occhio, alcuni ancora piantati come s'usava nei decenni scorsi con viti rade e rigogliose, altri di nuovissimo impianto. Pochi chilometri dopo, quando la via giunge al suo termine naturale, un lungo viale di cipressi accompagnava i miei genitori nel piccolo mondo antico e autosufficiente di Camigliano coi suoi allevamenti di bestiame (maiali, mucche, tacchini), le officine, la falegnameria, ove la fattoria era ancora divisa in poderi e si lavorava con gli animali. Mio padre comprò dalla Fondi Rustici, un gruppo romano che aveva molte proprietà in Toscana, con l'intenzione di trasformare i contadini da mezzadri in salariati proprio perché il sistema mezzadrile non offriva la possibilità di operare interventi migliorativi nelle aree colturali e nei mezzi di produzione. Figurarsi che, al momento del suo arrivo, in azienda c'era un solo trattore!". Camigliano si trova nella zona sud del "continente Montalcino" a un'altitudine di circa 300 metri s.l.m., dove insistono sia terreni sabbiosi che argillosi, ma anche suoli di medio impasto. La prima etichetta di Brunello Camigliano porta la data della lontana vendemmia 1965, addirittura un anno prima dell'ottenimento della denominazione d'origine controllata (doc) e 2 anni prima della costituzione del Consorzio di tutela nel 1967. Walter Ghezzi scompare nel 1984 e da allora il figlio, ingegner Gualtiero e la compianta moglie Laura, scomparsa lo scorso anno, facendo la spola fra Milano, dove la famiglia aveva attività alberghiere e la Toscana, prendono in mano le redini di Camigliano, cedendo la parte dei terreni meno vocati, procedendo a importanti lavori di ristrutturazione edilizia dei fabbricati e razionalizzando la produzione, concentrandola sul settore vitivinicolo: "Mio padre Walter - racconta Gualtiero, milanese doc nato a due passi dal Duomo di Milano - è sempre stato un personaggio che amava ag-

giustare le cose rotte e questo borgo diroccato, sperduto e dismesso fu l'ultima delle sue imprese. Senza scordare che un tempo il viaggio da Milano era una vera odissea, solo per raggiungere Camigliano da Montalcino ci volevano ben 40 minuti di auto con addirittura un guado da attraversare. Da bambino giocavo a pallone per strada, ma oggi Milano è un'altra cosa, è frenetica, caotica e, quando vi capita, non vedo l'ora di tornare in

non è più quella che era ai primi del Novecento, un polo attrattivo, bello e soprattutto molto vivibile". Infatti, dopo che le figlie furono cresciute, Laura cominciò a collaborare a tempo pieno nell'azienda agricola Camigliano nel 2001, trasferendosi ad abitare stabilmente. La gran passione di Gualtiero e Laura per la Toscana li portò anche a occuparsi in prima persona del territorio circostante con un progetto volto al recupero architettonico



campagna, nel piccolo borgo dove, dopo lo spopolamento delle campagne nel periodo del boom economico, purtroppo vivono solo una ventina di anime, preziose risorse umane da preservare. Mio padre conduceva l'azienda attraverso i suoi fattori e venendo qua molto spesso, ma non ha mai lasciato Milano come invece abbiamo fatto noi, che a un certo punto della nostra vita abbiamo deciso di lasciare il caos della grande città, preferendo il silenzio e la tranquillità della campagna toscana. Penso che ormai la grande città non dia una qualità di vita migliore, ma solo una grande quantità di servizi, tant'è che il fine settimana tutti se ne allontanano. Purtroppo Milano

di Camigliano, uno dei più caratteristici e storici borghi di Montalcino, antichissimo villaggio risalente al tempo degli Etruschi che, dalle aree costiere della Maremma, risalivano il corso del fiume Ombrone. Il cammello, da cui proviene il nome e simbolo di Camigliano, ritrovato in un sigillo del Duecento, si ipotizza sia legato all'antico collegio sacerdotale dei Camilli, istituito addirittura da Romolo. I Camilli erano giovani in età pre-puberale, talvolta figli dei sacerdoti stessi, che assistevano il sacerdote durante i riti e i sacrifici religiosi della Roma arcaica.

Gualtiero Ghezzi in piedi con la figlia Silvia e il nipote Lorenzo

Se fino III secolo a.C. dovevano essere di stirpe nobile e comunque erano sempre scelti ragazzi di gran bellezza, anche successivamente dovevano essere liberi di nascita e coi genitori viventi (pueri patrimi et matrimi). Nelle fonti iconografiche, il camillo, in latino camillus, è spesso rappresentato con una tunica corta e in una mano l'incenso o la patera, nell'altra una piccola brocca, elementi caratterizzanti il rito sacrificale. Figura che si tramanda fino al messale romano, il "Camillus" è l'assistente alla celebrazione eucaristica, detto anche chierichetto. Organizzata in corporazione professionale ereditaria sotto Diocleziano, è possibile che un gruppo legato a quest'antico sacro collegio sacerdotale da Roma, Caput Mundi, si sia spostato in Toscana e che, nei tempi, siano stati tramandati stemma e toponimo. Il borgo ebbe una certa importanza in epoca alto medievale come avamposto di frontiera della città di Montalcino, di cui ha condiviso la lotta nella difesa della libertà repubblicana alla metà del Cinquecento. Persa la sua funzione militare, Camigliano si trasforma in una tipica azienda agricola, da sempre vocata alla coltivazione della vite, dell'ulivo e del grano. Così nel 2013, dedicando energie ed entusiasmo, Laura e Gualtiero furono protagonisti nel ridar vita alla piazza San Biagio di Camigliano, che fu rimessa a nuovo e completamente trasformata rispetto alla precedente realizzazione degli anni Settanta del Novecento, quando l'originario sterrato, dove un tempo i contadini venivano a rifornirsi d'acqua e "parcheggiavano" i buoi, legandoli agli anelli di ferro, che ancor oggi adornano le case, venne ricoperto con una modesta pavimentazione in bitume. I lavori portarono la piazza ad assumere una forma a conchiglia con nervature a raggiera in travertino per conferire uniformità architettonica all'ambiente e una luminosità particolare, dovuta alla pavimentazione chiara, che regala una luce cal-

da e intrigante a tutta l'area e alle abitazioni che la circondano, riuscendo a restituire alla piazzetta un'allure medievale in linea con la sua fisionomia originale. Ma i lavori di miglioramento non finirono qui, infatti nell'accordo siglato con l'amministrazione comunale, oltre alla possibilità per l'azienda agricola Camigliano di realizzare la nuova cantina, completamente interrata e senza impatto ambientale, fu previsto e realizzato l'abbattimento completo di due piani del vecchio manufatto degli anni Settanta del Novecento che aveva un brutto impatto ambientale, per "riscoprire" il paesaggio dalla terrazza panoramica, privata ma aperta al pubblico, potendo divenire luogo di manifestazioni, feste, degustazioni e quant'altro potrà portare vita a Camigliano. La nuova cantina all'avanguardia è stata progettata e costruita nel più rigoroso rispetto dell'ambiente, razionalizzando al massimo lo spazio disponibile, divisi fra la zona vinificazione con circa 5.000 ettolitri di tini di acciaio a temperatura controllata e rimontaggio automatico, al piano sottostante 3.000 ettolitri di legno, cioè lo spazio per l'affinamento in botti grandi e una linea d'imbotigliamento tra le più moderne. Copre globalmente 5.000 metri quadrati, la facciata è parte in pietra e per il resto coperta di terra e erba, una collina verde d'essenze della macchia mediterranea, quindi quasi invisibile, costituendo naturalmente una buona barriera di coibenza termica. "Abbiamo solo demolito, il poco che abbiamo costruito l'abbiamo fatto completamente nascosto sottoterra per avere un impatto ambientale minimo - commenta Gualtiero - creando pure una palificazione che ha messo in sicurezza il paese sul lato sud, quello purtroppo più soggetto a frane". Altro progetto fu il recupero delle antiche e 'miracolose' fonti a pochi passi dal paese, che nacquero quando San Filippo Benizzi passò da Camigliano e, assetato, fece scaturire l'acqua come d'incanto, così ancor oggi con una bella passeggiata tra uliveti e vigneti sia gli abitanti che i turisti possono vedere

dove un tempo si abbeverano gli animali e le massaie lavavano i panni, ritrovando anche un contatto vero con la natura. Ma importante è anche il progetto di ristrutturazione di vecchi poderi e case in paese per accogliere visitatori e turisti del vino, che sta restituendo nuova linfa socio-culturale alla piccola comunità. Il progetto complessivo implementato dai Ghezzi a Camigliano è un esempio di come si possa avere rispetto per il territorio, in armonia con l'ambiente abitativo delle persone residenti, al contrario di ciò che vediamo nelle grandi periferie urbane: "Ci sentiamo grati verso questi luoghi che ci hanno accolto, una gratitudine che negli anni ci ha spinto a cercare in qualche modo di sdebitarci, noi abbiamo cercato di farlo il modo costruttivo, progettando il recupero strutturale e architettonico della stessa Camigliano, un tentativo di ridar vita a un luogo suggestivo per offrire un nostro concreto contributo verso un territorio che ci ha dato molto anche in termini di qualità di vita, facendoci riassaporare la bellezza di giorni vissuti secondo ritmi naturali". Tra le altre cose Gualtiero e Laura si impegnarono in prima persona anche per diminuire l'impatto ambientale dell'azienda, trasformando Camigliano nel 2017, dopo tre lunghi anni di conversione, in cantina biologica e rispettando sempre al massimo il personale, oltre al territorio. Laura e Gualtiero erano fermamente convinti che il biologico non fosse una moda, ma un metodo di coltivazione attento all'ambiente e soprattutto alle persone che lavorano in campo. Per Camigliano non è stato uno sforzo enorme lasciare l'agricoltura d'impronta convenzionale, anche per la posizione geografica, il terroir e le favorevoli condizioni microclimatiche della zona, certo bisogna essere molto più precisi e tempestivi nelle lavorazioni con maggior attenzione alla pianta, che deve esser lasciata più aperta per evitare le malattie e poter recepire al meglio i prodotti da contatto bio e non sistemici. Viene fatto l'inerbimento su quasi tutti i vigneti sia come nutrimento da utiliz-



zare poi come sovescio per apportare azoto che per frenare il dilavamento del terreno proprio per trattenere la terra soprattutto sui suoli sabbiosi in pendenza, cosa che ha portato a notevoli cambiamenti a livello vegetale, infatti le piante di vite sono indubbiamente più sane e resistenti. Le vinificazioni sono in parte naturali e in parte con lieviti selezionati. Tutto questo fa sì che a Camigliano è tornato in voga il vecchio stile del Brunello, si usano solo botti grandi, che sono molto più neutre sul vino, coadiuvandone l'affinamento molto più lentamente, perciò il legno è meno impattante, puntando all'eleganza e all'equilibrio. Laura e Gualtiero si impegnarono anche nell'implementazione dell'agricoltura di precisione... "Tutta l'attenzione è alla cura dei vigneti – spiega Gualtiero - che vengono seguiti scrupolosamente attraverso continue analisi dei suoli e gestione delle potature, sia a secco che a verde, per ottenere in epoca di raccolto quella selezione dei grappoli, in base all'esposizione e alla natura dei terreni, che ci permettono una vendemmia ottimale. Scrupolosi-

tà nella lavorazione e tecnologia ci aiutano nella fase della vinificazione, così fin dalla ricezione delle uve abbiamo implementato l'uso di un tavolo di cernita e di un nuovo macchinario che stacca i chicchi e permette di portarli interi all'interno del serbatoio, dove vanno per caduta. Sono innumerevoli i vantaggi perché l'integrità della buccia conserva l'integrità degli aromi ed evita fermentazioni secondarie". L'azienda agricola Camigliano, nel cuore del Parco Naturale, Artistico e Culturale della Val d'Orcia, dal 2004 "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" tutelato dall'Unesco, è oggi una delle realtà storiche più importanti della vitivinicoltura montalcinese. La tenuta consta attualmente di circa 530 ettari, di cui 220 di bosco, 180 di seminativi, 24 d'oliveti e 92 di parco vigneti - 75 di Sangiovese (di cui 50 a Brunello e 15 a Rosso di Montalcino), 13 fra Cabernet e Merlot, uno di Petit verdot, uno di Shiraz e 2 di Vermentino – collocandosi tra le realtà vinicole più estese dell'area di Montalcino. La produzione è ogni anno di circa 350mila bottiglie, di cui 200mila di Brunello annata,

4.000 di Brunello Riserva "Gualto", dal diminutivo di Gualtiero, prodotto solo nelle annate eccezionali, 4.000 di Brunello selezione "Paesaggio Inatteso", 60mila di Rosso di Montalcino, 10mila di igt Poderuccio, blend di Cabernet e Merlot, seimila di Vermentino "Gamal", tremila di rosato, oltre al Borogne igt, al Bianco delle Crete e al Chianti Colli Senesi, una gamma di vini qualitativamente notevoli, esportata in più di 30 Paesi nel mondo. Ma Camigliano è una grande fattoria dove non si produce solo vino, infatti non dobbiamo dimenticare l'importante patrimonio olivicolo che consta di ben 5.000 piante, di cui una buona parte centenarie, con le quali si produce un ottimo olio extravergine d'oliva dop biologico Terre di Siena, ottenuto da varietà Leccino, Frantoio, Moraiolo e Correggiolo. Oggi ad affiancare Gualtiero nella conduzione dell'azienda vi sono le figlie Silvia e Isabella e i nipoti, che porteranno avanti il suo sogno di Camigliano.

Sergio Cantini, enologo residente

LA STORIA DI Francesco Drusian, DELLA SUA AZIENDA E DEL NUOVO PROGETTO Tenuta di Cart

L'amore per il proprio territorio, e il lavoro che ne deriva, ha radici profonde per l'Azienda Drusian, realtà che affonda le sue origini alla fine dell'Ottocento. Guidata da Francesco Drusian dal 1988, questa Azienda ha sede a Bigolino di Valdobbiadene (TV), nel cuore delle celebri Colline eroiche divenute Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dall'UNESCO.

andrea cappelli

Francesco decise di proseguire il lavoro del suo bisnonno, che circa nel 1890 acquistò i primi terreni nella rinomata zona del Cartizze e iniziò a lavorarli. A inizio degli anni Novanta, Francesco comprese l'importanza di investire in attrezzature adeguate per creare prodotti di alta qualità. Oggi, l'Azienda Drusian si dedica alla coltivazione di circa 80 ettari di vigneto di uve Glera, certificate secondo il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) e fondamentali per la produzione degli Spumanti Conegliano Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., proposti in una vasta gamma di declinazioni. Nel 2015, Francesco ampliò la sua vi-



sione decidendo di acquistare dei terreni a Cart, Feltre (Belluno), convinto di aver trovato l'ambiente ideale per produrre vini di straordinaria qualità, distinti dal suo tocco personale, dando così un'identità unica a due varietà di uve: Pinot Nero e Pinot Bianco. Francesco ha sempre dimostrato una forte dedizione verso il territorio, impegnandosi attivamente nella promozione e valorizzazione della sua terra d'origine e ora anche del Feltrino. È così che nel 2024 nasce il progetto Tenuta di Cart, che mira a far scoprire il territorio ai piedi delle Dolomiti Bellunesi. Qui

il clima e le escursioni termiche giornaliere, caratterizzate da giornate calde e notti fresche, favoriscono la maturazione delle uve, contribuendo alla complessità dei vini. Il primo prodotto del nuovo marchio è già disponibile: lo Spumante Rosato Rose Mari, realizzato esclusivamente con uve Pinot Nero e già conosciuto in casa Drusian, ma ora con una nuova identità. Dal prossimo anno, verrà lanciato anche il vino fermo Villabianco XIX, a base di uve 100% Pinot Bianco. Successivamente, il marchio Tenuta di Cart prevede la realizzazione di un vino fermo con uve

Sopra Francesco Drusian; nella pagina a fianco la cantina Drusian a Valdobbiadene e la villa della Tenuta a Cart.



Pinot Nero in purezza e uno Spumante Metodo Classico, ampliando ulteriormente la gamma di vini offerti. Il logo scelto per il nuovo brand identifica le montagne e il profilo stilizzato della tenuta stessa. Questa immagine distintiva si riflette sia nell'etichetta dello Spumante Rosé che in quella del Pinot Bianco con colori e strutture diverse per differenziare le due tipologie di vino. Ogni bottiglia prodotta dall'Azienda Drusian non è semplicemente vino, infatti porta con sé un pezzo di territorio e una storia affascinante, regalando emozioni e sapori autentici a chiunque ne faccia esperienza.

**Azienda Agricola
Drusian Francesco**
Via Anche, 1
31049 Bigolino di Valdobbiadene (TV)
T. +39 0423 982151
drusian@drusian.it
www.drusian.it



Tenuta di Cart
www.tenutadicart.it
info@tenutadicart.it
Tel: +39 0423 982151



GLI INTRIGANTI VINI DELLA

Tenuta Cobellis

DA GUSTARE AL RISTORANTE
GOURMET

Aquadulcis

UNICO LOCALE FINE DINING
NEL CUORE DEL PARCO
NAZIONALE DEL CILENTO

andrea cappelli

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

Regione storico-naturale inclusa interamente nella provincia di Salerno, è un'area montuosa nella zona meridionale della Campania dalle grandi tradizioni agricole, di cui buona parte del territorio rientra nel Parco Nazionale del Cilento, secondo parco in Italia per dimensioni, istituito nel 1991: comprendendo un'area protetta di quasi 200mila ettari, ha lo scopo di tutelare il ricco patrimonio naturalistico, costituito da circa 1.800 specie diverse di piante autoctone spontanee, nonché da una ricca fauna che annovera addirittura il lupo appenninico, che percorre svelto le praterie d'altitudine e l'aquila reale, che volteggia ancora sulle cime delle rupi montane. Paesaggio culturale di straordinario valore, è stata infine dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco nel 1998. Qui sorge la Tenuta Cobellis, che negli anni ha avuto un notevole sviluppo fino agli attuali 400 ettari, che insistono nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, il più grande fra i parchi nazionali d'Italia. La Tenuta Cobellis oggi si divide in 5 sottotenute: Russi, Ogliastrillo, Prevetelupo, Starze e Ruine. Russi è la proprie-

tà storica, che ha dato vita e corpo al progetto di una moderna azienda, da cui prende il nome il cru d'Aglianico "Vigna dei Russi": un susseguirsi di dolci prospettive collinari a 200 metri s.l.m. con vigneti, olivi secolari e un "muro" di fichi d'india che contrasta il blu del mare sullo sfondo. Quello stesso mare che un tempo vide nascere la scuola filosofica eleatica, la scuola di pensiero presocratica attiva a Elea (l'attuale Velia), che col poema *Perí Physeose* (Sulla Natura) di Parmenide, interrogandosi sul senso dell'essere o non essere, diede inizio alla storia del pensiero filosofico occidentale. La tenuta Prevetelupo accoglie invece vacche, pecore, capre, ben 500 bufale - è in itinere un importante progetto di riqualificazione delle stalle legato alla possibilità di cogliere tutte le opportunità della transizione ecologica -, dolci animali dal manto nero come la pece e le corna aguzze, e un frantoio con lavorazione delle olive a freddo; oltre, sempre nel solco della sostenibilità green, a un importante impianto di biogas che produce ben 250 kw di energia elettrica all'ora: grazie alla sansa delle olive e ai reflui zootecnici, cioè il

letame delle mucche, la Tenuta Cobellis riesce non solo a essere energeticamente autonoma, ma anche a dare energia al territorio. E con lo scarto del biogas, cioè il digestato, si concimano i suoi terreni in maniera del tutto naturale, senza l'utilizzo di concimi chimici. Tutto questo in un'ottica molto contemporanea di economia circolare: alla Tenuta Cobellis si lavora, si recupera e si ritrasforma tutto ciò che la natura ci offre. Mentre coltivazioni stagionali, tra cui erba medica, foraggio e mais, oltre all'apicoltura si alternano tra Prevetelupo e Oglistriello, soddisfacendo l'intero fabbisogno degli animali. Gli splendidi uliveti, circa 35mila piante, molte delle quali secolari, tra le cultivar Pisciotane, Frantoiane e Leccine, s'estendono invece tra Starze e Ruine. "Ulivi, sempre ulivi! In mezzo solo ulivi, come pecore a frotta" scriveva Giuseppe Ungaretti negli "Annali Cilentani" e aveva ragione, infatti l'olivicoltura qui ha radici antiche: già nel IV sec.

a.C. i Focesi introdussero la varietà Pisciotana, resistente ai venti salmastri e ai terreni argillosi del Cilento. Dopodiché la presenza dei monaci greci basiliani ha rafforzato questa coltura, disegnando i terrazzamenti e l'irrigazione delle acque con strutture realizzate in pietra, ben visibili sul territorio. Si tratta di antichi manufatti che a tutt'oggi contribuiscono ad assicurare la qualità dell'olio extravergine, più volte elogiata dallo storico nutrizionista americano Ancel Keys, che proprio in questa terra visse gran parte della sua vita, dando seguito agli studi che lo condussero alla formulazione dell'ormai famosissima "dieta mediterranea", dichiarata dall'Unesco "Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità" nel novembre 2010. La Tenuta Cobellis produce nel proprio frantoio aziendale mediamente ben 500 quintali all'anno di olio extravergine d'oliva Cilento Dop, la cui alta qualità e le sue straordinarie caratteristiche si devono essenzial-

mente all'incontaminata natura del luogo: ricchissimo d'antiossidanti, dovuti alla perfetta integrazione degli ulivi con l'ambiente collinare del parco, conserva sia i caldi sapori solari che gli intensi profumi della incredibile biodiversità locale. Dopo una frangitura a freddo, eseguita con le più moderne tecniche d'estrazione, si presenta color giallo paglierino con buona vivacità e intensità, al palato rivela un gusto tenue e delicato d'oliva fresca e dolce con piacevoli note appena percettibili d'amaro piccante. Il suo gusto e il suo profumo s'esaltano nella cucina fredda e s'intensificano gradevolmente a caldo nelle zuppe, soprattutto a base di legumi. A vigneto sono oggi coltivati circa 20 ettari su terreni franco argillosi, per l'80% vitigni autoctoni allevati sia con sistema a guyot che a cordone speronato basso, divisi in 2 corpi, 12 ettari

Massimo Cobellis



presso la tenuta Russi con Aglianico, Fiano, Sangiovese e un po' di Barbera e i rimanenti 8 presso la Tenuta Starze con Coda di volpe, Aglianico e Fiano cilentano. Attualmente la cantina è immersa in un piccolo uliveto, così sono le stesse piante secolari a mantenere quella giusta temperatura necessaria a preservare il lavoro che la natura e l'uomo hanno prima fatto e poi racchiuso in bottiglia, ma vi è già un progetto per realizzare una nuova cantina in mezzo ai vigneti in una magica location vista mare, dove si possono godere tramonti mozzafiato. Oggi si producono circa 60mila bottiglie col fior fiore delle uve che raggiungono un perfetto grado di maturazione, con un potenziale futuro di 150/180mila. L'obiettivo è lasciare alle prossime generazioni un'azienda di gran qualità, i cui prodotti dovranno essere riconosciuti e apprezzati per le loro specificità, frutto di una filiera produttiva sana e davvero tracciabile. Vitigno principe l'autocotono Aglianico Cilentano, per il quale molteplici sono le teorie sulle origini: alcuni accreditano quella che sia stato

portato qui dai Greci (Aglianico=Ellenico), altri sostengono che provenga da incroci ripetuti nei secoli fra una pianta madre e alcuni vitigni locali tipici dell'areale dove viene allevato. Quello che accredita quest'ultima opinione è il fatto che sia coltivato in un'unica fascia, il 41° parallelo, che attraversa tutte le zone vulcaniche del Sud Italia, escluse le isole e comprende una parte di Campania, Basilicata, Molise e Puglia. La varietà è sempre la stessa, ma cambia totalmente le proprie peculiarità al variare del territorio, del clima e dell'esposizione, tanto da raggiungere espressività completamente diverse. L'Aglianico ha la capacità d'interpretare magnificamente questi luoghi, fra i più antichi d'Italia, così differenti fra loro, che sono stati e restano la sua terra d'elezione. Questo vitigno predilige zone molto soleggiate, luminose e ventose con una forte escursione termica, come quella che si verifica in alcune particolari zone del Cilento. Inoltre l'Aglianico

ha la particolarità d'essere l'ultimo vitigno che viene vendemmiato al Sud. Per quanto riguarda i vini, da segnalare che quest'anno sono stati oggetto di un intrigante e accattivante restyling delle etichette, che si presentano più eleganti e contemporanee. Andiamo ora scoprirli, partendo dai bianchi col Coda di Volpe "Eleanico", che già nel nome vuol evocare la provenienza ellenica del territorio cilentano: color giallo paglierino intenso e brillante, al naso dona suggestioni fruttate di mela cotogna, ananas, banana e pesca gialla, a cui s'accodano sussurri di ginestra e note minerali. Gusto sapido, fresco, secco, armonico e voluttuoso. Da preferire su sauté di vongole, impepata di cozze, crostacei e latticini. L'altro bianco, franco e netto, è il Cilento Fiano dop "Crai", una vendemmia tardiva per la quale protagonisti della maturazione sono l'acciaio per 6 mesi e poi il vetro. Cromatismo segnato da un giallo paglierino carico e lucente con sfumature verdoline,



l'impatto olfattivo esprime un bouquet nitido, lineare e territoriale che rimarca i canonici profumi fruttati, floreali e vegetali del territorio cilentano: si appalesano pregnanze odorose d'agrumi, pesca e pera, segnate anche da qualche incursione fruttata tipicamente tropicale e poi ginestra e biancospino con un finale d'ebe mediterranee. Il sorso è acido, denso, succoso e reattivo con nuances salmastre. Gusto morbido, suadente e ritmato. Da abbinare a piatti di mare, carni bianche e formaggi giovani. Terzo bianco il Greco Paestum igp "Thumos", parola d'origine greca che significa emozione, pathos, desiderio, riportando il pensiero alla grande tradizione classica della Magna Grecia. Si tratta di una delle poche etichette di Greco in purezza di tutto il Cilento, che matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e poi affina in bottiglia. Color giallo paglierino splendente, all'esame organolettico si presenta con connotazioni odorose di frutta matura e fiori bianchi su note vegetali. In

bocca entra lineare e composito, conquistando il palato per avvolgenza e soavità. Nella gamma non poteva mancare un rosè, il floreale Rosato Paestum igt "Piscrai", da uve Sangiovese e Barbera, che lo rendono di facile beva per i suoi sentori di frutta rossa matura. Veniamo ora ai rossi col ben strutturato Paestum igp "Piscriddi", blend d'Aglianico, Barbera e Sangiovese. Lavorazione in contenitori d'acciaio per 10 mesi e affinamento in vetro. Color porpora, eclettici i profumi che salgono al naso, evidenziando un'impronta fruttata, sfumature floreali di violetta e respiri sapidi. Bocca fresca, morbida e strutturata con una bella tannicità. Molto abbinabile ai primi della tradizione come fusilli, lasagne e pasta al forno. Una curiosità per i non cilentani, il significato dei nomi dei vini è una nota di colore locale, infatti in dialetto "crai" sta per domani, "piscrai" per dopodomani e "piscriddi" per dopo dopodomani. E veniamo ora al cru, l'Aglianico Cilento pop "Vigna dei Rus-

si", longevo e potente vino di punta dell'agricola Cobellis, che prende il nome dalla proprietà storica di famiglia, premiato nel 2013 alla tredicesima edizione di "Radici del Sud", grande manifestazione dedicata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni del Mezzogiorno, come miglior Aglianico del Sud Italia, un vero e proprio trionfo per la Tenuta Cobellis! Lunga maturazione e affinamento per complessivi 3 anni in acciaio e barriques di rovere francese per questo 100% Aglianico, vitigno principe del terroir. E' certamente un vino rosso simbolo di tutto il mondo del vino cilentano, insieme a pochi altri sul territorio. Veste rosso rubino tendente al granato, il naso è coinvolgente con prorompenti profumi di frutta rossa come ciliegie e prugne, insieme a quelli del sottobosco, mirtillo e ribes. Calibrate le nuances speziate di noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano. Pregevoli gli umori odorosi di goudron. In bocca un sorso caldo, etereo, corposo, ma che poi sa regalare an-



che sensazioni gustative fresche, supportate da un tannino austero e fine. Gran bel finale, lungo e persistente. Da bere con secondi di carne come l'agnello al forno, il cinghiale in umido o formaggi molto stagionati. Infine la Riserva del cru Vigna dei Russi, le cui uve vengono prima diraspate, pigiate e poi messe a macerare per 21 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate. Prima di esser messo in vendita, a questa lavorazione segue un passaggio di 18 mesi in barriques di rovere francese nuovo, quindi altri 3-4 mesi in vasche d'acciaio e ancora 6 mesi in bottiglia. Si presenta color rosso rubino molto concentrato, quasi impenetrabile. Al naso esprime complesse note floreali e di frutta matura con sfumature balsamiche di vaniglia e tostatura. Al palato si sente una trama fittissima, molto potente e morbida che prepara a un lungo e piacevolissimo finale. E non possiamo scordarci i 2 passiti dolci, uno in bianco di Fiano e l'altro in rosso di Aglianico, che sui formaggi piccanti sono qualcosa d'eccezionale! Grazie alla Tenuta Cobellis finalmente la gran tradizione produttiva del Cilento torna a far parlare di sé, segnando l'inizio di una rivoluzione vitivinicola per la zona più a sud della regione Campania. La Tenuta Cobellis, anche in questa difficile fase di mercato, sta partecipando alle principali manifestazioni ed eventi del mondo del vino sia in territorio nazionale che all'estero, cercando di sensibilizzare i wine lovers a capire tutto il lavoro che c'è dietro alla reale qualità dei propri prodotti, proprio perchè sarà solo la qualità a vincere le sfide commerciali dei prossimi anni. Da questo substrato storico cultu-



rale, nasce anche il progetto del ristorante gourmet Aquadulcis - in latino "acqua dolce", chiamato così per via del torrente che lo costeggia. Il locale, ospitato all'interno di un frantoio ad acqua rimasto per secoli abbandonato, ha aperto i battenti ad aprile 2017 in pieno entroterra cilentano, precisamente in contrada Tenda nel borgo medievale di Massa di Vallo della Lucania, che conta ormai pochissimi abitanti ma una campagna incontaminata con materie prime eccezionali. Siamo alle falde del Gelbison, monte sacro del Cilento, uno dei più alti della Campania coi suoi 1.705 metri slm, in un silenzio rotto solo dal ruscello. Un luogo antico e affascinante che la Tenuta Cobellis ha voluto far rivivere come completamento delle attività agroalimentari di famiglia e come motore di promozione, affidando il progetto di recupero alle sapienti conoscenze e all'indiscusso gusto per il bello dell'architetto Massimo Olivieri, che ne ha conservato tutta l'autenticità. Tra nuances primordiali e i tratti di un restauro davvero sartoriale durato diversi anni, vi si respira l'orgoglio per aver restituito al presente una struttura del passato, ricavandone uno spazio in perfetta sintonia col verde paesaggio bucolico in cui è immerso. Aquadulcis nasce dalla forte esigenza di presentare il Cilento in modo innovativo, unico e raffinato. Rispetto, serietà, cortesia, disponibilità, determinazione, classe, tranquillità: questi i principi su cui si fonda la filo. Solo 8 tavoli nudi in ferro battuto ricoperti da vetri, divisi fra la sala a piano terra (1 tavolo da 5/6 persone) e il piano superiore (7 tavoli, di cui 2 da 4 persone e 5 da 2 persone per un totale massimo di 18 persone) dove da una porta a vetri s'intra-

vede anche la cantina a vista. Ma altri 3 tavoli da 2/3 persone si trovano nel patio esterno - siamo a 450 metri e la sera d'estate si sta davvero piacevolmente freschi - dove si può pranzare, ma anche fare un bell'aperitivo o una sbicchierata dopo cena, comodamente sotto la poetica "pergola di metallo" che ricopre per intero la terrazza esterna, vera e propria opera d'arte fatta realizzare dall'architetto Olivieri. Gli interni sono molto ben curati con poche ceramiche scelte e posate importanti per un ambiente piacevole e leggero, nel senso che non stanca e rilassa: all'ingresso, sulla destra, c'è la cucina a vista e, guardando in alto, al primo piano, si vede la sala perchè i 2 piani sono separati solo da uno spesso vetro trasparente, così dall'intrigante mansarda è possibile osservare direttamente la brigata all'opera fra i fornelli. I fuochi sono affidati, sin dal primo giorno d'apertura, alle mani capaci e sensibili dello chef Vincenzo Cucolo, classe 1986, campano doc nato a Laviano in provincia di Salerno, piccolo borgo irpino di montagna nell'alta valle del Sele. Dopo gli studi presso l'istituto alberghero di Contursi Terme, Vincenzo fa la gavetta in locali in giro per tutto il Balpaese, frequentando l'Accademia di Cucina di Terni con maestri del calibro di Maurizio Serva e Iside De Cesare, nonchè facendo esperienza con lo chef stellato Vitantonio Lombardo, mentre tuttora collabora con Cast Alimenti, scuola del maestro Iginio Massari con pasticceri del calibro di Fabrizio Fiorani. Chef Cucolo ha la fortuna di lavorare nella culla della Dieta Mediterranea, infatti i temi della salute e della tutela ambiente saranno sempre più centrali nei menù del futuro. Una cucina semplice ma creativa e innovativa, fatta di materie prime del territorio cilentano ma anche di contrasti inaspettati, dove la gran professionalità è percepibile dalle sofisticate e precise cotture a bassa temperatura. La mano del cuoco è ferma oltre che padrona della tecnica, esprimendo così una linea di cucina pulita e raffinata per piatti non solo perfettamente eseguiti, ma anche leggibili da tutti, stuzzican-



do l'ospite con sapori nuovi, ricchi ed emozionanti, nonché spunti decisamente divertenti. Tante materie prime, come i vini, l'olio e le verdure vengono coltivate e prodotte dall'azienda agricola Cobellis, dove tra l'altro vi è un grande orto, facendosi protagonisti di una tradizione in continuo movimento, che è accettazione del passato, ma anche moderna contaminazione del presente, dal momento che non esiste evoluzione senza ossequio per la cucina delle massaie. "L'intelligenza e la lungimiranza della proprietà mi hanno lasciato mano libera - esordisce chef Cucolo - infatti mi sono sentito da subito libero di sperimentare e pensare a come reinventare in chiave contemporanea i piatti della tradizione cilentana. Così, quando di buon mattino entro in cucina, penso solo a come poter rendere felici i nostri ospiti, che hanno la possibilità d'ammirare in diretta come nascono i nostri piatti. Vorremmo riunire in un'unica summa gastronomica i piatti che a nostro avviso rappresentano le influenze culturali che nel tempo hanno arricchito il patrimonio culturale e culinario del Cilento, famoso già nell'antichità, tanto che l'imperatore Cesare Ottaviano Augusto ne

Lo chef Vincenzo Cucolo





fece una provincia dedita all'allevamento gli animali e alla coltivazione degli alimenti destinati alle mense della corte romana. Alla fine tutto questo lavoro servirà a tracciare una carta dei sapori del Cilento, un compendio di cucina che ha per culla il Mediterraneo e come artefici tutte quelle genti che nei secoli lo hanno solcato". I pani e i dolci sono fatti in casa, mentre enorme è il lavoro sui vegetali, verdure e ortaggi ma anche frutta, che sono un inno alla biodiversità, in ossequio alla dieta mediterranea. Il servizio è curato, puntuale e appassionato con attenzione costante all'ospite, protagonista il maître sommelier che con discrezione accompagna il "racconto degustativo". Chef, come definirebbe la sua cucina? "Sempre più territoriale con una ricerca e attenzione estreme alle materie prime di filiera corta, cioè provenienti da piccoli produttori artigiani locali, allevatori di bestiame, pescatori, agricoltori, casari, che consideriamo collaboratori fondamentali e imprescindibili per la riuscita di ogni nostro piatto. I piatti devono rispecchiare una gestione maniacale dell'equilibrio di tutti i sapori presenti perché i nostri ospiti devono capire quello che

stanno mangiando: in ogni preparazione solo 3, massimo 4 elementi. Valorizzare la semplicità pare una cosa facile ma non lo è, prendiamo un grande spaghetti al pomodoro, che se la gioca su cotture e tecniche contemporanee o un risotto con ben 20 diversi tipi d'erbe spontanee dai nostri campi. Il nostro obiettivo quotidiano è realizzare una cucina che sia il più possibile istintiva, un laboratorio d'idee e passioni". Chef, dopo più di 7 anni all'Aquadulcis, quali sono i suoi cavalli di battaglia? "Pasta e patate con cozze e camomilla; borragine, grappa e fondente, piatto che valorizza un'erba spontanea che viene scissa dalla parte fibrosa alla clorofilla con la fibrosa lavorata con formaggio vaccino, insieme a grappa a clorofilla, ottenendo una vera e propria sala; lo spaghetti trafilato al bronzo allo zafferano del Cilento, dal sapore forte con un color giallo molto acceso, tartufo nero e cacio ricotta; 'Punta Licosa', una triglia particolarissima che viene pescata solo nei nostri mari". Offrite dei percorsi di degustazione? "La scelta alla carta è stata eliminata e proponiamo 5 menù degustazione. Lo 'Zenone' - "sull'arte dell'argomentare", in onore all'antico filosofo greco presocratico della Magna Grecia Zenone di Elea, a base di pesce locale, valorizzando specie in-

giustamente considerate povere sia di mare, come il pesce azzurro, che d'acqua dolce, come la trota e il 'Senofane' - "gli uomini trovano a poco a poco il meglio", in omaggio allo storico e scrittore poligrafo ateniese, a base di prodotti di terra, utilizzando carni locali, come la vacca di razza podolica. Sono ognuno di 6 portate principali: aperitivo di benvenuto, 4/5 tipologie di lievitati accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva 'Ruine' Cilento dop, 2 antipasti, 2 primi piatti, un secondo piatto, un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria. Il terzo menù degustazione è il vegetariano 'Parmenide' - "Sempre guardando verso i raggi del sole", in onore al filosofo greco antico, fondatore della scuola eleatica, che volendo può farsi anche vegano, che si compone di 4 portate principali: aperitivo di benvenuto, 4/5 tipologie di lievitati accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva 'Ruine' Cilento dop, un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto, una selezione di formaggi, un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria. Senza scordarci che andare a valorizzare il mondo vegetale in un intero menù è molto difficile, quindi ci siamo accollati una bella sfida! Questi 3 menù degustazione cambiano 4 volte all'anno nel segno dell'as-

soluta stagionalità e delle materie prime fresche del territorio, cucinate in chiave contemporanea con tecniche innovative e uno sguardo libero da pregiudizi, restituendo tutto il fascino, i profumi, i colori e la forte identità della terra cilentana. Il quarto menù degustazione è a mano libera, il cliente mi dà carta bianca, affidandosi a me in toto e s'intitola appunto "cum libera manu coqui auctoris", cambiando tutti i giorni, secondo la mia creatività quotidiana e in base al mercato e al pescato. E' quello più completo, che va un pò a racchidere tutti gli altri, ma può andare anche oltre e vede protagoniste ben 8 portate: aperitivo di benvenuto, 4/5 tipologie di lievitati accompagnati dal nostro olio extravergine d'oliva Cilento dop, 3 antipasti, 2 primi piatti, 2 secondi piatti, un predessert, un dessert e un finale di piccola pasticceria. Il quinto menù degustazione si chiama "optimum coque" ovvero il meglio dello chef, un percorso del gusto che si snoda fra 7 piatti - prevede un antipasto, due primi, un secondo e il dolce - simbolici, storici e iconici dello chef, tra cui non mancano mai il filetto di trota con pesto di prezzemolo, wasabi e pompelmo rosa; la pasta mischiata con patate, cozze e camomilla, cioè un mix di tipologie di pasta, che era la pasta povera dei contadini, che veniva cucinata con i rimasugli di tutti i tipi di pasta che trovavano nella madia; il pollo e patate, dove protagonista è un pollo nostrano ruspante allevato a terra, che viene lavorato con una frollatura di almeno 20 giorni; lo spaghetti aglio, olio e peperoncino, ostriche e limone, dove elementi di terra giocano con elementi di mare". E la brigata? "Abbiamo un team giovane che comprende, oltre a me, il mio secondo, una massaia, un ragazzo della scuola alberghiera che dà una mano e vuole fare esperienza, più altre 2 persone in sala, un sommelier e un commis. Siamo praticamente un laboratorio culinario poichè facciamo tutto, ma proprio tutto con le nostre mani, com-

presa la panificazione, le paste fresche e la pasticceria, mentre un lavoro molto importante lo stiamo portando avanti anche sulle erbe spontanee, di cui il Cilento è davvero molto ricco. E un'accoglienza veramente di charme è divenuta il nostro faro, vogliamo con tutto il cuore far vivere al cliente un'esperienza d'ospitalità completa, autentica, curiosa ed evocativa. Inoltre la carta dei vini è molto cresciuta, adesso proponiamo ben circa 300 etichette che spaziano in tutta Italia e qualcosa anche di estero, con etichette dalla Germania, dalla Francia, dall'Austria e dal Sud Africa, comprese diverse referenze di Champagne". Così, immersi

in un luogo di classe che con buon gusto mette al centro dell'attenzione l'ospite, quella di Aquadulcis è una filosofia di cucina semplice ma attenta alla sperimentazione, stimolata da un genius loci di rara suggestione, fatta d'accostamenti insoliti, cromatica creatività, contrasti inaspettati. Perché in questa terra antica, custode di sapori veri, la cucina è soprattutto cultura. In questi oltre 7 anni alla guida dei fornelli di Aquadulcis dobbiamo riconoscere che lo chef Vincenzo Cucolo ha maturato la necessaria esperienza per sostenere il progetto della proprietà, solido e di lungo periodo, acquisendo sempre maggior sicurezza, giocando





con la materia prima tra piatti d'autore e tradizione. Ormai Cucolo rivela una bella capacità d'estrarre sapore, gioca col numero giusto d'elementi senza eccedere e soprattutto, quel che ci colpisce in maniera veramente favorevole, senza avere l'ansia di stupire a tutti i costi. Così Aquadulcis si svela come

l'unico vero locale "fine dining" nel cuore del Parco del Cilento aperto praticamente tutto l'anno con due pause, una di 10/15 giorni a metà settembre con la riapertura delle scuole e la seconda dopo la Befana sempre per un paio di settimane. Oggi la Tenuta Cobellis si sta orientando verso il connu-

bio agricoltura-territorio, che è inscindibile, cercando di veicolare il mondo dei viaggi enoturistici. Così sono state realizzate 11 camere in agriturismo di livello medio alto per poi passare, in un prossimo futuro, a ristrutturare un altro bellissimo casolare settecentesco di proprietà, che ospiterà una struttura di lusso. Intanto la cantina sta divenendo una "cantina aperta", infatti offre visite con degustazioni e simpatiche feste all'aperto in estate con la collaborazione di laboratori agroalimentari artigianali locali, mentre in inverno presso il locale Aquadulcis vengono organizzate serate speciali con abbinamento dei vini della Tenuta Cobellis. In questa terra, dove la vita scorre ancora dolcemente, con la propria capacità imprenditoriale la Tenuta Cobellis è riuscita a far tornare nel popolo cilentano una certa sensibilità verso la terra dei padri e dei nonni, tutelandone e promuovendone nel mondo le eccellenze agricole, olivicole, lattifere e vitivinicole, sempre nel segno delle antiche tradizioni. A volte, nel cuore del Cilento, ti sembra di stare in un luogo lontano, sospeso in quel tempo che profuma ancora di memoria, immerso in un'atmosfera dolce, romantica e avvolgente.

Pandolfini

CASA D'ASTE

1924
2024

100TH
Anniversary

100 ANNI DI ASTE RICERCA VALORE ESPERIENZA

ASTA VINI PREGIATI E DA COLLEZIONE
PRIMAVERA 2025

PANDOLFINI.COM
FIRENZE • MILANO • ROMA





Matera protagonista del World Lambrusco Day Italian Edition

andrea cappelli

ICONICO EVENTO DEL CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO

Il Consorzio Tutela Lambrusco è un ente che rappresenta 70 produttori e 6 denominazioni tra Modena e Reggio Emilia: Modena DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC, oltre a Reno DOC e Bianco di Castelfranco Emilia IGT.

Un totale di circa 16.600 ettari vitati nelle 2 province, di cui circa 10mila dedicati al Lambrusco, 5.000 viticoltori e una produzione che nel 2023 si è attestata su oltre 40milioni di bottiglie di Lambrusco DOC. In aggiunta a questi quantitativi, vanno considerati gli oltre 100milioni di bottiglie di Lambrusco Emilia IGT, che rientrano nell'ambito di tutela del Consorzio Vini Emilia. Il Consorzio Tutela Lambrusco è nato a gennaio 2021 dall'operazione di fusione per incorporazione dei 3 precedenti enti di tutela del famoso vino emiliano, ovvero il "Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena", il "Consorzio per la Tutela e la Promozione dei Vini DOP Reggiano e Colli di Scandiano e Canossa" e il "Consorzio di Tutela Vini del Reno D.O.C.". Il presi-

dente è Claudio Biondi, il vicepresidente Dante Chilletti e il direttore Giacomo Savorini. "Quello che ha portato all'unificazione del variegato mondo del Lambrusco è stato un percorso molto lungo: ora il nostro obiettivo è portare avanti le strategie di comunicazione e i progetti di promozione più efficaci sia a livello nazionale che internazionale", commenta il Presidente Claudio Biondi. Con l'unione dei precedenti consorzi, il Consorzio Tutela Lambrusco ha creato anche una nuova identità visiva, che dà ora volto all'ente in tutti i contesti nei quali è chiamato ad agire. Una brand identity che fonde alcuni degli elementi essenziali del territorio e del vino che rappresenta con le tonalità di colore che il Lambrusco assume a seconda delle

tante anime di quest'uva: dal rosa chiaro, al rubino, fino al porpora e a quelle che richiamano i caratteristici piccoli frutti rossi, il cui aroma è uno dei fattori più identificativi delle sue bolle. E il capolettera L, iniziale di Lambrusco, è posizionato all'interno del nuovo brand dalla forma sinusoidale: "Una forma che vuol richiamare il movimento brioso delle bollicine presenti in tutte le versioni di Lambrusco e, allo stesso tempo, ricorda quasi un sigillo, come quelli in ceramica che chiudono le lettere e i regali più intimi e preziosi", conclude il presidente Biondi. "Il Lambrusco è il vino dei colori, uno diverso dall'altro – aggiunge il direttore Giacomo Savorini – nel mondo è identificato come un vino rosso scuro frizzante, ma abbiamo l'esigenza di far comprendere che esistono tante varietà di Lambrusco, con colori e sentori diversi, che possono veicolare esperienze completamente differenti e che, grazie alla loro versatilità e ampia gamma di referenze di qualità, si possono perfettamente abbinare a diverse e numerose tipologie di cucina". E nel 2022 è stato lanciato l'attuale sito web www.lambrusco.net, vetrina nata per raccontare le peculiarità delle 6 denominazioni del Lambrusco, tra cui le loro diverse cromaticità, con parole semplici e una veste grafica originale che esce dagli schemi. Infatti la parola Lambrusco indica una famiglia di 12 vitigni a bacca nera, autoctoni, sviluppati e diffusi da tempo immemore nella Regione Emilia-Romagna. Il loro uso può essere più o meno esclusivo, a seconda delle denominazioni d'origine e delle scelte enologiche dei produttori. Si tratta di Sorbara, Grasparossa, Salamino, Foglia Frastagliata, Barghi, Maestri, Marani, Montericco, Oliva, Viadanese, Benetti e Pellegrino. Le denominazioni del Lambrusco abbracciano varietà diverse e territori differenti: la provincia di Modena e di Reggio Emilia, dalle zone di pianura a quella collinare, ciascuna con la propria tradizione enologica. Se nel modenese la tendenza predilige il focus su una singola varietà, nel reggiano è tradizionalmente utilizzato un blend/uvaggio di differenti



vitigni. I suoli dell'area di produzione del Lambrusco (Modena e Reggio Emilia) sono principalmente d'origine alluvionale. Il loro scheletro, costituito da ciottoli e ghiaia, è molto limitato e generalmente prevale l'argilla, che dona plasticità e abilità di trattenere acqua ed elementi nutrizionali. Nello stesso tempo, quando presente in alte percentuali, l'argilla può portare i suoli a essere molto compatti e impermeabili. L'argilla favorisce inoltre l'intensità del colore delle uve. Proprio perché il Lambrusco è un universo di sfumature e colori: con i suoi vini freschi e piacevoli, grazie alle differenti varietà, ai territori e ai diversi metodi di produzione utilizzati, ha la versatilità tra i suoi punti di forza. Dal frizzante – che rappresenta circa il 90% della produzione – fino agli Spu-

Sopra il presidente del Consorzio Tutela Lambrusco Claudio Biondi, sotto il direttore Giacomo Savorini

manti Metodo Martinotti o Metodo Classico, dal secco alle versioni amabili, i vini Lambrusco ben si prestano ad accompagnare un pasto, dall'aperitivo al dessert. Il Consorzio punta a rafforzare le attività di promozione e comunicazione non solo in Italia, ma anche all'estero, infatti il Lambrusco è uno dei vini più diffusi a livello mondiale, essendo esportato in oltre 90 Paesi. Oltre all'Italia, scendendo nel dettaglio dei Paesi esteri, Stati Uniti, Messico, Germania, Francia, Spagna, Paesi Est Europa, Centro e Sud America rappresentano i principali mercati. Complessiva-





mente, tra DOC e (soprattutto) IGT, varca i confini nazionali circa il 60% della produzione. Protagonisti di diverse iniziative di comunicazione realizzate dal Consorzio Tutela Lambrusco, i produttori del “Gruppo Giovani” sono ambasciatori del lambrusco nel mondo. Si tratta di referenti che, mediamente, parlano perfettamente due lingue, conoscono il prodotto e sono desiderosi di condividere con i nuovi consumatori, sempre più attenti e curiosi, la loro tradizione. La nuova generazione del Lambrusco ha energia, ha viaggiato, ha visitato e assaggiato vini prodotti nelle migliori zone vitivinicole del mondo. Sono pronti per portare idee e iniziative e per raccontare a tutti il vero Lambrusco. Producono e rappresentano un vino che, per quanto storico, presenta caratteristiche organolettiche estremamente contemporanee. Evento di riferimento del Consorzio è il “World Lambrusco Day”, che ogni anno si celebra a ri-

un momento della masterclass condotta da Filippo Bartolotta

dosso del 21 giugno, data del solstizio d'estate e giorno tradizionalmente dedicato al Lambrusco e a tutti i suoi appassionati. Nato lo scorso anno come evento triennale riservato a un pubblico estero, infatti la prima edizione si è tenuta a Parigi nel 2023, in attesa dell'edizione 2026 che si terrà a New York, questo appuntamento consortile fa sosta in Italia, portando nel 2024 e nel 2025 le bollicine rosse più diffuse al mondo nelle più belle città dello Stivale per incontrare giornalisti, degustatori e operatori del settore nazionali. Se il 21 giugno 2023, in cima alla torre Eiffel, il vino emiliano fu protagonista prima di una masterclass guidata dal primo master of wine Italiano, Gabriele Gorelli poi di una cena a 8 mani coordinata dallo chef resident del Jules Verne, Frédéric Anton, iniziativa che ebbe un successo incredibile, quest'anno protagonista è stata la città di Matera, meta di primo piano del turismo internazionale. Il “World Lambrusco Day Italian Edition” si è tenuto dal 20 al 22 giugno nel cuore della città dei Sassi, location dalla bellezza unica cono-

sciuta in tutto il mondo, che si contraddistingue per il connubio tra cultura, storia, eccellenza enogastronomica e identità. L' intrigante evento ha avuto inizio la sera del 20 giugno con un momento d'incontro alla presenza delle istituzioni locali, contando sul patrocinio del Comune e della Provincia di Matera, nonché della Regione Basilicata. Il 21 giugno protagoniste sono state 2 masterclass affidate alla regia del sempre preparatissimo Gabriele Gorelli ed entrambe dedicate alla stampa specializzata, la prima al mattino dal titolo “Riscoprire il Lambrusco - territori, stili, savoir-faire” e la seconda nel pomeriggio dal titolo “Dal rifermentato in bottiglia al metodo classico – il Lambrusco che non ti aspetti”. Il 22 giugno il “World Lambrusco Day – Italian Edition 2024” ha portato nel cuore della città dei Sassi un banco d'assaggio, aperto al pubblico, nello storico palazzo Malvinni Malvezzi, dove appassionati e operatori hanno potuto degustare oltre 70 vini, in rappresentanza delle diverse denominazioni e varietà che sono unite sotto la grande famiglia del Lam-

brusco, proposti in miscita e conoscere i 16 produttori di Modena e Reggio Emilia che hanno partecipato in prima persona all'appuntamento: Azienda Agricola Pezzuoli, Cantina della Volta, Cantina di Carpi e Sorbara, Cantina Puianello, Cantina Setteciani, Cantina Sociale di Gualtieri, Cleto Chiarli, Fattoria Moretto, Francesco Bellei & C., Lombardini, Medici Ermete, Paltrinieri, Riunite & CIV, Ventiventi, Venturini Baldini, Zucchi. Dal più diffuso frizzante ai rifermentati in bottiglia, dagli spumanti Metodo Martinotti ai Metodo Classico, i presenti hanno potuto avere una panoramica di tutte le interpretazioni che l'universo Lambrusco propone oggi sul mercato. Durante il banco di assaggio, si è tenuta la masterclass "I colori del Lambrusco", a cura di Filippo Bartolotta, wine educator e firma di riviste di settore italiane e internazionali, in cui si sono messe in evidenza le differenze tra tipologie, territori e stili, riconoscibili anche grazie ai colori che contraddistinguono i vari Lambrusco: un intenso momento di degustazione che ha offerto un approfondimento sulle varie espressioni nel calice del Lambrusco attraverso la voce autorevole di un gran conoscitore del territorio, capace di trasmettere a parole la cultura, la tradizione e le prospettive dell'areale vitivinicolo modenese e reggiano in modo vivace e frizzante, così com'è anche l'anima dei Lambrusco. "Il World Lambrusco Day è un appuntamento importante per il nostro Consorzio, un'occasione che ci consentirà, anno dopo anno, di portare le nostre bollicine in giro per l'Italia e per il mondo – spiega il presidente Biondi – così, in attesa dell'edizione internazionale del 2026, che sarà un'opportunità per affermarsi ancor più nella Grande Mela e in diversi Stati americani che dipendono dalla metropoli, abbiamo pensato di proporre le nostre bollicine emiliane lungo lo stivale, scegliendo come prima tappa per il 2024 una città unica nel suo genere, Matera". "La scelta di portare i vini Lambrusco in tournée, anno dopo anno, nelle più belle città dell'Italia e del mondo non è casuale - aggiunge il direttore Savorini – il territorio resta un



punto centrale nelle nostre strategie promozionali, ma riteniamo importante, per un vino così diffuso come il Lambrusco, uscire dai propri confini regionali e provinciali per andare a incontrare il suo pubblico là dove questo pubblico vive, degusta e sceglie i vini da portare in tavola. Molte delle persone che fanno conoscenza dei nostri vini in questa modalità spesso programmano poi visite in Emilia per

approfondire i temi e le cantine che maggiormente li hanno colpiti". E ena cosa è certa: grazie a questi eventi il Consorzio Tutela Lambrusco sta riuscendo nel migliore modo possibile a portare l'Emilia del vino nel mondo e il mondo in Emilia.

il master of wine Gabriele Gorelli

Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria

CONTINUITÀ E INNOVAZIONE PER VALORIZZARE
LA DOP PUGLIESE NEL MONDO

alessia bruchi

Con la nascita delle DOC nel 1974, il Primitivo di Manduria inizia la sua vita come denominazione e grande rosso del panorama vitivinicolo internazionale. L'area di produzione comprende 18 comuni tra le province di Taranto e Brindisi e le sue tipologie sono Primitivo di Manduria DOC, Primitivo di Manduria DOC Riserva e Primitivo di Manduria DOCG Dolce Naturale.



Il Consorzio, nato nel 1998, lega e valorizza la DOP e tutto il suo territorio, tutelando questa grande denominazione d'origine protetta che, ormai da anni, si è affermata tra gli estimatori ed è sempre più diffusa a livello mondiale. Nel 2015, il Consorzio ha ottenuto dal Ministro delle Politiche Agricole e Forestali l'attribuzione esclusiva dell'in-

L'avvocato Novella Pastorelli, presidente del Consorzio Primitivo Manduria

carico di coordinare le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, vigilanza, informazione del consumatore e cura generale degli interessi, ottenendo il riconoscimento "Erga Omnes" per il Primitivo di Manduria DOC e per il Primitivo di Manduria Dolce Naturale DOCG. Nel 2011, il Primitivo di Manduria Dolce Naturale è stato il primo vino in Puglia a ottenere la prestigiosa classificazione DOCG. La vigilanza è affidata a personale interno con

il ruolo di agenti vigilatori, che conducono un programma di controllo capillare con campionature su scala nazionale, internazionale e online. Il Consorzio presenta, inoltre, ricorsi in tutto il mondo per difendere la denominazione contro i contraffattori del marchio. La promozione e valorizzazione del territorio si manifesta attraverso la partecipazione a eventi nazionali e internazionali. L'obiettivo è infatti diffondere e consolidare la reputazione della Denominazione di Origine Protetta (DOP) su scala globale. Il Consorzio di Tutela, con le sue aziende, partecipa a fiere internazionali, workshop tematici, degustazioni, cene e masterclass, offrendo al pubblico un'opportunità unica di scoprire e apprezzare le straordinarie caratteristiche dei vini Primitivo di Manduria. Questi eventi rappresentano il palcoscenico ideale per comunicare l'eccellenza della produzione vinicola e favorire un dialogo con gli appassionati del settore, consolidando la presenza e l'apprezzamento della DOP in tutto il mondo. Il Consorzio organizza, inoltre, corsi di formazione per i soci, rafforzando ulteriormente la conoscenza e la diffusione del Primitivo di Manduria. E dal 1 gennaio 2023, il Consorzio ha adottato la "fascetta di Stato" su tutte le bottiglie di Primitivo di Manduria DOC e DOC Riserva, garantendo l'autenticità e la qualità del prodotto, dalla vigna alla bottiglia, preservando così il patrimonio enologico della regione. Tra novità e conferme, nel 2024 il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria, il più importante della Puglia, sia perché parliamo di una delle DOP più blasonate - con 274 aziende e 4.890 viticol-



tori che producono annualmente circa 20 milioni di bottiglie e generano un fatturato di 160 milioni di euro — che per il peso sull'export enoico made in Italy, ha rinnovato i vertici istituzionali. In un anno simbolico, che segna il 50° anniversario della denominazione DOC del Primitivo di Manduria, l'avvocato Novella Pastorelli è stata riconfermata alla guida del Consorzio per un secondo mandato. Pastorelli, già presidente dell'Unione dei Consorzi di Tutela dei Vini a Denominazione di Origine di Puglia (Ucovip), sarà affiancata dai vicepresidenti Roberto Erario e Salvatore Mero e dai consiglieri Eleonora Brunetti, Pietro Pantaleo, Leonardo Palumbo, Ernesto Malagnino, Saverio Zappimbalso e Antonio Masilla. Presidente quali emozioni prova in questo momento così significativo per sua riconferma a presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria? “Un senso di profonda gratitudine verso tutti coloro che hanno creduto in me, riconfermandomi con l'87% dei voti. È un onore poter continuare a guidare un Consorzio che rappresenta non solo una delle denominazioni più prestigiose della Puglia, ma anche una parte fondamentale della nostra cultura e tradizione vi-

tivinicola. Sento la fiducia delle aziende e dei viticoltori e questo mi motiva a lavorare ancor di più per valorizzare il nostro territorio e il nostro vino. Insieme, siamo chiamati a fronteggiare le sfide future e promuovere il Primitivo di Manduria nel mondo, continuando a garantire la qualità e l'autenticità che lo contraddistinguono”. Durante il suo primo mandato, ha introdotto importanti innovazioni, può parlarci di alcune delle più rilevanti? “Ho lavorato per implementare alcune innovazioni chiave, come l'adozione della fascetta di Stato, che è sigillo di garanzia per il Primitivo di Manduria DOC e il Primitivo di Manduria DOC Riserva. Questi cambiamenti non solo hanno migliorato la qualità del nostro vino, ma hanno anche incrementato la sua riconoscibilità a livello internazionale. Abbiamo anche messo in atto strategie di valorizzazione e promozione della nostra DOP, posizionandola come una delle più apprezzate nel panorama viticolo”. Ad affiancarla in questo nuovo triennio ci saranno i due vicepresidenti, Roberto Erario e Salvatore Mero, qual è il significato della loro elezione? “La scelta di eleggere 2 viticoltori come vicepresidenti è stata fortemente voluta. Roberto Erario e Salvatore

Mero rappresentano un legame diretto con la filiera vitivinicola, che in questo contesto storico ha bisogno di particolare attenzione. La loro esperienza e il loro impegno sono fondamentali per affrontare le sfide che ci attendono”. Uno degli obiettivi prioritari del nuovo consiglio d'amministrazione è la vinificazione del Primitivo di Manduria DOC Rosato, perché è così importante? “Questo progetto mi sta particolarmente a cuore. La possibilità di vinificare in rosato rappresenta un'opportunità importante per ampliare l'orizzonte commerciale delle nostre cantine, specialmente nei mercati esteri, dove i vini più leggeri sono molto richiesti. Già il precedente CdA aveva avviato lavori in questa direzione e mi impegnerò con determinazione affinché questa iniziativa venga portata a compimento”. In che modo il Consorzio intende affrontare le sfide future? “Sempre con la determinazione di 2 tasselli inscindibili: più si è uniti e più si vince. Una comunione d'intenti è il motore trainante per un team. Dietro a una denominazione vi è un esercito di uomini e donne che lavorano federati, questo è il valore dell'indotto di filiera che col rispetto delle regole contenute nel proprio 'disciplinare di produzione' decidono di sottoporsi a un controllo esterno da parte dell'ente certificatore”. Qual è l'importanza della coesione interna per il successo del Consorzio? “Una squadra coesa è linfa vitale. Ringrazio i consiglieri e tutti i viticoltori, vinificatori e cantine per il loro continuo contributo. Gestire la nostra 'casa comune' è tanto importante, quanto la gestione delle nostre singole aziende. Solo attraverso un impegno collettivo, in cui ogni attore della filiera si sente parte di un progetto più grande, possiamo affrontare le sfide future e raggiungere risultati significativi”. In conclusione, quali sfide vede all'orizzonte per il Primitivo di Manduria? “Massima qualità e diversificazione della produzione, mantenendo sempre alta l'attenzione verso la sostenibilità”.

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 sostenibilità ambientale delle prati-

Il presidente Leonardo Agueci con Giacomo Tachis

che 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. "Providi 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 Providi Antonino Li Volsi, senza scorsarsi della valorizzazione dei rapporti tra vigna e cantina, tra prodotto e produttore, riaffermando i tratti tradizionali della professione e del

LA SOSTENIBILITÀ ECONOMICA DEL MONDO DEL VINO E GLI STRUMENTI DI FINANZA INNOVATIVA A SUPPORTO



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 della 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 distillati come una compo-

nente 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

accompagnano la storia della Sicilia sin dai suoi albori". Sempre molto attendo alle tematiche contemporanee del mondo del vino, il consorzio Providi Sicilia vuole affrontare i temi della sostenibilità nel settore vitivinicolo, particolarmente esposto in questo momento alle sfide create proprio dalla sostenibilità economica. Temi caldi l'im-

giando l'analisi dell'aspetto finanziario delle gestioni aziendali per debellare all'origine ogni incongruenza finanziaria/economica all'interno dei processi aziendali (interni ed esterni), a livello di strategia, invece, un ruolo preminente lo colgono le operazioni di M&A e la finanza straordinaria. Le aggregazioni aziendali (M&A) in Sicilia rappresentano

muni sul governo dei mercati e le necessarie fonti di finanziamento a medio/lungo termine. Bisogna infatti capire bene quali possono essere le risorse finanziarie a disposizione delle imprese del settore vitivinicolo per affrontare sfide cruciali poste dal cambio generazionale o da progetti di crescita dimensionale, prima di tutto l'ostacolo da supe-



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 caratterizzano 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. Tutto ciò a testimoniare che il vino e la vite

portanza della finanza con approcci innovativi come M&A, fondi di equity e pegno rotativo per superare le barriere culturali e promuovere la redditività e la sostenibilità economica delle imprese vitivinicole. "In ordine all'annosa questione delle difficoltà finanziarie delle nano imprese, soprattutto in Sicilia - commenta il direttore di Providi, dottore commercialista Antonino Li Volsi - aldilà del fatto che le aziende si devono dotare di un sistema di controllo di gestione efficace, privile-

un'opportunità, ma purtroppo anche uno scontro ideologico storico per il quale la sfida mi appare molto problematica, ma anche probabilmente molto necessaria. Le nuove strutture societarie dovranno essere in grado di pianificare maggiormente, col supporto bancario, piani di sviluppo sostenibili e organizzati. Ovviamente, vi sono altre forme molto più semplici, anche se poco conosciute e applicate, come i contratti di rete, che si prestano a definire obiettivi co-

rare sono alcune barriere culturali che ancora ostacolano gli interventi nel capitale sociale e, in particolare, le operazioni di fusione o acquisizione. In questo contesto, l'approccio finanziario del M&A (merger and acquisition) è un mezzo di 'finanza buona' con una prospettiva a lungo termine e non speculativa. Con l'espressione 'mergers and acquisitions' si intendono tutte quelle operazioni so-

*Il direttore del Consorzio
Antonino Li Volsi*



cietarie e di finanza straordinaria che portano alla fusione di due o più società o all'acquisizione di una società target da parte di un'altra società. La differenza tra fusione e acquisizione. Sebbene i termini 'fusione' e 'acquisizione' siano spesso usati in modo intercambiabile, queste operazioni presentano alcune differenze. Una fusione, merger in inglese, è l'operazione con la quale due o più società si concentrano in una sola. Si realizza tramite un accordo che serve a unire le società, precedentemente separate, in una nuova entità, con l'o-

biettivo di creare una sola azienda più forte e solida. Questa può avvenire con due modalità: fusione per unione, con tale operazione le società partecipanti alla fusione cessano la loro esistenza giuridica per far confluire i loro patrimoni in una nuova società (newco); fusione per incorporazione, cioè assorbimento in una società di una o più altre. In questo caso, quindi, non nasce una nuova società, ma si realizza una forma di fusione in cui una società (l'incorporante) mantiene la propria identità giuridica annettendo altre società che cessano di esistere. L'M&A è dunque un'opportunità volta a promuovere processi di aggregazione e

crescita e, quindi, capace di guidare il settore fuori da una situazione di 'nanismo' diffuso, come dimostra la composizione geografica della proprietà vitivinicola siciliana. Ormai per resistere ai momenti di crisi ed essere competitive sul mercato internazionale, le aziende della filiera vitivinicola devono avere una dimensione che ne assicuri la redditività e la sostenibilità economica. E qui voglio sottolineare il ruolo strategico che la finanza può svolgere a sostegno del comparto, non solo attraverso l'erogazione del credito, ma anche con strumenti innovativi come appunto M&A, fondi di equity e pegno rotativo. Per la ripresa economica delle

imprese, soprattutto piccole e medie, è infatti importante riuscire a raggiungere una dimensione sufficiente per resistere ed essere competitive sul mercato nel medio-lungo termine, a tal fine si ricorre sempre più spesso ad operazioni di M&A. Per un comparto come il nostro, composto da numerose piccole e medie aziende agricole, ma anche da alcuni importanti player internazionali, poter contare sugli strumenti messi a disposizione dalla finanza rappresenta infatti un'opportunità capace di contribuire positivamente a uno sviluppo sostenibile. L'Italia del vino, dopo aver guadagnato la sua attuale reputazione con anni di lavoro e



grazie alla varietà di vitigni autoctoni e alle competenze tecniche e gestionali delle aziende, ora deve affrontare il problema della frammentazione produttiva, decisamente poco desiderabile per un player globale come appunto il Belpaese, per cui mi sento sinceramente di insistere sulla reale necessità di aggregare le aziende vitivinicole della nostra isola. È necessario dunque un cambio di marcia, servono certamente competenza nei vigneti e nelle cantine, ma anche economie di scala, solidità finanziaria e marketing. E solo attraverso l'aggregazione è possibile raggiungere la massa critica per competere su mercati vicini

e lontani, così prevedo che continuerà il processo di formazione di mini-poli aziendali e poli aggregativi: in Italia ne contiamo adesso oltre 100 e solo nel 2018 erano una sessantina. Dopo un decennio di intensa attività, caratterizzato, a livello globale, da transazioni di alto profilo sia per il valore che per il prestigio dei brand coinvolti, oggi il mercato sta attraversando una fase di generale stabilizzazione, durante la quale l'interesse degli investitori internazionali potrebbe concentrarsi sui beni più iconici. Tuttavia è anche plausibile prevedere l'ingresso di nuovi tipi di investitori, interessati a brand di nicchia e l'emergere del modello 'as-

set light', sviluppato nel mondo del private equity. Bisogna così supportare i protagonisti del settore vitivinicolo nella realizzazione delle loro operazioni strategiche, in particolare con lo strumento del pegno rotativo per il mondo del vino, recente strumento normativo innovativo che coinvolge i prodotti agricoli e alimentari a DOP e IGP, al fine di mettere le aziende nella condizione di recuperare liquidità finanziaria. Così il mondo vitivinicolo ha oggi una nuova opportunità per essere sostenuto finanziariamente dal sistema bancario e non solo. Nella sostanza il pegno è descritto nel codice civile come (art. 2784 cc.) 'garanzia dell'obbligazione dal debitore o da un terzo per il debitore. Possono essere dati in pegno i beni mobili, le universalità di mobili, i crediti e altri diritti aventi per oggetto beni mobili'. E all'articolo 2786 si dice: 'Il pegno si costituisce con la consegna al creditore della cosa o del documento che conferisce l'esclusiva disponibilità della cosa...'. Senza scordare che per accedere al pegno rotativo è necessario che entrambe le parti, impresa agricola e istituto di credito, si registrino sulla piattaforma del SIAN, portale informatico gestito dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Tale operazione serve a annotare nei registri telematici i beni oggetto del pegno (operazione a carico dell'impresa agricola) e consultare i beni oggetto del pegno e le successive sostituzioni (operazione a carico dell'istituto finanziario). Il pegno

rotativo è per le aziende agricole uno strumento finanziario utile a ricevere liquidità anticipata rispetto ai tempi standard di completamento di un ciclo produttivo e contemporaneamente concentrarsi sulla propria attività produttiva. Ciò è molto importante proprio per quei beni che richiedono lunghi tempi di produzione o stagionatura, come vini, formaggi o salumi. Ed il pegno è rotativo perché si basa sui cicli di presentazione dell'offerta sul mercato. Una volta venduto il bene oggetto della garanzia, il pegno 'ruota' su un altro bene della stessa qualità, pronto per essere lavorato. Per questa ragione sono oggetto di pegno tutti quei prodotti alimentari garantiti da marchi a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta. È proprio il meccanismo offerto da DOP e IGT a garantire la continuità del valore. Una sorta di certificato a protezione della materia prima o del semilavorato – collocati nei locali di produzione, stagionatura o magazzino. Quindi col pegno il debitore perde il possesso della cosa data in garanzia, che passa al creditore, un istituto bancario, che la potrà disporre in caso di inadempimento. Infatti nel caso in cui il debitore non sia in grado di soddisfare gli obblighi nei confronti del creditore, quest'ultimo ha la possibilità di vendere i beni dati in pegno a beneficio dell'adempimento dell'obbligazione stessa. Nel caso del pegno rotativo si per-

mette al debitore di sostituire i beni originariamente dati in garanzia con altri di uguale valore e avendone dato preventiva notizia al creditore. Nel settore vitivinicolo, obbligato alle registrazioni nel registro telematico SIAN, l'annotazione relativa al pegno si fa su tale registro. Questo permette al pegno di essere definito un pegno non possessorio. Il vino oggetto del pegno resta nella disponibilità del debitore e del suo processo produttivo e la garanzia prestata ogni volta viene rinnovata, ma rimanendo quella originale sorta al momento della costituzione del pegno stesso. Queste due caratteristiche rendono il pegno rotativo molto interessante a chi concede il credito, che non è oberato da oneri di custodia e rischi di sopraggiunte crisi finanziarie con le conseguenti revoche delle posizioni più recenti. Il decreto prevede che i prodotti DOP e IGP, inclusi i prodotti vitivinicoli e le bevande spiritose, possono essere sottoposti a pegno, a decorrere dal giorno in cui le unità di prodotto sono collocate nei locali di produzione o immagazzinamento, a condizione che le stesse unità siano identificate nei registri di cantina. Il pegno rotativo si realizza con la sostituzione delle unità di prodotto sottoposte a pegno, senza necessità di ulteriori stipulazioni. Il creditore, alla costituzione del pegno, deve provvedere ad annotare ogni operazione nei registri telematici istituiti nell'ambito



del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN). Il debitore provvede alla comunicazione al creditore di tale operazione entro il giorno successivo alla registrazione. Ogni spostamento successivo di prodotto costituito in pegno in altro recipiente deve essere annotato a registro nella stessa

giornata di effettuazione dell'operazione e tale spostamento deve essere comunicato all'istituto di credito che ha operato il finanziamento e al relativo organismo di controllo, almeno 2 giorni precedenti quelli di effettuazione dell'operazione. Oggi già alcuni istituti di credito hanno messo nel lo-

ro catalogo specifici finanziamenti che utilizzano questa norma di legge e mi auguro che diventi presto una modalità normale di sostegno alle imprese del settore. In sintesi il pegno rotativo è una misura in grado di dare al mondo del vino un po' di respiro a livello finanziario".

AIRO COMMERCE

L'eccellenza dell'olio EVO nel cuore del Chianti Classico

AIRO Commerce, società situata a San Casciano Val di Pesa, immersa nelle meravigliose colline del Chianti Classico, nasce dalla grande passione e dall'impegno verso il settore dell'olio extravergine di alta qualità.



cornelia miron

AIRO Commerce è stata fondata da tre esperti, Filippo Falugiani, Matteo Pampaloni e Marta Mugelli, che hanno deciso di unire le loro competenze e la loro esperienza, maturata all'interno dell'Associazione A.I.R.O. (Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio che, nata nel 2013, conta oggi più di 600 soci, di cui oltre 200 aziende produttrici di olio EVO e più di 70 ristoranti in tutto il mondo) e non solo, per intraprendere un nuovo percorso commerciale. AIRO Commerce si dedica a servire gli oli di eccellenza e a chi desidera conoscerli con l'obiettivo di costruire una rete commerciale dedicata al settore ho.re.ca. (hotel, ristoranti e catering), attualmente carente di proposte olearie EVO di alta qualità, per valorizzarne l'utilizzo, attraverso strumenti quali carte degli oli, metodi di servizio, piatti in abbinamento. La società non si limita solo a questo, ma opera anche

per i privati che desiderano avere in casa prodotti di eccellenza. Così ogni anno AIRO Commerce seleziona i migliori prodotti oleari EVO per proporli ai suoi clienti. Grazie a una rigorosa selezione, l'azienda offre ai suoi clienti un servizio specifico che garantisce l'accesso a oli EVO di qualità superiore. Questo processo avviene grazie a un servizio specifico creato ad hoc, che tiene conto delle esigenze di ogni singolo cliente. Dalla consulenza alla creazione di un percorso personalizzato, AIRO accompagna le persone interessate al mondo dell'olio EVO verso una maggiore consapevolezza. La qualità è al cuore dell'attività di AIRO Commerce. L'azienda si impegna a promuovere la cultura dell'olio EVO di alta qualità, facendo comprendere ai clienti come un buon olio possa fare la differenza non solo in termini di gusto, ma anche di salute e benessere. Con una visione chiara e un impegno costante, l'azienda continua a portare avan-



ti l'eccellenza dell'olio a tavola. In sintesi, AIRO Commerce non è solo un'azienda, ma un movimento che promuove la cultura dell'olio d'oliva EVO di qualità, educando e coinvolgendo sia professionisti che appassionati nel rendere l'olio d'oliva EVO non solo un in-

grediente, ma un'esperienza culinaria indimenticabile. L'obiettivo è che presto l'olio EVO riesca a raggiungere il posto che si merita: la vetta della qualità e del riconoscimento internazionale.

Filippo Falugiani

LA CAMPAGNA OLIVICOLA 2024 SECONDO Giorgio Franci

C'è tanta superstizione in agricoltura, una superstizione doverosa, e anche quest'anno ho capito perché. Quando in estate mi veniva chiesto un parere sull'andamento della stagione, ho sempre risposto con prudenza, nel timore che, all'ultimo, una qualsiasi circostanza sfavorevole potesse sconvolgere quello che era stato un anno pressoché perfetto: un inverno mite con temperature non troppo rigide, una fioritura eccellente in primavera con precipitazioni giunte al momento ideale, un'estate torrida, da cui però ci eravamo difesi bene grazie al sistema di irrigazione.

si conto di cosa era successo nelle settimane precedenti e di quali conseguenze avrebbe portato su quelle a venire: se, in un primo momento, la pioggia settembrina aveva garantito sollievo alle piante dopo la calura estiva, le precipitazioni continue e incessanti nel mese di ottobre hanno chiaramente alterato lo stato di idratazione dell'oliva, elevandone l'umidità in modo davvero eccessivo. Le olive erano talmente gonfie e piene d'acqua che sembravano spaccarsi

Tutto lasciava pensare che la raccolta 2024 sarebbe stata una buona annata. Poi è arrivato settembre, è iniziato a piovere e, da allora, per me, sembra quasi che non abbia mai smesso. Quel che è strabiliante è che la natura della pioggia è sempre la stessa, eppure riesce a far nascere spine nel pantano e fiori in un giardino. L'acqua, la tanto agognata acqua, che regala la vita e fa germogliare il seme, è anche quella che, con forza impetuosa, può portarti via la terra da sotto i piedi in una frazione di secondo oppure che, lentamente, goccia a goccia, può scavare la roccia fino a eroderla e farla sparire. Una pioggia fitta, che fa poco rumore e che, nel suo silenzio assordante, travolge e sconvolge quel che trova sul suo cammino, portando via con sé le speranze di un anno passato a guardare il cielo con le dita incrociate. Abbiamo iniziato presto la raccolta e ci siamo subito re-



e alcuni oliveti addirittura sono stati allagati, rimanendo per giorni sotto un metro d'acqua. In fase di estrazione abbiamo definitivamente realizzato che avremmo trovato tanta acqua e poco olio e le prime rese lo hanno ovviamente confermato: 5, 7 o 8%, di rado mi era capitato in tutti questi anni in frantoio. Tante olive, sane, bellissime e, paradossalmente, tanto "vuote". Adesso, a raccolta ormai avanzata e dopo un paio di settimane di bel tempo, siamo riusciti a vedere rese leggermente più alte, ma sempre inferiori alla norma. Magra soddisfazione, dopo che tu e i tuoi ragazzi avete lavorato senza sosta, ventiquattr'ore su ventiquattro, senza mai spegnere le macchine, senza dormire. Mai viste così tante olive, mai visto così poco olio. "Poco, ma bono", verità sacrosanta. La consapevolezza che ho infatti, in questo frangente, è quella di aver prodotto dei grandi extravergini, dei profili splendidi e intriganti. Profumati, complessi, strutturati, eleganti, tanto che, a un primo assaggio, mi pareva quasi di non averli mai provati in vita mia. Negli anni ho sempre cercato nuove sfumature per i nostri oli, in modo quasi involontario, ispirato soprattutto dai sentori dell'annata, dai profumi delle sere passate al separatore, senza voler forzare ciò che la natura, se ben disposta, dispensa da sola con mano generosa. E quest'anno mi sono sorpreso a essere stupito ed entusiasta dei risultati, estasiato da note che conosco da più di trent'anni, ma che sembrano esser cresciute insieme a me e alla mia esperienza. Il nostro Villa Magra, poderoso ma armonioso, ha una carica amara potente ma equilibrata, nonché un'intensità elegante che si sposa alla perfezione con carni rosse e zuppe autunnali e di legumi. Il Villa Magra Grand Cru parte in sordina e si innalza ma-



estoso, come un'orchestra che suona un crescendo... un viaggio, un'evoluzione di sensazioni: all'inizio offre note delicate, dolci, leggere; si apre poi in un verde armonico, complesso, che ricorda il carciofo e la mandorla e in chiusura, sorprende con una sensazione speziata, calda, persistente, nei toni chiari di pepe nero. Ottimo su tartare di salmone, su una buona mozzarella, ma anche su dessert, gelato e cioccolato. Il Moraiolo è un'esplosione di note verdi e fresche con amaro e piccante avvolgente, ampio al palato e inebriante all'olfatto con profumi freschissimi. Rose e Olivastra Seggianese, leggiadre e raffinate, esprimono l'unicità del nostro territorio con note dolci di mela e banana e incre-

dibili sentori floreali. 'Le Trebbiane', fruttato medio, versatile e dinamico, con note piccanti e amare contenute e ben equilibrate, è ottimo su vellutate autunnali e bruschette. E infine i "piccoli di casa", gli ultimi nati, la linea Delicate, che negli ultimi anni ha riscosso enorme successo sia nella ristorazione gourmet che fra i clienti amanti degli oli morbidi al gusto: dal Delicate classico, ottimo su crudités di pesce e per la maionese fatta in casa, al Maurino, da usare a crudo su caprese, formaggi freschi e pizza, fino alla variante monocultivar Frantoio, abbinamento perfetto per gamberi rossi, scampi, sushi e sashimi.

ANNUAL REPORT Valoritalia

NUMERI IN CALO PER VOLUMI E VALORI,
MA IL SISTEMA VITIVINICOLO REGGE

Valoritalia è la società italiana leader nella certificazione dei vini a Denominazione di Origine. La società garantisce la tracciabilità del prodotto dal vigneto all'immissione sul mercato, assicurando a imprese, istituzioni e consumatori, il rispetto degli standard di produzione stabiliti nei Disciplinari di Produzione adottati dai rispettivi Consorzi di Tutela.

A 15 anni dalla sua nascita, Valoritalia è presente in gran parte del territorio nazionale con 37 sedi, nelle quali operano 235 specialisti, supportati da oltre mille collaboratori esterni. Tra DOC, DOCG e IGT, Valoritalia certifica 219 Denominazioni di Origine, pari al 56% della produzione nazionale dei vini di qualità. In aggiunta, Valoritalia certifica le produzioni da agricoltura biologica e da agricoltura integrata (SQNPI) di alcune migliaia di aziende, oltre a certificare standard innovativi di sostenibilità, come EQUALITAS, EQUIPLANET, VIVA, Turismo Sostenibile, la certificazione carbon footprint e la certificazione dei prodotti fertilizzanti. Infine Valoritalia opera in equivalenza con altri standard internazio-

*il direttore generale Giuseppe Liberatore
con il presidente Francesco Liantonio*

andrea cappelli

nali come NOP (USA), COR (Canada) e JAS (Giappone), Bio-Suisse (Svizzera). La presentazione dell'Annual Report Valoritalia è un appuntamento di riferimento per imprenditori, comunicatori e professionisti del settore vitivinicolo. L'edizione numero 6 del rapporto firmato da Valoritalia, società leader in Italia per il controllo e la certificazione del vino tricolore, presentato negli spazi di Casina Valadier, riporta analisi e dati relativi a 219 denominazioni di origine, che rappresentano il 56% della produzione nazionale dei vini di qualità e oltre 2 miliardi di bottiglie collocate sul mercato certificate Valoritalia per un valore complessivo di 9 miliardi. Valoritalia certifica le maggiori Denominazioni di Origine italiane, tra cui Prosecco, Barolo, Brunello di Montalcino, Franciacorta; per questo motivo i dati che ogni anno pubblica fotografano con accuratezza lo stato di salute del vino italiano di qualità. Dall'insieme dei dati presentati, emerge un bilancio del 2023 caratterizzato da luci e ombre. Come ha sottolineato Francesco Liantonio, Presidente di Valoritalia: «Sul piano strettamente quantitativo, lo scorso anno le nostre imprese hanno realizzato una crescita nei volumi di imbottigliato pari allo 0,54%, che sale al 2,8% se raffrontata alla media dei 3 anni precedenti. Una crescita piccola, ma da non sottovalutare, soprattutto se si tiene conto del contesto economico internazionale. Tuttavia – ha proseguito Liantonio – al piccolo incremento dei volumi ha purtroppo corrisposto una riduzione del valore economico dell'imbottigliato, dovuto alle performance che han-



no caratterizzato le differenti tipologie di prodotto. Un bilancio complessivo non dei più favorevoli, ma certamente contenitivo dei danni e decisamente più positivo rispetto la maggior parte dei nostri competitor, a dimostrazione, ancora una volta, della grande adattabilità del sistema produttivo italiano. anche di fronte alle condizioni più difficili». Entrando nel dettaglio, il 2023 evidenzia andamenti contrastanti: da un lato i vini Igt hanno realizzato una performance sorprendente, con una crescita annua del 16,5%, equivalente a oltre 97,6 milioni di bottiglie; dall'altro, le Doc hanno registrato un calo degli imbottigliamenti del 2,8% e le Docg un calo addirittura superiore, pari all'8%. Performances divergenti, che hanno condizionato il bilancio economico finale dell'anno, poiché la crescita dell'Igt non è riuscito comunque a far fronte alle perdite delle altre tipologie, che peraltro costituiscono vertice della piramide qualitativa del vino italiano. Di conseguenza, il risultato economico finale è stato negativo per l'1,3%. Particolarmente interessante è l'analisi territoriale delle performance: rispetto al 2022, le regioni del Nord Ovest hanno ceduto l'8,3% dei volumi e quelle del Centro il 5,3%. Viceversa, a mostrare la miglior performance sono stati i territori vitivinicoli del Nord Est con un incremen-



to del 3,7%; crescita trainata soprattutto dall'Asolo Prosecco Docg e dal Veneto Igt. Nondimeno, il primo quadrimestre del 2024 mostra alcuni segnali positivi perché i volumi dell'imbottigliato sono cresciuti dell'1,1% sullo stesso periodo dell'anno precedente. Inoltre, ancor più significativo è il fatto che la ripresa ha interessato Doc e Docg, cioè il vertice della piramide qualitativa della nostra viticoltura. Un andamento non sufficiente a confermare una definitiva inversione di tendenza, ma che fa ben sperare per il futuro. Un altro segnale del dinamismo delle nostre imprese vitivinicole emerge dalle inchieste sul valore attribuito alle certificazioni da imprese vitivinicole e consumatori che, da qualche anno, Valoritalia commissiona a Nomisma-Wine Monitor. I risultati dell'ultima indagine, con un focus su Svezia e Norvegia, sono stati illustrati nel corso dell'incontro e confermano le tendenze già emerse negli ultimi anni. In particolare, viene confermata la crescita di attenzione dei consumatori

verso la sostenibilità, che unisce tutela ambientale e rispetto dei valori etici e sociali. Parallelamente, le imprese vitivinicole italiane mostrano di aver compreso molto bene la domanda dei consumatori. Infatti, i dati della survey hanno evidenziato come il 93% delle imprese italiane consideri la sostenibilità un tema fondamentale per le loro strategie di sviluppo. «Le imprese vitivinicole italiane hanno capito benissimo che nel futuro prossimo la sostenibilità giocherà un ruolo fondamentale nel posizionamento sui mercati - ha ribadito il Presidente di Valoritalia Francesco Liantonio - lo dimostra il grande successo di Equalitas, lo standard di sostenibilità elaborato in Italia per le imprese vitivinicole e recentemente citato da un articolo del New York Times come uno degli esempi virtuosi a livello mondiale. Le imprese vitivinicole italiane certificate con Equalitas sono già 228, rappresentano una superficie vitata di oltre 76mila ettari e una produzione di 7,4milioni di ettolitri, ma come dimostrano le nostre in-

dagini, molte altre imprese hanno deciso di intraprendere questa strada. È un segnale del grande dinamismo del nostro settore». Sul tema della sostenibilità è intervenuto anche Emanuele Fontana, Head of Agribusiness di Crédit Agricole, che ha messo in evidenza i mutamenti in atto anche nel sistema bancario. Gli indicatori ESG, in un orizzonte di medio/lungo termine, assumeranno sempre più importanza, sia per l'impatto a livello di settori economici sia per la correlazione positiva tra performance economica dell'impresa e indicatori elevati di natura ESG. La correlazione tra rischio di credito e Sostenibilità ESG è una relazione attesa, che si consoliderà nel medio-lungo periodo, fondamentale per lo sviluppo futuro delle produzioni vitivinicole e dell'agricoltura in generale. Di sostenibilità però si può parlare solo se supportata da certificazioni. «In quest'ottica assume un valore sempre più tangibile il lavoro svolto dalla nostra struttura - ha sottolineato Giuseppe Liberatore, Direttore Generale Valoritalia - il nostro compito è fornire garanzie a operatori e consumatori sul rispetto delle procedure e degli standard previsti dalle norme. Ogni anno noi certifichiamo oltre 2 miliardi di bottiglie riferibili a circa 92.000 operatori e destinate ai mercati di tutto il mondo; garantiamo la loro completa tracciabilità, verificando oltre 800mila movimenti; gestiamo direttamente più di 8.000 visite ispettive, in vigna e in cantina, e 13mila commissioni di assaggio. È questa capillarità nelle verifiche a garantire il mercato; un impegno che assicuriamo anche per gli altri standard di certificazione sui quali siamo impegnati, a partire da quelli di sostenibilità come Equalitas e EquiPlanet.» Numeri importanti quelli presentati da Valoritalia, che testimoniano tanto il dinamismo delle imprese vitivinicole italiane, quanto l'affidabilità del sistema dei controlli della filiera nazionale, certamente una delle più evolute al mondo.

Turismo del vino in Italia tra passato, presente e futuro

Nel 1993 Donatella Cinelli Colombini fu la fondatrice del Movimento Turismo del vino e ora, a distanza di trent'anni, la figlia Violante Gardini Cinelli Colombini è neoelita presidente nazionale della stessa associazione. Ed ecco un'intervista a due voci sul turismo del vino in Italia tra passato, presente e futuro...

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Com'era e com'è l'enoturismo in Italia? "Siamo partiti da 25 cantine accessibili al pubblico in tutta l'Italia, praticamente niente – racconta Donatella – nelle prime edizioni di Cantine Aperte mandavo per posta e fax le istruzioni per organizzare il punto vendita e lo spazio per gli assaggi e solo verso il 1997 qualche cantina decise di rimanere accessibile dopo la giornata 'Cantine Aperte'. Pian piano l'enoturismo è diventato di moda e la visita delle cantine è entrata nel vissuto di tutti come alternativa alle solite gite nelle città d'arte o alle spiagge". Ed ecco il commento di Violante: "Ora in Italia ci sono circa 20/25mila cantine turistiche, ma solo una parte offre un'accoglienza ben organizzata, cioè ha personale formato, una serie di esperienze diversificate, un percorso negli impianti produttivi, un punto vendita,

una sala da degustazione dove servire vino e cibi tipici, oltre che, ultimi, ma non meno importanti, parcheggi e bagni. Ho l'orgoglio di dire che le cantine associate a MTV sono fra quelle meglio organizzate". Cosa c'è nel futuro del turismo del vino italiano? "L'Italia ha la maggior varietà di offerta enoturistica con grandi vini molto diversi fra loro, edilizia storica – racconta Violante – ci sono cantine nei trulli, in castelli medioevali, in borghi dove le case sono abitate da botti, ville venete e cantine d'autore moderne...". Ma ecco la parole di Donatella: "Questa ricchezza, associata al primato sui vitigni autoctoni e sicuramente sulla gastronomia tradizionale, sono la piattaforma su cui costruire il futuro, puntando a un turismo 'rigenerativo', capace di dare benessere a chi viaggia e sviluppo sostenibile alle destinazioni del vino". Chi sono i turisti del vino oggi, sono cambiati rispetto a quelli di trent'anni fa? "Sì, allora furono gli appassionati di vino a fare da battistrada – ricorda Donatella – oggi arrivano soprattutto turisti in cerca di qualche ora serena a contatto con natura e grandi vini". Aggiunge Violante: "Abbiamo circa 15 milioni di 'ingressi' nelle cantine italiane e i visitatori 'individuali' sono soprattutto coppie, mentre crescono percentualmente le donne e i giovani. Poi ci sono i winery tours organizzati da tour operator, che spezzano l'itinerario fra le città d'arte italiane con una sosta più rilassante in campagna. Oppure vere e proprie agenzie specializzate, che commercializzano escursioni di poche ore o interi viaggi incentrati sulla visita delle cantine". Come sono le nuove esperienze eno-

turistiche, potete farci qualche esempio, magari proprio nelle vostre cantine? "Volentieri – esclama Violante – comincio io con la Fattoria del Colle, la proprietà che abbiamo tra la Val d'Orcia e la Val di Chiana, un piccolo borgo con oltre 400 anni di storia, dotato di un agriturismo e un ristorante. La cantina ha una parte antica nel sotterraneo della villa e una moderna con la tinaia e una sala che insegna ad ascoltare le vigne. I turisti vedono e sentono la vigna nelle 4 stagioni e in 4 momenti del giorno. Poi la stessa sequenza di 4 minuti viene replicata abbinata con l'ascolto delle 'Quattro Stagioni' di Vivaldi. Tutti, ma proprio tutti, capiscono l'importanza di un rapporto più attento e vero con la natura. Un'altra esperienza è quella di diventare 'enologi per un giorno' e produrre il proprio super-tuscan". Aggiunge Donatella: "Al Casato Prime Donne, la nostra cantina a Montalcino, l'esperienza che piace di più è la degustazione enomusicale, un assaggio itinerante con 4 soste, dove i vini sono accompagnati dalle musiche scelte dal sommelier musicista Igor Vazzaz. Inizia con Monteverdi e il nostro Chianti Superiore e finisce con Frank Zappa e il nostro Vin Santo del Chianti. E nella cantina di maturazione del Brunello le botti sono intercalate da pannelli che raccontano la storia di Montalcino. Quando i turisti arrivano nella tinaia, 3 proiettori mostrano immagini vere e dipinte della nostra terra, mentre i rumori sono quelli a noi più cari: i tamburi, le chiarine, il ballo del trescone, che caratterizzano la Sagra del Tordo e ricordano alcune delle tradizioni importanti che gli abitanti di Montalcino hanno più a cuore".

Donatella e Violante Cinelli Colombini



The Hospitality Experience

andrea cappelli

Se la storia della famiglia Babini nel settore dell'ospitalità di alto profilo è iniziata nel 1938, anno d'acquisto dell'Hotel d'Angleterre et Beau Rivage a Venezia, oggi conosciuto come Londra Palace Venezia, nel marzo 2023 ha lanciato un nuovo brand dell'ospitalità, The Hospitality Experience, che, al momento, raccoglie i 3 alberghi di proprietà, indirizzi iconici già un punto di riferimento internazionale dell'hôtellerie, riflettendo la cultura e il carattere di destinazioni esclusive.

COLLEZIONE ESCLUSIVA DI HOTEL PER UNA NUOVA IDEA DI OSPITALITÀ ITALIANA PRESENTA IL GRANDE CHARME DEL

Londra Palace Venezia



Una famiglia, i Babini, da sempre impegnata nel settore dell'alta ospitalità italiana, che per molti anni ha scelto di rimanere dietro le quinte, lasciando spazio all'individualità di ogni struttura. Oggi inizia una nuova era con la creazione di un modello d'ospitalità in grado d'esprimere personalità ed esperienze molto diverse, ciascuna legata allo stile e

alla tradizione locale. Una collezione che garantisce valori condivisi e una forte visione comune: "I nostri oltre 80 anni d'esperienza nel settore oggi danno vita a una nuova collezione di hotel e resort di fascino e personalità, perfettamente integrati sul territorio – spiega il ceo e owner Carlo Babini, che prosegue l'eredità culturale e la visione imprendi-

toriale della famiglia - la collezione di charme 'THE', nata dal desiderio di valorizzare le unicità delle nostre strutture sotto il segno di valori condivisi che guidano il nostro staff e management, in totale 150 dipendenti. Un soggiorno in un hotel o resort della collezione è un'e-

Carlo Babini con Michela Canzi Blanc



sperienza indimenticabile per il cliente, che la vive grazie alla propensione per la conservazione di beni storici. Tutto ciò al fine di permettere all'ospite di vivere un'esperienza creata dal capitale umano come parte imprescindibile della filosofia dell'ospitalità, dalla cura del personale, alla loro formazione e attitudine, alla conservazione dell'heritage culturale e architettonico dei luoghi in cui si trovano le strutture ricettive. Oggi, in particolar modo, il mio obiettivo è creare una struttura gestionale centralizzata, solida e coesa, su cui poter costruire progetti futuri nel segno di un'accoglienza già caratterizzata dalla gestione diretta di ogni dettaglio, dal forte know-how consolidato negli anni, che i nostri ospiti hanno avuto modo di vivere nei 3 hotel della collezione. La nostra filosofia è infatti

improntata al desiderio di creare una collezione di alberghi diversi tra loro, capaci di mantenere la loro unicità e valorizzare il territorio. The Hospitality Experience ha come fil rouge un'ospitalità fatta di legami, passioni, esperienze che lasciano il segno. La bellezza d'immergersi nel contesto e costruire relazioni: vicini alle persone, lontani dai luoghi comuni. Il viaggio come desiderio di sintonizzarsi con lo spirito del luogo. Un nuovo modello di relazione tra l'ospite e il contesto, che favorisce la conoscenza della vita locale e permette di respirare atmosfere autentiche". I tempi cambiano, il mondo evolve, nuovi contesti richiedono nuove risposte. La lunga esperienza della famiglia Babini nella gestione di hotel di lusso diventa così con THE un nuovo modello d'ospitalità esperienziale, che riflette

la cultura e il carattere di 3 destinazioni esclusive. Il marchio THE include infatti 3 strutture e 3 mondi diversi: a Venezia un hotel storico con una vocazione per l'arte e la bellezza, simbolo iconico di una città dove tradizioni locali e spirito cosmopolita convivono da secoli; a Firenze, The Place, nel portafoglio della famiglia Babini dal 2003, è un'elegante dimora toscana di gran fascino, la miglior introduzione all'anima rinascimentale di una città contemporanea. Un Leading Hotels of the World, affacciato nella suggestiva piazza Santa Maria Novella, da 20 camere e suites, di cui una parte recentemente rinnovate, così come gli spazi comuni e l'ampio dehor con una visione internazionale che mira a celebrare una delle città simbolo della cultura italiana. Ogni dettaglio dell'hotel

emana carattere e riflette l'armonia e la bellezza senza tempo di Firenze, con tutta l'energia pulsante del capoluogo toscano; antica tenuta aristocratica dell'Ottocento che si estende per oltre 16 ettari a soli 20 chilometri da Perugia, il Relais & Châteaux Borgo dei Conti Resort, antico castello della nobile famiglia Rossi Scotti in Umbria, è un incantevole resort immerso nella verde campagna umbra, dove le giornate scorrono lente e il contatto con la natura ispira il massimo relax: un invito a immergersi nella natura, nella dolcezza, nei sapori e nelle tradizioni artigianali di una terra lontana dal flusso turistico di massa. Ma oggi andiamo ad approfondire la realtà del Londra Palace, struttura in Riva degli Schiavoni, a pochi passi da Piazza San Marco, dal Ponte dei Sospiri e da tutti gli altri luo-



ghi simbolo della Serenissima, ma anche dai suoi angoli più segreti... Dispone di 52 camere e suites, diverse l'una dall'altra per arredi, tappezzerie, mobili d'antiquariato, tutte dotate di bagni spaziosi e luminosi, comodi armadi, rispettose dell'eleganza e dell'inconfondibile stile veneziano. La vista è sempre incantevole: la scelta è fra il Bacino di San Marco, le acque calme della Laguna, l'isola di San Giorgio Maggiore, la Giudecca e il Lido – dalla facciata in pietra d'Istria si affacciano ben 100 finestre – da una parte o i tetti, i campanili e i caratteristici comignoli veneziani dall'altra. Il nucleo originario del Londra Palace risale al 1853, quando si chiamava Hotel d'Angleterre & Pension, poi di-

ventato Londres. Nel 1865 venne costruito il Beau Rivage in stile neolombardesco, unito all'Hotel d'Angleterre da un corpo di collegamento. La sopraelevazione dell'edificio più antico negli anni Cinquanta del secolo scorso e le più recenti ristrutturazioni della facciata e degli spazi comuni interni hanno dato all'albergo il suo attuale aspetto con la denominazione "Londra Palace", che è arrivata negli anni Settanta del Novecento. L'albergo è da sempre ritrovo d'elezione di artisti, uomini di cultura, viaggiatori e turisti che amano i luoghi autentici, non uniformati allo spirito del tempo. Oggi, dopo oltre 170 anni di vita, il Londra Palace Venezia si presenta con una nuova veste e un naming rinnovato, che sottolinea con maggior forza la magnificenza della sua localizzazione. Sempre in perfet-

to equilibrio tra passato e futuro, nel segno della contemporaneità e della luce per un inedito contemporaneo look & feel, che, se da un lato coinvolge tutti gli asset dell'hotel, dall'altro ne lascia inalterata l'anima unica e magica, come quella di Venezia. Il Dna inconfondibile di questa iconica dimora è stato riletto e rinnovato in una chiave interpretativa autentica e attuale, sempre rispettosa degli standard dell'alta ospitalità che la città vuole offrire. Il nuovo interior design è frutto di una minuziosa ricerca storica e diventa espressione e protagonista della Venezia contemporanea, che porta a nuova vita il proprio stile: le sete, i velluti e i broccati utilizzati all'interno dell'hotel infatti sono chiaramente individuabili, come gli elementi tradizionali locali, quelli nati ispirandosi dallo studio dei

dettagli ritrovati in aristocratiche ville venete. Questi tessuti, tuttavia, sono stati ridisegnati aggiungendo alle linee storiche stilizzazioni geometriche e figure astratte: l'essenza dell'antico è ancora presente, ma in una forma più leggera e dinamica, che oggi incontra il genius loci della città. In questa cornice si trovano oggi nuovi complementi d'arredo, sodalizio tra storia e futuro – dai lampadari di Fortuny ai vetri di Murano – realizzati da maestri artigiani locali con nuove forme e colori. E fin dall'arrivo la lounge si presenta come un nuovo – antico salotto veneziano in cui si stagliano le inserzioni di design dei lampadari di Murano, capaci di catturare la potentissima luce naturale della laguna, riproiettandola in tutti gli ambienti interni della dimora, un vero e proprio luogo di ritrovo,



aperto agli ospiti dell'hotel e a nuove contaminazioni da parte della città. Il legame profondo con la storia della Serenissima e l'accoglienza impeccabile hanno determinato l'appartenenza del Londra Palace Venezia dal 2012 alla Relais & Châteaux, associazione fondata nel 1954, che oggi conta oltre 580 hotel e ristoranti ci charme in tutto il mondo, che appartengono e sono gestiti da imprenditori indipendenti - nella maggior parte dei casi famiglie, come quella dei Babini - uniti dalla passione genuina per il proprio mestiere, cioè l'ospitalità d'alto livello e dal desiderio d'instaurare con gli ospiti un legame autentico, coniugando il fascino di un albergo storico col comfort e i servizi più avanzati. Presente in tutti e 5 i continenti, Relais & Châteaux invita i viaggiatori da ogni angolo del mondo a vivere dei "delicious journeys", assaporare l'inimitabile art de vivre radicata in ogni cultura locale e condividere esperienze uniche e indimenticabili. Gli associati

Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di salvaguardare e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo, affinché possano continuare a esser tramandate e a prosperare. E nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'Unesco un "manifesto" che sancisce la volontà e l'impegno a tutelare, da parte di tutti gli hotel associati, l'ambiente e il patrimonio culturale di ciascun territorio, ognuno con le proprie diversità gastronomiche. Infatti, in linea con questi principi, il settore ristorazione del Londra Palace Venezia propone una cucina autentica che, lasciandosi ispirare dalle primizie del giorno del mercato, rivisita i sapori della laguna con creatività. Il team del Londra Palace Venezia lavora ogni giorno per offrire agli ospiti "una casa lontano da casa" dove scoprire la storia, i sapori e l'art de vivre veneziani. Ma ogni spazio del Londra Palace Venezia è concepito per regalare un'esper-

ienza emozionale, come la spaziosa veranda sulla Riva degli Schiavoni, che accoglie gli ospiti dalla prima colazione fino a tarda serata: un intrigante dehors che diventa intermezzo per una piacevole pausa, un lunch raffinato o una cena romantica, sottolineata dalla melodia lagunare, dove fermarsi a gustare le specialità gastronomiche e sorseggiare un cocktail creativo, seduti comodamente davanti alla laguna, da spettatori del via vai di gente da tutto il mondo e di tutte le culture, pur in un luogo intimo. Ma uno dei luoghi più invidiati del Londra Palace Venezia è la sua altana, terrazza tipica veneziana costruita sopra il tetto, la più alta della città, che soddisfa il desiderio di grande bellezza d'ogni ospite, offrendo una skyline inedita sulla storicità dell'antica repubblica marinara che consente d'ammirare una visuale unica, a perdita d'occhio, spaziando dalle isole lagunari fino alle Dolomiti innevate. Questo prezioso angolo di paradiso permette

una vista a 360° sulla Serenissima e viene spesso richiesta, in modo esclusivo, per occasioni speciali. Il Londra Palace Venezia rientra pure nella guida "Locali Storici d'Italia" e annovera tra i suoi principali ospiti più illustri: il compositore russo Petr Il'ic Tchaikovsky, che nel dicembre 1877 compose nella stanza 106 i primi 3 movimenti della Sinfonia n°4, originariamente intitolata "Do Leoni", come riporta la targa collocata sulla facciata dell'albergo dal Comune di Venezia nel 1982; il vate Gabriele D'annunzio, che soggiornò qui nell'autunno del 1887, sbarcando dal "Lady Clara" e intervenendo all'inaugurazione del monumento eretto a Vittorio Emanuele II, che tutt'oggi si trova di fronte all'hotel; lo scrittore francese Jules Verne: una recente e felice scoperta, rivelata da Nicolás Moragues, professore di Storia presso l'Università delle Isole Baleari e co-fondatore

Il maitre de maison Alain Bullo



della Jules Verne Hispanic Society, certifica che lo scrittore ha qui alloggiato tra l'11 e il 13 luglio del 1884 incontrando l'arciduca Louis Salvador d'Austria. La Gazzetta di Venezia del 12 luglio 1884 scrive: "Il celebre romanziere francese sig. Giulio Verne è arrivato colla famiglia, ed alloggia all'Hotel d'Angleterre. Egli prepara un nuovo romanzo scientifico, che ha per teatro il Mediterraneo. Perciò fa una lunga peregrinazione nel suo yacht a piccolo cabotaggio sulle coste della Sicilia e dell'Italia meridionale". Già famosissimo in tutta Europa, per conservare l'anonimato si registra col nome di Prudent Allotte, il nonno, ma i veneziani, illuminati bizantini, scoprono l'arcano e, come riporta la "Gazzetta di Venezia" del 12

luglio 1884: "Onori e ricevimenti non gli furono risparmiati... Venezia lo salutò con striscioni con la scritta 'Evviva Giulio Verne!', fuochi d'artificio, illuminò la facciata del suo hotel e dipinse il suo nome sopra la terrazza con lanterne. L'intera città era letteralmente ai suoi piedi". Lo scrittore e poeta argentino Jorge Luis Borges, per il quale possiamo raccontare un aneddoto curioso: negli ultimi anni della sua vita, già affetto da cecità, era a Venezia d'inverno, in occasione di una conferenza nell'Isola di San Giorgio (di fronte al Londra Palace) assieme alla sua segretaria, Maria Kodama, divenuta, a poche settimane dalla morte, la sua seconda moglie. La signora Kodama aveva scelto casualmente il Londra Palace per l'alloggio. Tornando a casa, Borges aveva un sacchetto della

biancheria col nome dell'hotel e la sorella ha riconosciuto il nome di dove erano andati in vacanza da giovani coi genitori; il poeta e saggista russo Iosif Brodskij, Premio Nobel per la letteratura: come tutti sanno, Brodskij era di casa a Venezia, a cui ha dedicato il libro "Fondamenta degli incurabili", pubblicato nel 1989, e passava di albergo in albergo. Famosa è la sua frase «Avrò sbagliato a non nascere qui». A Tchaikovsky, Borges, D'Annunzio e recentemente a Verne sono dedicate splendide suite affacciate sulla laguna: quella del compositore russo riporta appese alle pareti, rivestite di tessuti preziosi, le testimonianze del suo passaggio a Venezia e al Londra Palace; mentre la Jules Verne richiama come atmosfera e dettagli i viaggi straordinari dei racconti dello

scrittore francese. Alla guida della dimora e di tutto il team di professionisti che si dedicano con passione e dedizione all'ospitalità, il distinto, elegante e discreto maître de maison Alain Bullo, che, incredibile destino della vita, conosce questa dimora da quand'era bambino: suo padre, veneziano, concierge al Londra Palace per oltre cinquant'anni e sua madre, parigina, si sono conosciuti proprio in questa icona d'ospitalità. Testimone e voce narrante – da più di vent'anni, di cui gli ultimi 10 come Maître de Maison – della costante evoluzione di Venezia e del corale senso d'ospitalità del Londra Palace Venezia, Alain Bullo trasmette la vera passione, i saldi valori e il senso dell'ospitalità che da sempre contraddistinguono lo spirito di ogni Relais & Châteaux: «La nostra dimora, per scelta e



dna, è da sempre aperta alle contaminazioni di Venezia, nell'ottica di uno scambio mutevole: per render omaggio a chi ancora ci vive, ma anche per chi arriva da lontano. Siamo profondamente legati alla nostra città, ma consapevoli dei cambiamenti in atto, facendoci promotori, anche culturali, della Venezia del presente e del futuro. Mettiamo la nostra passione, sensibilità ed esperienza a servizio dell'ospite, accogliendolo non solo come viaggiatore della nostra dimora, ma con la volontà di renderlo parte attiva di questa magnifica e multiforme città. Il Londra Palace Venezia, dove senso estetico e confort vanno di pari passo, è un posto speciale con un'allure tradizionale, di conseguenza abbiamo una forte empatia con l'ospite. Tutto ruota intorno all'esperienza, perché l'al-

bergo fa parte del viaggio ed è la scenografia dei ricordi, per questo a tutti cerchiamo di regalare la bellezza che più sentono vicina alla propria anima". Gli ultimi anni sono stati forieri di grandi novità... "Infatti abbiamo recentemente presentato un nuovo look & feel, partendo dal logo fino a una palette colori molto ricercata e di carattere, quindi anche con un nuovo naming, Londra Palace Venezia, sempre con l'obiettivo di un solido e altissimo livello di standard d'ospitalità, sussurrato e non gridato. Tutto è stato pensato nel segno di uno stile veneziano ancor più elegante e contemporaneo ma classico, nel senso che tutti gli interventi fatti sono nell'ottica di enfatizzare l'anima del Londra Palace Venezia e la sua storia, apportando novità senza snaturare i valori e il legame impor-

tantissimo che l'hotel ha con la destinazione. La nostra fortuna è che lo stesso team di architetti ci segue da molti anni e conoscono la struttura nel dettaglio, così da dare una coerente continuità agli interventi in un mix equilibrato di tessuti, texture, colori e forme". La ristorazione com'è organizzata? "Dalle 12,30 alle 15 abbiamo a disposizione l'LPV Bistrot, una formula veloce, sfiziosa e leggera con un servizio smart, aperto anche agli ospiti esterni, che sarà sempre più veneziano, incentrandosi sull'arte di coniugare concretezza, genuinità e innovazione: una proposta semplice e completa basata ancor più sulla ricerca delle materie prime stagionali e fresche. L'idea è regalare i sapori della laguna rivisitati con creatività, ma senza farne sfuggire il gusto autentico. Così abbiamo de-

ciso di concentrarci sullo studio della storia e della cultura tipica veneziana, d'interpretare in modo contemporaneo piatti che abbiano un'attenzione particolare alla tradizione. Da tempo siamo orientati al kilometro zero, il biologico e la pesca sostenibile, proponendo anche alcuni pesci cosiddetti poveri, ma che di povero non hanno nulla, anzi il pesce azzurro è gustosissimo e particolarmente indicato per una sana alimentazione. L'idea è nata dalla frequente richiesta di pasti generalmente di una sola portata, ma completi e accattivanti. Così abbiamo fresche e proposte, anche vegetariane, che celebrano sicuramente gli ingredienti anche legati al territorio e certificati. Poi ancora dell'ottimo



crudo di pesce, il migliore reperibile al mercato, pescato in maniera sostenibile di notte dal nostro fornitore di fiducia perché tutti i nostri prodotti ittici non provengono da importazione o allevamento. Per la cena, dalle ore 19 alle 22,30, proponiamo il nostro ristorante gourmet LPV, votato a esaltare l'arte culinaria, concentrandosi sulla magia e l'unicità della sera veneziana per palati cosmopoliti. Un percorso di fine dining per chi vuole esplorare i gusti della tradizione veneta, forte sia dell'elegante sala da pranzo, un ambiente carico d'atmosfera, che del fascino della terrazza esterna con veranda affacciata sulla Riva degli Schiavoni. Il timone della doppia proposta gastronomica è da tre anni nelle solide mani dell'executive chef Daniele Galliazzo, che già da 5 anni rivestiva da noi il ruolo di sous chef. La sua filosofia di cucina è solo apparentemente semplice, estremamente legata al territorio,

Lo chef Daniele Galliazzo

molto rispettosa delle tradizioni regionali e volta a enfatizzare gli ingredienti in consistenza e sapori con un tocco vivace. Attualmente stiamo giocando nel menù con 4 parole veneziane, così abbiamo la sezione pescaria, basata sul mercato del pesce di Rialto, la sezione beccaria, in veneziano beccher è il macellaio, per ciò piatti a base di carne, la sezione erbaria, un trionfo di verdure e frutta e infine protagonista della sezione golosa sezione scaleteria, "el scaleter" in veneziano è il pasticciere". Come funziona il servizio colazione? "Abbiamo un servizio solo alla carta, servendo una colazione continentale tutta espressa, che naturalmente può esser servita anche privatamente in camera". Ma sosta imperdibile per gli appassionati di mixology a Venezia è il vostro LPV Bar... "Qui, dalle 10,30 alle 24, ci si può far tranquillamente coccolare dagli aperitivi preparati dal creativo head bartender Marino Lucchetti, storica figura della mixology internazionale, da vent'anni in hotel: fa-



moso per l'eleganza e lo stile con cui presenta reinterpretazioni classiche e contemporanee di cocktail tradizionali in chiave personale, nonché per alcune ricette segrete originali di sua creazione". Fortemente voluta dalla famiglia stessa, che coltiva da sempre una forte connessione col territorio in cui opera e guidata dal direttore Michela Canzi Blanc, insieme al brand The è nata la fondazione The Place of Wonders, dedicata a proteggere, salvaguardare, supportare e promuovere la

tradizione secolare dell'artigianato e della creatività italiana in tutte le sue forme, un sapere tramandato da generazioni. The Place of Wonder nasce proprio per dare una risposta alla crisi dell'artigianato italiano perché senza un intervento immediato e concreto, un'intera comunità di artisti e un mondo di creazioni artigianali handmade rischia di perdersi nell'oblio. Di fronte alle difficoltà dell'artigianato tradizionale, il progetto The Place of Wonders risponde con un grande investimento



in formazione, finanziando borse di studio dedicate a giovani studenti e aspiranti artigiani impegnati a completare il piano di studi per entrare nel mondo del lavoro. Un progetto che sa immaginare anche una nuova modalità di relazione tra l'hotel e il suo contesto, una nuova forma di "guest experience", che mette in contatto gli ospiti della struttura col territorio, coinvolgendoli nella vita sociale, culturale e artistica del luogo. Grazie a The Place of Wonders gli ospiti hanno così la possibi-

lità di entrare nel vivo della realtà locale, contribuendo alla missione della fondazione: sostenere la formazione di una nuova generazione di makers, salvaguardando la magia dell'artigianato italiano. The Place of Wonders opera infatti con la finalità di creare un valore aggiunto, enfatizzando e avvicinando gli ospiti degli hotel alla scoperta delle meraviglie artistiche e artigiane dei luoghi in cui si trovano gli hotel della collezione stessa. Lo scopo è mostrare agli ospiti le botteghe e i laboratori storici

che mantengono viva la tradizione artigianale locale, mettendo in luce le abilità, il duro lavoro e l'incredibile fascino di questi laboratori come custodi dell'inestimabile valore dei saperi e delle abilità di chi rappresenta il territorio e lo rende unico al mondo. E' la nuova frontiera del turismo responsabile. La Fondazione agisce concretamente con un impegno di lungo periodo che guarda al futuro, allo scopo di formare una nuova generazione di talenti. Tanti giovani che vogliono imparare le abilità e i segreti di uno dei mestieri più belli del mondo: l'artigiano. Certo la Fondazione The Place of Wonders non potrà, da sola, risolvere la crisi che sta colpendo il numero sempre più esiguo di artigiani che l'Italia ha, ma le borse di studio finanziate hanno un impatto positivo, reale e immediato. Il beneficio della formazione di una nuova generazione di artigiani si farà sentire a lungo nel futuro, quando questi neo-artigiani intraprenderanno la loro carriera. "The Place of Wonders è una storia di passione, bellezza e grande responsabilità che sentiamo profondamente – commenta la direttrice della fondazione The Place of Wonders, Michela Canzi Blanc - promuovere, educare, trasmettere sono i pilastri della Fondazione: con i nostri progetti fattivi e tangibili ambiamo a essere un catalizzatore per progetti virtuosi, collaborando con istituzioni e altre fondazioni per investire attivamente nella conservazione dell'artigianato. Insieme, uniti per difendere l'artigianato italiano, un patrimonio artistico, sociale e culturale di altissi-

mo livello siamo davvero molto entusiasti di contribuire alla salvaguardia e alla conservazione di quest'antica pratica e alla trasmissione delle conoscenze alle nuove generazioni. L'eredità di quest'arte meravigliosa, sostenuta da una lunga tradizione di mecenatismo in Italia, continua a vivere ancora oggi in tante botteghe, nelle accademie e nelle scuole di alto artigianato. Un patrimonio di conoscenza che va coltivato ogni giorno, per garantirgli un futuro di prosperità. Sostenere la Fondazione significa permettere a un patrimonio di emozioni di vivere e prosperare. E sapere che stiamo facendo la nostra parte per salvaguardare il futuro dell'artigianato italiano è estremamente gratificante". Questo il commento del general manager Alain Bullo, che ricoprire l'importante ruolo di ambasciatore dell'heritage territoriale, in veste di anello di congiunzione tra i viaggiatori internazionali che risiedono in hotel - i conscious travellers - e il tessuto sociale e culturale della città: "Il Londra Palace Venezia sostiene da sempre l'artigianato locale. Piccoli o grandi oggetti, ma non solo, che si trovano nelle camere, negli spazi comuni, che sia il portachiavi, un lampadario oppure un libro – commenta Alain Bullo, maître de maison del Londra Palace Venezia - la Fondazione The Place Of Wonders porta a un livello ancora più alto quello che facciamo da sempre. Sostenere e formare nuovi artigiani è una



scommessa che dobbiamo alla città di Venezia. D'altro canto, anche noi siamo degli artigiani dell'ospitalità". Alain, quest'anno l'albergo è stato protagonista di grandi lavori, che hanno dato una luminosità particolare agli ambienti comuni...

"Esatto, è stato caratterizzato dall'impegnativo lavoro di ristrutturazione di tutto il piano terra, perciò il ricevimento, dove gli ospiti vengono accolti dai nostri concierges d'altri tempi, i salotti, il bar e il ristorante. Siamo stati chiusi due mesi e mezzo, un mese in più rispetto al solito, quando chiudiamo per gli annuali lavori di mo-

nutenzione, ma normalmente un lavoro come questo avrebbe avuto bisogno di ben 4 mesi: abbiamo riaperto il 21 marzo, alle 4:30 del mattino i falegnami stavano ancora tagliando le ultime cornicette e alle 10 erano in arrivo i primi clienti, ce l'abbiamo fatta, ma proprio sul filo del rasoio... Il pavimento è in 'terrazzo', tipico dell'a-

rea veneziana dal Settecento, tradizionalmente costituito da piccole parti di marmo legate con calce. Alle pareti abbiamo messo dappertutto la boiserie e lo abbiamo potuto fare solo grazie al Mose, prima sarebbe stata un'operazione impensabile perché almeno una volta l'anno l'albergo era interessato dal fenomeno dell'ac-



qua alta e perciò il piano terra era alluvionato. A livello tecnico, il lavoro è stato seguito dai bravissimi architetti Claudio Ruberti e Debora Cutillo, che ci seguono ormai da oltre 10 anni. La filosofia a cui ci siamo ispirati è stata una rivisitazione in modo veneziano e contemporaneo dell'art decò. Il color rosa tenue, che impera un

po' dappertutto nei nostri nuovi interni, è derivato dal rifacimento della facciata esterna, che ha portato alla luce quello che sembrava un marmo rosa, ma in realtà era dipinto e anche alcuni disegni della facciata si ritrovano nella boiserie. Quella che chiamavamo la saletta del tè, adesso è diventata un elegantissimo salotto, alle

cui pareti sono raccolti i quadri più importanti dell'Hotel, dedicato all'artista e designer veneziano Vittorio Zecchin (Murano, 1878/1947): figlio di un tecnico vetraio muranese, Luigi, formatosi nelle vetriere della sua isola, si diploma all'Accademia di Belle Arti di Venezia. Insofferente verso la cultura verista tardo-ottocentesca, che qui incontra, si sente piuttosto attratto dagli stimoli offerti dalle Biennali veneziane, che frequenta assiduamente, così respira le opere che gli artisti europei d'inizio Novecento portano ogni 2 anni a Venezia e le fa sue, entrando in contatto con le ricerche simboliste. Intraprende così una significativa ricerca sulle potenzialità espressive del vetro mosaico e i suoi lavori si distinguono per estrema novità e raffinatezza. Interessato anche alle arti applicate, Zecchin organizza a Murano un laboratorio di arazzi e ricami, eseguiti perlopiù con un punto di sua invenzione (punto mio), che imita la pennellata. Parallelamente all'instancabile attività di designer di vetri, dagli anni Venti si dedica anche, seppur episodicamente, all'arte del mosaico e alla progettazione di mobili. Uomo dall'aspetto imponente, ma dal temperamento timido e schivo, Vittorio Zecchin, detto "il Gustav Klimt italiano", uno dei più originali interpreti italiani del liberty, era dotato d'una sensibilità rara e versatile, che gli consentì d'aprire gli occhi e il cuore al mondo, ma senza mai lasciare Venezia. Anche la zona bar è stata rivisitata, spostando il pianoforte, per cui d'inverno potremo

ascoltare musica dal vivo, creando una bella atmosfera. Infine parliamo del ristorante, una coccola che adesso finalmente ha una sua zona soft completamente chiusa, anch'esso rigenerato in stile Zecchin coi tessuti di Rubelli col disegno del pavone e delle sue suggestive piume, che si ritrova sia negli antichi mosaici della basilica di San Marco che in un vaso di Zecchin del 1921, ispirato anch'esso a dei mosaici che si trovano nella chiesa di San Donato a Murano". Alain, che sensazioni hai per l'anno 2025? "La gente ha finalmente tantissima voglia di muoversi, viaggiare, divertirsi e uscire, stare all'aperto, passare del tempo in compagnia, infatti la terrazza al piano terra ha un gran successo sia di clientela esterna che di ospiti dell'albergo fino anche a qualche veneziano. Sono sicuro che tantissimi abbiano già le valigie pronte col forte desiderio di fare esperienze uniche in location belle e suggestive...". Entrare negli ambienti dal grande charme del Londra Palace Venezia, dove l'antico risplende di memoria e guardare oltre le finestre, regala l'impressione di lasciarsi il presente alle spalle, una lieve sospensione del tempo che, languida, inebria la vista e bagna le palpebre: si spazia dalla maestosa Isola di San Giorgio alla vicina Chiesa di San Zaccaria, dalla congerie di tetti in tegole fino a Piazza San Marco, centro della storia e della cultura della città, nonché testimone di amori in gondola.



Inverno...

Nero Metropole

NON SOLO UN HOTEL,
MA UN'ANTICA DIMORA VENEZIANA,
FRA BUONA CUCINA E LUSSO ECLETTICO

Un palazzo iconico è quello che ospita l'Hotel Metropole, che già nel Cinquecento l'incisore de' Barbari inserì nella sua "Veduta di Venezia", mentre nel 1686 la costruzione venne arricchita di un oratorio dove insegnò musica Antonio Vivaldi, che qui compose "Le quattro stagioni" e nel 1880 un ulteriore grande restauro trasformò l'edificio in albergo, che prese il nome di Casa Kirsch.

andrea cappelli

Qui soggiornarono nel 1895 Sigmund Freud e nel 1901 Thomas Mann. Nel 1968 la conduzione dell'albergo passò a Pierluigi ed Elisabeth Beggiano, che nel corso degli anni, investendo con passione e tenacia nell'arte d'ospitare, crearono l'atmosfera di particolare fascino che oggi ha reso famoso il Metropole in tutto il mondo, consegnandolo alla contemporaneità con la figlia Gloria. Il Metropole è un luogo unico in tutta Venezia, unico hotel 5 stelle indipendente, gestito dalla stessa famiglia di albergatori veneziani e appassio-

nati collezionisti da più di 50 anni, un luogo che affonda le radici nella storia della città. A due passi da Piazza San Marco, posizione da cui domina la Laguna con uno sguardo sull'Isola di San Giorgio, dall'altra parte guarda la Biennale e la Venezia più tranquilla e riservata. Le 67 camere, di cui 7 suite, arredate con mobili originali d'epoca, il Giardino degli Agrumi, l'Orientalbar & Bistrot e la Spa accolgono gli ospiti in un'atmosfera che evoca epoche e luoghi lontani, mentre uno staff armato di cortesia d'altri tempi anticiperà premuroso ogni necessità. Il tutto sotto la regia di Gloria Beggiano, general manager e proprietaria, che conduce l'hotel con

passione e creatività, come fosse una vera casa, infondendo in ogni arredo e nei servizi offerti un tocco personale e la sua visione eclettica del concetto di ospitalità: "Non si tratta semplicemente di un Hotel unico e di grande atmosfera. Né delle camere diverse tra loro arredate con pezzi unici o della vista mozzafiato sulla laguna. Non si tratta solo dell'attento servizio che diamo agli ospiti con particolare cura ai dettagli. L'essenza vera e unica del Metropole è che tutto questo noi lo facciamo da molto tempo: questo mestiere lo amiamo e lo portiamo avanti con grande orgoglio e determinazione. Questo è garanzia di affidabilità e integrità. Perché possiate vivere a Venezia un'esperienza vera e irripetibile in un Hotel che solo noi siamo riusciti a creare nel lungo tempo trascorso e che non troverete mai in nessun altro luogo. Noi, la nostra storia, la nostra anima e Venezia" parola di Gloria Beggiano. Ora potete capire a pieno che Gloria non è un semplice "direttore d'ho-

tel", ma piuttosto il suo "Direttore Artistico". La vocazione creativa di Gloria per l'intrattenimento e il palcoscenico la rende anima affine ai molti artisti e musicisti che l'hotel attira e coi quali finisce inevitabilmente per stringere amicizie, oltre a vere e proprie collaborazioni. Si viene al Metropole per la sua bellezza, la sua posizione, il suo lusso, ma soprattutto per l'ospitalità travolgente di Gloria. Figlia di mamma austriaca proveniente da una famiglia d'artisti circensi e di padre veneziano, nato in una famiglia d'albergatori da oltre un secolo, ha assorbito da un lato un'atmosfera giocosa, fatta di costumi e spettacoli, e dall'altro un alto senso d'ospitalità, l'amore per il collezionismo e l'antiquariato. Il risultato non poteva che essere per Gloria un'ospitalità fatta di scenografie felliniane, artisti e musicisti, teatro, galleria di curiosità e palcoscenico. Quest'ispirazione artistica è anche fortemente alimentata dalle straordinarie collezioni d'antiquariato di famiglia, che proprio Gloria ha

Gloria Beggiano



organizzato nei vari piani dell'hotel. Cresciuta in questo ambiente eclettico, intriso di storia e arte, Gloria ha arricchito la sua eredità familiare, aprendo le porte del Metropole ad artigiani, stilisti e artisti, organizzando mostre d'opere d'arte, feste e cene memorabili e trasformando l'hotel in una delle destinazioni più straordinarie, ambite e riconosciute della città, dai suoi ospiti, ma soprattutto da artisti e musicisti in cerca di pace, ispirazione e divertimento. Il Metropole offre infatti l'esperienza di un'autentica dimora veneziana in cui immergersi nella storia della città, vivendone l'essenza più profonda. Un hotel lontano dai cliché del lusso tradizionale, un luogo suggestivo e raffinato, conosciuto per l'atmosfera intensa, teatrale e un pò drammatica, caratterizzata

da luci soffuse di candele e dal profumo al pepe nero che pervade ogni ambiente, dall'arredo antico e dai velluti veneziani mescolati a dettagli orientali, a richiamo della storia della città. Un 5 stelle affascinante, dove la cura del dettaglio e il servizio attento regalano emozione, in uno straordinario viaggio nel tempo. Il lusso dell'hotel risiede nei suoi mille dettagli, nelle straordinarie collezioni d'antiquariato che impreziosiscono i suoi ambienti, creando un'atmosfera unica che si vive solo qui. Con oltre 2000 straordinari pezzi unici raccolti con passione da Pierluigi ed Elisabeth Beggiato, il Metropole si trasforma in una suggestiva "wunderkammer" da esplorare e scoprire. Le preziose collezioni di antichità dell'hotel si mostrano come in un museo nelle loro teche preziose, nelle camere, le suite e gli spazi comuni. Ogni angolo è adornato

con meraviglie e oggetti rari: trousse da sera della Belle Epoque, cavatappi dalle forme più estrose, porta biglietti da visita, antichi schiaccianoci, una delle collezioni italiane più complete di crocifissi e, soprattutto, ventagli che si possono ammirare in uno speciale piano, chiamato appunto "l'Étage dei Ventagli". Qui, in teche speciali, sono esposti 200 ventagli appartenenti a diverse epoche. Ma le anime del Metropole sono molteplici, cambiano con la luce, col passare delle stagioni e si riflettono nei suoi 4 colori: rosso autunno, nero inverno, oro primavera e bianco estate. Infatti il passare delle stagioni è un fluire continuo di momenti: ogni dettaglio accompagna gli ospiti in un percorso sensoriale che si dipana tra le meraviglie dell'arte, della cucina e delle tradizioni veneziane. Il tempo comunque qui scorre sempre lentamente. Ne-

ro d'allure misteriosa, di spezie veneziane del lontano Oriente, nero di antichi kimono e tè in foglia, nero il tocco contemporaneo. Inverno... Nero Metropole! L'inverno al Metropole è infatti un racconto che si svolge pian piano, giorno dopo giorno, che si svela nei colori cangianti delle giornate che si accorciano, mentre la luce del crepuscolo si specchia nelle vetrate dell'hotel; gli ospiti, abbagliati dall'arte e dal calore dell'accoglienza, pre-gustano l'inizio di una stagione ricca di sorprese. L'inverno esalta infatti il lato più misterioso e affascinante del Metropole di Venezia. Questa stagione ricopre con un velo di eleganza ogni angolo, e nella penombra risaltano i dettagli. Il colore nero avvolge e non nasconde, sottolineando il carattere più contemporaneo di questo luogo unico. In inverno negli ambienti si diffonde una fragranza spe-



ziata: l'essenza naturale di pepe nero del Metropole, creata dal maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro, che evoca atmosfere lontane. Un profumo caldo e raffinato che ben si adatta agli arredi e agli interni dell'hotel. Nel Salone degli Specchi, dove gli ospiti sono accolti da profumi di spezie e candele, e nelle camere si accendono i camini per creare un'atmosfera calda, intima e raccolta, dove velluti e broccati ci invitano a rilassarci e a godere appieno delle luci cangianti che si riflettono sui palazzi, inebriandosi del profumo di pepe nero, immersi in un'atmosfera sospesa tra sogno e realtà. Orientalbar & Bistrot, parte integrante della passione per l'ospitalità che caratterizza Hotel Metropole, è il cuore della gastronomia d'alto livello, capace di esprimere risultati straordinari. Dopo gli anni stellati Michelin, che hanno caratterizzato per

più di un decennio la cucina dell'Hotel Metropole, oggi la proposta dell'Orientalbar & Bistrot punta su alta qualità e servizio attento con una cucina in stile bistrot. Il menù è costruito attorno a una meticolosa ricerca di prodotti locali di prima qualità, utilizzando tecniche di cottura e ingredienti d'ispirazione orientale, esaltando il pesce della laguna e le grandi verdure delle isole, in una fusione che sorprende il palato. Perfette per trasformare un aperitivo in una cena e vivere un'esperienza gourmet sono le "Degustazioni piccoli assaggi Oriental" oppure "Veneziani". All'Orientalbar non mancano poi i grandi classici del Bartending preparati a regola d'arte, come Negroni e Americano che, tramite un sapiente uso dei diversi vermouth, sanno regalare emozioni sempre diverse. Tra gli Iconic Cocktails del Metropole spiccano il "Me-

tropoire", un'esperienza sensoriale preparata con Champagne, liquore alle Pere Williams, Frangelico e servito in una suggestiva coppa, e l'"Oriental Spritz", una sofisticata interpretazione dell'aperitivo veneziano, arricchito da un tocco orientale grazie all'uso di karkadè, zenzero, spezie ed erbe aromatiche. L'Orientalbar & Bistrot è un luogo senza tempo arredato con mobili coloniali, armature orientali in legno, velluti rosso profondo e caratterizzato da un'atmosfera retrò a lume di candela e lampade Fortuny che fa rivivere la Venezia crocevia di scambi commerciali con l'Oriente. Di particolare rilievo è l'opera site-specific di neon art di Joseph Kosuth «C.S. #41 Freud Series». In questo angolo bohémien, ritrovo di artisti e musicisti, si respira l'atmosfera carica di magia e profumo di spezie di una Venezia antica, punto d'incontro fra l'Euro-

pa e l'Oriente. Durante la bella stagione, l'Orientalbar & Bistrot si estende anche nell'antico Giardino degli Agrumi, dove fra lini naturali, paraventi orientali e piante esotiche si possono gustare piatti e cocktail immersi in un'oasi di verde. Trovare un giardino a Venezia è una vera rarità, soprattutto nel cuore del centro storico dove uno spazio aperto diventa un prezioso rifugio: l'Hotel Metropole tra le sue unicità può vantare uno dei giardini storici segnalati nella guida "I giardini di Venezia" curata dalla scrittrice Mariagrazia Dammicco. In questa generosa oasi verde con un tocco esotico di profumati gelsomini, palme e alberi di agrumi, è possibile scoprire un'elegante orangerie in stile Liberty, ideale per trovare un momento di pace. Al mattino sarà possibile





iniziare la giornata con una raffinata colazione sotto al gazebo, circondati da tessuti naturali, godendo dello spettacolo della fioritura degli aranci. Nella bella stagione il giardino accoglie anche gli ospiti dell'Orientalbar & Bistrot che possono così gustare i migliori cocktail e piatti all'aperto. Mentre in inverno, negli angoli più raccolti dell'Orientalbar, fra la luce delle candele e i velluti porpora, ci si ritrova con piacere a scaldarsi l'anima, ammirando le luci calde del crepuscolo accendere i riflessi dei velluti, mentre l'opera in neon di Joseph Kosuth risalta nella penombra per esser ammirata al proprio meglio. In questo periodo si bevono cocktail più corposi e ricchi preparati a regola d'arte dietro al bancone del bar fra i giochi di luci e riflessi della bottigliera. In inverno torna il desiderio di riscoprire i sapori caldi e avvolgenti del territorio, la serata inizierà con un aperitivo abbracciati dalle calde fiamme del camino - è questo il momento per provare il nuovo "Spritz Antico" che miscela vino bianco, vermouth Carpano Antica Formula, Select, storico bitter veneziano, e Seltz - mentre nella cantina si aprono i vini rossi ricchi e corposi e ci si lascia ammaliare dal gusto intenso delle spezie, come il cardamomo e lo zenzero. Ma è anche l'occasione per provare una tazza fumante di tè, ammirando le luci calde del crepuscolo accendere i riflessi dei velluti, magari l'esclusivo "Oriental Metropole Blend", una miscela creata per l'hotel di tè nero cinese, mela, semi di

coriandolo, cardamomo, fette d'arancia, arricchita da bacche e spezie, inebriate dal profumo del pepe rosa, che si sposano nella tazza, consegnando al palato l'essenza del Metropole. Nella sua elegante latta nera, lineare e moderna, diventa un regalo perfetto per le feste. E i pomeriggi dell'Orientalbar, da ottobre a marzo, si arricchiscono grazie all'inizio del "Rito del Tè", quando il vapore profumato delle foglie di *Camellia sinensis* si alza dalle teiere orientali in ghisa, mentre il tintinnio delicato delle porcellane accompagna le conversazioni. Il "Rito del Tè" offre miscele rare direttamente dalla carta del tè, studiata dalla tea sommelier Gabriella Scarpa di Ar-Tea Academy. Un pomeriggio per ritemperare corpo e spirito con pregiate proposte di tè in foglia rari e pregiati che vengono serviti con una speciale ritualità, accompagnati dalla piccola pasticceria fatta in casa dallo chef Alfonso Cicerale dona un momento di dolcezza a questa esperienza, con un servizio curato in un'atmosfera dai dettagli orientali. Un'esperienza avvolgente a lume di candela con profumi orientali che salgono nell'aria calda della Metropole Spa&Wellness. L'ispirazione di creare una SPA al Metropole viene a Gloria Beggiano quando, contemplando due antiche colonne di legno nel giardino, ha la visione dei vapori di un antico hammam orientale. Le colonne in legno e la scenografica pisci-



na d'acqua calda, circondata da decori in foglia d'oro e luci soffuse, dominano ora l'ambiente della SPA, dove tra idromassaggio, vapori profumati e giochi d'acqua si vive un'esperienza autentica di Hammam. Imperdibile il "Royal Ritual", tra candele, luci soffuse e fragranze esotiche vi aspetta un percorso di savonage con sapone nero all'eucalipto e frizioni con panni ghiacciati, seguito da un delicato gommage per il corpo. L'esperienza culmina con un rilassante massaggio di coppia agli oli aromatici e un momento di puro lusso nella vasca, con una fillette di champagne per brindare nell'alcova dorata. Ma in inverno invitano

a godere del nuovo trattamento, l'Hot Stone Massage, la nuova unica esperienza dove il calore rilasciato dalle pietre vulcaniche si unisce al sapere delle mani per ritrovare un senso d'equilibrio e benessere. In cucina, una meticolosa ricerca di ingredienti locali di prima qualità, tecniche e sapori d'oriente, che esaltano il pesce della laguna e le verdure delle isole, sono alla base del menù dell'Orientalbar & Bistrot. L'inverno ci porta a riscoprire piatti ricchi, che scaldano il cuore, fra cui il "Guazzetto di dentice, gamberi al curry verde, verdure e cardamomo", un trionfo di spezie servito in un'elegante coppa orientale. L'inverno al Metropole si

arricchisce con la celebrazione delle feste in grande stile con la Cena della Vigilia di Natale, con musica dal vivo per entrare nello spirito natalizio e il Capodanno Dinner Show, un sontuoso e raffinato menu, performance e live music per festeggiare il nuovo anno. Così, tra le mura ricche di storia e musica, l'Hotel Metropole continua a tessere la sua trama di incontri, offrendo ai suoi ospiti un'esperienza unica che fonde la grandezza della storia con l'eleganza veneziana. L'unico modo per capirlo a fondo è venire a scoprirlo di persona.



NUOVE SUGGESTIVE 11 CAMERE IN STILE LADINO CONTEMPORANEO PER L'HOTEL **Posta Zirm**

andrea cappelli

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

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

DELLA FAMIGLIA KOSTNER, TRA LE DOLOMITI DI CORVARA IN ALTA BADIA



pare una rete di trasporto di linea locale, diventata negli anni la principale società di corriere della provincia di Bolzano; sua, negli anni Venti, l'idea di dotare la pensione, ancora illuminata a petrolio e carburante, di una piccola centrale elettrica e ampliare la struttura, favorendo uno sviluppo esponenziale del turismo; sua, infine, l'idea di

costruire, già negli anni Trenta, un impianto di risalita, una rudimentale slittovia, precorritrice della prima seggiovia d'Italia, realizzata nel 1938 e primo tassello di una rete d'impianti che oggi fa parte della celebre "Sella Ronda", percorso sciistico unico nel suo genere che si snoda intorno al gruppo del Sella in un carosello di piste che toccano

i passi Sella, Pordoi, Campolongo e Garden. Ma Franz Kostner, oltre che un lungimirante imprenditore fu soprattutto un alpinista. Un amore per la montagna coltivato in primo luogo nelle sue Dolomiti, che tuttavia lo portò, complice il destino, a sfidare alcune tra le vette più alte e affascinanti del mondo, fin nel cuore dell'Asia, sulla catena dell'Himalaya, affacciata su quella Cina che pochi anni prima, quand'era un giovane ed entusiasta alpino, aveva elevato nella sua fantasia a luogo d'avventura e scoperta per antonomasia. A lui è intitolato il rifugio che si trova in località Vallon, a 2.550 metri d'altitudine, base per accedere alle più belle pareti di roccia della zona (Vallon, Cima 9, Cima 10, Piz da Lec) e meta ideale per facili escursioni di una giornata a cima Boè. Al Vallon è immortalato il grande amore di Franz Kostner per il "suo" paese di Corvara, per le "sue" montagne, le Dolomiti, per la "sua" gente, i Ladini della Val Badia. Per questi valori ha sempre battuto forte il suo cuore, il cui ritmo si è fermato all'età di 91 anni, il 4 novembre 1968. E se la sorpresa è grande nello



POSTALM ZIRM HOTEL

scoprire questa storia raccontata con orgoglio discreto dalla famiglia Kostner, le tracce di quest'incredibile passato sono ancor oggi chiaramente leggibili tra le mura stesse dell'albergo: nelle fotografie, nei quadri, negli oggetti dal sapore antico sistemati con gusto a completare l'arredamento e soprattutto nella "Nepal Stube", la "Sala del Nepal", vero e proprio omaggio alla vita avventurosa di Kostner. A portare avanti tutto quello che aveva costruito in una vita d'attività il bisnonno Franz - vero e proprio pioniere del turismo in Val Badia, guida alpina di fama ed eroico sergente maggiore dell'impero austro ungarico durante la I Guerra Mondiale, quando qui era ancora Austria - sono oggi i fratelli Francesco, detto Franz e Silvia Kostner, quarta generazione della famiglia, animati da sincera passione e indubbie capacità imprenditoriali: buon sangue non mente! Infatti, dopo i primi cent'anni di vita, festeggiati nel 2008, ancor oggi nel cuore di Corvara, a 1.558 metri s.l.m., immerso nel paesaggio naturale di rara bellezza delle Dolomiti dell'Alta Val Badia, si trova il "Posta Zirm Hotel", simbolo della squisita ospitalità che offre al visitatore attento la cultura ladina. L'atmosfera che si respira nelle 70 camere di "casa Kostner", capace di calamitare turisti da tutto il mondo alla

Silvia Kostner



ricerca di silenzio e tranquillità, ormai sempre più rari da trovare nella quotidianità, è quella delle autentiche tradizioni altoatesine, che agli ospiti piace ricercare e alla gente del posto piace continuare a vivere: dal "Tracht", l'abito tradizionale un tempo indossato da uomini e donne nelle occasioni di festa, alle stufe in maiolica ai vivaci gerani che d'estate ornano balconi e finestre. Qui l'integrazione uomo-natura si manifesta nell'agricoltura, nell'allevamento, nella falciatura dei prati, nel mantenimento del paesaggio tradizionale. E se d'inverno è la neve a dare emozioni, il Posta Zirm è il punto di partenza perfetto per gli appassionati di sci, essen-

do gli impianti di risalita accessibili direttamente dall'albergo cogli scarponi ai piedi, ma è anche luogo ideale in estate, quando la natura che circonda Corvara diventa il paradiso degli amanti del trekking, della mountain bike, dell'escursionismo, dell'arrampicata, dell'alpinismo. E al ritorno da una giornata d'avventure, che regni un sano freddo o un bel sole, ad accogliervi è la suggestiva Wellness Farm dell'hotel con piscina coperta riscaldata e arricchita da giochi d'acqua (idromassaggio, gorgi, soffioni d'aria), dove la cultura locale si sposa a quella di popoli lontani: se dalla tradizione locale provengono i cosiddetti "bagni alpini", ossia bagni curativi

di fieno o segatura di circolo, antichi rimedi utilizzati da tempo immemorabile in Alta Val Badia, altre pratiche curative provengono dal misterioso Oriente, come l'antica scienza cinese dei meridiani, i benefici del massaggio thailandese, la filosofia indiana e i suoni liberatori del massaggio con le campane tibetane. Nel rispetto per queste antiche filosofie, la spa è stata ideata seguendo i dettami Feng Shui, antichissima scienza cinese del "vento e dell'acqua" che, osservando il movimento energetico nella natura, insegna come armonizzare le nostre energie con l'ambiente che ci circonda. Il progetto di questa struttura unica di quasi mille metri quadrati è



stato affidato all'architetto Marco Somnavilla, che ha realizzato la Wellness-Farm sulla base dei 5 elementi o meglio dei 5 aspetti ciclici dell'energia: Fuoco, Acqua, Legno, Metallo e Terra. A ogni aspetto dell'energia corrispondono particolari cicli di trattamento, di differente durata: il fuoco è abbinato al rilassamento, l'acqua al rafforzamento, il legno alla stimolazione, il metallo al riequilibrio, la terra infine al ciclo completo. Inoltre nella spa vengono utilizzati solo i prodotti "Mei Natura", piccola ditta di San Vendemiano che propone cosmetici naturali di altissima qualità ed efficacia. Accompagnano e ricordano i trattamenti conversazioni e degustazioni di

tisane coi profumi delle essenze aromatiche che si mescolano ai suoni morbidi della musica. È il corpo che si riposa, grazie soprattutto al riposo della mente. Comunque il percorso verso il rilassamento e il benessere non sarebbe tale se non avesse il supporto, unico e potente, della natura intatta e ritemprante delle Dolomiti – dal 2009 dichiarate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità - cornice ideale per passeggiate ed escursioni che vengono organizzate quotidianamente. L'accompagnatore dell'hotel insegna agli ospiti le tecniche di respirazione, i semplici movimenti da fare per far fruttare al meglio la camminata, ma illustra anche le va-

rietà di piante e fiori che incontrano lungo il cammino - ideali a esempio per preparare una tisana o aromatizzare una grappa - e raccontando le mille storie e leggende del mondo alpino. E sempre in tema benessere non va tralasciato un altro aspetto che pure costituisce un vero punto di forza del Posta Zirm: quello della gastronomia, infatti il ristorante gourmet à la carte interno all'hotel ogni sera, essendo aperto solo a cena, propone un vero viaggio sensoriale alla scoperta d'intriganti sapori per tutti coloro che soggiornano in mezza o pensione intera. Gli ospiti possono scegliere fra ben 3 menù di 5 portate, che variano quotidianamente,

preparate espresse dallo chef Ivan Gaio e dalla sua brigata: il primo di prelibatezze tradizionali della cucina alpina, il secondo a vocazione mediterranea e internazionale con piatti curati e saporiti in cui ha ampio spazio anche il pesce, e il terzo con un'innovativa e fantasiosa proposta di piatti vegani. Il bello è che si ha anche la possibilità di scegliere piatti da ogni menù, così da crearne uno proprio personalizzato. Una cucina d'alto livello e molto curata che ha come mantra metodi di cottura sani che esaltano i sapori senza eccedere in sale, grassi e zuccheri. La domenica se-

Franz Kostner



ra la famiglia Kostner vi dà il benvenuto con un aperitivo in loro compagnia, a seguire una cena di gala. Le successive serate saranno coronate da eventi gourmet come il menu di selvaggina, di pesce, il folcloristico buffet di formaggi locali, il gran buffet di dolci, la serata nel pieno rispetto della tradizione ladina con l'ormai famoso cosciotto cotto e affumicato in casa e le tradizionali insalate di patate secondo la ricetta di nonna Cherubina. Una cucina genuina ma allo stesso tempo ricercata quella del Posta Zirm, senza perdere la semplicità, dando massima importanza alla qualità degli ingredienti, privilegiando la stagionalità, la reperibilità regionale e la provenienza da un commercio sostenibile. "La nostra è una tradizione di famiglia che inizia con nonna Cherubina - cuoca sopraffina che ha gestito il ristorante dagli anni Cinquanta alla metà degli anni Ottanta del Novecento - e continua oggi con chef Ivan Gaio, un professionista d'esperienza cinquantenne che condivide completamente la nostra impostazione. Negli ultimi trent'anni tutti gli aspetti del settore turistico hanno subito cambiamenti sensibili sia in ordine all'offerta che alle aspettative del cliente che viene ad Alta Badia - racconta Franz Kostner - ricordo che mio nonno faceva l'ordine delle verdure a metà ottobre, veniva il camion, scaricava e le verdure erano acquistate per tutto l'inverno. Con la logistica odierna le forniture sono quasi giornaliere, dando la possibilità alla cu-



cina d'assumere abitudini di lavoro che ci hanno portato a piatti espressi creati sempre con materie prime fresche. La nostra affezionata clientela oggi è per la metà italiana e metà estera con tantissimi tedeschi, inglesi, americani, così col tempo ci siamo trovati a dover far fronte alle abitudini alimentari di un pubblico che ovviamente cerca sempre la cucina del luogo, però adattata ai propri gusti". Come definiresti la vostra cucina? "L'Alta Badia da anni fortunatamente ha uno standard molto alto e questo ci spinge sempre a stare al passo coi tempi, ma non ci interessa andar dietro alle mode che vanno verso elaborazioni eccessive con sapori particolarmente strani e forti, spesso

frutto di estremizzazioni e forzature. La nostra filosofia è cercare di esaltare i sapori attraverso gli ingredienti del territorio, forti di una bella rete di fornitori di prossimità. Io ho sempre voluto sapere quello che ho nel piatto e ho sempre voluto sentire il sapore di quello che mangio, senza dover riflettere su che cosa potrebbe essere. Io credo sempre più in una ristorazione semplice, fatta con prodotti che trasformiamo noi in casa, per esempio non acquistiamo il ragù di carne e la salsa di pomodoro, ma li facciamo con le nostre ricette, come succede tutti i giorni per il consumatore. La forza sta nel nostro staff di cucina, composto da ben 9 persone che creano per ogni cena

ben 18 piatti espressi per tutti gli ospiti dell'albergo, si parla di 125/150 persone con un tavolo assegnato all'arrivo che manterranno fino alla fine del soggiorno. Comunque, secondo me, la nostra cucina deve diventare sempre più regionale, in futuro vorrei comprare l'animale intero dai contadini in Alto Adige così che lo chef possa lavorare tutto l'animale, che non è fatto di solo filetto". E per i golosi vi è anche una taverna esterna assolutamente da provare... "Da oltre 70 anni la Taverna del Posta è un famoso punto di ritrovo nel centro di Corvara e dopo aver fatto ballare intere generazioni, ha cambiato totalmente aspetto. Con la primavera del 2014 la discoteca è chiusa per dare

inizio a un'epoca nuova, infatti ci siamo dedicati totalmente alla ristorazione con l'apertura di un locale con grill per le carni e pizzeria con forno a legna che funziona sia a pranzo che a cena, dalle 7,30 di mattina alle 22.30 sera, facendo servizio bar. La Taverna, coi suoi dettagli decorativi e una nuova sala realizzata in uno stile semplice ed elegante, usando materiali naturali delle Dolomiti, conquista sempre con un'atmosfera briosa, informale ma chic allo stesso tempo. Funziona con una propria cucina che vanta brigata di 7 elementi, oltre a 2 pizzaioli che lavorano con un impasto multi cereali di 72



ore, davvero fragrante e saporito, che è il segreto di una buona pizza, cioè quello che fa la vera differenza, permettendone una digeribilità incredibile. Per non parlare della nostra griglia, uno speciale forno a carbonella con 3 cassetti, che ha il gran vantaggio di mantenere identica la temperatura da entrambe i lati della cottura, che così risulta molto più omogenea per i nostri tagli succulenti di selvaggina di montagna, come capriolo, cervo e camoscio". Dalla pandemia in avanti il settore dell'ospitalità è molto cambiato... "Il nostro mondo è stato messo a durissima prova su tanti aspetti, ora finalmente c'è una ripresa, viviamo un riallineamento con quello che ricordiamo del periodo

precedente al covid, forti di un grosso desiderio di riprendere le vecchie abitudini con un bell'interesse, sia a livello nazionale che europeo e anche internazionale, a investire i propri risparmi per una vacanza in montagna all'aria aperta. Ma ci dobbiamo rassegnare al fatto che qualcosa è comunque cambiato: se da un lato c'è un forte desiderio di stare insieme, di vita mondana e di ricevimenti, dall'altro gli ospiti vogliono più privacy, è in incremento la richiesta di alloggi più grandi che abbiano una grande attenzione all'arredamento e al confort, che permettano così di passare più tempo in camera. E sarà un trend che probabilmente non si estinguerà a breve". E proprio a seguito di questi ragionamenti vi siete avventurati in grandi lavori di ristrutturazione...

"Siamo intervenuti su un'ala già esistente dell'hotel, ubicata verso ovest che la più quieta dell'hotel, dove insistevano 6 camere distribuite su 2 piani, dove al piano inferiore c'era il soggiorno e il bagno poi internamente si saliva una scala per raggiungere la zona letto e un grandissimo appartamento di ben 170 metri quadrati. Erano camere concepite a fine anni Settanta del Novecento e successivamente ristrutturate però la logica architettonica era rimasta tale col bagno posto un po' scomodamente al piano sotto, mentre al piano di sopra faceva molto caldo. Così, soprattutto la notte, scendere la scala interna per andare al bagno non era gradevole. Oggi, su 2 piani distinti, sono nati 11 alloggi di gran confort con una metratura che va da 42 metri quadrati

fino a ben 85 metri quadrati. Queste camere sono tutte dotate di doppi servizi, ma addirittura 6 avranno una sauna privata all'interno della camera o sul balcone con vista mozzafiato sulle Dolomiti, il Sassongher e il Col Alt o e altre 6 una bella vasca da bagno freestanding panoramica di design per 3 persone proprio davanti alla finestra con vista sulle montagne, che renderanno ancor più piacevoli i momenti del dolce far nulla. Certamente abbiamo la spa e la piscina comuni per tutti i clienti, però sentivamo il bisogno di creare un numero limitato di stanze che potessero dare parzialmente questo servizio anche all'interno dell'unità abitativa privata. Tutte le camere hanno anche una chaise longue, quindi la possibilità di un'unità di lettura dedicata o



post sauna di riposo, oltre all'angolo tavolo, scrivania significativamente più grande di quello che siamo abituati a trovare. L'ampio soggiorno offre un living contemporaneo e sono tutte molto luminose e spaziose, soddisfacendo l'esigenza di avere spazi generosi. Sono rivestite in legno naturale e impreziosite da materiali pregiati che caratterizzano l'architettura tradizionale. Un aspetto che abbiamo curato molto è la possibilità della preparazione di tisane e tè all'interno della camera con un lavandino all'interno dell'unità abitativa e un armadio dedicato con dentro tutto quello che serve per uno spuntino, quindi non si va più in bagno a prendere un bicchiere d'acqua. Così da oggi il cliente così può scegliere la gamma di lusso che vuole occupare duran-

te la sua permanenza, infatti abbiamo delle sistemazioni più semplici e basilari fino a queste stanze di lusso, di ultima generazione, che vorremmo definire di stile ladino contemporaneo". Come giudichi la prima annata con l'offerta delle nuove camera di target molto alto? "La risposta dei clienti è stata davvero positiva e chi vi ha soggiornato molto spesso le ha prenotate nuovamente per la stagione prossima, ormai vediamo che è proprio uno spazio generoso a esser percepito come un vero lusso, quel quid in più che gratifica l'ospite, anche se la fascia di prezzo è superiore". Come sta andando la stagione 2024? "Siamo felici perché, nonostante tutte le preoccupazioni legate agli sviluppi delle guerre in Medio Oriente e Ucraina, è stata una buona sta-

gione con un incremento dei turisti internazionali, che per noi valgono circa il 25% sul totale, mentre il 50% sono gli italiani, che rappresentano il nostro zoccolo duro e il restante il 25% i viaggiatori provenienti dall'Europa. Forti anche del fatto che le persone sono tornate a lavorare nel turismo, c'è più tranquillità da parte di professionisti e collaboratori, si inizia di nuovo a trovare il personale dello staff, così la carenza vissuta negli ultimi anni si è attenuata, si sta finalmente tornando alla normalità". Cosa ti aspetti dalla prossima stagione 2025? "Ormai il cliente internazionale ha ripreso a viaggiare e la richiesta per l'inverno prossimo fortunatamente è fortissima, penso che, se ci lasciano lavorare, andrà tutto quanto molto bene. Per noi una bella novità è che Mi-

chael, marito di mia sorella Silvia, inizierà a darci una grande mano, intanto seguendo in maniera professionale il rapporto coi social media e i mercati esteri. Essendo Michael cittadino americano, parteciperà alle fiere soprattutto negli Stati Uniti e in Canada al fine di prendere contatti diretti coi tour operator e gli agenti di viaggio perché vediamo un crescente interesse da parte dei stranieri per le esperienze che può offrire il Trentino Alto Adige e per l'incredibile rapporto qualità/prezzo di strutture come la nostra. Vogliamo trasmettere il preciso messaggio che il nostro è un albergo escursionistico nel cuore del 'Dolomiti Superski', il più grande comprensorio sciistico del mondo con



un'anima precisa data dalla famiglia proprietaria, sempre presente in hotel, così da dare il ritmo e l'esempio ai nostri collaboratori, a partire dal saluto al cliente di prima mattina. L'ospite che è nella nostra casa è sempre al centro di tutte le attenzioni, vogliamo infatti costruire un rapporto duraturo, ispirato a una reciproca fiducia. Altro concetto fondamentale è quello che la natura circostante è la nostra grande ricchezza, perciò abitiamo e lavoriamo dentro di essa, ma rispettandone l'equilibrio". Quali progetti bollono in pentola per il futuro? "Vi sono molte possibilità di sviluppo che stiamo vagliando in ordine al terreno di nostra proprietà dietro all'hotel, che oggi ospita un semplice parcheggio scoperto e vorremmo trasformare in una struttura di 2.500 metri quadrati a 2 piani di parcheggi coperti, si parla di 110 posti auto, che saranno 70 a servizio dell'adiacente risalita del Col Alto, che in questo momento ne è sfornita e 40 per il Posta Zirm. Sul tetto di questo edificio vorremmo poi creare un bello spazio verde sopraelevato, un'importante coccola per i nostri clienti, cioè un grande giardino ricreativo, che è la cosa che ci manca di più in estate, essendo nel centro del paese di Corvara, magari con un prato, una terrazza, sale relax, solarium, piccole capanne con grandi vetrate e un caminetto, un idromassaggio per 8/10 persone e forse, e sottolineo forse, per una questione di dispendio energetico e sensibilità per



il global warming in corso, una piscina panoramica, perché proprio in questa location il sole scalda dal primo pomeriggio fino al tramonto. I lavori dovrebbero iniziare nel 2027 e concludersi entro un anno, ma tutto dipende da come si svilupperà il lavoro, cioè dalla situazione economico sociale italiana e globale". Voi siete una famiglia che fa ospitalità veramente da tanti anni, quali sono i problemi attuali del turismo italiano? "Mentre gli alberghi hanno tutta una serie di obblighi normativi di legge, ormai dappertutto sorgono in maniera sempre più crescente e incontrollata strutture ricettive di ogni tipo, anche se io considero la concorrenza sempre come un grande stimolo e un completamento dell'offerta per chi viaggia. Quello che si sta permettendo di fare

è un problema di irresponsabilità politica, mentre c'è un estremo bisogno di normativa, è l'ennesima prova che abbiamo una classe dirigente completamente inadatta, inesperta e timorosa di prendere qualsiasi decisione. Se detesto il fatto che

diversi B&B facciano di base il servizio di mezza pensione, bisogna anche considerare l'altro aspetto della medaglia, infatti bisogna riconoscere che questa tipologia di strutture hanno spesso ravvivato centri storici che si andavano spe-

gnendo". Non vi resta che mettervi in viaggio verso queste mistiche montagne, che vi racconteranno le mille antiche leggende del mondo alpino, dove ancora si possono sentir bramire i fieri cervi col loro imponente palco di corna.



Ermitage Bel-Air Medical Hotel

andrea cappelli

DI ABANO TERME

SALUTE E LONGEVITÀ
SCIENTIFICAMENTE PROVATA





Gestito con professionalità e passione dalla famiglia Maggia, dinastia d'albergatori da 4 generazioni, che vi ha trasmesso il proprio amore per l'ospitalità, l'Ermitage Bel Air Hotel di Abano Terme in provincia di Padova, dove cura, prevenzione e vacanza convivono armoniosamente, è uno degli alberghi storici dell'area termale euganea.



Dolci rilievi nel cuore Veneto, che nei secoli hanno affascinato uomini di cultura e richiamato ospiti da tutto il mondo, attratti dalla bellezza dei luoghi e dalle straordinarie proprietà terapeutiche dell'acqua ipertermale (con temperatura superiore a 67°), che sgorga naturalmente generosa dal sottosuolo e oggi fa delle Terme Euganee il bacino termale più importante d'Europa, le cui virtù curative sono conosciute e apprezzate fin dall'anti-

Il professor Filvio Ursini

chità, dato che furono i Romani oltre duemila anni fa a scoprirne per primi i benefici. Le acque salso-bromo iodiche, che provengono dalle Piccole Dolomiti e si riscaldano a una profondità che può raggiungere i 4.000 metri, sgorgano purissime a una temperatura fra 70 e 80 gradi dopo un viaggio sotterraneo di migliaia d'anni, che le arricchisce di preziosi elementi minerali. Il raffinato Hotel Ermitage Bel Air è fra i primi hotel termali della zona, tanto che la parte più antica risale a fine Ottocento ed è riconoscibile nella scenografica architettura della sala ri-

storante. E risalendo ancor più a ritroso nel tempo, le cronache narrano che già in età medievale gli abitanti del luogo usavano immergersi nelle sorgenti naturali che bagnavano l'attuale proprietà. Dal 1972 questo resort termale è gestito con estrema competenza dalla famiglia Maggia, nello spirito di far sentire l'ospite sempre come a casa propria, garantendogli un'accoglienza personalizzata che si esprime in un'attenzione costante alle sue esigenze. Inoltre l'impegno della famiglia è costantemente rivolto alla ricerca dell'innovazione per poter migliorare ulteriormente i servizi da mettere a disposizione. L'Ermitage ha 3 sorgenti termali private con una portata di oltre 10mila litri al minuto che alimentano di calde acque benefiche le grandi piscine interne ed esterne, nonché le vasche di stagionatura dei fanghi, che per le loro proprietà antalgiche e anti-infiammatorie (certificate scientificamente) sono alla base dei trattamenti terapeutici che si possono comodamente fare nello stabilimento termale interno. Integralmente naturale, l'argilla bio-termale utilizzata dall'Ermitage, proviene da un laghetto situato ad Arquà Petrarca e la maturazione in acqua termale dura almeno 60 giorni, conferendogli la plasticità e le caratteristiche chimico-fisiche che la rendono



no terapeutica. Elegante oasi termale incastonata nella parte nord-orientale del Parco Naturale dei Colli Euganei in località Monteortone, offre ai propri ospiti benessere e relax attraverso un'ampia gamma di cure termali, trattamenti di remise en forme e servizi innovativi completamente accessibili. Proposte arricchite dai risultati di una costante ricerca effettuata con importanti istituti universitari italiani e stranieri - peculiarità rara per una singola struttura termale - e sotto la guida di studiosi di fama internazionale. L'Ermitage Bel Air ha sviluppato negli anni un concetto nuovo di vacanza termale, offrendo al mercato quello che per molti anni è stato un anello mancante del sistema sanitario e turistico, capace di coniugare l'esigenza di un pieno recupero dopo traumi e interventi chirurgici con quella di godere un ritemperante e benefico soggiorno termale. Così dal 2011 è il primo Medical Hotel italiano con un centro medico-specialistico di riabilitazione e medicina fisica all'avanguardia in grado d'assicurare cura e prevenzione in vari ambiti: ortopedico, neurologico e linfologico. Il Medical Hotel è un concetto nuovo che rivoluziona la filosofia del "ghetto" che ha sempre separato la medicina dalle terme, il turismo dalla salute, gli anziani dai giovani, gli ammalati dai

sani. Infatti all'Ermitage la realtà turistico-alberghiera termale e la medicina specialistica convivono e dialogano grazie a un'integrazione nuova. Il luogo della prevenzione e il luogo della riabilitazione coincidono, il luogo della cura e quello della vacanza si sovrappongono armonicamente. Con l'hotel che, in parte e dove possibile, sostituisce l'ospedale, facendo dell'accessibilità senza limiti la sua bandiera, adeguando accoglienza, servizi, assistenza e proposte relax alle esigenze anche di disabili e over 65, un segmento in costante crescita che arriverà al 34% della popolazione europea entro il 2030. Il titolare ingegner Marco Maggia, battendosi con convinzione per affermare i principi di una nuova cultura "senza barriere", mentali ancor prima che fisiche, sottolinea: "I driver del cambiamento stanno modificando rapidamente sia l'idea di turismo che il concetto di tutela della salute. L'avventura dell'Ermitage Medical Hotel è iniziata nel 2006 con una sfida: fare dell'ambiente termale un ambiente e un luogo in cui integrare servizi turistici e sanitari per coniugare prevenzione e riabilitazione. Per perseguire l'obiettivo di creare un ambiente inclusivo dove potersi curare in vacanza, accanto ai propri cari. Facendo convivere persone malate con

persone sane, giovani con meno giovani. La mia più grande soddisfazione oggi è che i 2 premi ottenuti ai Village for All Awards siano legati a 2 target di clientela - disabili e Over 65 - che apparentemente, secondo un pensiero diffuso fra gli albergatori, avrebbero esigenze incompatibili. Non è così. E all'Ermitage Medical Hotel lo stiamo dimostrando. Di questo risultato ringrazio di cuore tutti i nostri collaboratori, per l'impegno, la professionalità e la sensibilità dimostrati". Il Centro Medico dell'Ermitage tratta tutte le patologie che compromettono le capacità di movimento, siano esse croniche o temporanee, conseguenza dell'invecchiamento oppure di traumi o interventi chirurgici. E per offrire un servizio ancor più completo ai propri ospiti e pazienti, l'Ermitage Medical Hotel ha siglato convenzioni coi migliori centri di diagnostica e chirurgia del Veneto. Da tali accordi nascono i programmi Global Care, che consentono di gestire dall'hotel con un unico referente sanitario la diagnostica, la chirurgia, la preparazione dell'intervento e la riabilitazione post operatoria, compreso il fatto che il personale si occupa anche del trasporto prima e dopo l'interven-

Il proprietario Marco Maggia



to. La riabilitazione fisica è personalizzata e intensiva, interessando pazienti che hanno subito traumi o interventi chirurgici, come la protesi d'anca, ginocchio o spalla, o la frattura del femore in ambito ortopedico o gli esiti di ictus in ambito neurologico. Le peculiari condizioni ambientali che favoriscono il ritorno alla vita attiva, unitamente all'assistenza medico specialistica garantita quotidianamente, possono assicurare un pieno recupero funzionale in tempi dimezzati rispetto ai presidi di riabilitazione tradizionale. Grazie ai programmi Global Care durante il percorso di cura il paziente non deve pesare sulla famiglia né incorrere in costi sociali connessi con l'assistenza domiciliare e il trasporto quotidiano da e per i centri di riabilitazione tradizionali. All'Ermitage Bel Air molta attenzione è posta anche all'alimentazione e al fitness, basilari per una rimessa in forma. Quando sovrappeso e malattie metaboliche sono oggetto dell'intervento riabilitativo, la cucina e la supervisione del medico nutrizionista assumono un ruolo importante, inserendosi in un sistema di servizi più ampio che comprende le terme, la massoterapia e l'esercizio fi-

sico. Tutto questo migliora la tonicità, l'aspetto e la percezione di sé aumentando la capacità di relazione cogli altri, il tono dell'umore e l'equilibrio psico-fisico. La cucina dell'hotel, grazie anche alle collaborazioni intercorse negli anni con l'Istituto di Fisiologia Umana dell'Università degli studi di Milano e alla supervisione del personale medico dell'hotel, è in grado di elaborare menu salutistici personalizzati, privilegiando l'utilizzo di materie prime d'altissima qualità, e dando in questo modo un importante contributo alla tutela delle microproduzioni locali e alla sostenibilità ambientale dell'attività agricola. Così All'Ermitage Bel-Air Medical Hotel di Abano Terme, le terme, la nutrizione e l'esercizio fisico sono sinergicamente integrati tra loro. All'interno di un'ospitalità alberghiera totalmente priva di barriere architettoniche, la medicina termale si avvale finalmente di servizi di diagnostica e medicina polispecialistica dedicati alla prevenzione e alla riabilitazione fisica. Il professor Fulvio Ursini - medico internista e biochimico di fama internazionale, nonché professore emerito dell'Università di Padova - consulente scientifico di Ermitage Bel-Air Medical Hotel nell'ambito della nutrizione e più in generale della medicina positiva, ci spiega i meccanismi

alla base della longevità: "Il termalismo, che tradizionalmente adotta stimoli chimici, fisici e termici integrati con interventi nutrizionali e attività fisica, opera un effetto globale sul benessere fisico, che passa dal sollievo del dolore al miglioramento della circolazione sino al controllo dell'infiammazione. Cumulativamente, questi effetti benefici operano sulla 'biologia della salute' più che non semplicemente sulla prevenzione di specifiche malattie e sono in linea con le più recenti evidenze scientifiche di base, chiarendo come il termalismo contribuisca a mantenere l'omeostasi, aumentando la resilienza agli stimoli potenzialmente nocivi e quindi contribuendo alla nostra longevità. Una nutrizione ottimizzata ed equilibrata permette all'organismo di 'rimanere uguale a sé stesso' e non perdere progressivamente funzioni essenziali, attraverso l'apporto energetico mai eccessivo e i meccanismi di resilienza agli stimoli. Questo effetto è ottenuto dall'interazione delle cellule con stimoli sentiti come potenzialmente dannosi e la conseguente attivazione dei meccanismi di contrasto che aumentano la resistenza, facilitando il mantenimento dell'omeostasi. Il fenomeno è stato chiamato 'para-ormesi' e appare fortemente legato alla longevità.



Anche l'esercizio fisico, poi, opera un effetto para-ormetico, funzionale alla salute cardiovascolare, alla forza muscolare e alla forma psico-fisica generale, promuovendo anch'esso la longevità. Meccanicisticamente è la capacità regolatoria endogena, che include un effetto antiossidante endogeno, attivata da 'stress controllati' (termalismo, alimentazione ed esercizio fisico), che supporta il globale effetto sulla biologia della salute e sull'anti-invecchiamento. Obiettivo di un percorso di salute integrato è promuovere e stimolare queste capacità regolatorie endogene, preservandole e mantenendole efficaci nel corso degli anni. L'inflessibilità metabolica è, al contrario, caratterizzata da una ridotta capacità del corpo di passare da una fonte di carburante energetico all'altra (carboidrati o grassi, a esempio), spesso associata a un disordine alimentare, alla sedentarietà, a un controllo metabolico non ottimale, alla gestione del peso e alla riduzione delle prestazioni fisiche. I soggiorni di cura che presso Ermitage integrano le competenze della medicina termale, della nutrizione ottimizzata e della medicina specialistica rispondono a criteri di evidenza scientifica e si avvalgono di misure oggettive del livello di fitness prima e dopo il trattamento. I



metodi di misura utilizzati nel percorso di 'benessere termale' includono l'analisi della composizione corporea, il calcolo dell'indice HOMA per la resistenza all'insulina e il quoziente respiratorio metabolico RQ per l'utilizzo del substrato. A partire dalla stagione 2024, le possibilità diagnostiche sono state addirittura ulteriormente sviluppate, facendo ricorso a strumenti propri dell'intelligenza artificiale. Il dato ottenuto dell'inflessibilità metabolica viene infatti valutato alla luce della valutazione dell'età biologica, calcolata con algoritmi di intelligenza artificiale, offrendo in conclusione informazioni uniche sul benessere biologico di ciascun partecipante e sul loro impatto sulla longevità". All'Ermitage Medical Hotel è quindi possibile godere di una

piacevole vacanza, trasformando il proprio relax in una reale opportunità di miglioramento del livello di fitness e dello stato di salute, che, valorizzando l'antica tradizione termale, risponde alle più recenti indicazioni della medicina moderna. La vacanza salute è un nuovo modo di investire il proprio tempo libero, al quale possono accedere tutti in piena sicurezza e senza limiti d'età, grazie a un sistema di servizi capace di rispondere alle fragilità e ai bisogni di ogni singolo ospite. Così un mare di salute vi aspetta fra bagni di sole nel verde del parco e nuotate nelle piscine termali perché ridurre l'età biologica non è più un miracolo!

Gli gnocchi di patate viola alle verdure

oios • terme

IL RESORT di Terme di Saturnia

NATURAL DESTINATION
RIGENERA IL SUO SPLENDORE
CON UNA RINNOVATA ESPERIENZA
DI BENESSERE E UNA NUOVA
AVVENTURA CULINARIA

andrea cappelli



Terme di Saturnia Natural Destination fa parte del gruppo Terme & Spa Italia che, fondato a Roma nel 2021, ha avviato subito un processo di acquisizioni, fondando il suo operato su una declinazione storica, ma anche fortemente innovativa, di salute e benessere, in linea con i trend mondiali.

Oggi il gruppo Terme & Spa Italia riunisce alcuni dei più importanti siti termali e spa del territorio nazionale, grazie all'esperienza sviluppata con l'acquisizione del complesso di Terme di Saturnia, icona nel mondo dell'ospitalità e del benessere, immersa nella maremma toscana. Il gruppo Terme & Spa Italia, di cui fanno parte Terme di Chianciano e Terme Saturnia in Toscana, insieme a Terme di Monticello in Lombardia, ha l'obiettivo di soddisfare la crescente domanda di ospitalità Made in Italy legata alla salute della persona, attraverso lo sviluppo di servizi, protocolli ed espe-

rienze di benessere innovative, che completano le attività tradizionali del settore termale. Le caratteristiche uniche delle acque, il contesto naturalistico nel quale sono immerse le strutture e i trattamenti che vengono studiati dalle realtà del gruppo fondono il piacere del tempo libero con la cura e la prevenzione, costituendo il cuore del proprio approccio contemporaneo ai temi legati alla salute. Oggi andiamo ad approfondire la realtà di Terme di Saturnia Natural Destination, che comprende ben 120 ettari di benessere, dove sgorga una millenaria sorgente, dalla quale sca-

turisce un'acqua unica al mondo, potentissima, ai piedi del suggestivo borgo medievale di Saturnia. Qui si erge il Resort di Terme di Saturnia Natural Destination, la cui unicità è racchiusa nell'acqua della sua sorgente, che affiora naturalmente dopo un viaggio di quarant'anni nelle pieghe della Terra e sgorga a una temperatura costante di 37,5°. Un'acqua benefica per tutti: in 3.000 anni papi, re, generali, centurioni, contadini ed esponenti di ogni emiciclo, insieme a centinaia di migliaia di persone da tutto il mondo, vi si sono immersi, beneficiando delle proprietà antiossidanti, anti infiammatorie e dermatologiche delle acque di Saturnia, che proiettano questo luogo nell'olimpico del wellness. Oggi Terme di Saturnia Natural Destination rappresenta un unicum nel cuore del paesaggio

idilliaco della Maremma Toscana, un tempio di longevità naturale, un marchio storico dove eccellenza e professionalità nei servizi, cura dei dettagli e contatto con la natura sono il segreto di una lunga storia di successo di oltre 100 anni. Un resort 5 stelle affiliato a "The Leading Hotels of the World" e "Starhotels Collezione" con un'offerta gastronomica ricercata attraverso il 1919 Restaurant e autentica con La Stellata Country Restaurant; la SPA con trattamenti termali ed estetici, consulenze mediche e massaggi innovativi e ispirati ai doni della natura; la linea cosmetica termale Active Beauty, a base di bio-plancton, un'alga che matura spontaneamente nella sorgente, concentrato di minerali e sostanze azotate benefiche in essa disciolte; il parco termale, un percorso d'acqua termale





e natura, tra i più grandi d'Europa; il club, dedicato ai soci o agli ospiti esterni che desiderano accedere anche alla sorgente e alle facilities del resort; il golf, un percorso da campionato geo-certified 18 buche di 6.316 metri su 70 ettari mossi, progettato dal noto architetto americano Ronald Fream. Terme di Saturnia è all'avanguardia nella cura del benessere grazie al Terme di Saturnia Method, che con i suoi cinque programmi, unisce 5 ingredienti della salute e del wellness psicofisico: medicina specialistica, alimentazione, trattamenti SPA e cure termali, movimento, riequilibrio energetico, attraverso la naturopatia. 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 5 top SPA resort al mondo da Travel + Leisure. Nelle classifiche finali di Condé Nast Traveller

UK Readers' Choice Awards 2024, Terme di Saturnia Natural Destination raggiunge il 1° posto tra le strutture italiane e il 7° in Europa nella categoria "Destination Spas". Ma nell'estate di quest'anno si è concluso un nuovo progetto

di restyling a meno di 4 anni dall'importante ristrutturazione terminata nel settembre 2020, che vide coinvolte tutte le camere e le aree comuni della struttura. Quest'ultima prestigiosa ristrutturazione, una conferma della dinamicità e



dello spirito di rigenerazione di questo storico resort, ha incluso il rinnovamento del 1919 Restaurant, un nuovo giardino d'inverno, un'area relax a sfioro sulla vasca sor gente, oltre al rilancio de La Stellata Country Restaurant con affaccio direttamente sul campo da golf. Il progetto mette al centro dell'esperienza l'ospite: ogni novità è infatti il frutto di un ascolto profondo dei suoi desideri e, a volte, persino dei suoi suggerimenti, soprattutto quelli dei numerosi clienti che, da orami tanti anni, tornano a Terme di Saturnia con frequenza costante. Ecco quindi che il 1919 Restaurant fine dining, ovvero il ristorante gourmet più antico della Maremma all'interno del resort, vede totalmente rinnovati gli spazi a ridosso della grande vasca termale, amatissima e sce-



nografica. Ne deriva una nuova elegante veranda, a sfioro sulla sorgente, con un design d'interni totalmente rivisto. Sono stati scelti colori tenui, come l'ecru con qualche tocco d'azzurro polvere, che racconta il mondo dell'acqua e

infonde un senso di calma. Imbottite e avvolgenti le poltroncine della sala interna, che invita al comfort, così come le luci soffuse, che creano un'atmosfera sofisticata e rilassante. Naturali i materiali selezionati per la veranda di fronte alla

vasca, che assume toni eleganti e racconta il forte legame con l'ambiente circostante, amplificato dall'uso sapiente di piante e verde, che portano la natura tra i tavoli un dialogo armonico tra esterno e interno. Lo sfondo della veranda è



decorato con un rivestimento - "Pini Marittimi" - che sembra proseguire il panorama visibile dalle sorgenti sulle verdi e dolci colline di Saturnia, creando l'illusione di un continuo paesaggio naturale. La veranda è stata concepita con vetrate scorrevoli a tutta altezza, completamente apribili per favorire l'utilizzo durante i mesi estivi e primaverili. Così il volume della veranda consente adesso una maggior penetrazione di luce naturale e scorrimento dell'aria all'interno del ristorante. I complementi d'arredo includono poltroncine con cuscini decorativi foggia e tavolini in

ceramica smaltata, poltroncine in toni dell'azzurro, che richiamano i colori della sorgente e lampade in cotto fatto a mano di produzione locale. Con affaccio sulla vasca, è stata realizzata anche una nuova zona relax, climatizzata indoor e adiacente al Bagno Romano, molto richiesta dai clienti in cerca di uno spazio raccolto dove potersi rilassare tra un'immersione termale e un trattamento sull'acqua è stato concepito proprio per assicurare quiete e comfort con vista rilassante sulla natura. Anche in questo caso, c'è stato un uso predominante di colori naturali, dal corda al sabbia, per i lettini relax e i tendaggi soffici, interrotto

solo da alcuni morbidi pouf blu profilati da un piping chiaro, che si raggruppano intorno a un braciere, in una zona centrale circondata da candele. L'atmosfera è morbida ed elegante, perfetta per rilassarsi. Infine, il restyling passa anche attraverso La Stellata Country Restaurant di tradizione maremmana, che, mantiene fermi i suoi capisaldi - cucina tipica toscana, ricette semplici, eccellenze locali e ingredienti stagionali - ma con interni e arredi completamente rivisti. Quest'ultimi puntano su legno verde scuro e spago intrecciato, volte e muri in pietra locale, pavimenti in cotto e corpi illuminanti in maiolica toscana smaltata e rame patinato, che crea-

no un'atmosfera calda e accogliente, ispirata alla tradizione toscana, strizzando l'occhio alla contemporaneità. All'esterno, il casale originario è stato ampliato con una veranda e un pergolato completamente rivisitati, che si affacciano sul curatissimo campo 18 buche e sulla splendida campagna di Saturnia e, grazie alle ampie vetrate, completamente apribili, permettono una perfetta fusione tra lo spazio interno e quello esterno. Il risultato è un ambiente rilassante, dove la natura entra armoniosamente nel ristorante, regalando emozioni in ogni stagione. Ma le novità de La Stellata Country Restaurant riguardano anche la cucina, con l'inserimento al



centro del locale di una griglia artigianale a vista, che sarà la protagonista di tutti i piatti alla brace. “In questo modo – spiega Salvatore Quarto, executive chef di Terme di Saturnia – rendiamo i clienti partecipi della creazione delle nostre pietanze, aggiungendo emozioni e ricordi alle loro serate con noi. Ecco perché ci piace anche terminare la preparazione di alcuni piatti proprio di fronte a loro, come il ‘rito’ finale della pasta cacio e pepe proposto direttamente al tavolo”. Ma tutto questo non basta per descrivere Terme di Saturnia: mancano l’emozione e la fedeltà degli ospiti che, da anni, la scelgono come destinazione ideale per il loro benessere.



Gnocchetti del ristorante Al 588 E CHAMPAGNE DELLA MAISON CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLENAIRES ANNATA 1995

Desidero descrivere un piatto che a me è piaciuto, degustando e bevendo lo Champagne col quale l'ho abbinato. Il piatto che vado a descrivere sono gli gnocchetti dello chef Andrea Perini del "Al 588 Evo restaurant".

**paolo baracchino
fine wine critic**

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Questo ristorante è all'interno del relais di lusso Borgo i Vicelli, di proprietà di un'illustre famiglia fiorentina, che si trova a circa 12 km dal centro di Firenze a Bagno a Ripoli in via Roma n°588. La direttrice generale della struttura è Giulia Franco, che fa parte della famiglia proprietaria. Il relais ha 17 ettari di uliveta biologica. È composto da 23 alloggi tra suites e camere di charme, una SPA e sale private per eventi e meeting. Il ristorante "Al 588" si trova a bordo piscina. Lo chef Andrea Perini si è ispirato a una cucina innovativa, basata su stagionalità e ricerca, utilizzando i pro-



dotti provenienti dal proprio orto, il proprio olio bio e primizie di piccoli produttori locali. Andrea Perini è anche un cultore dell'olio extravergine d'oliva, infatti nel ristorante ci sono oltre 100 eccellenze nazionali di oli e lui abbina ogni piatto con l'olio che ritiene più idoneo. La sua passione per l'olio risale all'infanzia, quando il nonno e lo zio andavano la notte a fare l'olio al frantoio. Avvicinatosi alla cucina sin da bambino, dopo essersi diplomato alla scuola alberghiera Saffi, ha

maturato diverse esperienze sia in Italia che all'estero fin quando è arrivato a Londra alla cucina di Gordon Ramsey, dove ha imparato rigore e disciplina, nuove tecniche di cottura, l'uso d'ingredienti non conosciuti e la scrupolosità negli acquisti. Nel 2014 proseguono i suoi approfondimenti a Villa Campestri con l'olio Evo, successivamente va a lavorare al ristorante Monastrelli ad Alicante, guidato dallo chef stellato Matia José San Roman. Dal 2016 inizia a lavorare "Al 588".

RICETTA GNOCCHETTI

- Olio blend frantoio, moraiolo, leccino Al 588 dell'azienda agricola Borgo i Vicelli (Toscana)

- Gnocchi di patate di "Pietramala" ripieni di pecorino di Pienza, liquirizia e carciofi

Per gli gnocchi di patate:

- 500 gr patate pasta gialla; 50 gr. Maizena; 2 tuorli; 5 gr. Sale; 25 gr. di parmigiano

Procedimento: cuocere le patate in microonde su un piatto coperto con pellicola trasparente; schiacciare le patate e unirle con gli altri ingredienti fino ad avere un impasto liscio e omogeneo

- Per il ripieno: 100 gr. di panna; 250 gr. Pecorino; 5 gr. maizena

procedimento: portate la panna sul fuoco a bollire e versarci il pecorino grattugiato finemente, frullate e setacciate. Riempite gli gnocchi e fate le palline, scottarli in acqua e poi piastrateli in olio

- Per la crema di carciofi: 50 gr. olio evo; 30 gr scalogno; 200 gr. carciofi mondati

Procedimento: soffriggere lo scalogno nell'olio, unirvi i carciofi e portare a cottura; frullare al mixer finché non si ottiene una crema liscia, setacciare e tenere da parte

- Per la spuma di pecorino: 1/3 del ripieno; 75 gr. latte

Procedimento: scaldare il latte, unirlo al composto precedentemente fatto. filtrarlo e porlo dentro al sifone, caricare con 2 cariche. Per finire; 1 carciofo crudo a lamelle condito con olio evo, 1 carciofo tagliato finemente, passato in maizena e fritto a 130° Impiattare partendo dalla crema di carciofi, gli gnocchi, la spuma al centro e finite coi carciofi crudi e fritti, terminare con l'olio alla liquirizia. Trattandosi di un piatto con carciofi, a mio avviso una bollicina si sposa benissimo a questo gustosissima ricetta.



Ho scelto lo Champagne della Maison Charles Heidsieck, il blanc des Millenaires 1995. La Maison Charles Heidsieck si trova a Reims, dov'è stata fondata nel 1851. Le cantine di gesso sono situate a 30 metri sottoterra e risalgono a 2.000 anni fa. Charles Camille Heidsieck nasce nel 1822, 37 anni dopo che il suo prozio aveva fondato lo Champagne Heidsieck et Cie House. Charles cresce, sin da piccolo, in mezzo alle vigne con la madre Emilie Henriot e le sorel-

le. Nel 1851, all'età di 29 anni, Charles fondò la sua Maison, a sua immagine e somiglianza. I suoi discendenti hanno seguito il suo insegnamento riguardo alla qualità dello Champagne e alle sue scelte estetiche. Nel 2011 la famiglia Descours (EPI group) ha ripreso la gestione della Maison con l'obiettivo di mantenere la sua fama internazionale. La società EPI Group ha acquistato la proprietà di 2 aziende toscane, la storica Biondi Santi di Montalcino e Isole e Olena di Paolo De

Marchi, il cui attuale enologo è il bravissimo Alberto Antonini. Il Blanc des Millenaires è uno Chardonnay proveniente da 5 villaggi, un Premierre Cru, e 4 Grand Crus: Vertus, Le Mesnil Sur - Oger, Oger, Avize e Cramant. La Maison possiede circa 70 ettari di vigneti e produce annualmente circa 700mila bottiglie. L'enologo è Thierry Heidsieck e la maison ha sede a Reims in Rue des Crayeres n°1. Veniamo adesso alle mie note di degustazione di questo eccellente Champagne.

CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK BLANC DES MILLENAIRES Blanc de Blancs annata 1995

Color giallo oro lucente, bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso diffonde profumi di pan brioche, miele, minerale, buccia di cedro e pompelmo e limone. Al palato ha corpo medio e sapore di miele di castagno, buccia di cedro e pompelmo rosa. Le bollicine sono fini e delicate. Vino ben equilibrato con la freschezza che, con l'aiuto di sapidità e mineralità, domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'amaretto di Saronno e pompelmo rosa, che smorzano piacevolmente la nota di miele. **95/100**

Queste note minerali, sapide e la generosa freschezza si sposano perfettamente col carciofo, che ha la fama di trovare un difficile abbinamento, data la sua caratteristica di legare la bocca. Il sapore di miele dello Champagne va a mitigare quello del carciofo.



Foie Gras Gourmet

L'AZIENDA CHE DISTRIBUISCE NEL MONDO LE MIGLIORI MARCHE DI FOIE GRAS FRANCESI

Foie gras in Francese corrisponde all'italiano fegato grasso, nome di quella delizia gastronomica che si ottiene dal fegato delle oche e delle anatre che vengono super alimentate.

giorgio dracopulos

Il foie gras non deve essere confuso col "Paté", che invece è una miscela di carni (prevalentemente frattaglie) di vari animali, oltreché di additivi e spezie. La Francia è il maggior produttore di foie gras al mondo e, dal primo di gennaio 1994, la sua legislazione regola dettagliatamente tutto sulla sua produzione. Per ottenere la denominazione foie gras gli animali non possono essere sovralimentati per più di 2 settimane e il peso minimo del fegato d'oca deve essere di 400 grammi e di 300 grammi quello d'anatra. Il foie gras fresco deve avere una consistenza compatta e lucida e un color rosato. Il foie gras è uno dei prodotti più straordinari, selezionati e apprezzati dai buongustai di tutto il mondo:

una delizia gastronomica che è in grado di valorizzare qualsiasi tavola ed esaltare le più svariate preparazioni, senza mai perdere la sua magnifica personalità. Nel 2014 è nata un'azienda con lo scopo preciso di far scoprire al mondo i migliori foie gras del Sud-Ovest della Francia, preparati nel più rigoroso rispetto della tradizione: "Foie Gras Gourmet". La "Foie Gras Gourmet" invia, quasi in tutto il mondo, deliziosi foie gras d'anatra ed oca

di produttori altamente selezionati, un vero must per tutti i buongustai. I foie gras del Brand "Foie Gras Gourmet" hanno un gusto autentico e sono realizzati da artigiani che prestano estrema attenzione alla qualità del prodotto, rispettosi non solo delle tradizioni e del loro territorio ma anche delle anatre e delle oche che vengono allevate in libertà e nutrite con mais nelle pianure francesi di Chalosse, antico territorio della Guascogna a sud del Dipartimento delle Landes, nella Regione della Nuova Aquitania. Recentemente l'azienda "Foie Gras Gourmet" ha rinnovato il sito e-commerce, rendendolo più elegante e fruibile, aggiungendo anche la possibilità d'acquisto di una serie di prodotti denominati "contorni" (tartufi, condimenti e vini) abbinabili al foie gras. Per viziarvi voi stessi, i vostri cari e i vostri amici "Foie Gras Gourmet" è l'unico sito e-commerce che offre la possibilità di inviare scatole di foie gras d'anatra o d'oca garantito e d'altissima qualità in molte parti del mondo tramite "FedEx" con consegna espressa, senza spese di spedizione.



Il ristorante MOS

DI DESENZANO SUL GARDA

Lo chef Stefano Zanini, dopo aver frequentato la scuola alberghiera di Vagleggio sul Mincio e le cucine del Signum di Martina Caruso, stella Michelin sull'isola di Salina, nel 2021, sempre giovanissimo ma molto determinato, apre il proprio locale nel centro storico di Desenzano, proprio di fronte al porticciolo, il MoS, che richiama il significato del termine latino mos, un sistema di valori che racchiudono il concetto di rigore.



piera genta

Sicuramente il rigore in questo caso significa attenzione al territorio, ai sapori e alle consistenze degli ingredienti e alla sostenibilità non fine a se stessa, ma al servizio di una cucina che vale la stella Michelin, non solo la segnalazione. L'areale del Garda è il luogo ideale della creatività di Zanini, che incentra interamente il suo lavoro sulla morfologia territoriale. Ne è derivato uno studio capillare che segue profondità e altezze, acque e flora, quest'ultima consegnata quotidianamente dai raccoglitori locali che scavalcano i rilievi per attingere da un giardino generoso: margherite fresche, patate, erbe. E poi c'è il lago, un diverso raccolto, ricco, con quei pesci, il cui sapore cambia a seconda di dove nuotano. Fino a un archivio ancor più prezioso, la memoria e il recupero

di ricette appartenute alla nobiltà, che in un passato neanche così remoto, sceglieva di alloggiare sulle sponde del lago; nobiltà, ma anche piatti poveri, emblematici per chi vive quei luoghi; un esempio? Bigoli e sarde. Agli occhi di Stefano, una pasta dalla consistenza unica, cotta in un brodo di 10 cereali, birra e condita con olio di conserva delle sarde. Ecco che si innesca una duplice esplorazione nella dimensione prediletta, la profondità: dalla materia fino alla creatività da essa stimolata. Il locale è piccolo, carino con un'unica sala e d'estate si mangia fuori. La proposta gastronomica si esprime al meglio attraverso 2 menu degustazione, che hanno un comune denominatore: l'incontro tra lago e montagna raccontato con una visione contemporanea, senza dimenticare l'essenza dei prodotti. Chef Zanini propone, accanto alla carta, il percorso "Immersioni", che prevede per questa parte dell'anno cardoncello cotto in sospensione; spie-

do alla brace; le immancabili lumache in vigna beurre noisette, spremuta di funghi e salsa salmoriglio; zitoni mostarda di zucca varietà Delica, kefir di latte, pesto di semi di zucca arrosto; riso di pane, latticello maturato, sarda di lago; germano reale in tre servizi, supreme, arrosto, coscia nell'osso con salsa civet; pere e cioccolato per concludere. Il secondo, "Persone e Territorio", comprende lavarello con caviale accompagnato dalla salsa bernese, cedro confit, germogli autunnali; bieta a beccafico con agone del Garda, intingolo alla cacciatore e salsa tapenade; risotto alla gardesana: tinca, limone salato di Gargnano, burro di malga; trota con puntarelle in gremolada, pil pil d'alloro, cicoria alla Giudia; tarte tatin di mela renetta e zabaione al Marsala. E se l'occhio vuole la sua parte, bella anche la presentazione dei piatti. Interessante l'abbinamento vini con etichette non scontate, che propone il sommelier a cui si aggiunge la cura del servizio.

Lo chef Stefano Zanini



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

PIACEVOLE SERATA AL Salotto Portinari di Firenze

Al rientro delle ferie estive, l'amico Piero Benvenuti ha organizzato una piacevole cena al ristorante "Salotto Portinari" di Firenze dallo chef Vito Mollica, che ci ha preparato un apposito menù in base all'abbinamento ai vini che sarebbero stati consumati. Alla serata erano presenti Aldo Fiordelli, Simone Fracassi, Piero Benvenuti, Gianni Mercatali, Paolo Baracchino e le gentili signore, Anna Paclet, Francesca Testi e Pinta Kaucher.



Da sinistra: Aldo Fiordelli, Simone Fracassi, Piero Benvenuti, Gianni Mercatali, Paolo Baracchino, Pinta Kaucher, Francesca Testi, Anna Paclet

L'aperitivo ci è stato servito nel piacevole bar del ristorante ed è consistito nella magnum di champagne della Maison Gaston Chiquet, blanc de blancs 1996, abbinato a piacevoli mis en bouche. A tavola ci è stato servito il "carpaccio di tonno mediterraneo agli agrumi" abbinato al vino Terlan 1° annata 2020, servito in modo bendato, tanto che sembrava un vino di Borgogna per il suo naso minerale, per la presenza di legno nuovo e al gusto per il non perfetto equilibrio gustativo. In Borgogna molti sono i vini bianchi che non sono ben equilibrati tra alcol e freschezza. Ricordavo questo vino, una volta smascherato, che in passato aveva più presenza del legno. Con gli "scampi imperiali scottati, lardo del casentino e fagioli lucani" ci è stato servito un piacevole vino bordolese, La Clar-

té de Haut Brion, annata 2018 dello Chateau Haut Brion: abbinamento azzeccatissimo. A seguire "risotto ai porcini con ragù di pernice rossa" abbinato al Vosne Romanee Clos du Chateau annata 2066 del Domaine Compte Ligier Belair. Col "cosciotto di maialino da latte alla brace" ci sono stati serviti 2 vini, il Chianti Classico Gran Selezione Ipsus 2018 dell'azienda Mazzei e il Brunello di Montalcino riserva Le Luce 2012 dell'azienda San Filippo, entrambi hanno messo in evidenza la piacevolezza del piatto. Per ultimo ci è stato portato il dessert "tatin di ananas profumato alla fave di tonka con gelato al cocco", che è stato accompagnato al Vin Santo Occhio di Pernice annata 2004 dell'azienda Vitere-ta, bottiglia portata da Simone Fracarsi, che riposa-

va nella sua cantina da molti anni. Si è trattato di una piacevolissima cena per la compagnia sia femminile che maschile, per i piatti e i vini. Vito ci ha coccolati tutta la sera col suo garbo, la sua gentilezza e la sua bravura culinaria. Prima di passare alla descrizione dei vini devo fare una precisazione sui tannini dei vini rossi. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sen-

to 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.



**MAISON GASTON CHIQUET
GRAND CRU
BLANC DE BLANCS
annata 1996**

(formato magnum, sboccatura 2004)

Traspare dal calice giallo oro intenso con riflessi ambrato. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Dal bicchiere s'innalzano profumi di banana matura, pan brioche, giuggiola matura, grafite, mela renetta cotta, bacca di ginepro, elicriso (ha profumi di liquirizia, menta e camomilla), buccia di banana verde e acqua di mare (è uguale al profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero). Al palato le bollicine sono fini, il corpo è medio ed è riccamente sapido e minerale. Sapore di limone, miele, zenzero e pompelmo giallo. La freschezza, la sapidità e la mineralità rendono impercettibile la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finalissimo di buccia di cedro. **95/100**

**TERLANO - TERLAN
annata 2020**

(uvaggio: 72% Pinot bianco e 28% Chardonnay)

Traspare giallo paglierino. Olfatto ricco con profumi di pop corn appena fatti, boisé, dolci dell'esterno del confetto, amido del tessuto cotone, pe-

ra coscia, pietra focaia, intensi d'episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita), benzina, camomilla e liquirizia. Al palato è intensamente sapido e minerale. Il corpo è medio e, al momento attuale, il vino non è ben equilibrato, infatti, nonostante la piacevole freschezza, la sapidità e la mineralità, si sente un pò bruciare la parte centrale della lingua. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé e di liquirizia. Se non fossi stato condizionato dall'etichetta, avrei dato un punteggio inferiore. Sinceramente, per me, è superiore all'olfatto rispetto al gusto. **93/100**

**CHATEAU HAUT BRION
LA CLARTÉ DE HAUT BRION
annata 2018**

(uvaggio: 79,2% Sémillon e 20,8% Sauvignon blanc)

Giallo paglierino chiaro. Mix olfattivo con profumi d'amido del tessuto cotone, episperma (è la nota boisé che ha il profumo della pelle della castagna bollita), benzina, pop corn, pietra focaia per terminare con note intense di nocciolina. Al palato ha corpo medio plus, è sapido e minerale. Vino equilibrato con la massa alcolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa. **93/100**

**DOMAINE COMPTE LIGIER
BELAIR - VOSNE ROMANEE
CLOS DU CHATEAU
annata 2006**

Manto rosso granato con fine bordo aranciato. Profumi di pepe nero, noce moscata, lampone, lievi di sesso sfrenato, menta, ciliegia per terminare con baci di rosa rossa. Al palato ha sensazioni speziate di pepe nero che permangono per tutto l'assaggio. Il corpo è medio e la freschezza è avvolgente, tanto da rendere il vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, setosi e completamente larghi (6/6). Lunga è la sua persistenza per un finale ricchissimamente speziato con sapore di pepe nero e chiodi di garofano. **94/100**

**MAZZEI IPSUS
CHIANTI CLASSICO
GRAN SELEZIONE D.O.C.G.
annata 2018**

Abito rosso rubino con finissimo bordo granato. All'esame olfattivo il vino è un pò chiuso e lentamente s'apre a note balsamiche di menta e anice stellato, seguite da ciliegia rossa, pomodori pelati, pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **93/100**

**SAN FILIPPO
LE LUCERE, BRUNELLO
DI MONTALCINO RISERVA
annata 2012**

Manto rosso rubino con trame granato. L'incontro olfattivo è composto da profumi di buccia di piselli, camomilla, lievi di canfora, lievi di acqua di mare (è uguale al profumo della parte interna bianca della buccia di cocomero), prugna, guscio di mandorla, menta, eucalipto, per terminare con sussurri di carruba. Il corpo è medio plus ed i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi e poi asciugano un pò come se fossero lievemente verdi. La freschezza domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. **93/100**

**AZIENDA TENUTA VITERETA
VINSANTO
OCCHIO DI PERNICE
annata 2004**

Colore ambra intenso - marrone. Mix olfattivo fatto di profumi di smalto di vernice, smalto per le unghie, erbe medicinali, legno nuovo, menta, eucalipto, fico secco bianco e dattero secco. Al gusto il corpo è molto intenso ed ha sapore di radice di rabarbaro e dattero secco ed è sapido. Il corpo è medio plus ed il vino è ben equilibrato, infatti la massa alcolica è impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di nocciolina. **96/100**

MADRID, Restaurante Benares

UNA GUSTOSA ED ECCELLENTE ESPERIENZA DI CUCINA INDIANA

L'India, ufficialmente Repubblica dell'India, è uno stato federale dell'Asia Meridionale con capitale Nuova Delhi. Il nome India deriva dal fiume Indo, lungo 3.180 km, che in persiano antico era detto Hindush.

giorgio dracopulos

L'India, con un territorio di 3.287.263 km², è al settimo posto nel mondo per superficie, mentre con 1 miliardo e 482 milioni di abitanti, nel 2023 ha superato di poco la Cina, diventando lo stato più popoloso della terra. L'India è una federazione di Stati con Parlamenti e Governi autonomi: 28 Stati Federati e 8 Territori, fra cui quello della capitale Nuova Delhi e ognuno di essi è suddiviso in distretti. L'India possiede una ricchissima diversità vegetale e animale, nonché nume-

rosi habitat protetti. Colonizzata dal Regno Unito a metà dell'Ottocento, è diventata un moderno Stato Nazionale nel 1947 dopo una lotta per l'indipendenza che è stata caratterizzata da una diffusa resistenza non violenta guidata da Mohandas Karamchand Gandhi (1869-1948). L'India ha alle spalle millenni di storia durante i quali ci sono state mutazioni continue di influenze diverse, cambi di confini e differenti gestioni politiche che hanno condizionato anche la cultura gastronomica del Paese. Nella grande confusione di tracce e ritrovamenti pare

certo che circa 3000 anni a.C. le civiltà della Valle dell'Indo avevano iniziato ad addomesticare animali e a coltivare. Da allora in poi è stato tutto un fiorire di cucine diverse poiché ogni territorio prima - e in seguito ogni Stato o Regione - ha sviluppato una propria tradizione culinaria anche se molti piatti di diverse zone sono simili fra loro e usano in gran parte i medesimi ingredienti. Da ricordare che in India per mangiare con le mani si deve utilizzare soltanto la mano destra, la sinistra è considerata impura, essendo la mano dedicata alla pulizia



del corpo. Con la globalizzazione anche la cucina indiana si è diffusa con successo nel mondo grazie alla gran varietà dei suoi piatti ricchi di gusto e intensi sapori. A Madrid, in Spagna, una delle capitali del mondo che più amo, c'è un locale che, oltre alle sue varie positive peculiarità, serve alla clientela una cucina indiana assolutamente genuina, di altissima qualità e pluripremiata: Benares. Il ristorante prende il nome dalla fascinosa città indiana di Varanasi, conosciuta anche come Benares, capoluogo del Distretto omonimo, una dei più antichi agglomerati urbani del mondo, essendo abitato da oltre 3.500 anni, oltre a essere la città sacra degli Induisti, dove ogni fedele deve recarsi almeno una volta nella vita per immergersi nel fiume sacro Gange da almeno 5 diverse rampe di scale di pietra (ghat) che scendono nel fiume stesso. Tra le intricate stradine della città si nascondono circa 2.000 suggestivi templi, tra cui il famoso il Kashi Vishwanath (Tempio d'Oro), dedicato alla divinità indù Shiva. Il Ristorante & Bar Benares di Madrid è ubicato in Calle de Zurbano, al civico 5, nel cuore del popoloso e lussuoso distretto centrale e residenziale di Chamberí. Il ristorante Benares di Madrid, inaugurato nel 2015, è una proiezione del super famoso ristorante Benares di Londra che dal 2003, anno dell'apertura, ha ricevuto negli anni un'infinità di importanti riconoscimenti, tra cui una stella dalla mitica guida rossa Michelin Londra. Benares a Madrid è un Locale molto accogliente e lussuoso, comprende l'elegante cocktail bar, molto curato, cosmopolita ed esotico, dove ci si affida volentieri al team di bravissimi mixologist professionisti, il ristorante con la cucina a vista, integrata dalla coreografica e ricchissima esposizione di materie prime e spezie, la bella e luminosa sala (c'è anche un tavolo speciale nello spazio suggestivo della fornitissima cantina) e il patio con la piscina. L'arredamento è elegante e di ispirazione indiana con romantiche immagini della città



di Benares alle pareti. Al ristorante Benares di Madrid” lo chef executive è il bravissimo Luis Alfonso Ojeda Arrieta. Il ristorante Benares di Madrid offre alla sua clientela un magico tour nella cultura gastronomica più vera e autentica dell'India, usando si materie prime locali e stagionali d'eccezionale qualità, ma elaborandole con le tecniche culinarie indiane più moderne e all'avanguardia. Tutte le preparazioni sono estremamente belle e gustose con consistenze, sapori, aromi e spezie che ricreano le atmosfere suggestive di una città an-

tichissima come Benares, dove regna l'esuberanza della natura, dei colori e della spiritualità. Il ristorante Benares di Madrid ha anche un lungo orario di servizio che dall'ora di pranzo arriva fino a tarda notte. Al Ristorante & Bar Benares di Madrid potrete trovare, grazie all'impegno del giovane chef Luis Alfonso Ojeda Arrieta e del suo Staff, una gustosa ed eccellente esperienza di cucina indiana di altissimo livello.

Nella pagina a fianco lo chef Luis Ojeda e la brigata di cucina

Chambertin

DI MADAME LALOU BIZE-LEROY

A FORTE DEI MARMI AL RISTORANTE

Lorenzo

paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com

www.paolobaracchino.com

Ci si potrebbe chiedere come sia pensabile di bere un Pinot noir mangiando pesce. Niente di più facile! Io personalmente non mi lascio condizionare dagli abbinamenti cibo-vino. Ho sempre sostenuto, come sostengo anche adesso, che il Pinot nero, il Sangiovese, il Nebbiolo, il Nerello mascalese ed il Nerello cappuccio possano esser bevuti piacevolmente con certe tipologie di pesce.

Sicuramente questi uvaggi non sono abbinabili alle ostriche, con le quali è piacevole bere una bollicina molto sapida e minerale, come anche un Gruner veltliner austriaco di Wachau. Era un pò di tempo che non andavo al ristorante da "Lorenzo" a Forte dei Marmi, dove la qualità del cibo non ti delude mai. Un tempo c'era Lorenzo, che la mattina presto andava a giro, in varie località marine, a cercare il pesce migliore. Adesso che Lorenzo Viani è in pensione, ci sono la figlia Chiara e suo marito Matteo Tognetti che pensano agli approvvigionamenti di cibo e vino. La squadra del ristorante è composta da tutte persone giovani, motivate e vogliose di fare. È un gran piacere osservare questi giovani al lavoro. Non era pensabile, per me, immaginare, qualche anno fa, di vedere qualcuno capace di svolgere il lavoro di Lorenzo, icona del ristorante. Devo ammettere che Chiara e Matteo sono una coppia fantastica e Matteo si è rivelato un gran conoscitore di vino e, insieme a Chiara, sono due bravissimi manager. Desideravo bere una bottiglia preziosa di Pi-

not Noir, uno Chambertin 1994 di madame Lalou Bize-Leroy e quale posto migliore poteva essere il ristorante da Lorenzo? Questa bottiglia era la n°240 di 870 bottiglie prodotte. Quando Matteo ha aperto la bottiglia, era emozionato, il tappo era completamente bagnato dal vino, ma la qualità del vino era perfetta. Ovviamente il vino ha avuto bisogno di tempo per potersi aprire al meglio. Era come uno scrigno colmo di gioielli preziosi che, nell'aprirlo, man a mano, vedi luccicare e così è stato per il vino che, col passare del tempo, dalla sua sosta nel bicchiere, diffondeva profumi diversi e piacevoli che identificavano in parte la sua età (30 anni), ma che facevano capire la sua capacità di ulteriore invecchiamento, anche in un'annata non facile in Borgogna. Ero in compagnia di mia moglie Sara, con la quale ho condiviso questi piacevoli momenti. Abbiamo consumato delle portate iniziando da un complimento della cucina per poi passare a delle magrissime ostriche, con le quali abbiamo bevuto un calice di Champagne Dom Perignon 2002, sapido e riccamente minerale sia all'olfatto che al gusto, cibo/vino erano in perfetta simbiosi tra loro. Il sapore dell'ostrica



non prevaricava quello dello Champagne, ma si esaltavano l'uno con l'altro. A seguire uno spaghetti risottato con una generosissima presenza di cozze e vongole. A seguire un branzino bollito e scampi bolliti, accompagnati ai fagioli bianchi di Sorana. Abbinamento perfetto, ci siamo goduti il sapore del pesce e del vino. Se ripenso ai sapori, sento anche adesso quelli del pesce e quelli del vino. Per finire un fantastico croccante di mandorle, che è abituale mangiare a fine pasto da Lorenzo.

Da sinistra: Sara Baracchino, Paolo Baracchino, Matteo Tognetti, Chiara Viani Tognetti



Giornata memorabile per la sua piacevolezza d'insieme. Prima di passare alla note di degustazione dello Chambertin, desidero parlare brevemente di madame Lalou Bize – Leroy, chiamata anche “La regina di Borgogna”, una delle donne più potenti nel mondo del vino, una leggenda vivente di 92 anni, essendo nata il 3 marzo 1932. Poche sono le persone che hanno influenzato la fama dei vini di Borgogna, queste sono Henri Jay, Anne-Claude Fleuve e Madame Lalou Bize-Leroy, responsabile di 3 aziende, la Maison Leroy, il Domaine d'Auvenay e il Domaine Leroy. La Maison Leroy è puramente commerciale, infatti, acquista le migliori uve da altri produttori e vinifica i vini. Il Domaine Leroy è stato fondato nel 1988 e oggi conta ben 23 ettari di vigneti siti nelle migliori zone di Borgogna. Il Domaine d'Auvenay è la casa di campagna di madame Lalou Bize-Leroy, dove vive con suo marito. La tenuta è ubicata sulle colline dietro il pendio di Saint Romain. Si tratta di 4 ettari con produzione tesa alla grandissima qualità e rese bassissime. Tutte e 3 le aziende sono gestite secondo principi biodinamici. La Maison Leroy fu fondata nel 1868 dal bisnonno di madame La-

lou che, all'età di 23 anni, si occupava dell'attività quotidiana della cantina di famiglia. Come se ciò non bastasse, la famiglia Leroy era proprietaria del 50% del Domaine de la Romanee Conti. Nel 1973 Madame Leroy gestisce, insieme ad Aubert de Villaine, proprietario del 50% del DRC. Nel 1992 Lalou smette di gestire il DRC insieme a De Villaine e lascia a quest'ultimo questo compito. Oggi madame Lalou ha ridotto al 25% la sua compartecipazione nel D.R.C., lasciando il 75% a Aubert de Villaine. Ci sarebbe molto da scrivere su questa fantastica persona, ma lo spazio a me concesso non me lo consente. Prima di passare alle note di degustazione del vino, devo fare alcune precisazioni sui tannini. 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 il vino degustato.

DOMAINE LEROY CHAMBERTIN
annata 1994
GRAND CRU A.C. Propriétaire
a Vosne Romanee Côte d'or

Dal calice trasparente rosso granato con largo bordo aranciato. Il palcoscenico olfattivo è ampio, ricco e vario con profumi di foglie morte, humus balsamici di menta, lievi d'eucalipto, rosmarino, salvia e alloro. Il percorso prosegue con lievi tocchi di smalto di vernice, intensi di bergamotto, dolci dell'esterno della caramella “Rossana”, tamarindo, fetta d'arancia essiccata, tè naturale, dolci del tabacco da pipa “Clan”, ciliegia rossa un pò candita, terra umida, liquirizia, intensi di mandarino, pepe nero, mela rossa, lemongrassa per terminare con morsi di cotognata di mela rossa. A bicchiere vuoto si sente un lievissimo curry e polvere compatta calda di caffè appena fatto. All'esame gustativo si sente un corpo medio, il vino si allarga in tutta la cavità orale e poi scende in verticale. Il vino ha un perfetto equilibrio gustativo, infatti la freschezza che si scerne dalle parti laterali della lingua va a coprire completamente la parte centrale, dove si sente l'alcol. I tannini sono dolci, fini, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto e tamarindo. Bel vino, al quale inizialmente avevo riconosciuto un 98/100, ma poi, rileggendo le note, a causa dei tannini, ho dato. **97/100**

Madame Lalou Bize-Leroy

Filippo Chignola

È IL NUOVO
EXECUTIVE CHEF DELLA SUGGESTIVA
Casa degli Spiriti
DI
COSTERMANO SUL GARDA

ne del territorio. La preziosa cantina, ricavata all'interno delle mura dell'antica e originaria dimora, contempla una selezione di oltre 1.500 rinomate etichette. L'enoteca, premiata da Wine Spectator come una delle migliori carte dei vini in Italia, è il fiore all'occhiello

La Casa degli Spiriti di Costermano sul Garda ha svelato il cambio dell'executive chef. Filippo Chignola, 22 anni, ha infatti preso, assieme al fratello sommelier Lorenzo Chignola, le redini della struttura, ereditando la posizione del padre Federico.

andrea cappelli

Un riconoscimento importante per un giovane che, cresciuto nel ristorante di famiglia, ha già collezionato, nel corso della sua carriera, importanti esperienze in locali che oggi vantano Tre Stelle Michelin, come il Relais & Chateaux Villa Crespi di Antonino Cannavacciuolo e il ristorante Hi-

Seduti il patron Federico Chignola con la moglie Sara, in piedi i figli Filippo e Lorenzo



sa Franko con la chef Ana Ros. Ma al cambio nella direzione delle cucine, segue anche un rinnovamento strutturale con l'inaugurazione della nuova Osteria Spiritino. La "Casa degli Spiriti" è un'accogliente residenza di fine Settecento con un'ambientazione elegante e raffinata sulle fresche colline sopra il Garda. Acquistata e restaurata dalla famiglia Chignola con sapienza nel giugno del 1996, dopo decenni di degrado, è ora un luogo incantato dove potersi rifugiare per godere della suggestione discreta di una natura incomparabile e il piacere unico di una squisita ospitalità. Il ri-

storante gourmet è un luogo magico con una superba vista che domina il lago di Garda e la valle dei Molini, vantando una confortevole ed elegante veranda che si apre su un curato giardino, da dove si rimane incantati dall'infinito orizzonte. Tavoli rotondi apparecchiati con tovagliati bianchi, fiandre colorate, fine porcellane tedesche e pregiati cristalli arricchiscono una sala che da sola vale il viaggio. Un appuntamento importante con la grande cucina mediterranea di pesce, di mare, ma anche di lago e qualche proposta di carne con ricette legate alla tradizio-

lo del locale con prestigiose etichette che rappresentano il meglio della produzione vitivinicola locale, nazionale e d'oltralpe. La proposta pone infatti la grande tradizione enologia al centro dell'offerta culinaria, esaltando le mille nuances contenute all'interno di ogni calice. Ma "La Casa degli Spiriti", grazie all'incantevole posizione geografica, rappresenta anche il luogo da sogno ideale per l'organizzazione di eventi di prestigio. Col grande giardino, divani a baldacchino, chaise longue e area relax bucolica immersa nel verde, La Casa degli Spiriti si trasforma nel perfetto table-

au mariage con la possibilità di realizzare banchetti, ricevimenti e sposalizi con rito civile in loco o rito religioso nelle chiese romaniche limitrofe. Il ristorante è anche raggiungibile in elicottero, vantando la presenza di un eliporto privato inserito all'interno del perimetro della proprietà. Ristorante da 28 anni specializzato nel fine dining, il locale offre

analcolici, sempre accompagnati dai famosi cicchetti veneti, gustosi bocconcini serviti su una fetta di pane, fritti o in umido. In alternativa vengono serviti anche deliziosi cocktail e long drink, dai più classici ai più esotici, tutti rigorosamente preparati a regola d'arte e con prodotti di alta qualità. Spiritino è un ambiente allo stesso tempo informale



una cucina che spazia tra il ristorante gourmet, il bistrot fino ad arrivare al wine-bar. Eccoci infatti allo Spiritino, accogliente locale anch'esso con terrazza panoramica sul Lago di Garda, ma che può offrire anche una deliziosa e calda sala interna con camino per intime serate invernali. Lo Spiritino è il luogo ideale in cui godersi un piacevole momento in compagnia prima del pasto con rinfrescanti aperitivi, sia alcolici che

ma chic, dov'è previsto un abbigliamento "smart casual" e dove con passione vengono proposti piatti tipici della tradizione. Perfetto connubio tra semplicità e raffinatezza, non c'è scelta migliore per un divertente pranzo tra amici o una romantica cena intima oppure un intrigante aperitivo al tramonto. Il menù, fortemente legato alla tradizione culinaria mediterranea, spazia tra piatti di carne, verdura, pesce di lago o

di mare, ma non mancano naturalmente i primi di pasta fresca, rigorosamente fatta in casa e insalate sfiziose. Insomma una cucina espressione del territorio, ideale per veri ghiottoni... Ma lo Spiritino si lancia anche nel brunch, attingendo alla tradizione italiana e non solo con una selezione di piatti gustosi e pop, realizzati con la cura tipica dello Spiritino: pizza, club sandwich, vitello tonnato sono solo alcune delle opzioni a

disposizione per un ottimo brunch casual. Ma che si tratti della colazione o di una sfiziosa pausa durante la giornata, lo Spiritino vi accoglierà sempre anche con la sua ampia sezione di caffetteria, tè, infusi e, oltre allo sfizioso servizio di biscotteria della casa, potrete scegliere tra fragranti brioches, deliziose torte e golose coppe gelato.

Il Domaine Robert Groffier INCONTRA l'Enoteca Pinchiorri DI FIRENZE

Alla fine di marzo la società Crurated ha organizzato un pranzo per una ventina di persone, dove, a parte me, il resto erano ristoratori stellati italiani ed enotecari d'alto livello, presso l'Enoteca Pinchiorri di Firenze per degustare i vini del Domaine Robert Groffier. Era presente Nicolas, nipote di Robert, che ha raccontato la storia della sua azienda e le annate dei vini in degustazione.



Il Domaine Robert Groffier Père & Fils si trova in Borgogna a Morey-Saint Denis. Le vigne sono a Morey e a Chambolle, sono circa 8 ettari, tutti di Pinot noir. A Robert è subentrato il figlio Serge e poi, adesso, il nipote Nicolas, che ha fatto un gran lavoro in vigna e ha armonizzato un frutto carnoso ed esuberante

Nicolas Groffier

con tannini setosi. Potenza ed eleganza sono l'immagine di questi vini. I prezzi lasciamoli stare, purtroppo la Borgogna adesso ha prezzi proibitivi. Vino che io conoscevo perché in passato lo avevo acquistato dal suo ex distributore italiano Fabio Rango, detto Ringo, di Travagliato in provincia di Brescia. La società Crurated era rappresentata da Leonardo Vallone, che ci ha illustrato le finalità commer-



paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Bèze Grand Cru 2022. Il "mais 100%: polenta, nocciola, abete e Castelmagno" è stato coniugato con 2 vini stupendi, lo Chambolle Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2022 La Grâce des Argiles e Chambolle Musigny 1er Cru Les Amoureuses 2016. A pranzo ultimato, ci è stato servito lo Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers 2014. Inutile dire che il cibo, come sempre, era ottimo e i vini erano superlativi con tannini setosi e in perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. Venivamo adesso a descrivere i vini degustati e bevuti, ma prima devo fare la seguente premessa. 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 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.

ciali della società, che commercia vini importanti e ha stretto accordi commerciali con produttori di vino acquistando i vini, in taluni casi, in esclusiva. La clientela di questa società è da una parte composta da ristoratori ed enotecari d'alto livello e dall'altra da privati, accuratamente scelti, che fanno parte di un club. Ma veniamo adesso a parlare di questo piacevolissimo pranzo. Ai vini sono stati abbinati piatti in perfetta sintonia tra loro. Si è iniziato con "insalata di lingua di vitello alla brace con patè di fegatini di pollo, tartufo nero e cardoncelli" accompagnato a 2 vini, il Bourgogne Pinot noir 2022 e lo Gevrey Chambertin Les Seuvrées 2022. A seguire "lasagnette verdi, besciamella, di sedano rapa, ragù bianco di fagiano e midollo affumicato", bagnate da un eccellente Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers 2022. Il piatto successivo è stato "spalla d'agnello arrosto con millefoglie di patate al lardo di Colonnata", abbinato a un gran vino, lo Chambertin Clos de



**DOMAINE ROBERT
GROFFIER PÉRE ET FILS
BOURGOGNE PINOT NOIR
annata 2022**

Rosso cardinalizio. Naso ricco e vario, composto da profumi di menta, eucalipto, lampone, lievi di pelle di conchiglia in fine lavorazione, pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia, alloro e chicchi piccoli di liquirizia. Al palato il corpo è medio sufficiente plus, vino fine, elegante e ben equilibrato tra alcol/freschezza/tannini. Quest'ultimi sono dolci, setosi e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Bel vino, con beva piacevole. **92/100**

**DOMAINE ROBERT
GROFFIER PÉRE ET FILS
GEVREY CHAMBERTIN LES
SEUVRÉES
annata 2022**

Mix di rosso rubino e porpora. Diffonde profumi di pelle lavorata, pepe nero, noce moscata, menta del legno nuovo, eucalipto, pietra focaia, lievi dolci d'episperma (pellolina della castagna bollita), lamponi e cioccolato. Al palato si gode un corpo medio. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, grazie a quest'ultima che è presente in modo generoso. I tannini sono dolci, abbastanza spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore (tannini del le-

gno). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **93/100**

**DOMAINE ROBERT
GROFFIER PÉRE ET FILS
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER
CRU LES SENTIERS
annata 2022**

Color rosso rubino con trame porpora. Esordio olfattivo con note generose di pietra focaia e dolci boisé d'episperma (pellolina della castagna bollita), pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, lampone, alloro pomodori pelati e colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Al gusto rivela un corpo medio, fine, elegante con piacevoli sapidità e mineralità. Vino con la freschezza e i tannini che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lampone e di pomodori pelati. **95/100**

**DOMAINE ROBERT
GROFFIER PÉRE ET FILS
CHAMBERTIN CLOS DE
BÉZE GRAND CRU
annata 2022**

Dal bicchiere traspare rosso rubino con trame porpora. All'esordio olfattivo è intenso ed esprime profumi di lampone, pelle vegetale, pietra focaia, grafite, lievi affumicati, menta, eucalipto, conserva di pomodoro, abbastanza intensi d'episperma

(pellolina della castagna bollita), pepe nero e noce moscata. Il corpo è medio, fine ed elegante. Vino sapido e minerale. In questo momento l'equilibrio tra alcol e freschezza è lievemente altalenante, la sosta del vino in bottiglia lo migliorerà sicuramente. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di pietra focaia e lampone. Sicuramente il vino migliorerà per l'equilibrio gustativo, ma i tannini, seppur d'alta qualità, non sono completamente larghi. **96/100**

**DOMAINE ROBERT
GROFFIER PÉRE ET FILS
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER
CRU LES AMOUREUSES "LA
GRÂCE DES ARGILES"
annata 2022**

(Si tratta della parte di vigna più a nord de Les Amoureuses e questo è il primo anno di uscita in commercio).

All'esordio olfattivo mostra note balsamiche intense di rosmarino, seguite da menta, eucalipto, alloro, salvia, liquirizia, pietra focaia, grafite, lievi boisé, d'affumicatura, lampone, erbe medicinali, sesso srenato, guscio di mandorla, pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano. In bocca si gode un corpo medio plus, è fine ed elegante.

Il vino ha sapore di minerale e ha un perfetto equilibrio gustativo, grazie anche alla sua generosa freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza spessi, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **97/100**

**DOMAINE ROBERT
GROFFIER PÉRE ET FILS
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER
CRU LES AMOUREUSES
annata 2016**

Color rosso rubino. Espressione olfattiva composta da profumi intensi di prugna secca, fieno secco e clorofilla. Il percorso olfattivo prosegue con note di grafite, fragola matura, appetto (amido spray per stirare), pera ruggine, episperma (dolce della pellolina della castagna bollita), erbe medicinali, lievi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), intensi di nocciolina per terminare con soffi di conserva di pomodoro. Al palato regala sapori di prugna secca e lampone maturo. Il corpo è medio, meno presente di quello del 2022. Vino ben equilibrato con la massa alcolica dominata da freschezza e tannini. Quest'ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. **96/100**

**DOMAINE ROBERT
GROFFIER PÉRE ET FILS
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER
CRU LES SENTIERS
annata 2014**

Manto rosso rubino con fine bordo granato. Ampiezza aromatica con profumi d'amido di conchiglia in fine lavorazione, menta, eucalipto, lievi d'affumicato, grafite, menta, eucalipto, castagna bollita con finocchio selvatico secco, ruggine, caucciù per terminare con carezze di liquirizia. Bocca con una bella acidità e un corpo medio sufficiente. L'equilibrio tra alcol e freschezza è lievemente altalenante. 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 aromatica intensa, nonostante il corpo tenda ad assottigliarsi. **92/100**

**PERSONE +
TERRITORI =
VALORE**





Anteprime E NON SOLO DI VINI Antinori

Per chi non c'è ancora stato, suggerisco di andare a Firenze alla Cantinetta Antinori, dove si possono consumare ottimi piatti e degustare i vini della proprietà Antinori. Questo ristorante è da me frequentato sovente con ospiti e amici sia per pranzo che per cena. Il personale in sala è composto da giovanissimi sempre sorridenti e pieni d'entusiasmo per il lavoro che svolgono. Tutte le volte che arrivo al ristorante, tutto il personale mi viene incontro sorridente per salutarmi. Se il personale di sala è così, è merito anche del suo giovane direttore Daniele Benci.

**paolo baracchino
fine wine critic**

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

A 26 annata 2022 della loro azienda della Napa Valley, il Tignanello 2021, il Guado al Tasso 2021 e il Mufato della Sala 2009. Io, per l'occasione, ho portato una bottiglia di Pinot nero Meo Camuzet Nuit Saint Georges Aux Murgers 2008. È stata una serata interessante per la compagnia, i vini e il cibo. Prima di passare alle mie note di degustazione, devo fare delle precisazioni sui tannini. 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. Passo adesso a scrivere le mie note di degustazione dei vini di questa serata, rimarcando il fatto che il vino che mi ha veramente impressionato è stato il Tignanello 2021, al quale ho dato 100/100, cosa che non avevo mai fatto, avendo avuto il privilegio in passato di degustare tutte le annate prodotte, dalla prima che è stata la 1971 alla 2021.

Oltre ad andare alla Cantinetta per mio diletto, capita anche che il dottor Renzo Cotarella, CEO della Marchesi Antinori spa, mi inviti a cena per stare insieme e sentire i loro vini appena usciti o che dovranno ancora uscire sul mercato. Ad aprile passato sono stato invitato, insieme all'amico Sergio Antonini, dal dottor Cotarella alla Cantinetta Antinori per sentire alcuni vini e, per l'occasione, abbiamo piacevolmente bevuto lo Champagne Perrier Jouet Belle Epoque 2014, da loro importato per l'Italia, Lo Chardonnay Antica

*Il dott. Renzo Cotarella
e Paolo Baracchino*





**MAISON PERRIER
JOUET BELLE EPOQUE
annata 2014**

(uvaggio: 51% Chardonnay e 49% Pinot noir)

Dal bicchiere traspare giallo oro e le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Lo scrigno olfattivo elargisce profumi di mela renetta matura, mela verde, vaniglia, pepe bianco, cuoio biondo, fiori bianchi, ricciarello per terminare con lievi sussurri di zabaione. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la freschezza che, con l'aiuto di sapidità e mineralità, avvolge la massa alcolica. Le bollicine sono fini e gradevoli. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **Vino verticale. 93/100**

**ANTINORI ANTICA A26
CHARDONNAY NAPA VALLEY
annata 2022**

Color giallo quasi oro, lucente. Dispiega profumi di rosmarino, pietra focaia, boisé, minerale, vaniglia, acqua di mare (è uguale al profumo della parte interna bianca della buccia di cocomero), ananas, cuoio biondo, acciuga, capperi per terminare con soffi di chicchi di liquirizia. Al palato si percepisce un corpo medio sufficiente plus ed è sapido

e minerale. Vino ben equilibrato con la massa alcolica impercettibile grazie alla freschezza e alla mineralità che la dominano. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **93/100**

**DOMAINE MEO CAMUZET
NUIT SAINT GEORGES
AUX MURGERS 1ER CRU
annata 2008**

Color rosso granato. Esprime una compenetrazione di aromi tra i quali la pelle di conceria in fine lavorazione, lemongrassa (il profumo assomiglia a quello della citronella), amido del riso bollito, inchiostro di china per terminare con richiami balsamici di menta ed eucalipto. All'assaggio ha corpo medio e sapore di rosa rossa. Il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di tartufo nero. **92/100**

**TIGNANELLO
annata 2021**

(uvaggio: 80% Sangiovese, 15% Cabernet sauvignon e 5% Cabernet franc)

Abito rosso porpora intenso.

All'esame olfattivo è un tripudio di profumi d'erbe medicinali, prugna matura, ciliegia maraschina, arancia sanguinella, chiodi di garofano, violetta, cioccolata, dolci dell'esterno del confetto, menta, eucalipto, rosmarino, alloro, salvia, grafite, conserva di pomodoro, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), tizzone del legno del camino per terminare con ricordi di chicchi e stringa di liquirizia. Morsò piacevole con sapore di frutta spremuta e liquirizia (il Cabernet dà profumi e sapore di liquirizia) per terminare con la colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Il corpo è medio plus e il vino è ben equilibrato con la freschezza che non fa sentire neppure minimamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, completamente larghi (6/6), abbastanza spessi e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'erbe medicinali. Non gli ho trovato difetti. **100/100**

GUADO AL TASSO 2021

(uvaggio: 58% Cabernet sauvignon, 29% Cabernet franc e 13% Merlot)

Manto rosso porpora intenso-nero. L'olfatto è generoso composto da profumi d'alloro e dell'ac-

qua di mare (è lo stesso profumo della parte bianca interna della buccia di cocomero), pepe bianco, chiodi di garofano, noce moscata, rosmarino, ciliegia, prugna, cassis, mora di rovo per terminare con una lieve nota di crema di latte. Al palato ha corpo medio plus e un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono larghi (6/6-), spessi e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. All'ultimo l'alcol cerca di fare un accenno di presenza, ma sicuramente la sosta del vino in bottiglia lo farà scomparire. **96/100**

**CASTELLO DELLA SALA
MUFFATO DELLA SALA 2009**

(uvaggio: Sauvignon blanc, Grechetto, Traminer, Sémillon e Riesling)

Dal bicchiere traspare color ambra. Al naso esprime profumi di tè al limone, albicocca secca, zafferano, amaretto di Saronno, menta, eucalipto per terminare con sospiri di zucchero cotto. Al gusto ha corpo medio, è sapido e ha sapore di tè al limone e di amaretto di Saronno. Vino ben equilibrato, in perfetta armonia. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele d'acacia. **93/100**

Il secondo incontro alla Cantinetta Antinori c'è stato a metà ottobre. Il dottor Cotarella ha invitato me e l'amico Sergio Antonini a cena per sentire 4 Chianti Classico Gran selezione 2021, in procinto d'entrare in commercio e il Solaia 2021. La sera dell'invito sono arrivato un pochino prima del dottor Cotarella, ho portata una bottiglia di Cervaro della Sala 1995 e ho fatto mettere il vino in un decanter. Avevamo per noi tre la saletta VIP al piano primo della Cantinetta. Arrivato Renzo, chiedo allo sommelier Giada Sabatini di servire il vino bianco

che era nel decanter. Servito il vino nel bicchiere si vedeva trasparire dal bicchiere un giallo oro un pò intenso e Renzo odorava il vino, rimanendo affascinato dai profumi che si diffondevano nell'aria e osservava, esaminando il colore, che il vino aveva più di vent'anni. Io, bleffando, dicevo che il vino era una bella espressione di Borgogna. Renzo mi guardava e annuiva, precisando che così buono poteva anche essere il Cervaro della Sala. A quel punto ho chiesto a Giada di portare la bottiglia e il mistero si è dissolto. Renzo mi ha fatto i complimenti per lo stato di conservazione del vino, che era ancora giovane con vita davanti a sé, nonostante

i suoi 29 anni. Quando dico che il Cervaro della Sala da sempre è l'unico vino bianco italiano borgognone, dico la pura verità. Complimenti a Renzo per la sua bravura nel riconoscere i suoi vini, ma anche per fare, insieme ai suoi professionisti aziendali, dei grandi vini. Renzo è un ottimo direttore d'orchestra per tutto quello che riguarda le aziende della Marchesi Antinori. Siamo poi andati avanti nel degustare i vini Gran Selezione, uno migliore dell'altro, ma per diverse caratteristiche e con diverse zone di produzione. Siamo arrivati a degustare il Solaia 2021 che ho trovato fantastico sia all'olfatto che al gusto. Io ho sempre amato il Solaia

e l'ho sempre reputato un grandissimo vino. Ma veniamo anche alla cena. Daniele Benci ci ha proposto la bruschetta di pane, ovviamente senza aglio, con l'olio nuovo Antinori, la pappa al pomodoro (per me la migliore di Firenze), la ribollita e la milanese con insalata. Per terminare abbiamo gustato una fantastica schiacciata con l'uva. Tra un intervallo e l'altro andavo a odorare il bicchiere di Cervaro, che ho impresso nella mia mente. Che bella serata anche questa! È veramente una gioia condividere questi momenti con chi li sa apprezzare. A quando il prossimo incontro? Seguono le mie note di degustazione dei vini della serata.

Palazzo Antinori



**CASTELLO DELLA SALA
CERVARO**

annata 1995

*(uvaggio: 90% Chardonnay e
10% Grechetto)*

Giallo oro. Bouquet con profumi di gesso, melone bianco (o acqua di mare), ananas maturo, burro di nocciolina, lievi di zafferano, radice di rabarbaro, rucola, salvia, noccioline tostate per terminare con piacevoli soffi di grafite. All'assaggio è sapido. Si gode un corpo medio e sapori di limone, minerali e buccia di cedro. Vino ben equilibrato con la freschezza che avvolge la massa alcolica, rendendola completamente inoffensiva. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di zafferano e radice di rabarbaro. Vino di 29 anni, che non li dimostra assolutamente. **95/100**

**BADIA A PASSIGNANO
ANTINORI**

Chianti Classico D.O.C.G.

Gran Selezione annata 2021

*(allevato in botti da 3 ettolitri -
produzione 140mila bottiglie)*

Veste rosso porpora intenso. Al naso diffonde profumi di pongo, vernice a olio, olio di lino, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di prugna secca, oliva nera, lievi di ragout di carne, ciliegia marasca nera, tabacco biondo della Virginia, miele di castagno per terminare con note boisé d'episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita). Al palato il corpo è medio, dirimpante per poi acquietarsi e lasciar spazio alla freschezza. Il vino è ben equilibrato, grazie anche alla sua sapidità. I tannini sono dolci, setosi, larghi (6/6-) e spessi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia rossa. L'invasenza del legno non c'è più, per fortuna, come in anni passati. I legni adesso sono francesi, meno invadenti rispetto a quelli passati, che erano ungheresi. **94/100**

BUIANO - ANTINORI

Chianti Classico D.O.C.G.

Gran selezione, annata 2021

Zona di produzione Castellina in Chianti Loc. La Caprara - solo tonneaux da 5 ettolitri - primo anno di produzione. Bottiglie prodotte n°4860.

Veste rosso porpora intenso. Caleidoscopio olfattivo con profumi di ciliegia marasca nera ma-



*Ingresso alla Cantinetta Antinori
di Firenze*

tura (è più matura di quella del Badia), molto balsamici di menta, eucalipto e salvia. Il percorso olfattivo prosegue con note d'affumicatura, mela rossa, olio di lino, caucciù, oliva nera, cenere del legno del camino, pera coccia, cannella per terminare con pizzicotti di fragolina di bosco. Sorso caratterizzato da un corpo medio plus continuo, senza cedimenti. Sapore di ciliegia rossa scura e ciliegia marasca nera. Asse alcol/freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa aromatica intensa. **95/100**

VILLA CIGLIANO

ANTINORI

Chianti Classico D.O.C.G.

Gran Selezione annata 2021

Vigne situate in San Casciano Val di Pesa, solo barriques francesi - bottiglie prodotte n°5958

Veste rosso porpora intenso. Naso inizialmente un pò timido, ma, aprendosi, è scandito da profumi d'oliva nera, appetto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, ciliegia, mora matura, alloro, intensi di salvia, rosmarino, arancia sanguinella, terra

umida, melograno, pera coccia per terminare con soffi di buccia di piselli. All'assaggio ha corpo medio (più rotondo e morbido del Buiano). Sapore di mora. Bella freschezza, che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Si sente la maturità del Sangiovese. **96/100**

SAN SANO - ANTINORI

Chianti classico D.O.C.G.

Gran Selezione annata 2021

*Le vigne sono a Gaiole -
Tonneaux 12 ettolitri, bottiglie
prodotte n°5.000*

Rosso porpora intenso. Aromi di ciliegia marasca nera, olio di lino, menta, eucalipto, liquirizia, pomodori pelati, buccia di piselli, inchiostro, tizzone del legno bruciato, rosa canina per terminare con ricordi di mora matura. All'esame gustativo ha corpo medio plus, al tempo stesso delicato e si sente un lievissimo acido acetico. Vino ben equilibrato con la massa alcolica messa a tacere dalla freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), maturi, inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **95/100**

SOLAIA - ANTINORI

Toscana Rosso IGT 2021

*(uvaggio: 75% Cabernet
sauvignon, 20% Sangiovese e
5% Cabernet franc)*

Manto rosso porpora intonso-nero. Impianto olfattivo ricco dirimpante, fatto di profumi di Fernet Branca alla menta (legno), prugna, mora, cassis, intensi di mirtillo, eucalipto, tartufo nero, peperone vede, olio di lino, appetto (amido spray per stirare), liquirizia per terminare con un profumo intenso di caucciù. Al gusto è un'esplosione di cassis e mirtillo. Il corpo è medio plus e il vino è ben equilibrato con la freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono perfettamente maturi e ricchi, dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale fruttato di mora, cassis, prugna e mirtillo. Bella bocca, sapori interminabili! Se avesse avuto i tannini completamente larghi, avrebbe avuto il massimo del punteggio. Ricordo che il 2015 aveva i tannini completamente larghi 100/100 e il 2016 meno larghi del 2015, 98/100. **99/100**



L'AZIENDA
AGRICOLA

Pura Crocus

DEI FRATELLI VIOLA E FILIPPO MACCARI,
NEL SEGNO DELLO ZAFFERANO, LA CUI STORIA
SI PERDE NELLA NOTTE DEI TEMPI...

andrea cappelli
foto bruno bruchi

Il cosiddetto “oro rosso”, annoverato da sempre tra le spezie più costose al mondo, è conosciuto fin dai tempi antichi, tanto che se parla già nei miti greci e nella Bibbia. Originario dell'Asia Minore, fu introdotto nel VII secolo d.C. in Europa dagli Arabi – la parola zafferano deriva dalla parola araba “za’faran” – e arrivò in Italia nel Trecento per opera di un monaco del Tribunale dell’Inquisizione, che portò il seme della spezia pregiata sull’altopiano di Navelli in Abruzzo al ritorno da un viaggio in Spagna.

Lo zafferano è presente anche nelle colline toscane fin dall’Alto Medioevo, dove la rinomanza di questa pianta crebbe al punto da trovare un ricco mercato. Protagonista da sempre di intensi scambi commerciali fra Oriente e Occidente, ebbe in Toscana la sua prima “età dell’oro” grazie alla via Francigena, che ne favorì lo sviluppo di un fiorente commercio, tanto che lo zafferano aveva quasi il valore di moneta. Sicuramente straordinario in cucina, a questo prezioso bulbo erano attribuite molte proprietà medicinali, esoteriche, afrodisiache, ma anticamente fu usato anche come colorante per dipingere e tingere preziose stoffe: le sete, intinte appunto nello zafferano, assumevano un color giallo intenso, brillante – tipico dei vestimenti papali e nobiliari – acquisendo perciò grande valore. Col Rinascimento lo zafferano, per merito di erboristi e speziali, inizia ad assumere una sua precisa identità di spezia e, come tale, si diffonderà nei secoli successivi. La Toscana attualmente è la regione protagonista nella produzione nazionale della pregiata spezia.

Oggi la medicina riconosce scientificamente allo zafferano doti disintossicanti con benefici effetti depurativi, favorevoli alla corretta digestione e antinfiammatori contro le infezioni intestinali, inoltre l’elevato contenuto in carotenoidi gli conferisce virtù antiossidanti. Per la laboriosa coltivazione dello zafferano, pianta erbacea monocotiledone appartenente alla famiglia delle iridacee, occorre poco terreno, ma molto lavoro. Nel periodo compreso tra l’inizio di ottobre e la fine di novembre, i fiori vengono raccolti a mano nelle prime ore mattutine, quando sono ancora chiusi per evitare che la luce diretta del sole possa alterare le caratteristiche organolettiche degli stimmi. I fiori raccolti, provenienti dalla coltivazione del bulbo-tubero *crocus sativus* L., vengono portati in locali chiusi, dove viene effettuata, nell’arco della stessa giornata della raccolta, la “mondatura” o “sfioritura”, operazione, sempre manuale, volta all’estrazione dello stimma trifido, che si presenta in filamenti dilatati e sfrangiati alla sommità. Si procede quindi all’essiccamento, che



deve avvenire a temperatura non superiore ai 40/45° per circa 5 ore. Dopo la tostatura, il colore vira dall'aranciato a un caratteristico rosso bordeaux e l' aroma è forte, pungente e leggermente amarognolo. Per ottenere un grammo di stimmi di zafferano, che vengono commercializzati integri – numerosi sono i tentativi di contraffazione quando il prodotto è commercializzato in polvere – ci vogliono almeno 150 fiori, oltre a tanta pazienza! Oggi lo zafferano viene principalmente utilizzato in cucina per il suo parti-

colare aroma e per la tonalità giallodorata che dona ai piatti, che vanno dai primi ai formaggi sino ai liquori, particolarmente apprezzato in preparazioni a base di riso, crostacei e frutti di mare, carni bianche in umido, come pollame, coniglio e vitello. È indicato anche per esaltare condimenti di verdure e ne basta un solo pizzico per aromatizzare l'impasto di dolci lievitati, biscotti e gelati. Oltre la tradizione, si usa in maniera creativa per aromatizzare creme, col cioccolato, con la maionese e col pesce. Venendo al

nostro territorio, la coltivazione dello zafferano nel senese ha origini molto antiche e ampiamente documentate. Il clima di tipo subarido che caratterizza la zona, in particolare per la deficienza idrica nel periodo estivo, influisce positivamente, come attestato dalla letteratura scientifica in materia, sulla coltivazione della pianta del croco. Particolarmente adatti risultano anche i fattori morfologici e podologi-



ci, consistenti rispettivamente nella struttura collinare del territorio e nella specifica tessitura sabbiosa e limosa del suolo, che impediscono i ristagni di umidità. Nel territorio gli usi nella produzione, come pure nella lavorazione, sono quelli consolidati dalla tradizione secondo metodi antichi, infatti tutte le operazioni vengono anco-

ra eseguite a mano, come nel Medioevo. È provato che lo zafferano, dai vari testi antichi ritrovati negli archivi, risulta essere da sempre presente nel territorio ilcinese. A testimoniare la sua importanza il fatto che nel 1857 Clemente Santi, padre del Brunello di Montalcino, presentò alla "Esposizione Agraria Toscana" il suo "Zafferano

del suolo montalcinese", per i cui pregi meritò il premio dell'Esposizione con questa motivazione: "Lo Zafferano del Signor Santi di Montalcino è stimato per l'odore e la ricchezza della materia colorante". A riprenderne le antiche tradizioni sono oggi i fratelli Viola e Filippo Maccari, ultima generazione della famiglia Maccari, che ha profonde radici ilcinesi, agricoltori di lunga tradizione legati al territorio di Montalcino. Questi due giovani imprenditori intendono investire in un mercato storico per il territorio: "Da tanti anni già coltiviamo le nostre terre, lavoriamo le vigne e i campi, che i nonni con sacrificio e fatica ci hanno tramandato. Lo zafferano è di famiglia, infatti era già coltivato per la cucina di casa e così abbiamo deciso di buttarci in questo mondo, rilevando a giugno l'azienda 'Pura Crocus', che aveva già oltre 10 anni di storia alle spalle. Vogliamo far conoscere Montalcino anche per quella che era un tempo, lo zafferano infatti era coltiva-





to già tantissimi anni fa, ma è stato abbandonato dopo il boom del vino. Siamo partiti con pochi chili di bulbi che i nostri bisnonni coltivavano nei propri orti e che sono stati custoditi/tramandati per generazioni. Ma il nostro è un progetto ambizioso e oggi abbiamo, fra Montalcino e San Quirico d'Orcia nel cuore della Toscana e al centro del Parco Artistico, Naturale e Culturale della Val d'Orcia, circa 2 ettari di campi coltivati a zafferano per una produzione complessiva che andrà circa sui 3 kilogrammi. Per una produzione non di quantità ma di qualità, i terreni su cui vengono disposte le file di bulbi di zafferano sono molto friabili, sciolti e minerali con un'argilla molto fine. E pensate che la quantità di bulbi selezionati necessari per un superficie di 100 metri quadrati è di circa 80-100 kilogrammi. La nostra produzione si basa sulla tradizione e l'amore per la terra, il rispetto dei suoi ritmi e la cura dei processi di lavorazione, secondo quanto tramandato dai nostri vecchi. La qualità e la

purezza del prodotto sono per noi valori irrinunciabili ed è su questi principi che portiamo avanti la nostra attività. Ogni fase del processo che porta dalla terra al confezionamento del prodotto segue un percorso naturale, al quale si aggiungono tecniche e controlli attenti nel confezionamento e nella commercializzazione del prodotto. Il nostro puro zafferano biologico è ideale per l'alta gastronomia, in quanto nel processo d'essiccazione non è contaminato da resine o fumi. Comprando gli stimmi filiformi si ha la sicurezza di aver acquistato zafferano purissimo ed è questa la scelta immodificabile di Pura Crocus, infatti il nostro zafferano viene posto in commercio solo in stimmi sigillati. La confezione esterna ne garantisce la protezione dalla luce, ulteriore garanzia di qualità e integrità che abbiamo deciso di sostenere affinché il gusto e il profumo del nostro zafferano arrivino a voi perfettamente intatti, proprio come noi stessi siamo abituati ad assaporarli". Ci raccontate il vostro metodo di pro-

duzione? " La prima fase è la piantagione dei bulbi, che avviene ad agosto, in file sopraelevate per consentire il drenaggio dell'acqua. Segue poi la raccolta a mano dei fiori, che vengono messi nei panieri. Dopo questa fase vengono rimossi i 3 pistilli dal fiore e subito dopo avviene l'essiccazione, per la quale subiamo circa il 75% di perdita di peso. Dopo la terza fioritura, i nostri bulbi vengono estratti, dissotterrando e piantati in un nuovo terreno, operazione che evita lo sviluppo di malattie, l'impovertimento del suolo e la diminuzione del rendimento. I bulbi risalgono inoltre ogni anno moltiplicandosi, così per evitare che si avvicinino troppo alla superficie del suolo e rischino di rovinarsi col gelo durante gli inverni più rigidi, le operazioni di nuovo impianto sono fondamentali. Senza dubbio la qualità del nostro zafferano è superiore rispetto a quella di altri Paesi del bacino medi-

Filippo e Viola Maccari



terraneo, che però magari lo vendono sul mercato a prezzi più bassi, purtroppo il mercato è molto competitivo. Ogni anno viene fatta un'analisi sul nostro zafferano per capire quanto è alta la nostra qualità, c'è una scala di 4 categorie e quest'anno siamo rientrati nella prima categoria". Come si usa in cucina lo zafferano? "Il nostro zafferano in pistilli per essere valorizzato al massimo può essere utilizzato in 2 modi: o mettere gli stimmi a bagno in acqua calda o altro liquido, per esempio latte o brodo, a seconda della ricetta, per un'ora abbondante in modo che il colore e l'aroma vengano rilasciati nella loro totalità: durante gli ultimi 10 minuti di cottura del piatto basterà aggiungere sia il liquido che gli stimmi per avere il massimo del colore, aroma e sapore; oppure posizionare i pistilli sopra un pezzo di carta da forno o in un piccolo mortaio e tritare fino a ridurre in polvere, che sarà versata nella pietanza durante gli

ultimi minuti della cottura". Ma in realtà la vostra azienda agricola non si occupa solo di zafferano, ma anche di vino, visto che Filippo è laureato in enologia a Firenze... "Abbiamo infatti dei vigneti di famiglia che si trovano a Montalcino in zona Castelnuovo dell'Abate, circa tremila metri di vigna, dove produciamo il nostro Brunello e Rosso e poi abbiamo acquistato a Montepulciano 3,5 ettari di un vigneto di cinquant'anni in cui ci produciamo il nostro bianco da uve toscane autoctone - Malvasia, Trebbiano e Pulcinculo - e il nostro rosso IGT Toscana, blend di Sangiovese, Cabernet e Merlot. La nostra azienda è condotta tutta in agricoltura biologica e tutte le lavorazioni che facciamo alla chioma del vigneto vengono fatte a mano dalla potatura invernale, passando per la pulizia del verde e infine anche la raccolta. Ma abbiamo anche 10 arnie di api collocate a Montalcino, precisamente nella parte nord-est della città, che vengono controllate settimanalmente. Queste 10 famiglie di api le abbiamo fortemente volute

non solo per salvaguardare la biodiversità del terroir, ma anche per valorizzare un altro storico prodotto simbolo di Montalcino, già battezzata col nome di Città del Miele. Così produciamo anche miele allo zafferano, perfetto sopra una selezione di formaggi, spalmato su una fetta di pane (indescrivibile se prima di spalmarlo si mescola con del burro fresco), sopra la frutta cotta, sopra un biscotto o un dolce come dessert, nei dolci con la frutta, con yogurt al naturale e macedonia di frutta. 'Rosso miele - Sinfonia di emozioni- Elisir di lunga vita': con queste parole - intese anche come sinonimi - si tramanda, anzi si sussurra, nella nostra famiglia, da generazioni, un'antica ricetta. I nostri nonni e i nonni dei nostri nonni, dopo estenuanti giornate di lavoro, abituati a rifocillarsi con quello che la brava massaia riusciva a trovare nella madia e nel podere - sempre poco sufficiente - amavano terminare il pasto col rosso miele spalmato sopra una fetta di cacio (nei periodi più fortunati) o di pane nella stragrande maggioranza



dei casi. ‘Dai dammi un paio di cucchiari di sinfonia, che oggi un mi’ so’ mai fermato e la nottata è lunga...’: nelle serate d’inverno, vicino al camino, c’era sempre qualcuno che raccontava con una certa dose di malizia e anche allusioni non troppo velate che la sera prima di ogni concepimento di tutti i figli, maschi e femmine, della famiglia da generazioni, almeno uno dei 2 coniugi se non tutti e due si fossero cibati di questo alimento. ‘Solo leggenda, furberie, niente di vero’ controbattevano, ridendo, le madri presenti”. Ma non è finita qui, infatti avete aperto le porte anche di un agriturismo... “Si trova a poche centinaia di metri dal centro storico di Montalcino in Strada Provinciale 55 Località Primo Ponte 209 - è la via che unisce Montalcino all’Abbazia di Sant’Antimo - infatti dal borgo vi si può arrivare anche a piedi. Qui abbiamo settemila metri quadrati di terreno con oliveti e frutteti affacciati sulla Val d’Orcia, zona conosciuta in tutto il mondo per i suoi paesaggi mozzafiato, tanto da essere annoverata dal

2004 fra i siti Patrimonio Mondiale dell’Umanità dall’Unesco. Non solo presentiamo i nostri prodotti in un piccolo negozio di vendita diretta – marmellate, aglione della Valdichiana, olio EVO (extravergine d’oliva) dalle nostre olivete, miele allo zafferano, birra allo zafferano in collaborazione col birrifico di San Quirico d’Orcia, tisana allo zafferano, cantucci allo zafferano fatti in casa, formaggio allo zafferano in collaborazione con un caseificio e infine un panettone allo zafferano in collaborazione con una piccola pasticceria artigianale a base naturalmente di zafferano con albicocche e cioccolato bianco – ma diamo pure la possibilità di mangiare qualche piatto tipico, facendo degustare anche il nostro zafferano. Nel menù, che cambia tutti i giorni, sono previsti piatti della tradizione toscana, una cucina semplice come taglieri di salumi di allevatori di zona, crostacei con formaggio artigianale del territorio e miele, nonché primi piatti con la pasta prodotta con la farina derivante dal grano Senatore Cappelli che colti-

viamo nei nostri campi, in collaborazione col Mulino della Val d’Orcia. D’inverno il locale, che ha 15 posti a sedere all’interno, è aperto venerdì, sabato e domenica, come negozio dalle 10 alle 19 e come ristorazione sia per pranzo che per cena. D’estate invece siamo sempre aperti tutti i giorni della settimana, a eccezione del giovedì, dalle 10 a mezzanotte, sia come negozio che come ristorazione, facendo anche intriganti aperitivi all’aperto con musica. E nella bella stagione organizziamo anche cene a base di carne alla griglia, che viene cotta nel nostro barbecue. Vi sono tantissimi angoli con tavoli all’aperto, oltre a una vecchia botte da 50 ettolitri in cui abbiamo ricavato un tavolo intimo per 4 persone. E per chi volesse fermarsi a dormire, abbiamo nelle adiacenze un b&b con 3 confortevoli camere matrimoniali, che possono anche essere collegate insieme, come unico appartamento”.

Il borgo di Tramonti, POLMONE VERDE DELLA COSTA D'AMALFI, è la patria dei pizzaioli

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Il gran numero di chiese presenti sul suo territorio è la testimonianza di un passato che vedeva in Tramonti il buen retiro di importanti famiglie nobiliari, legate non solo al potere amalfitano, ma anche al regno angioino e aragonese. Ma Tramonti può contare anche su un patrimonio naturalistico estremamente esteso e un clima mitigato dal mare, distante pochi chilometri, ma al tempo stesso più fresco rispetto alla fascia costiera. La sosta estiva, qui, è incredibilmente piacevole. Merito soprattutto del vento di Tramontana, che nasce dai Monti Lattari e che proprio a Tramonti deve il suo nome. L'epiteto di "Tramontana" fu scelto infatti dai marinai amalfitani in onore di questo villaggio, da sempre parte della gloriosa storia della Repubblica Amalfitana. Un territorio d'assoluta bellezza, ricco di sentieri mozzafiato che conducono verso piccoli avamposti di paradisi.

Vincenzo Savino

so. Tramonti, polmone verde della Costa d'Amalfi, terra felix e operosa, un luogo che ancora oggi si fa notare e apprezzare per la lentezza dei suoi ritmi, e la bellezza incontaminata del suo territorio, ma soprattutto patria della pizza. Infatti non ci sono dubbi che la pizza abbia a Tramonti le sue origini e che siano stati proprio i tramontani, con le loro storie d'intraprendenza e ingegno, a diffonderla in Italia e nel mondo fino a farla diventare una delle pietanze più note e consumate di sempre. Tramonti e i suoi prodotti tipici sono stati protagonisti sia dal giorno zero e cioè da quando Raffaele Esposito, originario proprio di Tramonti ed emigrato a Napoli, nel 1889 ebbe l'occasione di presentare alla regina Margherita di Savoia una pizza di sua creazione, che in onore della sovrana prese il nome. Dal Medioevo in poi era diffusa in questo borgo l'usanza di mangiare la pizza nera, una focaccia di grani poveri (farro, orzo, miglio e segale) tipica della cucina contadina tramontana, preparata dalle donne locali coi pochi ingredienti a loro di-

Chi visita la Costiera Amalfitana e, lasciandosi il mare alle spalle, prosegue verso i Monti Lattari, incontra sul proprio cammino Tramonti, un piccolo borgo che prende il nome dalla sua posizione "intra montes": tra i monti, appunto.



sposizione. Per il suo colore richiamava simbolicamente l'idea del lutto: tradizione vuole infatti che il 2 novembre, durante la commemorazione dei defunti, dei garzoni vendessero queste pizze, preparate dal panettiere "Mattiuccio" Apicella, alle famiglie che erano state impegnate nella veglia notturna e nella cura delle tombe dei propri cari, e che quindi non avevano avuto tempo ed provvedere al proprio pranzo. Esposito ne rielaborò la ricetta, includendo - queste sono zone estremamente felici per l'agricoltura e il pascolo - il pomodoro

Re Fiascone (varietà dedicata a re Umberto nel 1879 e progenitrice del celebre pomodoro San Marzano) e la mozzarella fior di latte dei Monti Lattari, entrambi tipici di Tramonti, senza scordare l'Olio EVO (etraggine d'oliva) D.O.P. Colline Salernitane, coronando il tutto con l'immancabile basilico, dando vita al tricolore culinario più famoso di sempre. Da quel giorno il cammino della pizza non si è mai fermato, arrivando a toccare ogni angolo del mondo. Anche in questo caso gran parte del merito va dato ai tramontani e alla loro ingegnosità: la-



sciando il paese natale per fuggire dalla miseria portata dalla Seconda Guerra Mondiale, i tanti emigrati da Tramonti hanno portato con sé la tradizione della pizza, trapiantandola nell'Italia Settentrionale e all'estero. C'è un dato incontrovertibile che testimonia questa storia: se Tramonti conta oggi 20 pizzerie, in Italia sono più di duemila quelle aperte dai tramontani. Non è un caso, quindi, che questo borgo si fregi del titolo di "Patria dei Pizzaioli" e a essi abbia addirittura intitolato una strada. Un patrimonio culturale e di competenze che viene custodito con grande orgoglio e dedizione dall'Associazione Pizza Tramonti, che ha raccolto idealmente l'eredità della precedente Corporazione dei Pizzaioli di Tramonti, fondata nel 1989. Unisce i maestri che diffondono nel mondo l'arte della pizza di Tramonti, mettendo a disposizione di tutti il portale www.pizzatramonti.com. Obiettivo dei soci dell'associazione, guidati dal presi-

dente Vincenzo Savino, è proteggere la memoria storica della pizza tradizionale di Tramonti, preservarla dalle contaminazioni e, purtroppo, anche da eventuali imitazioni. Importante, in tal senso, è stato l'iter che nel 2010 ha permesso alla pizza di Tramonti di ricevere il riconoscimento comunale De.Co. (denominazione comunale), diventando la prima pizza in Italia a vantare una vera e propria carta d'identità che ne sancisce le caratteristiche, gli ingredienti e la modalità di preparazione, sottoposta a un rigido disciplinare che permette di garantirne la preparazione come codificata dalla tradizione. Questa pizza ha storicamente preceduto il boom della pizza napoletana e differisce da essa per una serie di caratteristiche uniche sia per l'impasto che per la cottura. La pizza della tradizione di Tramonti prevede un impasto a base di farina integrale con l'aggiunta di finocchio selvatico: con una percentuale variabile tra il

15 e il 30% del peso della farina integrale, viene poi aggiunta la biga, ovvero un preimpasto a base di farina forte 00, che permette di ridurre i tempi di fermentazione. L'utilizzo della farina integrale, ricca di sali minerali e oli essenziali, fa in modo che nella preparazione dell'impasto non sia necessario aggiungere ulteriori grassi. La cottura avviene a una temperatura inferiore rispetto alla pizza napoletana: la pizza di Tramonti viene cotta per almeno 3 minuti, preferibilmente in forno a legna, a una temperatura che va dai 320 ai 350 gradi° (contro i 430-480 della napoletana). A Tramonti non mancano poi eccellenze che da sempre contraddistinguono il territorio e di cui anche l'associazione si occupa, come i limoni, che ci ricordano di trovarci nel pieno della Costa d'Amalfi, famosi in tutto il mondo, apprezzati in cucina e in pasticceria, oltre che nella preparazione di liquori. Ma anche il vino. I vigneti tramontani accolgono viti

secolari, tra le pre-filossera più vecchie del mondo, che producono l'uva Tintore e che rappresentano un museo a cielo aperto per appassionati e non. Dalla loro uva, che cresce accarezzata dalla brezza ricca di salsedine proveniente dal mare, distante non più di qualche chilometro, si ottengono dei vini dall'aroma inconfondibile. Sono i Vini Eroici, che scaturiscono dai piccoli vigneti che prosperano tenacemente inerpicati sulle colline di Tramonti in condizioni di pendenza e altitudine all'apparenza proibitive, coltivati con perseveranza dei viticoltori locali. Tramonti è un borgo che, nonostante l'estensione piuttosto modesta e una popolazione che a malapena supera i quattromila abitanti, ha dato vita al principale simbolo dell'italianità nel mondo, contribuendo enormemente alla ricchezza culturale e paesaggistica del nostro Paese.

Montevertine INCONTRA “Atto di Vito Mollica”



paolo baracchino
fine wine critic

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

Qualche tempo fa a Firenze c'è stato un pranzo presso il ristorante “Atto di Vito Mollica” per assaggiare le ultime uscite dei vini prodotti dall'azienda Montevertine di Martino Manetti. Gli invitati sono stati circa 15 e gli inviti sono stati fatti personalmente da Liviana Manetti, moglie di Martino.

2021, che aveva al naso e al gusto una splendida, intensa violetta e una freschezza che si è andata a compenetrare alla succosità del piatto. Che cibo, che vini! Con la selezione dei formaggi ci è stato servito il Pergole Torte 2006. Vino al naso ancora così giovane con al gusto la prugna secca, che si inte-

avere avuto il privilegio di sedere a questa splendida tavola con la continua presenza di Vito Mollica coi suoi deliziosi piatti, abbinati a vini d'esemplare piacevolezza,

I fortunati erano prevalentemente appassionati di vino ed estimatori dei vini dell'azienda. I vini che hanno accompagnato le portate di cibo sono stati il Pian del Ciampolo 2022, il Montevertine 2021, il Pergole Torte 2021 e il Pergole Torte 2006 in formato doppio magnum. Fuori programma Martino ci ha fatto servire, a sorpresa, una doppia magnum di Montevertine Chianti Classico 1979. Il menù ideato da Vito Mollica è stato molto goloso e i piatti hanno sposato perfettamente i deliziosi vini di Martino. Premetto però che, prima del pranzo, ci sono stati serviti delle mis en bouche insieme a un vino bianco Montevertine di qualche anno fa. Veniamo adesso al pranzo. Col “tortino d'asparagi spuma al pecorino e julienne di pernice rossa” ci è stato servito il Pian del Ciampolo 2022, la cui acidità si sposava perfettamente al piatto. A seguire ci sono state servite “pap-



pardelle al burro d'alpeggio e timo con ragù di coda di chianina”, che si è coniugato bene col Montevertine 2021, che aveva finezza, eleganza e un finale floreale di violetta. Che gioia, che abbinamento perfetto! Con il piatto successivo è stato “maiale iberico arrostito con spugnole fresche e agretti” abbinato al Pergole Torte

grava perfettamente a certi formaggi. Come anticipato, con la piccola pasticceria, a sorpresa, c'è stato servito il Chianti Classico 1979 in formato doppio magnum. Ovviamente l'abbinamento di questo vino con i pasticcini è stato puramente casuale. Il vino era magnifico, che dire? Tutti i commensali erano in agitazione per la gioia di

a incominciare da un vino semplice (si fa per dire) come il Pian del Ciampolo per arrivare poi al Chianti Classico 1979. Veniamo adesso a esaminare singolarmente i vini degustati e bevuti con la precisazione che segue: per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché pos-

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



**MONTEVERTINE
PIAN DEL CIAMPOLO
IGT Toscana 2022**

*(uvaggio: 90% Sangiovese,
10% Canaiolo e Colorino)*

Mix rosso rubino e porpora. Dal bicchiere s'innalzano intensi profumi di violetta e acqua di mare (è uguale al profumo della parte bianca della buccia di cocomero). Fanno seguito note di menta, eucalipto, fiore del rosmarino, chicchi di liquirizia, salvia, paglia e pomodori pelati. Al palato si sente un pochino il consueto acido acetico di questo vino, la violetta e la sapidità. Il corpo è medio sufficiente plus. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta e acido acetico.

91/100

**MONTEVERTINE
IGT Toscana
annata 2021**

(uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo e 5% Colorino)

Rosso porpora. All'esame olfattivo si percepisce il profumo, seppur lieve, che va via velocemente del cioccolatino After eight (cioccolata e menta

intensa), tipico dell'utilizzo anche di legno nuovo. Il percorso olfattivo prosegue con profumi d'eucalipto, rosmarino, salvia, paglia, iuta, ciliegia marasca nera, lievi di mobile di sagrestia (legno e incenso), pepe nero, violetta per terminare con soffi d'appretto (amido spray per stirare). Al palato ha corpo medio, sapore di ciliegia ed è fine ed elegante. Vino con alcol e freschezza in perfetto equilibrio tra loro, mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di violetta e un lieve boisé, che nel tempo sparisce.

93/100

**MONTEVERTINE
LE PERGOLE TORTE
IGT Toscana
annata 2021**

(uvaggio: 100% Sangiovese)

Manto rosso porpora. Al naso si percepiscono profumi di pelle di conchiera in fine lavorazione, inchiostro di china, amido del riso bollito, intensi di violetta, smalto di vernice, paglia, iuta, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, chicchi di liquirizia, lievi boisé e ciliegia marasca nera. All'assaggio rivela un corpo medio e ha sapore intenso di violetta. Alcol e freschezza sono in perfet-

ta armonica tra loro, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'intensa violetta e succosa ciliegia marasca nera.

96/100

**MONTEVERTINE
LE PERGOLE TORTE
IGT Toscana
annata 2006**

*(uvaggio: 100% Sangiovese)
formato doppio magnum*

Dal bicchiere traspare rosso granato. Olfattivamente è esuberante con la nocciolina in primo piano, seguita dai profumi di pelle di conchiera in fine lavorazione, amido del riso bollito, fragolina di bosco, inchiostro di china, lievissimi di zabaione, ballotte bacate (castagna bollita con finocchio selvatico secco), menta, eucalipto per terminare con sussurri d'acqua di mare pulita. Bocca ammalata dal sapore di prugna secca e da un corpo medio. La freschezza domina, senza ripensamenti, la massa alcolica, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

95/100

**MONTEVERTINE
CHIANTI CLASSICO
annata 1979**

*(uvaggio: 100% Sangiovese)
formato doppio magnum*

Color rosso granato con finissimo bordo aranciato. L'olfatto è ricco e vario, emergono profumi di fico secco, lievi di prugna secca, iuta, canfora, menta, eucalipto, lievi di pelle in fine lavorazione di conchiera, intensi di bacca di ginepro per terminare con ricordi speziati di pepe nero. Al palato ha corpo medio sufficiente plus e un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza, quest'ultima avvolge completamente la prima. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con sapore finale di bacca di ginepro e finalissimo d'arancia sanguinella.

96/100

Desidero ringraziare, per questo piacevole evento, Liviana, che mi ha invitato e poi Sergio e Martino Manetti, il primo per la sua bravura, passione e caparbietà e il secondo perché ha interpretato alla perfezione il pensiero e la bravura del babbo Sergio, continuando nel suo piacevole cammino.



vitigni chiantigiani. L'azienda ha preservato varietà rare come Canaiolo, Colorino, Barsaglina, Foglia Tonda e Ciliegiole. Ma è la Malvasia Nera Toscana a rappresentare la vera perla della tavolozza ampelografica di Montechiario. Prodotta in purezza dalla vigna "La Scuola", un cru di 1,7 ettari, questa varietà ha rivelato un segreto affascinante: uno studio del 2009 ha dimostrato che la Malvasia Nera Toscana è, in realtà, un clone dello spagnolo Tempranillo. Secondo per età nel patrimonio vitivinicolo italiano,

UN VIAGGIO NEL TEMPO PER LA MALVASIA NERA DI MONTECHIARIO EVOLUZIONE E POTENZIALITÀ DI UN INSOLITO CRU

Tra le dolci colline senesi, la tenuta di Montechiario custodisce un patrimonio ampelografico e culturale inestimabile. Dal 1760, la villa settecentesca, proprietà della famiglia Griccioli, domina la valle di vigneti e oliveti con una vista mozzafiato sulla città del Palio, testimone silenziosa di secoli di vita e tradizioni.

seila bruschi

Nel 2005, con l'arrivo di Alessandro Griccioli, ultima generazione, animata da una profonda passione per le sue radici e da una visione volta al futuro, si è inaugurata una nuova era basata sulla sostenibilità e sull'ospitalità. Qui, paesaggio da sogno e villette con piscine private circondano gli ospiti da tutto il mondo, rapiti dal fascino della dolce vita. Si avventurano in cacce al tartufo, passeggiate a cavallo nei vigneti e corsi di cucina locale per esperienze immersive di cultura enogastronomica e natura, all'insegna di una sostenibilità del territorio chiantigiano. Nella magia delle vigne e

della limonaia di Montechiario, gli sposi scelgono di dirsi il fatidico sì, all'insegna di ricordi memorabili di bellezza e gusto. In questa cornice fiabesca, la famiglia ha intrapreso una rivoluzione biologica, rivalorizzando la cantina e il frantoio storici e investendo sui vitigni autoctoni e rari. Questa filosofia di sostenibilità ha permesso di valorizzare il terroir unico delle colline senesi, caratterizzato da un'origine marina che regala ai vini un'eleganza unica e un alto potenziale d'invecchiamento. L'obiettivo di Alessandro è stato quello di creare vini autentici ed espressivi, figli di una tradizione ampelografica tridentaria, capaci di raccontare l'identità del Sangiovese e degli storici

questo vigneto può testimoniare come, nel tempo, il terroir ridisegna e emerge sul varietale, creando un legame espressivo unico e irripetibile.

MALVASIA NERA VS. TEMPRANILLO

La Malvasia Nera toscana, storica sposa del Sangiovese, è stata reimpiantata nel 2002, nel cru "La Scuola", vigneto caratterizzato da un leggero pendio e un terreno sabbioso/argilloso, che beneficia di un'ottima ventilazione e un'esposizione a sud-ovest che le garantisce un'insolazione ideale. Grazie a vent'anni di coltivazione biologica, con l'utilizzo di compost, alghe e lavorazioni manuali, il terroir ha espresso tutto il suo potenziale. Da questi 1,7 ettari si ottiene il prezioso, quanto raro, Arteliquida Rosso, Malvasia Nera in purezza. Le analisi del DNA, effettuate nel 2010,

hanno rilevato l'identità col Tempranillo iberico, introdotto sulla via Francigena presumibilmente nel corso del Settecento e preservato in azienda per generazioni. Qui, il clone di Tempranillo, gestito ormai da più di 15 anni in regime bio, si è adattato al suolo ricco di scheletro delle colline senesi, composto da argilloscisti, calcari e sabbie plioceniche con presenza di fossili, esprimendo così un carattere tutto chiantigiano. Anche per questo, l'azienda mantiene anche nella commercializzazione il nome locale di Malvasia nera, identificandolo ormai come un autoctono a tutti gli effetti.

UN SEGRETO SVELATO

Nel 2009, un'indagine genetica sull'identità delle Malvasie a bacca nera coltivate in Toscana, condotta dai CRA, Unità di Ricerca per la Viticoltura, di Arezzo e Conegliano in collaborazione con l'Università di Pisa, scuote il mondo enologico toscano. L'in-



indagine decreta come, sotto il nome di Malvasia nera, si celasse in realtà il Tempranillo, vitigno emblema della vicina Spagna. Un'approfondita ricerca, condotta su 16 diverse varietà di Malvasia nera provenienti da diverse zone della Toscana, ha rivelato questa identità genetica inaspettata. Analisi molecolari e comparazioni con dati esistenti hanno dimostrato che la

maggior parte dei campioni analizzati, inclusi cloni ufficialmente riconosciuti, condividono il profilo genetico tipico del Tempranillo. Questo studio, che ha coinvolto vigneti storici e centenari, solleva interrogativi sulla reale identità di molti vini toscani e sulla necessità di una maggior tracciabilità genetica dei vitigni. L'errore d'identificazione, probabilmente avvenuto nel corso





dei secoli, potrebbe aver influenzato la produzione vinicola toscana e la reputazione di alcune denominazioni. La scoperta di questo “travestimento genetico” apre nuove prospettive per la viticoltura a denominazione d’origine toscana, invitando a una rivalutazione delle varietà autoctone e a una maggior attenzione alla purezza varietale, ma anche notevoli spunti d’approccio al mercato. Infatti, grazie alla spinta dei produttori, col decreto 2754 del giugno 2009, il Tempranillo nero viene iscritto all’albo dei vitigni toscani.

Il progetto Arteliquida - Col progetto Arteliquida, avviato nel 2006, l’azienda celebra l’indissolubile legame tra vino e arte, un connubio che simboleggia la profonda amicizia tra Alessandro Griccioli e l’artista senese Eugenia Vanni. Questo progetto unisce l’arte liquida del vino all’arte figurativa, creando un’opera d’arte a tutto tondo. In questa etichetta, la luna, riprodotta con un mosaico, rappresenta il misterioso e antico legame tra natura e uomo, simboleggiato dalla leggendaria influenza delle fasi lunari sul processo di vinificazione.

Malvasia nera in Verticale – È stata la prima verticale di Arteliquida Rosso mai presentata. Perché fare una Verticale? Dopo 20 anni continuativi d’approccio biologico nel cru “La Scuola”, è palese come il terroir chiantigiano emerga a completare l’espressione varietale del Tempranillo, dimostrando come gli elementi pedoclimatici e umani determinino una combinazione unica e irripetibile. Raccontiamo così una vigna figlia di storia e tradizione, ma anche di coraggio, fiore all’occhiello di una filosofia basata sulla difesa e valorizzazione del patrimonio ampelografico locale.



Alessandro Griccioli

2012. Il caldo e la siccità dell'annata sono ben gestiti da un Tempranillo che, per sua natura, complice poca produzione e alta concentrazione, non disdegna di raccontare dei varietali di mora, amarena e fico, intrichi di toni di liquirizia e vene balsamiche dai ricordi orientali, tra patchouli e rose appassite. Evoluto sì, ma non al palato dove la durezza ancora racconta di un'evoluzione in progresso e un tannino non ancora voluttuoso riporta al meteo di questa difficile annata.

2013. Meno siccitosam ma ricca di sole, quest'annata si racconta nella complessità di un olfatto evoluto, intriso di note terrose, balsamicità mentolate e nuances olivastre, che sottono ricordi d'eleganza chiantigiana, nei toni d'albicocca secca e arancia candita. Equilibrato e misurato in bocca, c'è un tannino ben risolto e una sapidità definita.

2014. La rarità dei profumi dai toni autunnali racconta di quest'annata, caratterizzata da piovosità abbondante e maturazione lenta. Al naso, la liquirizia si fa rossa, l'amarena diventa gelatina e alla rosa spina si affianca il mallo di

noce. Freschezza e sapidità spingono il carattere di quest'annata che, seppur con una struttura più esile, si fa portatrice d'assoluta eleganza e profondità.

2015. L'anno ideale, ricco di fenoli, profumi e concentrazione. Il ventaglio olfattivo si apre su note di confettura di mora, liquirizia dolce e pot-pourri, seguito da scie d'arancia rossa, rabarbaro e menta. Al palato, troviamo l'annata in tutta la sua ricchezza con tannini morbidi e persistenti. Un anno emblematico per l'integrazione del varietale col terroir, a sostegno di un potenziale evolutivo.

2016. Figlio di un'annata dove gioca da protagonista l'escursione termica, la Malvasia Nera esprime tutto il suo potenziale evolutivo, rivelandosi lentamente nel bicchiere in tutta la sua ampiezza. Tripudio di timo, dragoncello e nipitella, quali contorni di un fulcro di frutta rossa, caratterizzato da note di ribes, marasca e arancia rossa. Al palato, troviamo freschezza e pulizia con un sorso netto e sapido che, nella sua verticalità, racconta di un'evoluzione ancora in corso, nonostante il tannino sia misurato e perfettamente integrato.

2017. Quest'annata, caratterizzata da una forte siccità e temperature sempre al di sopra della media, racconta di toni scuri e balsamici d'oliva nera, carruba e bacca d'alloro. Il frutto rosso sotto spirito appare tra nuances terrose e grafiche. È un vino che evoca un'anima da vecchio Bordeaux per le note d'acciuga, pomodoro secco e capperi sotto sale. Il sorso è intenso e salino, bilanciato da tannini morbidi, una struttura solida e un grande potenziale d'invecchiamento.

2018. È l'annata chiantigiana per eccellenza con maturazioni fenoliche e aromatiche ideali ed escursioni termiche capaci di donare freschezza ed eleganza. Al naso emergono frutti maturi e vellutati di pesca, noce e marasca, impreziositi da toni scuri di tabacco e cuoio e ritorni balsamici di pepe verde e mentolo. In bocca, le componenti sono integrate e scorrono sul palato all'unisono, in un contrappunto di velluto e salivazione aranciata, per non stancare mai il sorso.

2019. Come una delle grandi annate degli anni Ottanta, regolare e ricca d'escursione termica giorno-notte, ha dato carne ed eleganza alla Malvasia Nera, che si racconta con un caleidoscopio di profumi freschi ed evoluti come gelatina di lampone, arancia secca e cannella, ma anche tè nero, pepe rosa, radice di liquirizia con effluvi di menta e rosa appassita. Freschezza da vendere, scorrevolezza e dinamismo sfociano in una gustosa vena minerale che dona sprint anche alla fine trama tannica.

2020. Nel Chianti non è mancato il calore, ma per la Malvasia Nera la regolarità degli ultimi mesi ha permesso di raggiungere livelli di maturazione tecnologica, fenolica e aromatica perfetti. Il frutto è protagonista, centrato su prugna, mora e succo di mirtillo, ma anche liquirizia dolce, lavanda e spunti di chinino, il tutto contornato da una balsamicità orientale di legno di sandalo e cardamomo. Il corpo è pieno e setoso e, nonostante la gioventù, il tannino bilancia una salivazione di notevole spina fresco-sapida, foriera di un notevole potenziale evolutivo. Un'annata emblematica per equilibrio e pienezza.

ORIZZONTALE BORDOLESE A MODENA PRESSO IL RISTORANTE HOSTERIA GIUSTI CON LA **Giusti Academy**

Qualche tempo fa mi ha telefonato Matteo Giusti, proprietario, con la famiglia, della Salumeria Giusti e del ristorante Hosteria Giusti di Modena, per chiedermi di andare a tenere una degustazione di vini bordolesi a una cena presso il suo ristorante (massima capienza 14 persone) per la sua associazione “Giusti Academy”, composta da 10 persone.

**paolo baracchino
fine wine critic**

info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

La salumeria Giusti è la più antica d'Europa, infatti risale al 1598. Mi raccontava Matteo che la sua associazione era composta da amici appassionati di vino che insieme acquistano, nel tempo, delle bottiglie per poi degustarle insieme a cena all'Hosteria. Matteo mi diceva, inoltre, che i soci erano lui, Giuliano Davoli, Radamisto Bertarini, Antonio Corsi, Giordano Anceachi, Maurizio Baracchi, Oscar Spaliviero, Lorenzo Davoli, Simone Guizzardi e Marco Bellucci. Mi sono state prospettate 2 possibilità: fare una verticale di 6 annate di Chateau Haut Brion o un'orizzontale di Premier Cru di Bordeaux annata 1995. Erano tutti e due temi interessanti, con Matteo convenimmo che era più interessante, per il gruppo, fare una orizzontale per avere un'esperienza di più denominazioni bordolesi, visto che avremmo degustato i seguenti Chateaux: Margaux, Ausone, Latour, Lafite e Haut Brion, quindi avremmo sentito vini di Margaux, Saint Emilion, Pauillac e Pessac Leognan e avrei dovuto parlare dei vini sia della riva destra che della riva sinistra del fiume Gironde. Fu stabilita la data e quin-

di mi sono recato a Modena per conoscere questi appassionati e tenere questa degustazione durante la cena a base di pietanze del territorio cucinate dall'equipe di cucina del ristorante, capeggiata dalla madre di Matteo, Laura e dal figlio di Matteo, Daniele. Non appena arrivato all'Hosteria, Matteo mi ha presentato a tutti i commensali e ci siamo recati all'interno della cantina del ristorante, dove avremmo bevuto un aperitivo accompagnato da salumi vari del territorio e altre leccornie preparate dalla cucina, tra cui sfoglia di mais croccante con battuto di pomodoro e spuma di burrata, polenta fritta con miele e pancetta iberica e millefoglie di melanzane fritte, foie gras e lardo di Colonnata. Per aperitivo è stato aperto lo Champagne Charles Heidsieck Blanc de Blancs “Blanc des Millenaires” annata 1995, davvero piacevolissimo. In contemporanea sono state aperte tutte le bottiglie della serata e purtroppo la bottiglia di Chateaux Latour non era bevibile essendosi ossidato il vino, infatti odorava di fungo porcino secco, profumo tipico del vino arrivato alla deriva. E' stato deciso l'ordine di

servizio dei vini. Con Chateau Haut Brion sono stati serviti i maccheroni al pettine al sugo d'anatra. A seguire il maialino a temperatura ambiente che è stato servito con Chateau Ausone e Chateau Margaux. La farofa arrosto con le sue patate è stata abbinata a Chateau Lafite. Abbinamento perfetto è stato anche quello del dolce “zabaione al Vin Santo con biscotti Sable Breton” col vin santo Avignonesi annata 1997. Prima di passare alle note di degustazione dei vini, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possano esser comprese. 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 all'analisi dei vini degustati.

Matteo Morandi, Giuliano Davoli, Radamisto Bertarini, Paolo Baracchino, Antonio Corsi, Giordano Anceachi, Maurizio Baracchi, Oscar Spaliviero, Lorenzo Davoli, Simone Guizzardi, Marco Bellucci e Daniele Morandi



**CHAMPAGNE CHARLES HEIDSIECK
BLANC DES MILLENAIRES
Blanc de Blancs annata 1995**

Color giallo oro lucente, bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso diffonde profumi di pan brioche, miele, minerale, buccia di cedro, pompelmo e limone. Al palato ha corpo medio e sapore di miele di castagno, buccia di cedro e pompelmo rosa. Le bollicine sono fini e delicate. Vino ben equilibrato con la freschezza che, con l'aiuto di sapidità e mineralità, domina completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'amaretto di Saronno e pompelmo rosa, che smorzano piacevolmente la nota di miele. **95/100**

**CHATEAU MARGAUX
annata 1995 Margaux - rosso**

(uvaggio: 87% Cabernet sauvignon, 10% Merlot e 3% Cabernet franc)

Traspare dal calice rosso rubino con bordo granato. Il ventaglio olfattivo propone profumi di prugna, menta, eucalipto, bacca di ginepro, cioccolata, smalto di vernice, prugna, melone estivo, erbe medicinali, per terminare con soffi d'inchiostro di china. Con l'incontro gustativo emerge un corpo medio. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **95/100**

**CHATEAU LAFITE
annata 1995 Pauillac - rosso**

(uvaggio: 71% Cabernet sauvignon, 25% Merlot, 3% Cabernet franc e 1% Petit verdot)
Manto rosso granato. L'incontro olfattivo scandisce profumi di ciliegia, pop corn, balsamo di tigre, canfora, gazzozzola, menta,

eucalipto, rosmarino, salvia per terminare con ricordi di castagna bollita con finocchio selvatico secco. Bocca con sapore di prugna, mirtillo e mora. Vino con corpo medio plus e discreta sapidità. Ottimo equilibrio gustativo, grazie alla generosa freschezza e alla sapidità, che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato. **95/100**

**CHATEAU HAUT BRION
annata 1995 Pessac-Leognan - rosso**

(uvaggio: 45% Merlot, 44% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc e 1% Petit verdot)

Manto rosso rubino e granato intensi. Incontro olfattivo ricco con profumi di canfora, menta, eucalipto, oliva nera, vernice a olio, prugna, affumicati del tizzone di legno del camino, minerali, elicriso (intensi di camomilla e liquirizia) erbe medicinali, ciliegia candita per terminare con carezze d'origano. Morso fruttato di prugna, mirtillo, ciliegia marasca nera. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini dono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'affumicatura già sentita all'olfatto. **95/100**

**CHATEAU AUSONE
annata 1995 Saint Emilion - rosso**

(uvaggio: 55% Cabernet franc e 45% Merlot)

Robe rosso granato. Mix olfattivo con profumi di pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, vernice ad olio, menta, eucalipto, caffè freddo, balsamici che ricordano la pastiglia Valda, capperi, lieviti di acciuga, dolci dell'esterno del confetto, mora, prugna, appetto (amido spray per stirare) cioccolata per terminare con sbuffi di ciliegia. All'esame gustati-

vo si percepisce un corpo medio e un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **94/100**

**AVIGNONESI
VIN SANTO DI MONTEPLUCIANO
annata 1997**

(uvaggio: 100% Trebbiano)

Color mogano molto intenso. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi di caramella mou al latte, mandorla, ciliegia marasca nera candita, dattero secco, giuggiola matura, fico bianco secco per terminare con sussurri d'elicriso (menta, liquirizia e camomilla). Al palato ha sapore di dattero secco e fico bianco secco. Il corpo è medio plus. La freschezza è generosa e va ad abbracciare completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Per la densità del corpo, sembra un Occhio di Pernice. Bel vino, che però avrebbe avuto bisogno di un pò meno concentrazione al gusto e più freschezza. **97/100**

I commensali, durante la cena degustazione, erano molto interessati a capire i vini delle diverse denominazioni e le diversità degli uvaggi utilizzati. Ci siamo soffermati attentamente su ogni singolo vino, analizzando i profumi e il significato degli stessi. E' stato rimarcato che l'annata 1995 a Bordeaux è stata caratterizzata da un'estate particolarmente calda e secca, che ha prodotto uve perfettamente mature e un raccolto abbondante. Gli Chateaux hanno quindi ottimizzato la concentrazione, selezionando le uve e limitandone le rese. La 1995 nei fatti, in generale, non è stata un'annata magistrale, ma è stata un'annata di buon livello qualitativo. La serata è stata molto soddisfacente per le persone, il cibo e i vini.

VERTICALE DI DOM PERIGNON DEI “Les Enfants du Champagne” NEL RINNOVATO RISTORANTE LA PERGOLA

Alla fine di settembre Les Enfants du Champagne si sono ritrovati a Roma al rinnovato ristorante “La Pergola” presso l’hotel Rome Cavalieri. Ci è stata riservata la saletta privata in fondo al ristorante e lo chef Heinz Beck ci ha fatto compagnia, venendo a spiegare i piatti del nuovo menù degustazione.

Non ci è stato creato un menù apposito per la serata perché Heinz era curioso di sapere cosa pensavamo del suo nuovo menù. L’aperitivo ci è stato servito sulla terrazza mozzafiato vista Roma e abbiamo bevuto il Dom Perignon 2015 in formato 0.75 lit. perché la magnum non era ancora uscita sul mercato. Alla serata erano presenti tutti Les Enfants du Champagne: Maurizio Tarquini, Stefano Azzolari, Roberto Schneuwly, Valerio Merarini, Leo Damiani, Orazio Vagnozzi e Paolo Baracchino. Era presente l’enfants supplente Paolo Beltramini e gli ospiti paganti Paolo Trimani, Antonio Santarelli e Paolo Tiefenthaler. È stata una serata molto divertente perché, tra una portata e l’altra, abbiamo scherzato e

riso abbondantemente. Si è trattato di una verticale di 8 annate, che partiva dalla 2015 e arrivava alla 1995. Il menù ha previsto 7 portate, una per ogni annata del Dom Perignon, ma, dopo il dolce, come di consueto, ci è stato servito uno spaghetti cacio e pepe fantastico, il mio piatto preferito della serata. Venendo a parlare degli Champagnes, per me il migliore, ma anche per il gruppo, è stato il 2002, a seguire il 2012 e poi il 2008. Purtroppo la bottiglia del 1995 non era perfetta come avrebbe dovuto essere e pertanto è stata penalizzata. Veniamo adesso ad analizzare le singole annate degustate. I punteggi rappresentano la somma di quelli dati dai Les Enfants du Champagne e da Paolo Beltramini.

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



DOM PERIGNON annata 2015

Color giallo oro chiaro con bollicine fini e numerose. Olfatto ricco e vario, sfilano profumi di lievito di birra, pietra focaia, pan brioche, noccioline, caramella dura al limone, episperma (dolce della pelle del marrone bollito) tè al limone, tè alla pesca, abete e pera coscia. Al palato le bollicine sono fini e il vino è riccamente sapido e minerale. Sapore di mela renetta acerba e tè alla pesca e limone. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la freschezza, la sapidità e la mineralità che dominano completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pera coscia. **90/100**

DOM PERIGNON annata 2012 (formato magnum)

Dal bicchiere traspare giallo oro chiaro con bollicine fini, ma non finissime e numerose. All’esame olfattivo si capisce subito la sua ricchezza e complessità coi profumi che scalpitano per mostrarsi uno prima dell’altro. La sfilata vede per primo un profumo che ricorda la mortadella, seguito da pietra focaia, burro di nocciolina, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), lieve sapone di Marsiglia, tè al limone, lieve squama di pesce, zucchero filato, noccioline, lupini, pepe bianco, pompelmo giallo per terminare in modo ricco con soffi di pop corn appena fatti. All’as-





saggio si gode un corpo medio, ricca sapidità e mineralità con sapore di limone, nocciola piemontese, pera coscia e pompelmo giallo. Il vino è perfettamente equilibrato, grazie a generosa freschezza e mineralità. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pompelmo giallo e pera coscia. **96/100**

**DOM PERIGNON
annata 2010
(formato magnum)**

Traspare dal calice giallo oro chiaro con bollicine fini e abbastanza numerose Mix olfattivo con profumi di minerale, abbastanza intensi di squame di pesce, limone, acqua di mare (è uguale alla parte bianca interna della buccia di cocomero), pepe bianco per terminare con soffi di bacca di ginepro. All'esame gustativo il corpo è medio (è simile a quello del 2015) e si gode una piacevole sapidità e mineralità. Vino con asse alcol/freschezza in perfetto equilibrio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. **93/100**

**DOM PERIGNON
annata 2009
(formato magnum)**

Giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Piacevole è l'olfatto con intenso profumo di grafite, seguito da note di pepe bianco, lievii boisé, squame di pesce, pop

corn, dolci che ricordano i biscotti Krumiri, fiori gialli, camomilla, lievii d'acqua di mare (è uguale alla parte bianca interna della buccia di cocomero), guscio duro di mandorla, pasta di mandorle, noccioline, lievii di mastice e colla Coccoina (latte di cocco e mandorle). Al gusto ha un corpo medio (un pò meno del 2012) con ricca sapidità e mineralità. Il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. Lunga e ricca è la sua persistenza gustativa con finale di tè al limone, pompelmo giallo, pietra focaia e live pop corn. **94/100**

**DOM PERIGNON
annata 2008
(formato magnum)**

Abito giallo oro, le bollicine sono fini e numerosissime. Dal bicchiere sfilano profumi di pietra focaia, noccioline, salmastro, burro di noccioline, intensi di pop corn, buccia di banana verde, mortadella, squame di pesce, intensi di gazzozzola, salmastro, lievii di caucciù, fiori gialli maturi per terminare con carezze di guscio di mandorla. Al gusto ha corpo medio ed è riccamente sapido, minerale e ha bollicine fini. Sapore di limone e cedro. La freschezza avvolge completamente la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone, cedro e pompelmo giallo. **96/100**

**DOM PERIGNON
annata 2005
(formato magnum)**

Veste giallo oro abbastanza intenso. Le bollicine sono abbastanza fini e numerose. Esprime all'olfatto profumi di pop corn, intensi di pietra focaia, abete, lievissimi di bacca di ginepro, panno caldo inamidato per terminare con susurri di melone bianco (ha lo stesso profumo dell'acqua di mare). All'assaggio ha corpo medio, che tende ad assottigliarsi, lasciando spazio a sapidità e mineralità. La freschezza è generosa e rende, con l'aiuto di sapidità e mineralità, completamente inoffensiva la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa, grazie anche alla presenza gustativa della mineralità e della sensazione agrumata di limone. **94/100**

**RIEPILOGO DEGLI CHAMPAGNES
I PUNTEGGI SONO STATI ASSEGNATI
DAI LES ENFANTS PRESENTI
E DA PAOLO BELTRAMINI**

DOM PERIGNON annata 2002 formato magnum	(97/100)
DOM PERIGNON annata 2012 formato magnum	(96/100)
DOM PERIGNON annata 2008 formato magnum	(96/100)
DOM PERIGNON annata 2009 formato magnum	(94/100)
DOM PERIGNON annata 2005 formato magnum	(94/100)
DOM PERIGNON annata 2010 formato magnum	(93/100)
DOM PERIGNON annata 2015 formato 0,75cl.	(90/100)
DOM PERIGNON annata 1995 formato magnum	(90/100)

**DOM PERIGNON
annata 2002
(formato magnum)**

Robe giallo oro lucente, con bollicine fini e abbastanza numerose. Lo scrigno olfattivo rivela ricchezza e varietà olfattiva. Sfilano profumi d'acqua di mare (è uguale al melone bianco), lievii boisé, fiori gialli evoluti, lievii di silex, tè al limone, abete, zenzero, burro di noccioline, intensi di bacca di ginepro, pasticceria, pepe bianco per terminare con ricordi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato si evidenzia un corpo medio e una piacevole sapidità e mineralità, che prende la bocca sia in larghezza che in profondità. Generosa e piacevole è la sua freschezza, che domina completamente la massa alcolica. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa con finale di pietra focaia. Per tutti i Les Enfants Du Champagne è stato il miglior Champagne della verticale, al quale è stato riconosciuto il più alto punteggio. **97/100**

**DOM PERIGNON
annata 1995
(formato magnum)**

Color giallo oro con riflessi ambrati e bollicine fini e abbastanza numerose. Al naso esprime timidi profumi di banana matura, pepe bianco e guscio duro di mandorla. Al gusto ha corpo medio, è un pò grasso e ha sapore di giuggiola matura. Le bollicine sono fini. Vino equilibrato con la freschezza che prevale sulla massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di caramella dura di rabarbaro e limone. Bottiglia, a mio avviso, non perfetta, non espressiva all'olfatto, tutti abbiamo avuti dei dubbi sulla sua conservazione. **90/100**



Vini di Toscana

DI ALBERTO MARGHERITI APRE
L'OTTAVA ENOTECA NEL CENTRO
STORICO DI SAN GIMIGNANO

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" e 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 poliziana vicino alla Chiesa del Gesù, in un edificio storico del Seicento con una cantinetta anche questa scavata nel tufo. Il quarto locale apre le sue porte a Siena, la città del sogno gotico, in via di Città 17, proprio nel cuore pulsante del centro storico, ospitato in un edificio d'origine trecentesca che appartenne all'antica e nobile fami-

glia 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 "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

*Alberto Margheriti (a destra)
e Salvatore Finiello*





molto frequentata non solo dai turisti, ma dagli stessi aretini. A fine aprile 2024 è stata infine la volta dello sbarco di Alberto Margheriti in un'altro luogo iconico di Toscana, la turrata San Gimignano, la città dalle 13 torri, dichiarata dall'Unesco "Patrimonio Mondiale dell'Umanità". Alberto è rimasto molto intrigato dalla città simbolo del Medioevo, dalla sua storia e dalle sue potenzialità turistiche - si calcola che in un anno visitino San Gimignano, in media, addirittura più di due milioni e mezzo di persone! - tanto da aprire la sua ultima enoteca proprio nel cuore del centro storico in via San Matteo n°3. Antico insediamento etrusco, San Gimignano, secondo la tradizione, deriva il suo nome

dal Santo Vescovo di Modena, che avrebbe liberato il villaggio dall'assedio del re degli Ostrogoti, il barbaro Totila. Il suo primo grande splendore lo conobbe nel Duecento soprattutto grazie alla via pellegrinale Francigena, che portava i devoti fino alla città santa di Roma, che favorì lo sviluppo d'un fiorente commercio il cui prodotto principale era, oltre al vino bianco Vernaccia, lo zafferano, che aveva quasi il valore di moneta. Ma ben presto i Sangimignanesi presero anche a vendere stoffe che, intinte appunto nello zafferano, assumevano un color giallo intenso, brillante - tipico dei vestimenti papali e nobiliari - acquisendo perciò grande valore. Nel periodo di maggiore splendore si arrivò a contare addirittura fino a 72 torri: vuote al centro, prevedeva-

no solo scale laterali lungo le pareti interne, cosicché le preziose stoffe potessero essere stese per l'intera altezza dell'edificio e insieme protette dai malfattori. Con gli anni poi le torri si alzarono sempre di più e divennero il simbolo della potenza e della forza economica dei nobili proprietari. Il Trecento fu un secolo di crisi che non risparmiò San Gimignano: travagliata dalle lotte intestine, fu pesantemente colpita dalla peste nera e dalla carestia del 1348, che ne decimò la popolazione. Nel 1351 la città, stremata, si consegnò spontaneamente a Firenze, rinunciando alla propria autonomia e a un ruolo politico nello scacchiere toscano. Ma il declino e la marginalità della città nei secoli successivi furono le condizioni che permisero la straordinaria cristallizzazione del suo aspetto medievale. È alla fine dell'Ottocento che si cominciò a riscoprire la particolarità e la bellezza della cittadina, che venne sottoposta integralmente a vincolo monumentale addirittura già nel 1929. Ma è dagli anni Sessanta con la Vernaccia di San Gimignano, che diventa la prima Doc bianca d'Italia, che la città inizia un nuovo percorso che la porterà a rinnovare i vecchi fasti commerciali del Medioevo. Alberto, com'è organizzato il negozio sangimignane-

se? "Questo antico locale di chiara origine medievale è stato naturalmente da noi completamente ristrutturato e allestito seguendo l'ormai consolidato format 'Vini di Toscana'. Sono circa 60 metri quadrati e nella sala d'entrata, che ha un vecchio soffitto tipico toscano con travicelli di legno e mezzane, a destra dell'ingresso vi è una prima esposizione di vini con una bella selezione di Champagnes e bollicine italiane e poi bianchi e vini dolci, oltre al bancone di vendita e mescita e all'immane dispensario Enomatic con sempre quattro bottiglie in degustazione, due tipologie di Vernaccia di San Gimignano, un Chianti Classico e un Brunello di Montalcino. Andando avanti troviamo una scala in antichi mattoni di terracotta che, scendendo di qualche metro, ci porta a una suggestiva grotta sotterranea con volte in cotto dov'è un'esposizione di bottiglie anche in formato magnum, che affinano a temperatura controllata naturale. E qui gli ospiti possono accomodarsi nel bel tavolo in legno d'olivo al centro della sala per una degustazione libera o, volendo, guidata". Come si compone la vostra offerta? "E' per il 70% vini toscani con una selezione di marchi importanti e naturalmente una bella scelta di Vernaccia di San Gi-



CABOCHON

Köfererl
AMA

L'Esprit de Grandpère

L'Esprit de Grandpère

BOISSE
BOISSE NU
6X750 ml



mignano, 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 10 alle 21, un servizio serio e affidabile, garantito da sommelier professionisti, coordinati da Salvatore Finiello. 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 anche da una degustazione di picco-



le sfiziose tipiche del territorio. Ma abbiamo anche in programma di organizzare delle serate a tema". Alberto, com'è il bilancio di questi tuoi primi dieci anni nel mondo del vino? "Davvero positivo, il lavoro si incrementa sempre di più e c'è la volontà di espanderci sia in zone a grande vo-

cazione enoica come Montalcino, ma anche magari in città più grandi, in Toscana e poi 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, rendendo omaggio alla cultura locale". Ma già si parla di un'importantissima apertura a breve in una delle piazze più belle del mondo... "Infatti raddoppieremo la nostra presenza a Siena, 'la città del sogno gotico', aprendo addirittura proprio in Piazza del Campo!".

In Italia sono le Doc il fulcro economico dei vini



DOVE VA LA VITICOLTURA
di **mario fregoni**

Presidente onorario OIV

La prima legge sulle denominazioni di origine è stata emanata in Francia nel 1935 ed è rimasta uguale. Ha istituito una sola categoria di vini (AOC) per tutta la Francia, ma all'interno ha acquisito gli storici crus, che, assieme agli Chateaux, rappresentano 10.000 denominazioni autonome, che possono giungere a 15 livelli (dal primo al quindicesimo cru) nel bordolese.

Sotto le AOC esistono i Vins de Pays, che sono vini da tavola. La prima legge italiana sulle denominazioni di origine dei vini è stata approvata nel 1963 e ha concepito due livelli: la DOC e la DOCG (se è controllata perché deve essere anche garantita?). Inoltre internamente non ha classificazioni di merito, ma tutte le sotto denominazioni (e ora le UGA) sono paritetiche e non indipendenti come etichettatura. Con la 164/92 (ritenuta opera dello scrivente) sono state introdotte le IGT sotto le DOC e, come vini da tavola, ben 6 anni prima di quelle dell'Unione Europea. La rivendicazione delle tre indicazioni geografiche avviene con la scelta vendemmiale e può es-

sere esercitata dalla DOCG, alla DOC, alla IGT ossia dall'alto verso il basso e non viceversa, anche perché le IGT sono vini da tavola.

I NUMERI DELLE D.O.

In totale, sino al 2018, l'Italia aveva approvato 476 denominazioni di origine, di cui 129 DOCG (27%) e 347 DOC (73%). Quasi 3/4 sono pertanto DOC. Le IGT, valutate separatamente, erano 115 (19,4%), ma il loro volume di produzione è molto consistente perché le zone di produzione devono essere più larghe di quelle delle DOC e DOCG. Un esame regionale tuttavia rivela una difformità di comportamento. Ad esempio il Piemonte ha solo DOCG e DOC, ma è privo di IGT; la Valle D'Aosta da sempre ha solo una DOC regionale con una decina di sottozone. Il disciplinare è sta-

to impostato dallo scrivente molti anni fa e funziona benissimo, tanto che rappresenta un esempio futuro per le Regioni aventi molte DOC piccole (per esempio la Puglia) da raggruppare sotto un'unica denominazione più ampia, regionale o provinciale, ovviamente con il consenso dei produttori viticoli. La Sicilia, oltre alla DOC regionale con tanti vitigni, ha ancora alcune DOC che avevano preceduto quella





regionale, ma è una strada abbandonata. La stessa Sicilia ha riconosciuto una sola DOCG. Il Trentino, l'Alto Adige e il Molise hanno solo DOC. La Puglia possiede 4 DOCG, 28 DOC (quasi tutte comunali) e 6 IGT.

LE PRODUZIONI DELLE D.O.

Se ora vogliamo valutare la produzione dei vini, emerge che le DOCG forniscono solo circa l'8% del totale dei vini, le DOC il 27%, le IGT il 30% e i vini da tavola il 35%. Queste percentuali variano con l'annata, l'andamento dell'esportazione, i prezzi e così via.

IL VALORE FINANZIARIO

Facendo uguale a 1 il valore finanziario della DOCG, per le altre categorie abbiamo orientativamente calcolato i seguenti indici: 1 = DOCG, 2,71 = DOC, 1,875 = IGT, 1,09 = Vdt. Appa-

re chiaramente che le DOC valgono quasi 3 volte le DOCG. Anche questo parametro richiama la necessità di condurre ricerche economiche scientifiche pluriennali prima di abolire o svilire le DOC esistenti, con il loro entourage di produttori e consumatori. La promozione a una categoria superiore può essere un'illusione perché i consumatori che possono spendere sono una minoranza. Inoltre la soluzione di un mercato in difficoltà si può trovare nelle presentazioni internazionali e nazionali, in occasioni molteplici. Si può affermare che l'introito vinicolo valutario di una regione è correlato ai risultati delle DOC e delle IGT. Una regione che ha sfruttato tutte le indicazioni non ha però interesse a limitare il ventaglio piramidale delle indicazioni geografiche. Va infine rammentato che la legislazione italia-

na non contempla l'istituto della revoca, per cui una denominazione geografica o si estingue da sola o viene assorbita da un'altra mediante la promozione, con il consenso dei produttori. Assicurare la ricaduta dall'alto al basso con la scelta vendemmiale è sempre stata una regola abbastanza applicata. Se ne citano due esempi per la loro notorietà: la DOCG Barolo con più ricadute DOC e la DOCG Brunello di Montalcino con la ricaduta verso il Rosso di Montalcino DOC e verso la IGT Toscana. Ma il successo di queste denominazioni è dovuto alla qualità, alle capacità commerciali, alla recettività storica e artistica e via dicendo. Per l'Italia mancano le UGA, le Vigne con toponimo e le innovazioni che avvicinano il consumatore al produttore e non alla burocrazia tipicamente italiana.

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

LA VENDEMMIA 2024 REGALA VINI LEGGERI E FRESCI



THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

La mia teoria, circa decennale, non si è smentita anche in quest'annata 2024. Se si valutano le annate dei precedenti decenni, si trovano situazioni climatiche nell'Italia centrale con gli stessi caratteri: 2014 annata di grande piovosità in vendemmia; 2004 l'unica piuttosto regolare, l'eccezione che conferma la regola; 1994 annata di piovosità intensa; 1984 terribile annata di piovosità.

Non proseguo perché si perde la memoria d'uomo. 2024 annata di piogge abbondanti ed estese, in alcuni casi devastanti. Peccato, perché il Sangiovese, il vitigno principe delle regioni centrali italiane, mal sopporta la pioggia nella fase della vendemmia. Ma andiamo con ordine. La primavera piovosa con accrescimenti dei tralci rapidi ha costretto i produttori biologici a coprire le parti sviluppate continuamente con i prodotti di contatto ammessi. Molti viticoltori hanno effettuato 24 o più trattamenti in vigna, prima della vendemmia. Questo pone due problemi: io, biologico, che dovrei essere il paladino dell'ambiente, creo un inquinamento da gasolio,

oli vari e acustico che assomiglia a quello dell'autostrada del Sole, completo di stress psicofisico degli operatori e cosa ne è del magnifico mondo dello strato di 20 centimetri del terreno popolato da simpatici lombrichi, magnifici funghi, utilissimi batteri, passaggi d'acqua per rinfrescare le radici? Già, poi passo a rippare per aprire il terreno compattato quando bagnato, ma distruggo nuovamente questo meraviglioso ambiente. Avete mai visto un terreno rispettato, che ha l'humus così invitante da prendere a morsi? Forse hanno veramente ragione i naturalisti. E poi vogliamo valutare i costi e il finanziamento alle lobby dei carburanti? E l'usura dei nostri tratto-

ri? Contro natura non si va, d'altronde l'uva avrebbe voluto fare tutt'altro. La temperatura media della stagione è stata piuttosto bassa, come sempre quando l'insolazione non è diretta, con variazioni elevate alla comparsa del sole. Ma le piogge estese





e insistenti hanno costretto a correre nel vendemmiare. Peccato perché la maturità tecnologica, il rapporto zuccheri/acidità, sembrava aspettare la fenolica, come negli anni in cui il professor Glories l'aveva concepita e nei quali ho avuto l'onore di partecipare a svilupparla. Sarebbe stato splendido, dopo annate in cui l'accumulo degli zuccheri è cresciuto a dismisura e non ha permesso d'aspettare la fenolica, così che molti corvi avevano potuto gracchiare che aspettare la fenolica vuol dire fare sovramaturare le uve. Quest'anno la maturità fenolica ha addirittura sopravanzato la tecnologica, in deciso ritardo e i produttori più anziani sono corsi ai ripari per le

gradazioni, memori di vecchie annate. Perché questo succedeva vent'anni fa. Noi dobbiamo essere sempre obiettivi e considerare che l'uomo ha una grande influenza sugli eventi, una variabile mai trascurabile. Vediamo. Il 2023 ha avuto grandi problemi di carenza di produzione, dovuti a siccità e a un animalino tremendo che è la peronospora. Cos'ha pensato il viticoltore? Lo scorso anno ho prodotto poco, quest'anno lascio più parti produttive nella vite. Tradotto in toscano "poggio e buca fa piano". Poi la pioggia incessante e il terreno gravido d'acqua hanno appesantito i grappoli del Sangiovese, che è come una spugna, dato che assorbe moltissima acqua. Siamo

arrivati alla vendemmia con uva piuttosto gravida di liquido e una produzione molto abbondante, ma piuttosto diluita. Naturalmente i produttori che vogliono fare qualità hanno provveduto a fare selezioni in vigna, abbattendo gli ammassi e in cantina hanno fatto decisi salassi, vinificando le parcelle di vigna separata. Gli altri? Mi diceva un piccolo produttore, con ironia tutta toscana: "Dottore quest'anno la mia uva ha un grado meno d'i cocomero". Analiticamente si nota un parametro, che è il pH decisamente basso, ovvero uve decisamente fresche per acidità. Il mercato non vuole vini leggeri e freschi? Servito. Ma faremo, come sempre, anche i nostri grandi vini.

Il vino “acquato” e quello “dealcolato”



DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Si dice, giustamente, che il vino, anche il vino, deve seguire le “mode” del mercato. Mode e tendenze, peraltro, pilotate da campagne pubblicitarie di non poco peso.

Visto che si affermano in un grande mercato, come quello statunitense e che, nello stesso tempo, sono accompagnate da campagne tese a “demonizzare” l’alcol e non, come sarebbe giusto, ad educare i consumatori. Su queste stesse pagine avevamo, tempo fa, proposto i vini di “pronta beva”, che ormai si sono af-

fermati anche per i loro prezzi contenuti. Bisogna dire che la pandemia di covid-19 prima e poi la conflittualità e le guerre del mondo globalizzato hanno dato dei colpi non indifferenti ai consumi di generi come il vino, che esaltano la sociabilità e il piacere di condividere delle occasioni di incontro con un calice di nettare di Bacco. Dico calice perché, come è noto, proprio i vini frizzanti, o moussés, come dicono i francesi, hanno permes-





so all'Italia di superare la Francia sia per quantità di bottiglie che per valori economici. Le vendite negli Stati Uniti di spumanti italiani, con in testa il Prosecco, negli ultimi cinque anni sono cresciute del 40%. Anche quest'anno si prevede un +2,4%, mentre i vini bianchi e rossi perdono terreno (-6% e -7%). Ma ritorniamo al punto dei vini poveri o alla moda dei vini "dealcolati", che in Italia non sono (ancora) ammessi. In effetti l'Italia, nella sua lun-

ga storia di terra del vino (Enotria), ha conosciuto i vini della "povera gente", che per secoli hanno dissetato e "sfamato" i lavoratori dei campi. Si tratta di "vinelli", "acquati", "vini annacquati", cioè vini a bassissima gradazione, ottenuti trattando con acqua le vinacce. Volete un esempio. Eccolo. 1935, questo era il pasto dei contadini mezzadri e delle "genti di palude" (Fucecchio – Val di Nievole). Prima colazione: 150 grammi di pane, un uovo,

un "bicchiere di vino annacquato". Lo stesso bicchiere a pranzo, mentre per la cena si bevevano due bicchieri di "vinello" a persona. Se nell'antica Grecia lo faceva Aristotele, anche noi oggi, che siamo molto meno saggi, potremmo scegliere i "vinelli", che per secoli hanno accompagnato i "pasti frugali" della povera gente.

Siena

PROTAGONISTA DELL'AGROALIMENTARE ITALIANO



SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Tutto parte nel 1933 con la Mostra Mercato dei Vini tipici d'Italia, prima e unica mostra nazionale, una biennale con 4 edizioni prima della guerra e 3 nel Dopoguerra con la denominazione Mostra Mercato dei Vini Tipici e Pregiati. Del 1949 è la costituzione dell'Ente omonimo su iniziativa degli Enti senesi e contemporanea è la nascita, sempre a Siena, dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino con l'intento di dar vita a una realtà atta a promuovere il progresso vitivinicolo italiano.

Nel 1950 il riconoscimento dell'Ente con DPR 296 e l'apertura, nel Bastione San Filippo della Fortezza medicea, dell'Enoteca Italiana Permanente di Siena, la prima, in Italia e nel mondo, a carattere pubblico. Pensata come Mostra Permanente dei Vini Tipici e Pregiati Italiani che, qualche anno dopo, con l'approvazione del Dpr 930 del 1963, diventeranno le eccellenze Doc e, dal 1980, anche Docg e Igt, a rappresentare l'origine della qualità e il territorio. Le eccellenze primarie dell'agroalimentare italiano, testimoni non solo dell'origine della qualità, ma anche della bellezza dei paesaggi di un Paese, l'Italia, segnato ovunque da piccoli ed estesi vigneti. L'acronimo Doc, in poco tempo, diventa sinonimo ed espressione di qualità, col vino, che, da "rosso" e "bianco", viene sempre più identificato col nome legato al territorio, l'origine della qualità. Per

l'Enoteca Italiana di Siena – non più Italica Permanente - il vino, con le sue denominazioni e le sue mille tipologie, diventa racconto, cioè filo conduttore delle sue iniziative promozionali, che, a partire dal 1986, organizza in Italia e nel mondo, a partire dal Canada e dagli Stati Uniti. Dieci e più anni di successi da condividere col Ministero dell'Agricoltura e Foreste, l'Istituto del commercio estero (Ice), le Ambasciate e i Consolati, il Monte dei Paschi, l'Alitalia, i tanti preziosi ristoratori italiani operativi nelle città scelte quali sedi degli innumerevoli incontri e, non ultimi, i produttori soci della struttura senese. Con la nascita dell'Enoteca parte, nel 1966, anche "La Settimana dei Vini Tipici di Siena", incontro annuale di giugno che vede presente e accoglie nella Città del Palio il gota della vitivinicoltura nazionale e, nel tempo, anche mondiale. Da non dimenticare il con-

tributo dato dalle decine di edizioni di questa manifestazione, realizzata con la collaborazione del Comitato Nazionale per il Riconoscimento e Tutela delle Denominazione di Origine dei Vini, che ha istruito, dato spazio e forza ai 529 riconoscimenti doc, docg, e igt. Oggi un patrimonio importante delle Indicazioni geografiche Dop e Igp, riconosciute con regolamento dell'Unione Europea, allargate all'insieme





dei prodotti agroalimentari. Con i vini, altri 326 prodotti Dop, Igp e Stg, a rappresentare il più ricco patrimonio di Indicazioni Geografiche al mondo che una fondazione, anch'essa con sede a Siena, "Qualivita", coordina e racconta con la collaborazione degli 80 e più consorzi di tutela a oggi riconosciuti. Alla fine degli anni Settanta l'Ente - Enoteca Italiana entra in crisi proprio nel momento in cui diventa Ente di competenza della Regione Toscana, che nomina il professor Luciano Mencarglia presidente di un rinnovato consiglio d'amministrazione. L'impegno e le capacità del neo presidente evitano la chiusura dell'Ente - Enoteca e le basi da lui gettate vengono fatte proprie dal suo successore, Riccardo Margheriti, appena eletto (1985) Senatore della Repubblica Italiana. Il 1986, l'inizio della rinascita con una prima iniziativa oltre le mura di Siena, a Strasburgo

in Francia, la presentazione dei vini ai componenti del Parlamento Europeo e, subito dopo, il grande incontro "Alimentazione, Sport e Vino" a Roma, alla Scuola dello Sport, che onora l'Enoteca e il vino italiano di una madrina eccezionale, la grande Sara Simeoni. A marzo - nel giorno della notizia del più grande scandalo alimentare, il metanolo - lo sviluppo di un tema "Vino e Turismo", una mia idea che porto in dote nel momento in cui, 1982, divento direttore generale dell'Ente Nazionale Mostra Mercato. E' "Vino e Turismo" che apre a iniziative di gran successo come: l'Associazione Italiana delle Città del Vino, nata a Siena il primo giorno della primavera 1987, con l'impegno nel campo della tutela, promozione e valorizzazione dei territori vitati; l'Associazione Nazionale delle Città dell'Olio, nata a Larino in Molise il 17 dicembre del 1984, con gli stessi

intenti delle Città del Vino. Entrambe ispiratrici del Registro delle Associazioni Nazionali delle Città di Identità per la valorizzazione delle produzioni agricole di pregio, inserito (art.47) nella Legge Quadro Made in Italy del dicembre dello scorso anno. E' "Vino e Turismo" che ispira l'iniziativa di gran successo "Cantine aperte" e la legge su "Le Strade del Vino", che vede il futuro presidente dell'Ente - Enoteca italiana, onorevole Flavio Tattarini, primo firmatario. "Qualivita", la fondazione sopra citata, è un'idea dell'allora presidente della Provincia di Siena, Fabio Cecccherini, condivisa con Margheriti. Nel 2000 la sua nascita a Siena con l'obiettivo di valorizzare e tutelare le produzioni agroalimentari e vitivinicole di qualità europee. Questa e le altre realtà da noi riportate, a partire dal 1933, fanno di Siena la città protagonista dell'agroalimentare italiano.

Il “diritto di tappo”

LE POTENZIALITÀ DI UNA PRATICA QUASI SCONOSCIUTA (MA SOLO IN ITALIA!)



VINO LEX
di **danilo tonon, andrea kordi, pietro carluccio**

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



All'estero, soprattutto nel Nuovo Mondo, è già conosciuto e anche diffuso. In Italia, sta iniziando ad affermarsi, nonostante le resistenze culturali. Scopriamo il “diritto di tappo” e i benefici che potrebbe portare al commercio del vino (e non solo) nel nostro Paese.

Un'esigenza che chiunque potrebbe aver incontrato, nella propria vita, almeno se appassionato di buona cucina, è la possibilità di abbinare a una pietanza ricercata la giusta bottiglia di vino. Tuttavia, per gli intenditori, è comune che il ristorante in cui si stia cenando non abbia a disposizione, nella propria carta dei vini, proprio quella bottiglia che si sposerebbe perfettamente col piatto ordinato. In soccorso a questa esigenza viene una normativa, nata in California e poi diffusasi in altri Stati U.S.A., nonché in Canada e Australia, conosciuta come “BYOB” (bring your own bottle), che consiste nella

possibilità, per i clienti dei locali, di portare da casa una bottiglia di vino o birra per accompagnare la propria cena. Restano esclusi da tale normativa tutti gli alcolici di gradazione superiore. Lo Stato che più di tutti si è fatto promotore di questa pratica è il New Jersey, in cui, dal 2018, è stato anche permesso di pubblicizzare il proprio ristorante, rendendo edotti i potenziali clienti circa la possibilità di accompagnare la propria cena con una bottiglia portata da casa. La motivazione principale per la diffusione di tale pratica è stata la necessità, per alcuni ristoratori, di incrementare la propria clientela, nonostante l'assenza di una licenza alla vendita di alcolici: non essendo provvisti di licenza, questi ristoratori

si trovavano in una posizione svantaggiata, in termini di concorrenza, rispetto a quei colleghi che ne erano, invece, provvisti. Anche in Italia, dal 2019, si è iniziata timidamente ad affermare tale pratica, seppur in misura estremamente ridotta e limitata a poche realtà. Culturalmente,





nel Belpaese la pratica del BYOB, meglio conosciuta come “diritto di tappo”, è più associata alla volontà di degustare un particolare tipo di vino con un determinato piatto, piuttosto che essere volta ad assottigliare il divario concorrenziale tra esercenti muniti e non muniti di licenza alla vendita di alcolici. Vi è da dire, anche a fronte della sicura differenza culturale tra il Vecchio e il Nuovo Mondo, che il “diritto di tappo” ben potrebbe rappresentare un escamotage per incentivare i consumatori a frequentare quei locali che, pur offrendo magari un’ottima cucina, si trovino sprovvisti della licenza alla vendita di alcolici. Inoltre, l’esclusione da tale pratica dei superalcolici (e, cioè, alcolici con

gradazione superiore rispetto a vino e birra) rappresenterebbe anche un incentivo all’acquisto e al consumo di vino, con le relative esternalità positive, tanto in termini economici per gli operatori del settore, quanto in termini di cultura enogastronomica, da sempre un fiore all’occhiello del Belpaese. Da ultimo va notato che in Italia, nonostante la poca diffusione del “diritto di tappo”, già si è avuto modo di sviluppare delle regole di etichetta apposite per il suo esercizio. In particolare, oltre ad avvisare il locale della volontà di esercitare tale “diritto”, è consigliabile esercitarlo con riferimento a un numero contenuto di bottiglie (una o due) e a patto che tali bottiglie siano di qualità non scadente e

non presenti nella carta dei vini: la sensibilità italiana, in tema di cultura del vino, “impone” che tale diritto venga esercitato non tanto per un risparmio di spesa, quanto più per portare all’eccellenza l’esperienza culinaria (è comunque previsto un costo di servizio per il “diritto di tappo”). Alla luce di tutto ciò, non resta che prendere esempio da questa virtuosa abitudine estera e augurarsi che il “diritto di tappo”, nella sua espressione più nobile, possa essere maggiormente accolto e applicato dalla classe imprenditoriale italiana, con tutti gli effetti positivi che può comportare.

UN AGRONOMO IN BANCA



CREDITO AGRARIO
di maurizio sonno

maurizio.sonno@studiosoluzionimaremma.it

Siamo ormai nei mesi finali di questo 2024, un anno da ricordare per i tanti eventi calamitosi. Ogni Regione, chi più, chi meno, è stata colpita da qualche evento di calamità naturale. Il mio pensiero va a ognuna delle aziende colpite: dall'Emilia Romagna alla Sicilia, due eventi opposti, le alluvioni e la siccità, e poi la mia Toscana, la Sardegna, il Piemonte.

Insomma, in ogni Regione, si fanno i conti dei danni e si chiede che qualcuno intervenga con aiuti concreti e rapidi. Mentre scrivo poi non posso non citare la Spagna, dove forse il clima ci ha voluto dare l'ennesima dimostrazione di ciò che potrebbe accadere in ogni territorio. Nella mia esperienza di agronomo in banca, che conta ben 38 primavere, di calamità naturali sul territorio ne ho viste diverse e in tutti i casi l'intervento più rapido e, se vogliamo, provvidenziale, è stato quello delle banche. In questi casi le banche possono fare la differenza e dare un grande aiuto in concretezza e rapidità, dando un sostegno per non far sentire sole le aziende. Da agronomo, anche se ho lavorato sempre in piccole banche cooperative molto legate al territorio, sono sempre riuscito a far comprendere che, in presenza di queste calamità, la banca deve fare rapidamente 2 azioni: bloccare i pagamenti per 24 mesi dei debiti bancari pregressi e intervenire, nel volgere di pochi giorni,

con forme di finanziamento adeguate che consentano alle aziende danneggiate di rialzarsi, salvando il bestiame, gli impianti e ripulendo quanto possibile, insomma di ripartire. E quando nel nostro territorio c'è stato un evento calamitoso, siamo riusciti a fare tutto questo: frutto di decisioni prese in precedenza, che avevano stabilito forme d'intervento, tassi e poteri delegati a personale specializzato. E poi ci siamo messi gli stivali e siamo andati, azienda per azienda, per capire e portare una parola di conforto, che avesse il significato di non far sentire sole le persone in questi momenti terribili. Abbiamo fatto tutto questo perché c'era, e c'è, una profonda conoscenza del territorio e delle norme bancarie, che, in questi casi, ci consentivano, senza segnalazioni in Centrale Rischi, di bloccare pagamenti e fare erogazioni solo nell'interesse delle aziende colpite. Norme stabilite dal Fondo di Solidarietà Nazionale, che stabiliscono le regole. Oggi tutto que-

sto non è più possibile, non c'è chiarezza su cosa si possa fare in aiuto alle aziende agricole colpite da calamità, non si sa con precisione se, in presenza di una calamità naturale riconosciuta, la banca può bloccare i pagamenti, senza che questo determini segnalazione presso la Centrale Rischi. Né tantomeno c'è certezza su finanziamenti concessi rapidamente solo con l'intento d'affrontare le prime esigenze aziendali, in attesa dei finanziamenti regionali. Tutto questo, arricchito da una conoscenza del mondo ru-





rale in banca, che ormai è cosa rara e quindi, in banca, non si parla più del territorio e delle sue fragilità, dei giovani che si insediano, ma si parla solo di rischio e quindi di classificazioni UTP (unlikely to pay, in italiano: improbabile che paghi) per le aziende. Ecco quindi che, probabilmente, il 2024 non ce lo ricorderemo solo per le tante e disastrose calamità naturali, ma anche per l'irrigidimento delle banche verso il mondo agricolo, attraverso una contrazione del credito. Sorrido poi quando sento che le banche sono chiamate a rendicontare, per dimostrare la loro virtuosità verso l'ambiente, i famosi controlli sulla normativa E.S.G. (Environmental, Social and Governance), troppo spesso solo chiacchiere. Di fronte a uno scenario di questo tipo, solo pochi giorni fa un collega, pur conoscendo il mio ruolo e passione come responsabile dell'Ufficio Agricoltura, mi ha confidato, preoccupato, che il settore agricolo, per via delle calamità naturali, è sempre più ri-

schioso e quindi si dovrà ridurre il rischio in questo settore. In questo scenario, fatto di calamità naturali da una parte e banche sempre più distanti dal mondo agricolo dall'altra, penso che, per le piccole aziende, quelle familiari in aree svantaggiate, e non le aziende strutturate, come tanto piace definirle alle banche, ci sia poca probabilità di sopravvivenza, è solo una questione di tempo. E allora a cosa servirebbe l'agronomo in banca, accuratamente specializzati in credito agrario? A far capire l'importanza delle aziende non solo come soggetto economico ma, principalmente, come presidio del territorio, come custodi del paesaggio, del bello e del buono, delle tradizioni, insomma di tutto quello che poi, quando parliamo di turismo, è la base per questo ulteriore settore economico. Ma non solo le banche dovrebbero fare questo grande sforzo di formazione e acquisizione di conoscenze del mondo rurale, ma sarebbe necessario che anche le rigoro-

se normative bancarie fossero ben interpretate. Normative, che oggi, tanto si preoccupano solo della solidità delle banche, provocando così danni gravissimi al tessuto agricolo, caratterizzato da piccole aziende. Bisognerebbe, inoltre, iniziare a creare fondi e accantonamenti per aiutare i territori a prevenire e, quando accade, a reagire all'evento calamitoso. Inutile, a mio parere, continuare a sollecitare le aziende agricole verso investimenti tecnologici e verso l'insediamento di giovani, se poi non si lavora sul rapporto "piccola impresa agricola/banca", se non si danno alle banche gli strumenti per gestire questa situazione. Per estremizzare il concetto, è come se, in un pronto soccorso, invece dei medici ci fossero i ragionieri, che, con accurati conti economici, decidono se è il caso di curare quel paziente o se costa troppo... Ecco forse, in questa situazione, l'agronomo potrebbe capire l'esigenza dell'azienda e far capire ad altri l'importanza del fare.

Intelligenza artificiale e vino

LA MIA ESPERIENZA PROGETTUALE

WINE COMMUNICATION
di **riccardo gabriele**

Fare incontrare la nuova tecnologia e il mondo del vino con un linguaggio nuovo che guardi al futuro, integrando competenze diverse per un nuovo protagonista: Redi.



Questo il filo rosso del progetto integrato che ho pensato insieme alla società Bit for fun, innovation house e all'azienda vinicola Tua Rita. L'obiettivo primario è stato proprio quello di sperimentare nuove forme di comunicare il mondo del vino grazie all'utilizzo della tecnologia che può rendere più semplice l'approccio a un settore meraviglioso, ma alcune volte molto legato a schemi tradizionali. Redi (questo il nome del protagonista) è di fatto una figura antropomorfa che si muove nella cantina virtuale di Tua Rita e che ha spiegato ai visitatori dello stand, durante Vinitaly, la storia dell'azienda, illustrando

anche il territorio e i vini in degustazione. Il "Redi virtuale" dialogava con coloro che si avvicinavano a lui rivolgendosi agli interlocutori in italiano e inglese e riconoscendo anche le varie figure (appassionato, professionista del settore, giornalista). L'intelligenza artificiale alla base di Redi (chiamato così in onore del Redigaffi, vino storico e di fama internazionale dell'azienda) può infatti facilitare l'approccio alla conoscenza dell'azienda e del vino, stimolando anche la curiosità degli appassionati. Sicuramente il progetto non sarebbe stato possibile senza un gruppo di esperti come quello che compone Bit for

fun. L'azienda, infatti, per bocca di Riccardo Saracchi, tra i fondatori e titolari di Bit for fun, azienda milanese d'alta eccellenza tecnologica, ha spiegato che ha accolto con entusiasmo l'idea di metterci a disposizione per sperimentare un'idea nuova e dinamica, integrando le nostre competenze tecniche con quelle specifiche legate al mondo del vino. Redi è un progetto complesso che abbiamo sviluppato partendo non dai meri dati, ma dall'esperienza reale in azienda per trasmettergli tutta la forza di Tua Rita. Anche da Tua Rita - come hanno affermato i titolari Simena Bisti e Stefano Frascaola col figlio Giovanni, fortemente legato a questa innovazione - da tempo stanno sviluppando progetti che guardino al mondo del vino con un'ottica differente rispetto al passato, cercando di coinvolgere la tecnologia e la visual communication, integrandole nel dare un qualcosa in più con un linguaggio nuovo all'assaggio del vino, consapevoli che il settore enoico abbia la necessità di guardare verso nuove forme di comunicazione.



Addio a Etile Carpenè, signore del Prosecco

Etile Carpenè è scomparso il 23 ottobre 2024 a Conegliano, all'età di ottant'anni, lasciando nel dolore la moglie Nicoletta, la figlia Rosanna, la nipote Etilia e i dipendenti della Carpenè Malvolti.

Etile, IV generazione della più longeva casa spumantistica italiana, si era diplomato al liceo scientifico di Rosenberg in Svizzera per poi frequentare un corso di specializzazione in Enologia all'Università di Talence a Bordeaux. Proseguì poi il suo percorso accademico iscrivendosi all'Università di Ferrara, dove ottenne la laurea in Chimica Pura. Dopo il percorso di studi, iniziò l'attività nell'impresa di famiglia, divenendone in seguito amministratore delegato e presidente. Fu in quel ruolo che emerse la sua vocazione a portare l'azienda sulla scena mondiale. Espanse la produzione, amplificò e potenziò la distribuzione, riorganizzò e rinnovò la rete vendita, sostenendo l'immagine della marca con campagne pubblicitarie in televisione e sulla stampa. Tra gli incarichi rivestiti da Etile Carpenè, al di fuori del contesto aziendale, la presidenza dell'Istituto Metodo Classico dal 1990 al 2001, nel 1992 ottenne la carica in Federvini, prima come consigliere e poi come vice presidente Sindacato Vini Spumanti, nonché, nello stesso anno, fu nominato consigliere nel Consorzio Tutela Prosecco, carica rinnovata per due mandati consecutivi. Era anche stato nominato



accademico emerito dell'Accademia della Vite e del Vino. Etile ha sempre amato il Prosecco e la sua terra, tramandando con rispetto e dedizione i valori fondanti dell'azienda di famiglia Carpenè-Malvolti, prima al mondo a produrre il vino spumante delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene. Etile Carpenè ha dedicato la sua vita alla ricerca e alla cultura enologi-

ca, ispirando generazioni di studenti e professionisti con la sua passione e il suo impegno nel promuovere il rispetto per il territorio. Nell'ultimo periodo aveva lasciato la guida della Carpenè Malvolti alla figlia Rosanna, attuale amministratore delegato della S.p.A. di famiglia, che porterà avanti l'operato del padre con amore e passione.

anno XIII, n. 40 luglio-dicembre 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
Seila Bruschi – Pietro Carluccio
Zeffiro Ciuffoletti – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Giovanna Focardi Nicita
Giorgio Franci – Mario Fregoni
Riccardo Gabriele – Piera Genta – Andrea Kordi
Giada Sanchini – Danilo Tonon
Jacopo e Paolo Vagaggini – Chiara Zoppas

fotografia

Bruno Bruchi

stampa

Il Torchio, Siena

coordinamento editoriale

Mario Papalini



amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni
Effigi

Via Circonvallazione Nord 4,

58031 Arcidosso (Gr)

Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2

comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati

in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

Regisrazione n. 3 2012 presso il registro stampa

del Tribunale di Grosseto

in copertina

Elvio Curreli con Antonello Pilloni
davanti alla sede di Cantina Santadi





AGRIPUNICA

Sardinia, Island of Wines



AGRIPUNICA S.p.A.
Santadi (SU) - Sardinia, Italy
www.agripunica.it
info@agripunica.it

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

ISSN 3034-9338 40040
9 773034 933002

€ 20.00