

OINOS


AN INSTANT CONNECTION
RISERVA DUCALE ORO
RUFFINO
RISERVA DUCALE
ORO
Ci sono momenti che vorresti non finissero mai, intensi e preziosi.
Momenti in cui ogni connessione diventa potente ed intensa.
Ruffino Riserva Ducale Oro Gran Selezione, il nostro vino icona
celebra l'eccellenza italiana. Per i tuoi momenti d'oro.
RUFFINO
1877
Vieni a visitare la mostra ORObyRUFFINO
alla Triennale Milano durante la Milano
Design Week 2025
ruffino_1877
ruffino1877
WINE in MODERATION
SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA
GUSTA I NOSTRI VINI
RESPONSABILMENTE


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



Nebbie sul futuro del vino

Era circa da quarant'anni, cioè dal tremendo scandalo del metanolo risalente al 1986, che non si assisteva a una crisi commerciale del vino di questa portata, che investe sia il mercato domestico, ma anche purtroppo i mercati internazionali, soprattutto in ordine ai vini rossi importanti e ricchi di alcol. I motivi sono molti e stanno causando una tempesta perfetta sul mondo del vino... Partiamo dal più recente, cioè le nuove norme del codice della strada con sanzioni e pene fortemente inasprite per chi viene beccato al di là dai limiti alcolometrici (0,5 grammi per litro), che sono gli stessi che in passato: addirittura è previsto l'arresto sopra gli 0,8! Questa nuova situazione legislativa ha immediatamente spaventato i consumatori di vino, colpendo soprattutto il consumo fuori casa, facendo naturalmente preoccupare molto il mondo della ristorazione e dell'enoturismo, cioè delle degustazioni in cantina. Il secondo motivo che sta spaventando i consumatori sono le posizioni assunte dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità), secondo la quale anche l'assunzione di una minima quantità di alcol è pericolo-



sa per la salute, distruggendo così il concetto che il bere moderato abbia addirittura dei benefici sull'organismo. Di conseguenza, come per le sigarette, se il vino fa male non se ne può assolutamente promuovere il consumo, anzi vi sono proposte, a livello di istituzioni europee, per inserire sulle etichette diciture che ne sconsigliano il consumo, il tutto fomentato dalle lobby contrarie al vino. Terzo motivo sono le inchieste televisive degli ultimi tempi, che stanno, anche con metodi d'informazione discutibili, instillando dubbi sulla chiarezza e l'etica dei sistemi produttivi. Quarto motivo il notevole incremento subito dai prezzi dei vini, sopratutto al ristorante, negli ultimi anni, a fronte di un calo del potere d'acquisto dei consumatori, dovuto a un'inflazione galoppante… Tutto ciò ha portato a una disaffezione per il consumo di vino e a un conseguente pesante calo di vendite. E mentre la Francia da alcuni anni spianta decine di migliaia di ettari, la Toscana impianta... Non sarà il caso di riflettere?

Bruno Bruchi



L'astemio
è un uomo ebbro
di precauzioni

Silvana Baroni

Olio, vino, produzioni agroalimentari: questo il cuore pulsante della nostra rivista, ormai veterana in un panorama editoriale quanto mai sensibile. Ma la carta, con la sua fisicità, è ancora il veicolo preferibile per trasferire ideali di qualità.
E, nel nostro ambito, non se ne può fare a meno della carta, come non si può rinunciare ad esempio, alle etichette. Ma non si tratta di una crociata contro il digitale, quanto di un percorso di valorizzazione dell'immagine secondo una miscela ben dosata di strumenti e media, affinché la cifra comunicativa esalti lo stesso prodotto.
E, nel nostro campo, sappiamo bene quanto i confini siano labili, tra saggezza estetica, ricchezza dei materiali, educazione al "vedere": sempre a rischio di equivoco. Pur essendo questo nostro mondo carico di splendore, di per sé una macchina estetica ed estetizzante.
Non a caso il rapporto tra vino e arti risulta quasi naturale.
Decisamente, in Italia, ancora una volta, c'è maggior creatività, dovuta non a un sistema, ma al genio nostrano, capace di aggiungere creatività a ogni atto professionale. Mentre in Francia tutto risponde a strategie comportamentali decise a tavolino, da noi trionfa sempre il 'geniaccio', proprio delle nostre campagne e aristocrazie, dei nostri produttori, capaci di aggiungere segnali estremamente caratterizzati.

Storicamente, in Italia non manca certo la cultura agraria e in special modo vitivinicola.
[…] perché dei buoni vini italiani figurino nella prossima esposizione di sostanze alimentari ad Amsterdam […] (Bollettino della società generale dei viticoltori italiani). Correva il 1887 e risuonano nomi di importanti casate: il conte Faina, il duca di Bomarzo, il marchese Spinola e un tal commendator Chizzolini che, dopo aver chiesto di studiare in qual modo meglio si potrebbe, nei paesi del nord, facilitare l'introduzione di buoni vini da pasto per combattere l'alcolismo, particolarmente sviluppato nelle aree che non hanno coltura di viti…
Un'idea questa modernissima e troppo presto abbandonata, che fa riflettere sugli enormi errori di comunicazione perpetrati nei decenni, fino alla discutibile e odierna posizione di Salvini, causa di ulteriori equivoci, che non fanno certo bene al mercato, tanto meno al prestigio di questo nostro eccezionale prodotto.
Dopo gli interventi, nel Bollettino, si passa al completamento del Comitato d'Assaggio e quello per l'accreditamento dei vini italiani all'estero…
Ma senza dimenticare questioni di rincaro della mano d'opera, d'emigrazione dei lavoratori, di opportunità di contratti mezzadrili per gli avventizi o d'enfiteusi…
Ma non sono da meno osservazioni su come la Malvasia abbia resistito perfettamente alla peronospora e come la filossera faccia ingenti danni…
Ci si domanda qual è la strada migliore per risolvere problemi d'ogni genere e si comunica il tutto, trasformandolo in patrimonio comune di conoscenza.

Lontano da algoritmi ingombranti e dal circo degli enologi star, bisognerebbe forse tornare alle radici dell'enologia, a quell'atteggiamento sia scientifico che tradizionale che magico, che offre soluzioni come questa sulla chiarificazione: "Il vino, sia per fenomeni dovuti puramente alle condizioni di temperatura dell'ambiente, sia per reazioni chimiche ben determinate o per processi fisiologici devoluti a organismi ben conosciuti, va soggetto a perdere spesso la sua limpidezza, a diventare velato o torbidiccio. In queste condizioni esso cessa pel commercio e pel consumo di esser apprezzato pel suo vero valore, tanto più che allora non è solo la limpidezza che ne soffre, ma ancora la delicatezza del gusto e la squisitezza del profumo è più ancora la conservabilità […] non è questa una pratica dovuta alla scienza moderna […] anche in qualche Paese dell'Italia fino dal Cinquecento […] si cono-

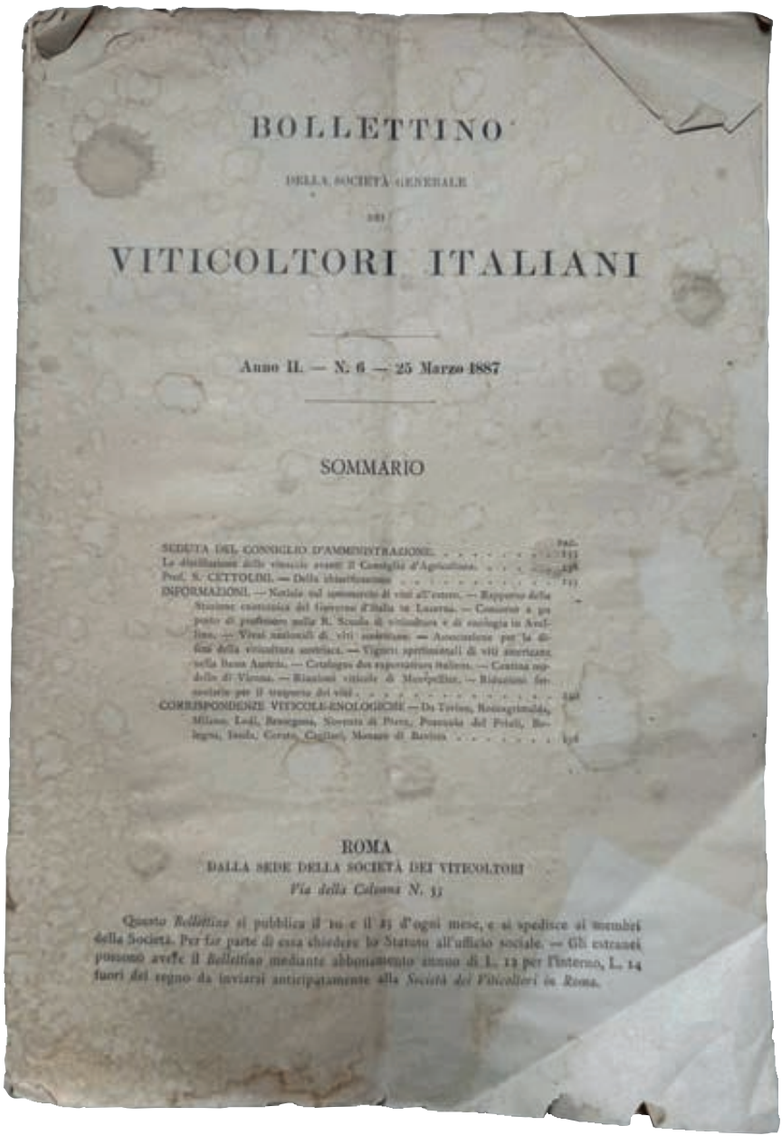
sce qualche pratica per ottenere vino limpido artificialmente; nel Belgio e in Francia, la chiarificazione viene eseguita con la massima cura".

L'anima del vino, dunque, viene da lontanissimo, si sa, supera la soglia dei millenni, quale bevanda presente nel quotidiano di popoli antichissimi, fino ai nostri giorni.
Per questa e altre ragioni, facciamo parlare soprattutto i produttori, spina dorsale di una filiera di speciale importanza nel contesto culturale/economico del nostro strabiliante, ricchissimo Paese, dove la coltura della vite trova un ineguagliabile equilibrio, che poi è la cifra necessaria per ottenere tutte le varietà che si incontrano nei nostri impareggiabili terreni.
E la mia posizione, spontanea e cosciente, si guarda bene da inutili elogi esagerati.

Non ce ne vogliano i temerari produttori di vino del Quebec, capaci di produrlo in un clima glaciale…

Dopo averla bevuta,
una coppa di vino
può portare con sé
cento strofe.

Antico detto taoista



BOLLETTINO

DELLA SOCIETÀ GENERALE

DEI

VITICOLTORI ITALIANI

Anno II. — N. 6 — 25 Marzo 1887

SOMMARIO

SEDUTA DEL CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE. . . . . pag. 111
Le distillazioni delle vinacce avanti il Consiglio d'Agricoltura. 108
Prof. S. CETTOLINI. — Della chiarificazione 113
INFORMAZIONI. — Notizie sul commercio di vini all'estero. — Rapporto della Stazione enologica del Governo d'Italia in Lazzera. — Concorso a un posto di professore nella R. Scuola di viticoltura e di enologia in Avellino. — Vitigni nazionali di viti americane. — Associazione per la difesa della viticoltura austriaca. — Vigneti sperimentali di viti americane nella Bassa Austria. — Catalogo dei saccaratori italiani. — Cantina modello di Vienna. — Riunioni viticole di Montpellier. — Riduzione ferroviaria per il trasporto dei vini 120
CORRISPONDENZE VITICOLO-ENOLOGICHE — Da Torino, Rocca-grimalda, Milano, Lodi, Bresciano, Novara di Piera, Pontebba del Friuli, Bologna, Imola, Corato, Cagliari, Monaco di Baviera 126

ROMA
DALLA SEDE DELLA SOCIETÀ DEI VITICOLTORI
Via della Colonna N. 35

Questo *Bollettino* si pubblica il 10 e il 25 d'ogni mese, e si spedisce ai membri della Società. Per far parte di essa chiedere lo Statuto all'ufficio sociale. — Gli estranei possono avere il *Bollettino* mediante abbonamento annuo di L. 12 per l'interno, L. 14 fuori del regno da inviarsi anticipatamente alla *Società dei Viticoltori in Roma.*

L'editore

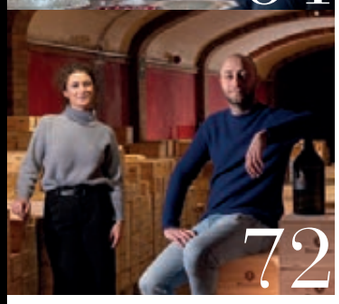
OINOS
VIVEREDIVINO











EVENTI

100 anni della casa d'aste Pandolfini 8
Chianti Classico Collection 2025 nel segno della sostenibilità 10
XXXIII Merano WineFestival 12
Marisa Cuomo, la Miglior Cantina d'Italia per L'Espresso 14
Il vino Nobile di Montepulciano Pieve al suo esordio 15
Verticale di Coevo all'Enoteca Pinchiorri di Firenze 16
Il 2021 di Sergio Manetti al Four Seasons di Firenze 18
Pitigliano tra tradizione e innovazione 20
Le donne nell'arte del flambé 2025 21

COPERTINA

Lot.1 Brunello di Montalcino 2019 22

PRODUTTORI

Campogiovanni presenta il Brunello di Montalcino P#327 32
Beatesca: grandi vini, eleganti gioielli e tessuti artigianali 38
Il IX Cielo del Paradiso di Cacuci nel segno del terroir 42
Il Castello di Bolgheri presenta il Cabernet Franc Barinca 45
Bell'Aja presenta il Cabernet franc Bolgheri Superiore Merìa 52
Sassicaia: la bandiera italiana nel mondo del vino 54
Villa Vallacchio, piccolo mondo antico nel Chianti Classico 57
Colline San Biagio festeggia i risultati e si proietta al futuro 64
La Vernaccia di San Gimignano secondo Montenidoli 70
Tre generazioni di Carletti al Poliziano 72
La wine farm Rocca di Montemassi 85
Champagne Encry: vent'anni di identità e maestria 92
Tenuta Sant'Antonio, 30 anni di vini per i fratelli Castagnedi 96
Cantina Santadi nel segno del terroir Sulcis 98
L'intrigante Cannonau Blue Zone di Marco Bacci 116
Cantine Torrevento: ambasciatore dei vini di Puglia nel mondo 122

CONSORZI

Il convegno del Consorzio Pro.vi.di. Sicilia al Vinitaly 124
Doc Maremma Toscana: il Vermentino traina la denominazione 132
Il Consorzio Prosecco Doc leader dei vini spumanti 134
Consorzio Chianti Colli Senesi: uno sguardo fiducioso al 2025 136

INNOVAZIONE

Valoritalia crea la piattaforma digitale Tessa 137
Tradizione del territorio, innovazione del digitale 140

RESORT

L'ospitalità country chic di Borgo San Felice Resort 144
Arrivano le 5 stelle per l'Hotel La Posta di Bagno Vignoni 158

ALBERGHI

l'Hotel Posta Zirm della famiglia Kostner 167
HABITA79 Pompeii MGallery Collection 176
Il suggestivo Hotel Metropole di Venezia 182

AGRITURISMI

Pura Crocus: l'ospitalità firmata Famiglia Maccari 192

PRODOTTI

Wagyu: le pregiate e deliziose carni giapponesi 194

RISTORANTI

Arnolfo: un ristorante di altissima e raffinata cucina 196
Il Vecchio e il Mare: la cucina circolare di Pasquale Naccari 198
Il nuovo ristorante Onde del Four Seasons Hotel Firenze 200

DEGUSTAZIONI

Sua maestà il Vinsanto di Capezzana Riserva in verticale 202
Les enfants du champagne festeggiano Giancarlo Perbellini 206

ENOTECHE

Vini di Toscana apre la sua nona enoteca nel Campo di Siena 211

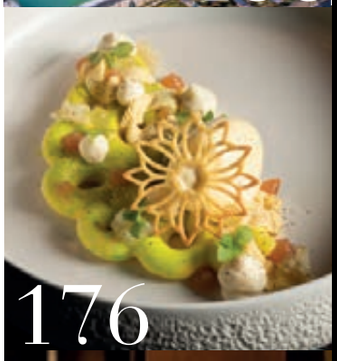
RUBRICHE

Le potenzialità della vite franca di piede nel mondo e in Italia 218
I vini dealcolati sono transgender? 220
Luigi Einaudi vitivinicoltore 222
Pane, olio, vino 224
La Corea del Sud: la nuova frontiera del vino Made in Italy 226
Giovani che si insediano in agricoltura 228
La transmedialità 230











100 ANNI DELLA CASA D'ASTE PANDOLFINI

FESTEGGIATI CON LE BOLLICINE DELLA MAISON DELAMOTTE-SALON

A novembre passato, presso la Casa d'Aste Pandolfini di Firenze, prima dell'asta di vini si è tenuta una degustazione degli Champagnes della Maison Delamotte–Salon, tra cui 3 annate di Salon. L'evento è stato organizzato da Francesco Tanzi, esperto del settore vini della Pandolfini, insieme all'azienda Ceretto, distributrice degli champagne Delamotte-Salon in Italia.

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

Per l'evento è venuto l'amministratore delegato della Maison Didier Depond e la degustazione è stata tenuta dal master of wine italiano Gabriele Gorelli. Gli invitati alla degustazione erano solo 40, tutti appassionati di questi Champagnes. La Casa d'Aste Pandolfini, per festeggiare i suoi 100 anni di vita, ad aprile aveva organizzato una verticale di 6 annate di Sassicaia, con bottiglie doppie Magnum e a novembre ha organizzato questa degustazione d'assoluto rilievo. Dopo la degustazione c'è stato un light lunch curato dall'Enoteca Pinchiorri di Firenze. Parliamo un pochino della storia della Maison Delamotte e del suo Champagne di prestigio, il "Salon". A fine Ottocento Eugene Aiurè Salon, figlio di carrettieri della Champagne, si trasferisce a Parigi per iniziare un'attività di conciatura delle pellicce. Il suo lavoro va a gonfie vele e fa fortuna. Aiurè ama la vita, i piaceri, le cose belle e desidera produrre il miglior Champagne, così segue i consigli di suo cognato, che era uno chef di cave, sceglie per comprare i terreni il territorio della Côte de Blancs, il cru miglior, quello di Mesnil sur Oger e la parcella più prestigiosa, quella sopra la chiesa, dove l'equilibrio tra zucchero e acidità è perfetto. All'inizio produce lo Champagne per sè, poi anche per amici e appassionati. La prima annata di uscita è stata la 1905. A partire dal 1928 Maxim's lo nominerà Champagne della casa. Salon è uno Champagne che viene prodotto solo nelle migliori annate. Nel Noveento sono uscite 37 annate dalla 1905 alla 1999, mentre nel Duemila sono usciti 7 millesimi: 2002, 2004, 2006, 2007, 2008 (solo in formato magnum), 2012 e 2013. La caratteristica di questo Champagne, a parte la mineralità, è la nota agrumata e, in particolare, il pompelmo giallo o rosa. Il suo finale normalmente è un pò amarino, tipico del pompelmo. Veniamo adesso a esaminare gli Champagnes degustati.



Paolo Baracchino e Didier Depond



MAISON DELAMOTTE
Blanc de Blancs
annata 2018
Dal bicchiere traspare giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e numerose. S'innalzano profumi intensi minerali (la pietra focaia sfregata), pan brioche, iodio, lievi di lievito di birra, pepe bianco, fiori bianchi, erbe medicinali, lievi di smalto di vernice per terminare con sussurri di burro di noccioline. Al palato è sapido e minerale con bollicine gradevoli e carezzevoli. Sapore di mela renetta un pò matura. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo con la freschezza che dà una buona salivazione e avvolge completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di pompelmo giallo e mela renetta. **(93/100)**

MAISON DELAMOTTE
Collection Blanc de Blancs
annata 2007
Traspare giallo oro abbastanza intenso. Le bollicine sono fini e numerose. Dispiega all'olfatto profumi di ginger, minerale, zenzero, buccia di pompelmo candita, dolci dell'esterno del confetto, mela renetta un pò matura, mandarino, cedro, pan brioche, lievi di pepe bianco per terminare con soffi di miele. All'incontro gustativo si percepisce un bel corpo medio, le bollicine sono fini e il vino è ben equilibrato con una generosa freschezza, che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di miele di castagno e pompelmo giallo. **(95/100)**

MAISON DELAMOTTE
Salon Blanc de Blancs
"Cuveè S Le Mesnil"
annata 2013
Color giallo oro chiaro. Le bollicine sono fini e numerose. Mix olfattivo composto da profumi minerali, intensi di pan brioche, zabaione, mela renetta, gas GPL, guscio di mandorla, lievi di vaniglia, buccia verde di banana, limone, fiori bianchi per terminare con ricordi di miele di castagno. Al palato sfoggia generosa sapidità e mineralità. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino equilibrato e persistente con finale di pompelmo giallo e miele di castagno. **(97/100)**

MAISON DELAMOTTE
Salon Blanc de Blancs
"Cuveè S Le Mesnil"
annata 2006
Veste giallo oro abbastanza intenso. Le bollicine sono fini e numerose. Ricchezza olfattiva scandita da profumi di zenzero, vaniglia, lievi di fico bianco secco, fiori bianchi, minerale, cenere del camino, gas GLP, dolci dell'esterno del confetto per terminare con sentori di fungo champignon. Al palato è cremoso con corpo medio e bollicine fini. Vino sapido e minerale col corpo che si adagia un pò e scema gradualmente. Buon equilibrio gustativo con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa con finale di miele di castagno. Nel finale si sente asciugare un pochino la gengiva superiore. A mio modesto avviso, la bottiglia non era perfettissima, ma, nonostante ciò, è risultata piuttosto piacevole. **(93/100)**

MAISON DELAMOTTE
Salon Blanc de Blancs
"Cuveè S Le Mesnil"
annata 1999
Giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Dona all'olfatto una ricca gamma di profumi, tra i quali spiccano la mela renetta, il pepe nero, l'origano, lo zenzero, lievi di miele, pepe bianco, vaniglia, vernice a olio, ginger candito, guscio di mandorla, dattero secco e fico secco bianco. Il corpo è medio plus e le bollicine sono finissime. Vino ricco, largo e verticale con sapore di miele di castagno e pompelmo rosa. Ottimo equilibrio gustativo con la massa alcolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza con sapori di miele di castagno, pompelmo rosa e dattero secco. Bello Champagne, che va più sulla potenza che sulla delicatezza. **(98/100)**

Il Master of wine Gabriele Gorelli, Didier Depond e Giacolino Gillardi

AlessandroTomberli, direttore dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze



Chianti Classico Collection 2025
NEL SEGNO DELLA SOSTENIBILITÀ

Ad accogliere i visitatori della trentaduesima edizione 2025 della Chianti Classico Collection alla Stazione Leopolda vi era il Gallo Nero con uno sgargiante piumaggio verde. Una scenografica installazione vegetale con duemila piante spontanee, come le piante mellifere, emblema della biodiversità che caratterizza le colline ricadenti nel territorio del Chianti Classico, che testimonia l'impegno dei produttori nel percorso verso la conduzione biologica in vigna.

piera genta

A fine evento le piante utilizzate per l'installazione sono state poi piantate nei giardini delle strutture create dalla Fondazione Tommasino Bacciotti di Firenze. Attualmente il 61% dei produttori ha già ottenuto la certificazione biologica, un dato destinato a crescere nei prossimi anni con un ulteriore 9% che sta iniziando il percorso. Tema centrale della manifestazione di quest'anno la sostenibilità, che si articola in tre diverse declinazioni, ambientale, sociale e culturale, che rispecchiano i tre capisaldi del Manifesto di Sostenibilità del Chianti Classico, un documento suddiviso in 58 criteri, che definisce le linee guida per gli associati in merito alla gestione del suolo, alla riduzione dell'impatto ambientale e alla tutela della biodiversità, presentato a maggio dello scorso anno in occasione delle celebrazioni del centenario del Consorzio. L'evento della Leopolda ha registrato un numero record di aziende partecipanti, ben 218 produttori e 790 vini in degustazione: oltre all'annata 2023, si contano 194 Chianti Classico Riserva, 185 Chianti Classico Gran Selezione e 40 campioni in anteprima 2024. Come ricorda il presidente del Consorzio, Giovanni Manetti, il 2024, nonostante la complessa congiuntura internazionale, si è chiuso positivamente per la denominazione, che viene definita dinamica in funzione dell'offerta ben differenziata. Negli ultimi dieci anni è stata introdotta la Gran Selezione, che sta dando grandi soddisfazioni non solo nel miglioramento nella percezione dell'immagine del Chianti Classico, ma soprattutto sta tracciando la strada per il futuro. Apprezzata anche la divisione del territorio in UGA (Unità Geografiche Aggiuntive), 11 aree all'interno della zona del Chianti Classico, che consentono di comprendere il rapporto vino-territorio. In ordine geografico le UGA sono: San Casciano, Greve, Montefioralle, Lamole, Panzano, Radda, Gaiole, Castelnuovo Berardenga, Vagliagli, Castellina, San Donato in Poggio. Negli ultimi anni è cresciuto in generale il valore della denominazione, anche a partire dal prezzo delle uve e dello sfuso, sostenuto da un accordo di filiera, offrendo una maggiore remunerattività anche alle aziende che non imbottigliano. Per quel che riguarda il prodotto imbottigliato, le tipologie Riserva e Gran Selezione hanno rappresentato il 43% della produzione e il 54% del fatturato. Passando ad analizzare la ripartizione dei mercati, al primo posto troviamo gli USA con il 36% delle bottiglie prodotte. Per il 2025 il Consorzio ha in programma la realizzazione di varie attività di marketing e comunicazione, in particolare il 28 aprile organizzerà un evento nella città di New York. Al secondo posto l'Italia, stabile al terzo posto il Canada. Il Regno Unito, che si attesta al quarto posto, si è confermato un mercato chiave per la Gran Selezione con un prezzo medio superiore ai 35 euro a bottiglia. Performance sta-



Giovanni Manetti

bile per la Germania, mentre emergono segnali positivi dai nuovi mercati, tra cui Thailandia, Croazia ed Emirati Arabi Uniti. Una particolare attenzione viene dedicata ai paesi scandinavi. Infatti viene dalla Danimarca il nuovo ambasciatore ad honorem del Chianti Classico. La Danimarca è stata uno dei mercati che nel 2024, nonostante la complessa congiuntura internazionale, ha registrato un importante aumento delle vendite dei vini del Gallo Nero (+18,8% in volume, fonte: Maxidata). Il nuovo ambasciatore è Thomas Ilkjaer, scrittore e wine educator, ma anche cofondatore della Vinakademiet (il braccio danese della Scandinavian Wine Academy), dove attualmente riveste il ruolo di direttore e insegnante principale. Per parlare di annate, la vendemmia 2024 ricorda le grandi annate degli anni Novanta con un ciclo vegetativo equilibrato, un inverno regolare, una primavera piovosa e un'estate fresca, fattori che hanno permesso una maturazione ottimale delle uve. Le piogge primaverili e le escursioni termiche autunnali hanno favorito una maturazione fenolica precisa, conferendo ai vini una buona freschezza e gradazioni alcoliche contenute. Una produzione che ha superato i 300mila ettolitri e si deve andare indietro al 2019 per ritrovare analoghi dati di produzione. Al contrario la 2023 è stata segnata da difficoltà che hanno ridotto drasticamente la produzione. Una su tutte le abbondanti piogge primaverili, che hanno favorito lo sviluppo della peronospora, che ha duramente colpito il territorio. Nonostante alcune alcolicità eccessive e tannini pesanti, sono emersi vini molto approcciabili, con bei profumi e una buona struttura, seppur ancora in fase di sviluppo. La produzione si è attestata sui 200mila ettolitri. Di fondamentale importanza il percorso formativo. Nel 2024 è stata lanciata la piattaforma di e-learning dedicata alle DO vino e olio Chianti Classico, realizzata con l'ausilio di fondi europei. Ad oggi sono infatti oltre cinquemila gli utenti che si sono registrati da 77 diversi Paesi del mondo. Il corso online è rivolto a sommelier, operatori del settore, media e a tutti gli appassionati che vogliono migliorare le proprie competenze professionali o approfondire la propria conoscenza dell'universo Chianti Classico. L'accesso alla piattaforma è completamente gratuito e i corsi sono offerti in inglese con sottotitoli disponibili in italiano, francese e tedesco. Alla Collection 2025 i riflettori erano puntati anche sull'olio Dop, con il Consorzio che celebra mezzo secolo di tutela e promozione dell'extravergine marchiato Gallo Nero. L'annata 2024 si preannuncia particolarmente positiva con un incremento produttivo del 30-40% rispetto all'anno precedente e oli caratterizzati da grande complessità aromatica. Il 2024 ha visto la seconda annata di uscita in bottiglia della varietà Leccio del Corno, utilizzata in purezza come monocultivar dop del Chianti Classico. In totale gli ettari di oliveti iscritti nel 2024 sono quasi tremila e 185 i soci iscritti al Consorzio.





Carlotta Gori e Thomas Ilkjaer



XXXIII MERANO WINEFESTIVAL

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

Che bellissimo appuntamento è quello del Winefestival che si svolge a Merano. Sono circa 25 anni che vado a questa piacevole manifestazione insieme all'amico Sergio Antonini. Come di consueto alloggiamo presso l'hotel Patrizia a Tirolo, dove la gentilezza del personale e degli ospiti non mancano mai. Sono mancato per qualche anno a Merano perché ci sono state delle restrizioni sull'invito ai giornalisti.



Quest'anno per fortuna sia io che Sergio Antonini abbiamo avuto l'accredito e siamo andati nella splendida città di Merano. All'apertura della mostra, abbiamo incontrato la simpatica e bella Stefania Naive Mafalda e, senza bicchiere, siamo andati a vedere chi erano gli espositori presenti, rilevando che c'erano anche nuove aziende rispetto al passato, abbiamo salutato gli espositori che conoscevamo e ci siamo iscritti a un paio di masterclass, una dell'azienda Lis Neris e la seconda della Tenuta Nicosia, azienda con vigneti anche sull'Etna. Amo molto i vini prodotti sull'Etna, perché in genere li trovo molto minerali e sapidi. Ho fatto numerosi assaggi di vini conosciuti e che non conoscevo, sia italiani che stranieri. La mostra è ben organizzata e i vini serviti avevano una temperatura perfetta. Sono andato a trovare Enrico Baldin per sentire i suoi Champagnes "Encry" e sono rimasto particolarmente colpito dall'Extra Brut, che aveva un'incredibile mineralità sia olfattiva che gustativa. Molteplici erano le aziende presenti sia nel salone al piano terreno che nelle altre sale. Interessante è stato anche il settore "Culinaria", nel quale erano presenti molteplici aziende del settore alimentare. Ma veniamo alle 2 masterclasses alle quali ho partecipato. La prima è stata quella dell'azienda friulana Lis Neris che si trova a San Lorenzo Isontino, in provincia di Gorizia. I vini in degustazione sono stati 4 bianchi, il Pinot grigio nelle annate 2022, 2018, 2013 e 2009. La 2022 rispecchia l'annata calda che è stata, infatti al naso il vino ha profumi di frutta un pò matura, mela, pera coscia, frutta tropicale (mango e papaya), pino e anice stellato. Al palato è burroso, sapido e minerale. Ha corpo medio e l'equilibrio tra alcol e freschezza è un pochino altalenante. Il 2018 al naso l'ho trovato molto minerale con spiccata grafite ed affumicatura del minerale. Al palato è ben equilibrato con corpo medio, sapore d'ananas un pò maturo e mela cotogna. 2018 superiore al 2022. La 2013 ha profumi di pietra focaia, vaniglia, pera, mela, grafite e mandorla (colla Coccoina). Al palato è sapido e minerale con corpo medio sufficiente e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. Infine la 2009 ha profumi di pera coscia, vaniglia e lievi di cuoio biondo. Al palato è un pò burroso, sapido, minerale, ma con equilibrio tra alcol e freschezza un pò altalenante, come nella 2022. È stata una verticale interessante e piacevole. Passando poi alla masterclass dei vini della siciliana Tenuta Nicosia, azienda che non conoscevo, abbiamo iniziato con una bollicina per poi proseguire con altri 6 vini, come meglio descritti in appresso. La masterclass era intitolata "Il versante sud-est dell'Etna. Il Metodo Classico e Le Contrade Monte Gorna e San Nicolò". A me piacciono molto i vini dell'Etna perché in generale sono molto minerali e sapidi. Veniamo adesso a descrivere i vini di questa Masterclass, che non sono vini da punteggi alti, ma sono vini semplici e piacevoli.

Paolo Baracchino e Lara Khariton



TENUTA NICOSIA – SOSTA TRE SANTI
CARRICANTE BRUT 2020
Pas Dosè degorgiato nel marzo 2024. Color giallo oro lucente con bollicine abbastanza fini e abbastanza numerose. Mix olfattivo con profumi di chinotto, amaretto di Saronno, buccia di cedro, pan brioche, fiori bianchi, iodio, pietra focaia per terminare con soffi di lievito di birra. Al palato le bollicine sono un pò evidenti. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. Sapori di limone intenso e di chinotto. Lunga è la sua persistenza, anche se il corpo si assottiglia abbastanza velocemente. **(88/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE SAN NICOLÒ 2020
ETNA BIANCO D.O.C. (BIO)
(uvaggio: 95% Carricante, 5 % Minnella)
Veste giallo paglierino. Dal bicchiere s'innalzano profumi di melone estivo, menta, cenere del camino, iodio, gesso per terminare con ricordi di fiori gialli. All'esame gustativo ha corpo medio ed è sapido. Vino equilibrato con la freschezza che copre la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(88/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE GORNA 2022
ETNA BIANCO D.O.C. (BIO)
(uvaggio: 90% Carricante, 10% Catarratto)
Traspare giallo paglierino con riflessi oro. L'esordio olfattivo ricorda il profumo minerale di kerosene, iodio, frutta tropicale, gesso, grafite per finire con ricordi del vino Pineau des Charentes. Morso piacevole, saporito di frutta tropicale. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(90/100)**

TENUTA NICOSIA – SOSTA TRE SANTI SESSANTAMESI 2016
ETNA D.O.C. BRUT PAS DOSÉ
(uvaggio: 100% Nerello mascalese)
Giallo oro chiaro con bollicine fini e numerose. Al naso si scandiscono profumi di pietra focaia, banana matura, limone, vaniglia per terminare con soffi di lieve zabaione. Al gusto ha bollicine fini e sapore intenso di limone. Il corpo è medio, ma tende un pò ad assottigliarsi, lasciando nella sua scia di persistenza il sapore di limone e di tè al limone. Vino sapido e ben equilibrato con la freschezza e la sapidità che rendono impercettibile la massa alcolica. **(89/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE SAN NICOLÒ 2020
ETNA ROSSO D.O.C. (BIO)
(uvaggio: 100% Nerello mascalese)
Rosso rubino chiarissimo con flash granato. Bouquet composto da profumi d'erbe medicinali, lievi di geranio, ciliegia, rosmarino, chiodi di garofano, cera per mobili per terminare con pizzicotti d'acido acetico. Il corpo è medio, l'acidità è spiccata e si sente un pò di nota verde. I tannini sono dolci, vellutati e abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza gustativa, grazie alla freschezza. **(87/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE GORNA 2020
ETNA ROSSO D.O.C. (BIO)
(uvaggio: 90% Nerello mascalese e 10% Nerello cappuccio)
Rosso rubino chiaro. Profumi di ciliegia matura, anice stellato e bacca di ginepro. Al gusto si sente un corpo medio e il vino ha la freschezza che copre la massa alcolica, rendendolo equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. **(89/100)**

TENUTA NICOSIA – CONTRADA MONTE GORNA
VECCHIE VITI 2015
ETNA ROSSO RISERVA D.O.C.
(uvaggio: 100% Nerello mascalese)
Manto rosso rubino. Lo scrigno olfattivo s'apre a profumi di gesso, vaniglia, grafite e banana matura. All'assaggio immediatamente ha una beva piacevole, un corpo medio e un buon equilibrio tra alcol e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(89/100)**

Queste sono state le due Mastercass alle quali ho partecipato, il resto del mio tempo l'ho dedicato ad assaggiare vini di aziende presenti e parlare con produttori, appassionati e addetti del settore vino. Come sempre a Merano il tempo corre veloce e, andando via, facendo ritorno verso casa, il pensiero va all'appuntamento dell'anno successivo.

Marisa Cuomo

LA MIGLIOR CANTINA D'ITALIA PER LA GUIDA DE L'ESPRESSO AI VINI D'ITALIA 2025

È quella di Marisa Cuomo la Miglior Cantina della Guida de L'Espresso ai Vini d'Italia 2025, il volume curato da Luca Gardini. A 45 anni dalla prima edizione, Le Guide de L'Espresso hanno celebrato il loro straordinario percorso con un evento al Teatro Arcimboldi di Milano.

andrea cappelli



Così il premio a Marisa Cuomo e Andrea Ferraioli è stato consegnato difronte a oltre un migliaio di ospiti, tra cui volti noti dello spettacolo, rappresentanti delle istituzioni e protagonisti dell'enogastronomia internazionale, che si sono riuniti per assistere alla presentazione delle nuove edizioni 2025. La serata, ricca di interventi, premiazioni e momenti sorprendenti, ha rappresentato non solo un'occasione per celebrare l'eccellenza italiana, ma anche per tracciare una nuova direzione: una fase di rinnovamento e sguardo verso il futuro. Le Guide de L'Espresso, dal 1979, raccontano con passione il meglio dell'Italia, andando oltre i confini della tradizione e mantenendo sempre vivo il rispetto per chi contribuisce a rendere grande il panorama enogastronomico italiano. La serata, condotta da Lavinia Spingardi, è stata inaugurata dalle parole del direttore de L'Espresso, Emilio Carelli: "Uniti dalla passione per la buona cucina e per il vino di qualità, abbiamo coinvolto i più importanti chef nazionali, produttori di vini d'eccellenza, giornalisti e cultori del settore", e arricchita dagli interventi del Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, dell'Assessora alla Mobilità di Milano, Arianna Censi, e di Gianluca Ianuario, presidente de L'Espresso. Importanti novità anche per La Guida ai 1000 Vini d'Italia, curata da Luca Gardini che ha selezionato 1000 etichette dopo mesi di degustazioni, valutando parametri come pulizia stilistica, identità e costanza qualitativa.

Il premio per la "Miglior Cantina d'Italia" va a Marisa Cuomo: "La sfida alle possibilità del territorio e allo stesso concetto di viticoltura: la cantina di Marisa e Andrea è capace di regalare veri miracoli in bottiglia!". Ma i successi per la Cantina Marisa Cuomo non finiscono qui... Infatti è stata inserita nella Top100 delle cantine più belle e accoglienti al mondo dal World's Best Vineyards, il concorso mondiale per l'enoturismo, lanciato a Londra dalla William Reed nel 2019 al fine di premiare l'ospitalità in cantina, tema sempre più sentito su scala mondiale. Con l'auspicio di essere da stimolo, la classifica delle 100 migliori aziende sul piano dell'ospitalità è stilata affinché possano emergere quelle che offrono all'ospite, in estrema sintesi, le migliori esperienze in cantina. Partecipano oltre 22 regioni in tutto il mondo (intese come Paesi produttivi, come Italia, Francia, California, UK e così via), ciascuna con un panel di circa 40 professionisti tra sommelier, giornalisti ed esperti nel settore enoturistico ed enogastronomico guidati da un capo-panel, che in Italia è Chiara Giorleo, critica enogastronomica freelance e formatrice bilingue: "È sempre un'emozione scoprire le destinazioni preferite dai colleghi italiani e internazionali ed è estremamente stimolante confrontarsi con esperti internazionali sullo stato dell'arte e le prospettive dell'enoturismo".





IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Pieve AL SUO ESORDIO

Territorio, tradizione, raffinatezza, eleganza e storia. Sono queste le parole chiave che evoca il Vino Nobile di Montepulciano "Pieve" negli addetti ai lavori.

alessia bruchi

È questo uno dei dati significativi che il campione di professionisti (ristoratori, enotecari e addetti alla distribuzione), intervistato da Nomisma, ha messo in evidenza sul nuovo disciplinare che, dal 2025, determina la nuova Docg di Montepulciano. Il nuovo Vino Nobile di Montepulciano Pieve è stato presentato alla stampa internazionale in occasione dell'Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano. E la presentazione è avvenuta in uno dei luoghi più rappresentativi di Montepulciano, il Tempio di San Biagio, una delle 12 Pievi per l'appunto. "Abbiamo aspettato più di 5 anni questo momento che, per la denominazione, è sicuramente un passaggio importante della sua storia – ha sottolineato durante la presentazione il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi – farlo in uno dei luoghi più iconici sia di Montepulciano che del progetto stesso, il Tempio progettato da Antonio da Sangallo, ha rappresentato un momento epocale per la nostra denominazione". Secondo il campione di professionisti del settore preso in analisi da Nomisma, il Vino Nobile di Montepulciano Pieve è un prodotto che desta interesse e, più in particolare, l'82% di questa fascia è rappresentato dalle enoteche. Per quanto riguarda la fascia di prezzo attesa dalle rivendite, il Vino Nobile di Montepulciano Pieve dovrà rispondere a un prodotto dai 40 ai 70 euro (per il 60%) e da 70 a oltre 100 euro (per il 17% degli intervistati). Tra i punti di forza messi in evidenza da Nomisma la "forte identità e tradizione di Montepulciano, incarnata da questo nuovo progetto (31%), la qualità superiore attesa (20%) poi il prestigio del marchio (12%). Tra i punti di forza del disciplinare "Pieve", secondo il campione preso in analisi da Nomisma, l'identità delle singole Pievi (23%), l'esperienza gustativa di questo nuovo vino (18%) e poi la storia del terroir che lo rappresenta. Il Vino Nobile di Montepulciano "Pieve" nel 2025 entra in commercio. Il Comitato Nazionale Vini del 10 ottobre 2024 ha dato l'ok definitivo al testo di disciplinare del Vino Nobile di Montepulciano "Pieve", il decreto con annesso disciplinare è stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 5 febbraio 2025 e la nuova tipologia della prima Docg d'Italia sarà in commercio da marzo 2025 con l'annata 2021. Un vino che avrà come caratteristiche il territorio (appunto con le sottozone) e l'uvaggio, che sarà legato al Sangiovese e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare, con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice. L'altra novità è che è stata istituita una commissione interna al Consorzio, composta da enologi e tecnici, che avrà il compito di valutare, prima dei passaggi previsti dalla normativa, che le caratteristiche corrispondano al disciplinare stesso. Lo studio storico della geologia e della geografia del territorio ha portato all'individuazione di 12 zone, definite nel disciplinare di produzione UGA (unità geografiche aggiuntive), che saranno anteposte con la menzione "Pieve" in etichetta.

VERTICALE DI COEVO ALL'ENOTECA PINCHIORRI DI FIRENZE

A febbraio di quest'anno si è tenuta presso l'Enoteca Pinchiorri una degustazione del vino Coevo della famiglia Cecchi. Gianni Mercatali, con la sua struttura di P.R., ha organizzato questo piacevole evento che ha visto coinvolti una ventina di giornalisti italiani.

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

Per l'occasione gli chef Riccardo Monco e Alessandro della Tommasina hanno creato un apposito menù, che si è sposato magnificamente ai vini. Con il Coevo 2006 è stato servito "battuta di vacca vecchia podolica, intingolo di musetto alle spezie, tartufo nero pregiato e maionese di pollo arrosto". A seguire il Coevo 2013, che era una poesia, abbinato al "risotto al ragù di piccione, cacao amaro e foglie di spinaci alla griglia". Che dire poi del "filetto di vitella in crosta di mandorle con purè di topinambur arrostiti, radicchio e crema di fegato grasso", bagnato dal piacevole Coevo 2015. A seguire il "bombolone caldo al formaggio d'alpeggio", gustato sorseggiando, con estremo piacere, il Coevo 2021 con tannini setosi che scandivano eleganza e piacere gustativo. Per terminare ci è stata servita dell'ottima e deliziosa piccola pasticceria. Questa verticale è stata curiosa perché i vini di queste annate erano uno diverso dall'altro, rispecchiando l'andamento climatico di ogni annata. Con l'annata 2021 le uve sono per il 50% Sangiovese della Tenuta Villa Rosa a Castellina in Chianti e per il 50% Merlot proveniente dalla Tenuta Val delle Rose in Maremma. La prima annata di produzione del Coevo è stata la 2006 e, fino a prima della 2021, prendeva gli uvaggi 50% Sangiovese e 10% Cabernet sauvignon da Villa Cerna e il 20% di Merlot e il 20% di Petit verdot proveniente dal Val delle Rose. I terreni in Castellina in Chianti sono a medio impasto alcalino e arenaria quarzo feldspatiche, mentre in Maremma abbiamo una buona presenza di scheletro. Il tipo di allevamento è a cordone speronato per il Merlot e guyot per il Sangiovese. La fermentazione alcolica viene fatta in acciaio e il vino invecchia 18 mesi in barriques e tonnenaux di rovere francese, a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia. 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.



Da sinistra: Paolo Baracchino, Andrea Cecchi e Gianni Mercatali



CECCHI COEVO TOSCANA IGT
annata 2006
Color rosso rubino intenso. Insieme olfattivo fatto di profumi di boisé, ambra, menta, eucalipto, ciliegia, lievi di pepe nero e noce moscata, gambo di ciclamino spezzato, mora, mirtillo, prugna, pomodori pelati, lievi di canfora, lievi di pelle di conceria di fine lavorazione, ciliegia candita, finocchio selvatico secco, paglia, anice stellato per terminare con soffi di prugna secca. Al palato ha corpo medio e sapore di mora, mirtillo e ciliegia. L'equilibrio gustativo è lievemente altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, compatti, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore per i tannini del legno. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di confettura di more. **(91/100)**

CECCHI COEVO TOSCANA IGT
annata 2013
Veste rosso porpora e rubino intenso. Diffonde profumi di mora, ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, intensi di tabacco dolce da pipa "clan", boisé, pepe nero, noce moscata, lievi di ciliegia candita, bacca di ginepro, caramella dura di lampone, mandorla del confetto spezzato, caramella mou al latte per terminare con sussurri d'acqua di mare (è uguale alla parte interna bianca della buccia di cocomero). Assaggio che rivela un corpo medio e un buon equilibrio gustativo con la freschezza che avvolge, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), spessi, cioccolatosi, inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(93/100)**

CECCHI COEVO TOSCANA IGT
annata 2015
Manto rosso rubino intenso con trame porpora. Aromi d'amido di riso bollito, gas GPL, pelle di conceria in fine lavorazione, menta, eucalipto, chicchi di liquirizia, boisé, anice stellato, gesso, pomodori pelati, buccia di piselli per terminare con accenni di lacca per capelli. Il corpo è medio (meno presente della 2013) e il vino è ben equilibrato con la freschezza che non fa sentire la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(94/100)**

CECCHI COEVO TOSCANA IGT
annata 2021
Robe rosso rubino intenso e porpora. All'olfatto emerge da subito la nota boisé per il legno nuovo, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, ciliegia marasca nera, mora, pomodori pelati, lievi di zolfo per terminare con ricordi del cioccolatino "after eight" (cioccolata e menta intensa). Palato accattivante, bello e piacevole, fine ed elegante. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato con la freschezza che avvolge la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. È un vino fine ed elegante, ma con troppa presenza di legno sia all'olfatto che al gusto. **(94/100)**

È stato un piacevolissimo pranzo, nel quale tutte le pietanze erano perfette. Il piatto che più mi ha colpito tra tutte queste eccellenze è stato il riso al piccione. Che delizia! Grazie ad Andrea Cecchi, a Gianni Mercatali e all'Enoteca Pinchiorri per questo straordinario evento.

IL 2021 di Sergio Manetti PRESENTATO al ristorante Onde DEL FOUR SEASONS DI FIRENZE

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

Martino Manetti

Ho avuto il piacere di essere invitato dalla signora Liviana Manetti a un pranzo che si è tenuto al ristorante "Onde" nello splendido Hotel Four Seasons di Firenze. Gli invitati saranno stati una ventina, tutti amici di Liviana e Martino Manetti, proprietari dell'azienda toscana Montevertine.



La motivazione ufficiale dell'invito è stata quella di stare insieme agli amici che amano i vini prodotti dall'azienda Montevertine. Il ristorante "Onde" si trova nello stupendo parco dell'Hotel ed è ubicato in una splendida serra. All'accoglienza ci è stato servito, nel giardino, lo Champagne Bollinger brut special cuveé con uvaggio 60% Pinot noir, 25% Chardonnay e 15% Pinot meunier. Aperitivo piacevolissimo, sorseggiato all'aperto sotto un sole tutt'altro che novembrino. Dopo l'aperitivo ci siamo recati nell'adiacente ristorante "Onde", dove ci è stato servito subito il vino Montevertine annata 2013, che è stato accompagnato al "coniglio tiepido alla mediterranea i suoi fegatini, crescione d'acqua e salsa arrosto". A seguire ci è stato servito il Pergole Torte annata 2010, che è stato coniugato coi "tortelli di muscolo brasato, burro alle erbe di campo e salsa cotta del bollito", anche questo piatto, come il primo, si sposavano perfettamente col vino che è stato servito. Prima del servizio del secondo piatto Martino ci ha



svelato che ci sarebbe stata una sorpresa, un vino fatto con le uve provenienti dalle vigne più vecchie di Sangiovese sia del Pergole Torte che del Montevertine. Il vino sarebbe stato imbottigliato in 1.000 magnum e sarebbe uscito in vendita nel maggio 2025. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati. Il vino era "Il 2021 di Sergio Manetti", che per il pranzo è stato servito in bottiglia bordolese. Tutti eravamo curiosi, bramosi d'assaggiarlo, degustarlo e berlo. Con questo vino è stato servito il "carrè di cervo al profumo di cipresso, zucca, ribes e castagne". Il vino baciava la pietanza che stavamo gustando elargendo sia al naso che al gusto, un'intensa violetta con un finale gustativo d'erbe aromatiche. A seguire ci è stato servito un dessert "pera alla bella Elena", squisito, ma io ero concentrato ed estasiato nel bere questo vino dedicato a Sergio Manetti. Tutti i commensali erano piacevolmente commossi anche per essere stati inviati a un evento dedicato agli amici, nel ricordo di Sergio Manetti.



AZIENDA MONTEVERTINE
MONTEVERTINE
annata 2013
(uvaggio: 90% Sangiovese, 5% Canaiolo e 5% Colorino)
Manto rosso granato con bordo fine aranciato. Dal bicchiere s'innalzano profumi balsamici di menta ed eucalipto, seguiti da ciliegia, amido del tessuto cotone, rosmarino, salvia, caucciù per terminare con lievi carezze d'acqua di mare (è uguale alla parte bianca interna della buccia di cocomero). Bocca piacevolmente sapida con sapore di violetta. Il corpo è medio sufficiente plus. Perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino non di struttura, ma di delicata piacevolezza. **(91/100)**

AZIENDA MONTEVERTINE
IL 2021 DI SERGIO MANETTI
1.000 bottiglie magnum
Sono state utilizzate le uve di Sangiovese delle vigne più vecchie del Pergole Torte e del Montevertine. Color rosso rubino. Caleidoscopio olfattivo fatto di profumi d'intensa violetta, menta, eucalipto, liquirizia, panno caldo intriso d'amido per stirare, lievi di Bas-Armagnac, castagne bollite, schiacciata con uva, rosmarino, cuoio biondo, capperi, sapone di Marsiglia per terminare con soffi di giaggiolo. All'esame gustativo si evidenzia un corpo medio plus e un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza, quest'ultima avvolge completamente il primo. Il vino all'ingresso ha sapore intenso di violetta. I tannini sono dolci, abbastanza spessi, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore (peccato di gioventù). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'erbe medicinali. **(98/100)**

AZIENDA MONTEVERTINE
LE PERGOLE TORTE
Toscana IGT annata 2010
(uvaggio 100% Sangiovese)
Veste rosso granato con bordo aranciato. Mix olfattivo composto da profumi di menta, pelle lavorata, erbe medicinali, chinotto, tamarindo, cuoio biondo, lievi di rosmarino, lievi di castagna bollita con finocchio selvatico secco, amido del tessuto cotone, mandorla, caucciù per terminare con sussurri d'anice stellato. Al palato il corpo è medio, il vino è sapido e ha sapore d'erbe medicinali e chinotto. Buon equilibrio gustativo con la freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa aromatica intensa. **(95/100)**



Pitigliano

TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: UN NUOVO CORSO PER LA STORICA CANTINA

La Cantina di Pitigliano guarda al futuro con rinnovato slancio. Il recente insediamento del nuovo Consiglio di Amministrazione, con Paolo Spicci alla presidenza, segna un passaggio di testimonianza importante per la storica cooperativa maremmana, all'insegna della continuità, ma anche di un'evoluzione che guarda ancor di più alla qualità e alla sostenibilità.

andrea cappelli

Il cambio alla guida è avvenuto con grande senso di responsabilità e nel segno del rispetto per il lavoro svolto dal precedente presidente Moreno Felici, il cui impegno ha contribuito a consolidare la Cantina in anni complessi. Ora, con una nuova squadra che vede la presenza di ben quattro membri under 40, l'attenzione si sposta su investimenti mirati per migliorare ulteriormente la produzione e sulla volontà di rendere la Cantina sempre più competitiva nel mercato moderno. Sostenibilità e qualità saranno i due pilastri del nuovo corso, con un focus crescente sulla valorizzazione del territorio e delle sue denominazioni storiche. Parallelamente al rinnovamento interno, la Cantina ha recentemente presentato le nuove annate di due delle sue etichette più rappresentative: Ildebrando e Gli Archi, entrambi DOC Bianco di Pitigliano. Vini che raccontano la tradizione vitivinicola locale e che, vendemmia dopo vendemmia, continuano a essere una testimonianza dell'identità enologica delle terre del tufo e di tutta la Maremma. Con questa nuova uscita, la Cantina ribadisce il proprio impegno nella valorizzazione del Bianco di Pitigliano, puntando su freschezza, equilibrio e versatilità, caratteristiche sempre più apprezzate, anche a livello di mercato. Accanto alla tradizione, c'è spazio anche per l'innovazione. La grande novità di quest'anno è infatti un'edizione limitata a base di Nocchianello Bianco, un antico vitigno autoctono riscoperto dalla Cantina e interpretato in chiave moderna. Un vino che rappresenta il perfetto connubio tra riscoperta delle radici e voglia di sperimentare, mantenendo sempre un forte legame con il territorio. Con una strategia che punta sempre più sulla qualità e su una produzione sostenibile, la Cantina di Pitigliano si prepara a scrivere un nuovo capitolo della sua storia, forte di una tradizione che continua a essere il suo valore più autentico.



Il Centro Turistico Alberghiero IAL di Udine ha ottenuto il primo premio al concorso nazionale “Le Donne al Flambé 2025”, rivolto espressamente alle allieve di istituti e scuole alberghiere, svoltosi il 13 marzo presso il Grand Hotel Astoria di Grado, l’isola del sole amata da Pasolini, che la definì “luogo dell’anima”, in Friuli Venezia Giulia.



LETIZIA TONELLI, ARIEL RAINARD E ALEXANDRA STRUNGARU CAMPIONESSE D’ITALIA A

“Le donne nell’arte del flambé 2025”

alessia bruchi

L’evento, organizzato dal gruppo Amira (Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi) e coordinato dal vicepresidente vicario nazionale Giacomo Rubini, che lo ideò insieme ad Antonio Boemo, entrambe soci storici di Amira, ha visto la partecipazione di scuole e professioniste del settore con concorrenti di diversa età ed esperienza. L’evento rappresenta oggi lo strumento che meglio si adatta alle esigenze del mondo dell’enogastronomia, alla ricerca delle sue radici e dei suoi gesti “classici”, qual è la cucina alla lampada, tecnicamente un procedimento di cottura a cui si aggiunge liquore in una padella calda per creare una fiammata. “L’arte del Flambé” è senza tempo e custodisce i suoi segreti, mentre un po’ alla volta si sta rivedendo al ristorante e desta tanta curiosità perché l’abilità di chi la pratica sa renderla quasi uno show. Il concorso ha visto coinvolte 20 squadre, formate ciascuna da 3 concorrenti, per regolamento tutte rigorosamente in smoking o con la divisa del locale o della scuola. Tema di quest’anno il dessert di frutta alla lampada. A portare lo IAL di Udine sul gradino più alto del podio sono state le allieve del secondo anno Letizia Tonelli, Ariel Rainard e Alexandra Strungaru, che hanno saputo distinguersi per talento, preparazione e spirito di squadra. La competizione prevedeva 3 prove: la realizzazione di un dolce a base di frutta flambé, la preparazione di un cocktail e la deliscatura di un pesce. Letizia Tonelli ha stupito la giuria con una rivisitazione del tiramisù, composto da prugne secche, succo di prugna, crema al mascarpone, mandorle tostate e una base di tortino alle mandorle, flambata con Prunella Mandorlata Nonino; Ariel Rainard ha creato il cocktail “Alexandrino”, un’interpretazione dell’Alexander, a base di cognac, crema di cacao scura, Prunella Mandorlata Nonino, succo di prugne e panna fresca; Alexandra Strungaru ha eseguito con precisione la deliscatura di un cefalo, dimostrando tecnica e professionalità. L’evento si è concluso con l’incanto del flambage, attraverso la XXVIII parata della lampada “crepes all’amaro Quintesetia Nonino”, una scena onirica perché le cotture alla lampada hanno sempre affascinato chi vede ancora nella sala un luogo di creazione artistica, che stupisce e ammalia... Il flambage nasce intorno al Seicento con l’esigenza di riscaldare delle pietanze già pronte: si dice che la tecnica sia nata nel 1895, grazie a Henry Charpentier, chef del Caffè de Paris di Montecarlo, dove una sera a ora tarda e cucina già chiusa, giunse il futuro re d’Inghilterra Edoardo VII, in compagnia di una bellissima donna. Il maître, cercando qualche pietanza in cucina, riuscì a trovare delle crêpes già pronte e, per riscaldarle, le portò in sala e le cucinò alla lampada, creando le prime crêpes flambé della storia chiamate Suzette, in onore della donna che accompagnava il futuro re. In Italia si deve al grande chef Angelo Paracucchi, faro della cucina italiana negli anni Settanta/Ottanta, il rilancio del flambé nel Belpaese, tecnica lo aveva incantato nei suoi anni francesi. La manifestazione “Le donne nell’arte del flambé” ha assunto un valore crescente nell’ambito dell’enogastronomia nazionale e internazionale, grazie alla varietà di contenuti e alla novità di proposte, oltre ad abilità, maestria e spettacolarità.

Da sinistra Giacomo Rubini, vicepresidente nazionale Amira, il terzo Valerio Beltrami, presidente nazionale Amira e fra le ragazze vincitrici il prefetto di Gorizia Ester Fedullo



Santiago Marone Cinzano con il padre conte Francesco

Lot.1 Brunello di Montalcino 2019

CONTI MARONE CINZANO: SANTIAGO RIDEFINISCE IL CONCETTO DI CRU CON UNA NUOVA GRIFFE

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**



Conti Marone Cinzano è la nuova griffe fondata dal viticoltore di decima generazione Santiago Marone Cinzano una decina d'anni orsono e supportata dal padre, il conte Francesco Marone Cinzano, culmine di oltre 450 anni d'esperienza nel mondo del vino, che oggi presenta il primo risultato del progetto, il Lot.1 Brunello di Montalcino 2019 Conti Marone Cinzano.



“La storia della nostra famiglia inizia a Pecetto Torinese nel 1568 con Antonio (fu Giovanni) Cinzano, primo proprietario di vigneti e distillatore, intrecciandosi da subito con quella della Real Casa di Savoia, che, pochi anni prima, col duca Emanuele Filiberto, aveva ristabilito la pace e l’unità del Ducato. Un ruolo d’imposta, precisamente le tasse per le spese di guerra del 1621, testimonia di un Francesco Cinzano, soldato nelle milizie del duca, la cui famiglia produceva vino, rosoli e vini medicamentosi, ottenendo ben presto fama e riconoscimenti anche fuori da Pecetto, affermando la propria tradizione di fabbricanti di alcolici e vini aromatici. Uno dei discendenti del primo Giovanni Cinzano e suo omonimo, Giovanni Battista, “acquavitaro” a Pecetto, ottiene nel 1707 dai “Fermieri Generali”, appaltatori di sua altezza reale, la licenza governativa a distillare acquavite e produrre rosoli da vendere non solo a Pecetto, ma anche a Torino: è una svolta epocale per il futuro imprenditoriale della famiglia. I figli di Giovan Battista Cinzano, Carlo Stefano e Giovanni Giacomo Cinzano, vengono congregati il 6 gennaio 1757 alla ‘Università dei Confettieri e Acquavitai’ di Torino. Seppur esistesse già una “ragion di negozio” a nome dei Cinzano fin dal 1749, è proprio al 1757 che si fa risalire la nascita della Cinzano, che diviene famosa per i suoi celebri Vermouth che, dal Piemonte, diventano una moda globale. A Santa Vittoria d’Alba, re Carlo Alberto di Savoia, per dare impulso all’industria enologica, fa scavare intorno al 1840 un’enorme cantina per la lavorazione delle uve provenienti dalle tenute reali, introducendo la produzione dello ‘Champagne’ in Piemonte. È in questo periodo, con Francesco II Cinzano, che i Cinzano ottengono il brevetto di ‘Fornitori della Real Casa’. Nel 1860 la Cinzano inizia la produzione del suo ‘Champagne’, che chiama Spumante e l’Italia scopre il mondo delle bollicine. La promozione del marchio Cinzano passa per le fiere internazionali, dove ottiene riconoscimenti e premi in tutto il mondo: a Firenze nel 1861, a Londra nel 1862, ad Asti nel 1868, a Vienna nel 1873, a Philadelphia nel 1876, a Parigi nel 1878, a Melbourne nel 1880, ad Amsterdam nel 1883. Enrico Marone Cinzano diventa vicepresidente dell’azienda alla fine Guerra, rivelandosi l’imprenditore più rivoluzionario della storia della famiglia e grande innovatore nel marketing e nella comunicazione: la prima insegna al neon al mondo, comparsa a Parigi, illuminando gli Champs-Elysées nel 1913, è della Cinzano, che diventa rapidamente un brand internazionale. Tra gli investimenti più importanti si ricordano l’acquisto della Florio a Marsala e l’impianto delle prime vigne a Pantelleria, che daranno un impulso fondamentale alla nascita del famoso Passito da uve Moscato d’Alessandria. Enrico Marone Cinzano verrà


LOT. 1
CONTI MARONE CINZANO
LOT. 1
2019
TRADITIO VINUM HISTORIA
BOTTIGLIA N.
362
DI 9944
BRUNELLO DI MONTALCINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



nominato conte nel 1940 da re Vittorio Emanuele III di Savoia. Con il conte Alberto Marone Cinzano si ricostituisce l'antico legame con la terra, come non accadeva dall'Ottocento, riscoprendo le radici di vigneron della famiglia, che furono già di Antonio Cinzano nel Cinquecento. L'anno successivo all'arrivo a Montalcino (1973) con l'acquisto della tenuta Col d'Orcia, pianta la vigna di Poggio al Vento, oggi storico cru del Brunello (1974). Se nel XX secolo il Brunello diventa il vino più conosciuto al mondo, nel 1989, il figlio, conte Francesco Marone Cinzano, prende in mano le redini dell'azienda e, da Montalcino, negli anni Novanta, vola in Cile, per un'avventura che gli vale il titolo di "vigneron dei due mondi". In quegli anni entra in contatto con i rudimenti della viticoltura biodinamica e, tornato in Toscana, guida la svolta biologica di Col d'Orcia, seguita negli anni successivi da buona parte dei viticoltori del territorio. Così, dopo oltre mezzo secolo a Montalcino e un ampio bagaglio d'esperienza e familiarità col Sangiovese, arriva sul mercato Lot.1, un Brunello che porta con orgoglio l'effige e il nome dei Conti Marone Cinzano, per ricordare - in primis a noi stessi - che siamo vignaioli sin dal Cinquecento e oggi torniamo a dare il nostro nome a un'etichetta d'altissima qualità". Conti Marone Cinzano è la prima tenuta a portare il nome della famiglia a Montalcino, poco più di mezzo secolo dopo il suo arrivo da Torino e il primo investimento sul territorio. Infatti da oltre cinquant'anni la famiglia Marone Cinzano coltiva Sangiovese e produce Brunello di Montalcino sulla collina di Sant'Angelo: a Col d'Orcia, ancora proprietà della famiglia, ad Argiano per 30 anni, fino al 2013 e oggi con i vigneti condotti dalla nuova generazione. Grazie a questa importante eredità, Santiago è pioniere di una filosofia vitivinicola originale e innovativa, che persegue un nuovo obiettivo: produrre il miglior Brunello di Montalcino, che esalti al massimo la qualità di ogni vendemmia, selezionando le migliori uve dal vigneto che ha dato i risultati migliori in quell'annata. La prima etichetta di Conti Marone Cinzano, il Lot.1 Brunello di Montalcino 2019, è un lotto unico di bottiglie numerate a mano, frutto di una ricerca per individuare, ogni anno, la miglior parcella, che viene selezionata in estate, durante la fase di maturazione dei grappoli, monito-



rando e analizzando attentamente le migliori uve Sangiovese in diverse fasi della loro crescita. La selezione si basa sulle condizioni climatiche stagionali dell'annata e sulla loro influenza su specifici criteri, tra cui la maturità fenolica, la struttura tannica e la concentrazione dei composti aromatici. Santiago, classe 1994, supportato dal suo giovane team, per questo importante progetto lavora a stretto contatto con l'enologo della Conti Marone Cinzano, il dottor Donato Lanati, che apporta ulteriore competenza, grazie alla sua lunghissima esperienza nelle più rinomate realtà vitivinicole italiane. Questo approccio nasce dal desiderio di preservare l'espressività e la tipicità del Sangiovese di fronte alle incertezze climatiche degli ultimi anni: "Uno dei miei primi ricordi a Montalcino risale a un pomeriggio d'estate del 2002 – racconta il giovane winemaker Santiago Marone Cinzano - avevo 8 anni e mi trovavo seduto sotto la quercia secolare nel cuore della nostra tenuta. Ricordo che mio padre disse che quell'anno non avremmo prodotto il grande cru di Brunello, il Poggio al Vento. Evidentemente, non era una vendemmia eccezionale, ma ricordo di aver pensato che fosse un gran peccato. Col tempo, maturando esperienza nel settore vinicolo, ho individuato un obiettivo chiaro: cercare ogni anno il grande cru, l'uva migliore, nel vigneto capace d'esaltare l'unicità dell'annata perché è solo così che si costruisce la memoria liquida di ogni vendemmia. L'imprevedibilità climatica, che ha definito l'ultimo decennio, ha reso ancor più evidente quanto sia diventato complesso fare affidamento su un singolo vigneto e come sia invece premiante perseguire una selezione itinerante della migliore uva". Conti Marone Cinzano rappresenta così il ritorno della famiglia Marone Cinzano a un progetto vitivinicolo legato direttamente allo storico nome della dinastia imprenditoriale d'origine piemontese. Dal momento in cui ha concepito l'idea, nel 2017, Santiago ha collaborato strettamente con il padre e mentore Francesco per assimilare la preziosa esperienza delle generazioni precedenti. I 10 anni che Francesco ha trascorso in Cile sono stati determinanti per le pratiche adottate negli anni successivi, come la gestione in regime biologico del vigneto e l'adozione di pratiche biodinamiche, ma anche l'allevamento del Sangiovese ad alberello in alcuni appezzamenti, ideale per affrontare con maggior versatilità gli effetti del riscaldamento globale. Lot.1 è stato selezionato dal vasto patrimonio di vigneti di Sangiovese della famiglia, compresi i nuovi appezzamenti piantati da Santiago, si parla di ben 108 ettari, di cui 73 destinati alla produzione di Brunello di Montalcino, che si distinguono per un'ampia varietà di altitudini (da 100 a 400 metri slm), esposizioni, età delle viti e composi-

zioni del suolo. Immersi nella biodiversità e certificati biologici, promuovendo così la salute del territorio per le generazioni future, i vigneti vengono lavorati con i cavalli e manualmente per proteggere il suolo e le viti, riducendo al minimo l'impatto ecologico della produzione. In termini squisitamente geografici e orografici, quella di Sant'Angelo, dove insistono tutti i vigneti, è la collina più meridionale del comune di Montalcino e quindi la più esposta della denominazione alla luce del sole e alla brezza costiera del Mediterraneo, infatti il mar Tirreno dista solo circa 30 kilometri in linea d'aria. Una collina dorata, storicamente coltivata con campi di grano, farro, ulivi e uva moscato, le cui terre sono rese fertili dal fiume Orcia, che scorre in pianura. Inoltre i vigneti di Sant'Angelo sono costantemente oggetto di significativi progetti di ricerca e sviluppo, condotti da studenti e docenti dell'Università di Firenze e dell'Università di Pisa. Tra gli studi realizzati vi sono sperimentazioni con diversi cloni di Sangiovese e analisi di portainnesti, densità d'impianto e colture di copertura. L'annata 2019, millesimo di nascita del Lot. 1, ha visto condizioni climatiche eccezionali: le piogge in inverno e a inizio primavera hanno anticipato un'estate moderatamente calda. Brevi precipitazioni hanno accompagnato invaiatura e maturazione, mentre un settembre soleggiato ha anticipato la vendemmia. Un equilibrio climatico che ha esaltato le caratteristiche del vigneto Canneto, a 220 metri slm, impiantato nel 1999 su un terreno franco e coltivato a guyot con una densità di 5.000 piante per ettaro, in cui l'azione delle 3 componenti principali - argilla, limo e sabbia - si equivale, con un 20% di calcare. Queste peculiarità hanno avuto un ruolo fondamentale nella definizione stilistica di Lot.1: l'argilla ha conferito struttura, colore e polifenoli, il calcare eleganza, finezza e persistenza floreale. Questo singolo lotto di Sangiovese è stato fermentato con lieviti selezionati a temperatura controllata inferiore ai 28° in ampie vasche d'acciaio inox. La macerazione prevede un délestage lungo, che può durare ben oltre le 24 ore, consentendo un'estrazione morbida e senza manipolazioni eccessive. La macerazione sulle bucce è durata 19 giorni, in vasche d'acciaio basse e larghe, progettate specificamente per estrarre in modo efficiente ma delicato tannini e colore. La fermentazione malolattica è avvenuta in maniera spontanea, poco dopo la svinatura, all'interno di vasche di cemento. Nella primavera del 2020 il lotto è stato trasferito in una grande botte di rovere usata di Allier da 75 ettolitri, dove ha riposato per 36 mesi. Il 1 settembre 2023 è stata imbottigliata la prima vendemmia di Lot.1, che viene lasciato affinare in cantina per altri 16 mesi in vetro, prima di esser messo in commercio. La cuvée Lot.1, in una tiratura di 9.944 bottiglie capaci d'esaltare l'unicità dell'annata 2019 del Brunello nel segno dell'equilibrio, è rilasciata sul mercato dal gennaio 2025. "L'imprevedibilità climatica, che ha definito l'ultimo decennio, ha trasformato in esigenza il mio desiderio di provare un approccio diverso nell'esprimere il Sangiovese – spiega Santiago Marone Cinzano - il Lot.1 è il risultato della ricerca dei grappoli più vocati ad esaltare la frutta e la morbidezza del Brunello in ogni annata. Il nome Conti Marone Cinzano è un omaggio alla preziosa esperienza dei miei predecessori, prima in Piemonte e, da mezzo secolo, in Toscana, in particolare quella di mio padre Francesco, che firma questa bottiglia insieme a me". Questo il commento dell'enologo Donati Ianati: "Lot.1 è si color rosso rubino intenso con lievi riflessi granato. Al naso il primo impatto è di frutta rossa col legno ben integrato, quindi pesca e viola, seguite da sottili note mentolate. L'attacco al palato è piacevole, di gran finezza ed eleganza, sostenuto da una buona struttura tannica, persistente per tutta la degustazione. All'inizio è percepibile anche al gusto il legno, che poi scompare, lasciando una sensazione di dolcezza ben presente sulla lingua e sotto le labbra, che anticipa un finale piacevolmente fresco. Lot.1 è un vino completo, importante, piacevole con gran freschezza in bocca. I tannini ben presenti, insieme all'impatto della composizione acida, esprimono grande vivacità". E da subito è stato un successo per la critica enologica internazionale, ottenendo ben 96 punti da Monica Larner di Robert Parker - Wine Advocate, queste le sue parole: "Segnando la sua uscita inaugurale, il Conti Marone Cinzano 2019 Brunello di Montalcino Lotto. 1 è un vino affascinante, che si apre su toni primari e luminosi di ciliegia estiva e ribes rosso. Santiago Marone Cinzano mi racconta che è stato eseguito un attento lavoro per ammorbidire i tannini, grazie a una maturazione di 3 anni in botti di rovere di Allier, seguita da un anno e mezzo in bottiglia. Ciò ha provocato quella che viene definita una polimerizzazione dei tannini superiore al 45%. Sono d'accordo sul fatto che abbiano effettivamente una consistenza vellutata o addirittura setosa, infatti si muovono con intensità lucida. Tuttavia la qualità del frutto brillante è ciò che trovo più attraente. Le uve Sangiovese vengono selezionate appositamente da tutta la tenuta Col d'Orcia e la configurazione della miscela probabilmente cambierà ogni anno. Santiago la descrive come una miscela itinerante. Vengono scelti e diraspati soprattutto i grappoli aromatici e i tempi di macerazione sono un po' più brevi per restare all'interno dello spettro dei frutti rossi e viola. La gestione del cappello è molto delicata con rimontaggi. Si beve magnificamente appena uscito, ma si può tranquillamente tenere questa bottiglia per i prossimi 10-15 anni, si potrà



bere almeno fino al 2040". Santiago, come nasce la Conti Marone Cinzano? "È un'azienda agricola col suo marchio, che ha sede presso l'antico podere San Giovanni, d'origine medievale, che circa 10 anni fa fu dotata di un lotto dei terreni di famiglia facenti parte della grande tenuta Col d'Orcia, principalmente seminativi. Subito iniziammo a piantare vigna con una visione di viticoltura versatile per cercare di gestire il cambiamento climatico, si parla di 4 ettari complessivi, di cui 2 ad alberello, che sono convinto diverranno in futuro fra i vigneti più vocati. Nell'ultimo decennio stiamo vedendo annate di estremi climatici, l'annata più calda di sempre, l'annata più siccitosa di sempre, mentre quando piove, in realtà diluvia e il 7 settembre 2021 abbiamo subito la gelata tardiva più violenta degli ultimi cinquant'anni a Montalcino, a causa della quale abbiamo perso ben il 35% della produzione in una notte. Inevitabilmente, da vigneron, ma anche da giovane imprenditore, la prima domanda che mi sono fatto è, in questa situazione di grande imprevedibilità, cosa avrei potuto fare di nuovo e diverso che mi potesse mettere nelle condizioni di rilasciare sul mercato ogni anno la massima espressione qualitativa di ogni vendemmia di Brunello. Intanto questa situazione mi ha spinto a mettere in discussione l'approccio più classico e tradizionale alla selezione dell'uva. Così, in contemporanea alla piantumazione, abbiamo iniziato un processo di micro parcellizzazione di tutti i vigneti di famiglia, andando a fare analisi all'uva in fase di maturazione per individuare i vigneti più vocati. E qui entra in gioco la collaborazione col professor Donato Lanati, che ha una capacità all'avanguardia di analizzare l'uva in fase di maturazione ed estrapolare dati di valore molto importanti. L'inedito risultato di queste ricerche è stato che, nelle ultime 10 vendemmie, il Sangiovese più vocato dell'azienda è stato individuato in 10 parcelle diverse. Il Lot.1 Brunello di Montalcino Conti Marone Cinzano è una possibile risposta possibile al cambiamento climatico". E qui entra in scena il concetto di cru… "La nostra è una famiglia piemontese, perciò legata al concetto di cru, che ha sempre fatto parte del nostro approccio alla vitivinicoltura, infatti è dalla vendemmia 1982 che mio nonno Alberto con mio padre Francesco crearono l'ormai mitico cru di Brunello dalla Vigna di Poggio al Vento. Negli anni Settanta anni fu designata questa vigna come cru perché 8/9 anni su 10 dava effettivamente il miglior Sangiovese dell'azienda: c'era un'affidabilità e una replicabilità della frutta prodotta da Poggio al Vento, che permetteva, con gran sicurezza, di prevedere quale fosse appunto l'uva da Brunello più vocata di tutta la tenuta. Negli ultimi 2 lustri purtroppo è venuta a mancare totalmente questa pre-

vedibilità e ciò mi ha spinto a fare una ricerca itinerante, che significa andare a ricercare, in modo attivo e dinamico, la parcella più vocata di tutto il parco vigneto della Tenuta in ogni singola vendemmia". Come procedi a questa selezione? "Generalmente miriamo a definire la parcella più vocata prima della vendemmia, per fare in modo che sia propriamente una scelta vendemmiale, quindi, individuata la parcella, ovviamente viene monitorata dall'invariatura fino alla raccolta, facendo campionature dell'uva e verificando tutti i parametri che reputiamo necessari per un certo stile di Brunello. E, com'era prevedibile, posso confermare che nelle prime 6 annate di Lot.1 che abbiamo prodotto finora, dal 2019 al 2024, sono state selezionate 6 parcelle diverse in ogni vendemmia poiché ogni anno abbiamo delle condizioni che sostanzialmente non avevamo mai visto prima. Anche il nostro storico agronomo Giuliano Dragoni, che ha più di 50 vendemmie alle spalle, dice che ha passato i primi quarant'anni della sua carriera a guardare indietro, cioè significa che, in caso di un'annata fredda o piovosa o calda o siccitosa, si andava a consultare i registri per vedere cosa era stato fatto in passato in ordine alla gestione del vigneto e alla vinificazione per quella particolare problematica. Invece gli ultimi 10 anni della sua carriera sono stati i più difficoltosi poiché, col cambiamento climatico, si è verificata un'affidabilità purtroppo sempre minore dello storico, dovendo fare i conti con condizioni, anche a livello analitico in ordine ai parametri dell'uva, sempre differenti". Ci descrivi il Lot.1 Brunello di Montalcino 2019, prima etichetta di questo tuo nuovo cru? "La vendemmia 2019 è stata una grandissima annata di Brunello, direi da manuale, quindi siamo andati a ricercare una parcella di Sangiovese che avesse un ottimo equilibrio fra gli elementi. La scelta è ricaduta su Vigna Canneto, coltivata sul terreno, all'interno di Col d'Orcia, col maggior equilibrio, cioè vanta componenti calcaree, sabbiose e argillose perfettamente in equilibrio proprio per avere un profilo aromatico nell'uva che fosse il più ampio possibile. Ed è un vigneto che ha quasi trent'anni di vita, quindi con un'età che ci permette di estrarre un'importante complessità e profondità del vino: la produzione sarà sempre fra le 6 e le 9mila bottiglie, a seconda se quel quell'annata andrà ad affinare in una botte da 50 o da 75 ettolitri. È un Brunello contemporaneo, che vuole avvicinare la mia generazione ai vini di Montalcino". Appunto, che tipo di vino cercano i trentenni di oggi? "L'austerità dello stile classico del Brunello di Montalcino non è sempre facile per far approcciare dei consumatori giovani, infatti i ragazzi nati negli anni Novanta vogliono vini che abbiano freschezza, acidità, verticalità, dove la frutta è protagonista sia al naso che in bocca. Così, quando sono in fase di analisi della miglior parcella, prioritariamente cerco nelle uve un livello molto alto di composti aromatici, che ci permette poi di avere una mano più dolce in vinificazione con rimontaggi più delicati, andando a estrarre meno tannini e una maturità fenolica molto importante, che ci permette di andare in bottiglia col 50% di polimerizzazione dei tannini, che risultano così morbidi, rotondi, setosi. Presentiamo così un Brunello di colore più trasparente con tanta frutta rossa al naso e una leggerezza al palato, d'estrema bevibilità già al momento dell'uscita sul mercato, che proprio per questo è ritardata di un anno, per un totale di 6 dalla vendemmia. Ciò non toglie che, volendo, il Lot.1 Brunello di Montalcino 2019 Conti Marone Cinzano abbia anche grandi doti di longevità per chi ha la capacità e la pazienza di conservarlo in cantina". Ma i punti cardine del progetto sono 3 e per ora abbiamo parlato solo dei primi due… "Esatto, il primo è il concetto di risposta al cambiamento climatico, il secondo è offrire un Brunello appetibile alle generazioni più giovani, il terzo è la scelta del marchio CMC (Conti Marone Cinzano), che vuol essere un riconoscimento alla lunga storia della mia famiglia, che è nel mondo del vino da ben 5 secoli. Per me rappresentare la decima generazione è un grandissimo onore e un motivo d'orgoglio, ma anche di responsabilità. Così il Lot.1 Brunello di Montalcino 2019 Conti Marone Cinzano è un omaggio alla famiglia con una dedica speciale a mio padre Francesco!". E ora un commento da parte del capofamiglia, appunto il conte Francesco Marone Cinzano: "L'uscita di un Brunello che porta il nome della famiglia nel mondo per me ha davvero un gran significato e mi dà una soddisfazione molto particolare. Questi primi 52 anni a Montalcino, guardando indietro la storia del Brunello, sono stati per me un'incredibile un'ascesa, ininterrotta e molto rapida, perché negli anni Settanta si producevano solo qualche decina di migliaia di bottiglie di Brunello e i produttori erano ben pochi, poco più di 20. E questa nostra incredibile galoppata sfrenata continua, suggellata dal lavoro della nuova generazione, attraverso un vino che vuol essere il riconoscimento dell'importante ruolo abbiamo giocato sul territorio, a partire da mio padre Alberto, che dal Piemonte si avventurò ad acquistare in Toscana a Montalcino, quando ancora il successo del Brunello era davvero di là da venire. Il Lot.1 Brunello di Montalcino 2019 Conti Marone Cinzano lo considero tra quelle continue evoluzioni e innovazioni nel mondo del vino che la nostra famiglia ha sempre operato nel corso degli ultimi cinque secoli, nel segno della continua ricerca della qualità, come testimonia la mano che punta la stella nello stemma di Col d'Orcia".


ALCINO
A E GARANTITA
O S.A.R.L.

Campogiovanni PRESENTA IL Brunello di Montalcino P#327 VENDEMMIA 2020

andrea cappelli

Del 1981 è l'acquisizione, da parte di San Felice, che aveva base nel Chianti Classico, della tenuta Campogiovanni in quel di Montalcino: 8 ettari di antiche vigne erano già presenti al momento dell'acquisto e molte altre se ne aggiunsero negli anni: "All'inizio c'erano già impiantate 2 vigne, la 'Vigna Alta' perché era sopra la cantina, di 3 ettari e la 'vigna Lungostrada' di 5 ettari – ricorda l'enologo Bellaccini – subito si piantarono nel 1981 altri 2,5 ettari di quella che sarebbe divenuta la 'Vigna del Quercione'. Gli altri impianti risalgono al 1998, quando fu fatta la 'vigna del Campone', di 6 ettari poi nel 2003 altri 3 ettari e infine gli ultimi 3,5 ettari nel 2008".

La produzione di Brunello di Campogiovanni subito conquista il favore della critica enologica internazionale, tanto che col millesimo 1990 entra nel gotha di questa appellazione, conquistando il settimo posto nella Top 100 di Wine Spectator. Oggi Campogovanni, che insiste nel versante sud-ovest del "Continente Montalcino", consta di una bella casa colonica e di 65 ettari complessivi di terreni in un unico corpo, di cui 23 ettari a vigneti – 14 a Brunello di Montalcino, 6 a Rosso di Montalcino e 3 a Indicazione Geografica Tipica Toscana –, 10 ettari di oliveti, dove vengono coltivate 2.000 piante d'olivo, mentre circa la metà della superficie totale è divisa fra seminativi e boschi. I terreni sono situati in una posizione di gran vocazione sotto al medievale borgo di Sant'Angelo in Colle, in quell'appendice discendente verso la confluenza fra i fiumi Ombrone e Orcia che guarda l'Alta Maremma col mare a circa 30 kilometri in linea d'aria, alle spalle il Monte Amiata, antico vulcano spento, nonché montagna sacra e olimpo del popolo etrusco, zona dove un microclima particolare e la composizione del suolo creano un binomio ideale per una perfetta maturazione del Sangiovese grosso. I vigneti, che circondano la cantina, sono coltivati a 260/280 metri d'altezza sul livello del mare con la presenza di almeno 3 tipologie di suolo: nelle parti alte prevale la sabbia e verso il bosco c'è una presenza importante di galestro con scisto friabile, seppur tendente all'argilloso, abbiamo poi un mix di ciottoli e limo in superficie su basi d'arenarie e marne calcaree. Il parco vigneti, dove il Sangiovese è l'unica varietà coltivata, è allevato in maggioranza a cordone speronato e in minoranza a guyot con una densità d'impianto che va dalle 3.600 delle vigne più antiche a 8.500 piante a ettaro. L'areale gode di un clima temperato caldo e abbastanza siccitoso con esposizione alla luce del sole fin quando non va a tramontare nel Tirreno e da quel mare arrivano folate di vento, scirocco o maestrale, che impediscono ristagni d'umidità. Grazie alla posizione dell'azienda, contenuta è la piovosità annua, attorno ai 550 millimetri di pioggia, per lo più concentrati nei mesi di maggio, ottobre e novembre. L'azienda è stata tra i pionieri dell'agricoltura di precisione, una scelta maturata circa 10 anni fa e che, aggiunge Leonardo Bellaccini, "ci permette di avere un approccio simile a quello del vecchio contadino con l'obiettivo di trovare un miglior equilibrio nei vigneti. Lo scopo della viticoltura di precisione è quello di riportare uniformità produttiva nei vigneti per riuscire a compensarne le disformità, cioè le differenti aree di vigore, che poi si traducono anche in disomogeneità di maturazione delle uve. Tutto ciò si può ottenere mettendo le piante in condizioni fisiologiche ottimali per allungarne la vita perché tutti sappiamo che i vigneti maturi producono un po' meno, ma uve di miglior qualità". "Ma in questi anni risulta sempre più evidente il cambiamento climatico a cui siamo assoggettati, perciò anche il nostro modo di intendere la viticoltura si dovrà adeguare per poter continuare a produrre uve di qualità e vini identitari in un futuro di lungo periodo – interviene Carlo De Biasi, direttore di San Felice - 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 con-



cetto si è evoluto in viticoltura rigenerativa organica. Viticoltura rigenerativa è il modello di gestione viticola che crediamo adatto per affrontare questa sfida, un 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 microrganismi nel suolo. Poiché la presenza di flora e fauna è proprio l'indicatore della salute del vigneto, la viticoltura rigenerativa così 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 pacciame che andrà a preservare l'umidità del suolo: il terreno rimane più fresco e l'evaporazione si riduce. Ma il suolo 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". Campogiovanni nel 2022 ha ottenuto anche la certificazione Equalitas, che nasce da un'iniziativa di Federdoc e Unione Italiana Vini con la collaborazione di CSQA Certificazioni, Valoritalia, 3Avino e Gambero Rosso per promuovere la sostenibilità nell'ambito della filiera agroalimentare del vino, attraverso un approccio che chiama a raccolta le migliori iniziative di best practices, consolidate e innovative, creando un modello italiano di qualità sostenibile riconosciuto a livello mondiale, basato su 3 pilastri fondamentali: ambientale, sociale ed economico. E le aziende che lo adottano, come Campogiovanni appunto, diffondono un marchio collettivo di garanzia per il consumatore. L'azienda produce "esercitazioni" su solo Sangiovese, di cui si vuole far esprimere tutte le potenzialità. Al vertice qualitativo troviamo il Brunello cru "Le Viti del 1976", solamente mille bottiglie che escono a 10 anni di distanza dalla vendemmia, il cui primo millesimo è stato il 2007. Questo cru rappresenta la massima espressione del Sangiovese a Campogiovanni, i cui straordinari grappoli provengono dal vigneto di più lunga data, la Vigna Lungostrada, parcella piantate negli anni Settanta, ossia circa cinquant'anni fa. L'apice qualitativo continua col Brunello di Montalcino Riserva "Quercione", la cui prima annata fu la fantastica 1990, di cui oggi si producono fra le 6.000 e le 8.000 bottiglie all'anno, massima espressione del 'terroir' di Campogiovanni, prodotto esclusivamente nelle annate eccezionali. E addirittura, da marzo 2023, il Quercione, con l'annata 2016, è sbarcato sulla Place de Bordeaux, passo fondamentale di tutto il percorso di qualificazione e posizionamento dei vini di Campogiovanni





sul mercato internazionale e conseguentemente nazionale. La gamma di vini di Campogiovanni prosegue con il Brunello annata, prodotto in maniera classica secondo la "scuola della tradizione", che si distingue per complessità, finezza, bevibilità e longevità, stimata in circa vent'anni. Pluripremiato, è stato per ben 5 volte nella TOP 100 di Wine Spectator. Carattere e piacevolezza di beva contraddistinguono anche il fratello più giovane del Brunello, il Rosso di Montalcino, una selezione di cantina che presenta armonia ed eleganza nei profumi, insieme a una bella, soffice struttura. Questo vino, tirato in circa 20/25mila bottiglie annue, viene dalla vigne più giovani e dimostra la gran versatilità del Sangiovese. Ma c'è una novità, alla famiglia dei grandi rossi di Campogiovanni si aggiunge il P#327 Brunello di Montalcino 2020, che vuol essere una nuova interpretazione del terroir, alla ricerca dell'eleganza per portare integralmente il territorio nel bicchiere. "Dopo anni di attenta osservazione e a seguito di quanto evidenziato dallo studio dei suoli condotto da Campogiovanni a cavallo del 2020, abbiamo individuato delle aree particolarmente interessanti – commenta il direttore generale Carlo De Biasi – da cui il vino P#327 prende vita con una selezione scrupolosa delle uve provenienti dalla zona più elevata della tenuta di Campogiovanni, dove le condizioni favoriscono una maturazione ideale del Sangiovese, ma anche nel vino tannini eleganti, delicati e setosi, nonché una maggior acidità e mineralità. Il risultato è un Brunello di straordinaria eleganza, dove freschezza, finezza e struttura si intrecciano con potenza e armonia. Sorso dopo sorso, la sua profondità si rivela in modo graduale, offrendo una lettura autentica e vibrante di questo prezioso angolo di Montalcino". Le vigne da cui origina il P#327 Brunello di Montalcino 2020, di cui vengono prodotte solo 6.600 bottiglie, sono coltivate a cordone speronato su un suolo di medio impasto franco sabbioso con presenza di ciottoli e ghiaia, riposanti su basi di arenarie e marne calcaree. La vendemmia ha avuto luogo nella secondo e terza settimana del mese di settembre e, in ordine alla vinificazione, la fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 26-28° con un periodo di macerazione di 15-20 giorni. Anche la fermentazione malolattica si svolge in serbatoi di acciaio inox e il periodo di affinamento in legno avviene in grandi botti di rovere da 30 e 50 ettolitri per un periodo di 30 mesi, al fine di avere una minor impronta del legno ed esaltare così i caratteri territoriali. L'affinamento in bottiglia dura 12 mesi per una longevità stimata in circa vent'anni. L'enologo Carlo Franchini ci parla delle carat-



teristiche dell'annata 2020: "Abbiamo avuto un inverno mite, che ha favorito un germogliamento molto precoce, tuttavia alcune notti di marzo hanno registrato temperature sotto lo zero, causando un rallentamento della crescita vegetativa della vite e una conseguente riduzione delle rese. La primavera ha visto un'alternanza di giornate soleggiate e piovose, mentre l'estate, con temperature non eccessivamente elevate, ha permesso un recupero vegetativo, portando le uve a piena maturazione. Grazie a queste condizioni e al nostro attento lavoro in vigna d'ogni giorno, il livello qualitativo delle uve è risultato eccellente, sia dal punto di vista sanitario che in termini di maturazione dei tannini". Ci descrivi P#327 Brunello di Montalcino 2020? "Alla vista regala un rosso rubino che cattura lo sguardo, promettendo eleganza e complessità. Al naso si apre col profumo avvolgente di frutta rossa matura, arricchita da sfumature di sottobosco. Man mano che si svela, emergono note balsamiche e un accenno speziato, che ne esalta la personalità. Al palato il tannino è morbido e raffinato, pur mantenendo una piacevole persistenza, accompagnato da una delicata acidità, che ne bilancia perfettamente la struttura. Il finale, minerale e fresco, invita a un nuovo sorso". Direttore De Biasi, cosa bolle in pentola a Campogiovanni nel futuro? "Abbiamo una giusta dimensione che ci permette di esprimerci come vignaioli, quello su cui investiremo nel futuro sarà in primo luogo l'adeguamento tecnologico della cantina per operare vinificazioni sempre più precise e attente, nonché affinamenti in linea con espressioni di eleganza e freschezza. Inoltre, seppur già oggi ci sia presso il podere un'enoteca per la vendita diretta con possibilità di visita ai vigneti e alla cantina, vorremo potenziale il settore dell'accoglienza per far vivere ai nostri clienti un'esperienza indimenticabile a Montalcino. E non potrebbe essere diversamente dal momento che la nostra visione è quella di lavorare ogni giorno per creare momenti indelebili di 'star bene' per i nostri clienti e ospiti, celebrando e interpretando il meglio dell'inconfondibile vivere toscano, con l'ambizione di aspirare sempre al meglio, spinti da un'istintiva ricerca dell'eccellenza e dal desiderio di alzare il livello della categoria, pur rimanendo autentici".



ATP TOUR

DOCG ASTI DOCG MOSCATO D'ASTI

OFFICIAL SPARKLING WINE

- bevi sempre responsabilmente



VINITALY 2025 | 6-9 APRILE | AREA H - FOOD COURT

Asti Spumante DOCG

Moscato d'Asti DOCG

VISIT **astidocg.it**

FOLLOW



Beatesca

GRANDI VINI, ELEGANTI GIOIELLI, TESSUTI ARTIGIANALI E ACCESSORI PER IL MONDO DEI CAVALLI

giada sanchini
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, dedizione e passione, sono dedicati alla ristrutturazione del piccolo vigneto, che in quel luogo esisteva da sempre, ma rischiava di scomparire, mantenendone l'equilibrio e rispettandone l'integrità. Intanto in Furio, 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, nonché 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'equilibro 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 suadenza espressiva. 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



Furio Fabbri



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 distintivo, 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". 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 nobiliare 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'effige 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 ritrutturare il Madonnino. 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, stante l'intenzione di svilupparci ancora". Ultimo progetto è una linea di accessori, che rientra in un percorso di valorizzazione del vostro marchio... "Tutto ruota intorno alla nostra volontà di creare un brand nel segno dell'eleganza, infatti ai vini si sono aggiunti per ora i gioielli, affinché i nostri clienti possano vivere un'esperienza ancor più coinvolgente, attraverso una serie di accessori che accompagnano la degustazione e la visita della cantina, arricchendo il portafoglio dell'offerta. Sono fiorentino d'origine e ho tanti amici nel mondo dell'oreficeria, così per la creazione dei nostri piccoli ed eleganti oggetti preziosi, col logo enoico di Beatesca, ci siamo affidati a famosi artigiani orafi fiorentini, abbiamo così dei gemelli da camicia e una rosetta, cioè una spilla da giacca per l'uomo e una collana per donna, che stanno riscuotendo un buon successo. Ai gioielli, col tempo, si affiancheranno anche dei tessuti artigianali per prodotti, sempre col nostro logo, legati al mondo della vita di campagna e della casa country chic, così avremo tovaglie, tovaglioli, porta tovaglioli e altro ancora...". Ma vi saranno anche degli og-



gli accessori di pregio legati al mondo del cavallo, che potranno essere una sella, degli speroni, dei fazzoletti da collo, tutti naturalmente a marchio Beatesca". Dietro queste iniziative c'è una strategia ben precisa di far crescere l'ospitalità in azienda... "La tendenza del mercato è oggi legata al buono e al bello, così l'idea di legare i genuini prodotti d'eccellenza del territorio, come il Brunello, al merchandising di gioielli, tessuti artigianali e accessori per il cavallo credo possa essere vincente e poi il nostro è davvero un bel marchio, che si presta molto bene. Così nei prossimi due anni vorremmo sviluppare molto l'accoglienza, stiamo finendo i lavori per una nuova saletta per la degustazione, che si troverà accanto alla cantina





getti legati al mondo del cavallo, tua grande passione... "Attualmente possiedo la cavalla India e il bellissimo puledro Levante di 10 mesi, che a breve saranno marchiati col marchio della scuderia Beatesca. Io pratico con grande passione da tanti anni la monta americana, quella dei cowboy, che gestiscono le mandrie nelle immense pianure degli Stati Uniti. E' un tipo di monta con una sella molto comoda e confortevole, dove fai trekking da grandi percorrenze, si parla anche di stare a cavallo per 8/10 ore. Infatti ho sempre avuto cavalli Quarter, che si chiamano così proprio perché sono i più veloci nel quarto di miglio, poiché devono avere lo spunto per prendere la vacca e poi il meritato riposo. Così ho pensato di creare d'affinamento in legno al podere Colombaio, dove creeremo anche un agriturismo con piscina, mentre al podere Madonnino, area perfetta dove costruire una scuderia con arena per un piccolo allevamento di cavalli, apriremo anche un maneggio, il tutto in un'ottica complessiva di sviluppare un brand legato al benessere della vita di campagna".

L'azienda nasce nel 1964 e nel 2017 è oggetto di una consistente ristrutturazione. Le novità, che puntano fortemente sull'alta qualità del vino, non solo riguardano nuovi investimenti in cantina, ma anche i metodi di gestione per la parte agronomica dal professor Roberto Lamorgese e per la parte enologica da Giuseppe Gorelli.

giovanna focardi nicita

IL SUGGESTIVO BRUNELLO DI MONTALCINO SELEZIONE

IX Cielo del Paradiso di Cacuci

NEL SEGNO DEL TERROIR

Il parco vigneto del Paradiso di Cacuci, che insiste su suoli ricchi di scheletro con presenza d'argilla e sabbia, è di circa 6 ettari tutti piantumati a Sangiovese Grosso in viticoltura biologica, godendo di un microclima con temperature miti e molto ventilato, che contribuisce nel portare a perfetta maturazione le uve, senza eccessi. Quest'area certamente ha beneficiato tantissimo del cambiamento climatico, rispetto a un decennio fa le temperature sono aumentate, dando espressione a Brunello meno austeri, freschi e strutturati ma perfettamente bilanciati, piacevoli ed eleganti già nell'immediato e con un grande potenziale



d'invecchiamento in bottiglia. Le caratteristiche dei vini si devono anche ad altitudini più elevate con maggiori escursioni termiche diurne, che preservano acidità e aromi, una maturazione più lenta e bilanciata, che porta a vini eleganti piuttosto che di potenza grezza e a un ricco contenuto minerale dei suoli, soprattutto in galestro che migliora complessità, struttura e potenziale d'invecchiamento. Il Brunello di Montalcino IX Cielo è una selezione di uve, circa 2.000 bottiglie all'anno, provenienti dalla "Vigna Alta", una vigna storica con oltre 40 anni d'età, sotto la madonna del Soccorso. I filari di intervento sono idealmente 9 e l'epoca vendemmiale sempre in concomitanza di una maturazione tecnologica completa. Il



Brunello di Montalcino IX Cielo è nato con la storica vendemmia 2019. Il nome gioca col IX Cielo del Paradiso, descritto nella terza cantica della Divina Commedia del sommo poeta toscano Dante Alighieri. Il IX Cielo, il cielo Empireo, cioè infuocato, ardente, è il più alto dei cieli, luogo della presenza fisica di Dio. La vendemmia manuale viene eseguita a ottobre, le uve ad acido integro vengono fermentate naturalmente in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata con una macerazione sulle bucce di circa 40 giorni, seguita da una pressatura soffice e una lunga decantazione statica durante la quale, sempre naturalmente, si attiva la fermentazione malolattica. Il suo periodo di affinamento tradizionale consiste di 36 mesi in botti piccole di rovere di Slavonia della Garbellotto. Durante tutto il percorso, il IX CIELO non subisce alcuna filtrazione, per chiudere il cerchio del progetto di bassissimo intervento e forzatura. La Selezione di Brunello IX Cielo è un vino di gran struttura ed eleganza, equilibrato, attraente, franco, genuino, al naso dona note di ciliegia, prugna, sottobosco mediterraneo, erbe balsamiche, spezie, cioccolato, in bocca è fragrante, molto fresco, fino per un finale minerale con tannini setosi. Come l'Empireo, rappresenta il cielo più alto del Paradiso, per l'azienda il prodotto IX Cielo rappresenta l'espressione più alta e con meno forzature possibili di quello che il versante vuole trasmetterci.


BARINCA
CASTELLO DI BOLGHERI
2021
BOLGHERI SUPERIORE
CASTELLO DI BOLGHERI
BOLGHERI SUPERIORE
2021
1 X 750 ML BOTTLE

DALLE ANTICHE TERRE DEI DELLA GHERADESCA, il Castello di Bolgheri DEL CONTE FEDERICO ZILERI DAL VERME PRESENTA IL CABERNET FRANC IN PUREZZA BARINCA

La famiglia della Gheradesca vanta dodici secoli di presenza sul territorio di Bolgheri, luogo di grande agricoltura prima e di grande vino poi, situato in Alta Maremma, frazione del comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno.

andrea cappelli

L'area del bolgherese è infatti uno degli areali più famosi della Toscana per i suoi grandi vini rossi, intensi, armoniosi ed eleganti: salita alla ribalta del mondo del vino piuttosto recentemente, rispetto alle aree storiche del Chianti, nel giro di pochi decenni ha saputo imporsi come uno dei terroir più prestigiosi di tutto i Belpaese. Antichissima famiglia toscana di origine longobarda, il cognome della Gheradesca è un patronimico che deriva da Gherardo, primo membro della famiglia di cui si abbiano notizie, discendente da San Walfredo, vissuto nell'VIII secolo, fratello dei re longobardi Astolfo e Rachis. Le prime attestazioni storiche relativamente a Gherardo risalgono alla seconda metà del IX secolo, quando già era conte, presumibilmente di nomina imperiale, il quale aveva feudi disseminati per tutta l'antica Tuscia. Da secoli protagonista della storia della Maremma, la famiglia ha reso Bolgheri immortale creando nell'Ottocento, con l'opera del conte Guido Alberto della Gherardesca, quel Viale dei Cipressi "che a Bólgheri alti e schietti, van da San Guido in duplice filar", resi celebri dalla poesia "Davanti a San Guido", facente parte della raccolta le "Rime nuove" del grande poeta Giosuè Carducci, premio Nobel per la letteratura nel 1906, che descriveva i luoghi della propria infanzia, avendo vissuto a Bolgheri dal 1838 al 1848, oggi icona e simbolo di una delle denominazioni più importanti d'Italia. Uno dei possedimenti dei della Gheradesca fin dal Duecento fu il castello di Bolgheri, imponente maniero che si innalza scenograficamente al termine del celebre Viale di San Guido, che corre dritto, lungo quasi 5 chilometri e ornato da circa 2.000 cipressi su entrambi i lati. Il castello è costituito da diversi corpi di fabbrica che si snodano attorno al nucleo originario del villaggio, nei pressi dell'antica chiesa dei Santi Giacomo e Cristoforo. Nel 1895, su disegno di Tito Bellini, la facciata fu ristrutturata in stile con la realizzazione della torre merlata a pianta rettangolare, caratterizzata da un arco a sesto acuto che dà accesso al borgo di Bolgheri, al di sopra è posto lo stemma della famiglia della Gherardesca, mentre più in alto si aprono 2 finestre a bifora sovrapposte. Completamente rivestito in mattoni rossi, il prospetto del castello è definito dalla successione di analoghe bifore e monofore su 2 ordini ed è delimitato alla sommità da una fascia merlata su archetti impostati su beccattelli. Nel corso di ristrutturazioni, rifacimenti, restauri e ampliamenti, è nel 1796 che vengono costruite le cantine di vinificazione. Il castello, insieme ai terreni circostanti, passeranno nel 1984 dalla contessa Alessandra della Gherardesca alla sua unica figlia, la contessa Franca dei conti Spalletti Trivelli, che nel 1957 aveva sposato in quel di Bolgheri il conte Clemente Zileri dal Verme. Dalla morte della contessa Franca Spalletti Trivelli nel 2010, il castello, con annessi 100 ettari di appezzamenti terrieri, che si estendono nell'ultimo chilometro del Viale prima di arrivare al paese di Bolgheri, saranno trasferiti per successione ereditaria alla famiglia dei conti Zileri dal Verme. Fino alla sua scomparsa nel 2021 a occuparsi dell'azienda è stato il conte Clemente, affiancato dal figlio Federico, oggi divenuto unico proprietario delle cantine e della tenuta agricola. La cantina Castello di Bolgheri, tra le celebri nate da quel gran patrimonio di terre della famiglia dei conti della Gherardesca, è la più antica del territorio, nonché l'unica presente nel paese di Bolgheri: rappresentando la testimonianza più antica della vocazione enoica del territorio, è il nucleo storico della viticoltura bolgherese. L'antica cantina era a servizio dell'enorme feudo della famiglia della Gherardesca, in quei tempi si parlava di molte migliaia di ettari, dove i mezzadri facevano confluire le uve dei vigneti promiscui da tutte le proprietà. Allora l'agricoltura era povera, l'azienda coltivava principalmente grano e olio, un po' di vino e importanti erano i boschi, che rendevano molto con la produ-





zione di carbonella. Oggi la cantina è strutturata su due piani, al livello della strada si trova l'enoteca, dov'è possibile degustare e acquistare i prodotti dell'azienda e la zona di vinificazione con le vasche in cemento utilizzate anche per l'affinamento finale prima dell'imbottigliamento, al piano inferiore sono collocati i serbatoi in acciaio inox per le fermentazioni a temperatura controllata e l'area d'affinamento dei vini in tonneaux e botti grandi. "Castello di Bolgheri era un brand che mia nonna Alessandra della Gherardesca aveva già registrato a fine anni Sessanta – racconta Federico Zileri - e negli anni Settanta produceva etichette di vino rosso, rosato e bianco con la varietà autoctone Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano e Malvasia, di cui conserviamo ancora alcune bottiglie storiche". Nel 1997 si inizia poi a convertire i terreni del Castello in vigneti, che insistono attorno al paese nella parte settentrionale della DOC Bolgheri, lambendo la parte destra scendendo dal famoso viale dei cipressi, area nota per il suo terroir favorevole anche grazie al drenaggio naturale. Il rifacimento ha comportato anche un radicale cambiamento dei vitigni: dai tradizionali toscani si passa alle cultivar francesi, Cabernet Sauvignon, che qui esprime sempre una marcia in più in termini d'eleganza, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, le principali varietà previste dal disciplinare DOC Bolgheri. Il parco vigneti, tutti facenti parte della DOC Bolgheri, è a un'altezza di 70 metri slm, piantato con un orientamento dei filari perpendicolare alla costa, cioè direzione mare, in modo che le brezze entrino direttamente lungo il filare. Le vigne sono allevate a cordone speronato con un'esposizione a sud-ovest con densità di 6.500 piante a ettaro e resa di soli 60 quintali per ettaro. "Una delle particolarità dell'areale bolgherese è il microclima tipicamente mediterraneo, in primis la grande intensità della luce e poi l'influenza del mar Tirreno - dista in linea d'aria solo 8 kilometri – che, facendo la volano termico, mitiga le temperature, rendendole abbastanza costanti, per esempio in estate sono in media da 4° a 8° più basse rispetto alle zone interne, in pratica non vi sono nè picchi di calore, nè picchi di freddo. Non solo, durante la notte, in estate, l'umidità marina crea una micro irrigazione sulle foglie, rinfrescando le piante e salvandole da eventuali stress di calore, non creando nessun problema di malattie perché la continua ventilazione che proviene dal mare la mattina asciuga, sanificando le uve. L'altro vantaggio legato ai venti del mare è l'integrità del frutto, infatti permettono di avere un frutto fresco e croccante. Senza scordarci il ruolo dell'anfiteatro di colline, che arrivano fino a 450 metri d'altezza, che circonda il bolgherese, proteggendo efficacemente dal maltempo, coi temporali che arrivano dall'Isola d'Elba e scaricano dietro le colline, risparmiandoci, poiché la vigna ha bisogno di poche piogge". I suoli, calcarei, di medio impasto, sono quelli tipici della zona, che insistono nella fascia pedecollinare, che danno la possibilità alla vite di arrivare con le radici fino a 2/3 metri di profondità: tutti in leggera pendenza, cosa importantissima per il drenaggio delle acque, nella parte più collinare vicino al borgo sono argillosi con gran presenza di micro scheletro sassoso, che dona freschezza, mineralità, complessità, eleganza e finezza ai vini, mentre verso la costa diventano un po' più sciolti con presenza di limo e sabbia. Ogni parcella di questi vigneti di collina è coltivata e vinificata nel pieno rispetto della sua microtipicità, poiché i suoli donano vini con tannini fini e vellutati, acidità contenuta e gran complessità aromatica. Federico Zileri dal Verme, laureato in Agraria presso l'Università di Firenze, che è stato il secondo presidente del Consorzio Bolgheri DOC dall'aprile 2013 per 2 mandati, succedendo al marchese Nicoló Incisa della Rocchetta, si occupa della parte agronomica dei vigneti insieme all'enologo altoate-

Federico Zileri dal Verme



sino Alessandro Dondi, in forza alla cantina fin dal 2005, il cui lavoro si pone l'obiettivo di intervenire il meno possibile, in modo da preservare gli aromi varietali e la tipicità del terroir, anche se è uomo incline alla sperimentazione. Fin dall'inizio del progetto per l'azienda agricola Castello di Bolgheri, che oggi produce complessivamente circa 100mila bottiglie all'anno, la filosofia è sempre stata quella di concentrarsi sul lavoro in vigna, riflettendo l'essenza del terroir in cantina e questa visione ha portato a vini eleganti che mostrano l'essenza dell'area di Bolgheri. I vigneti sono complessivamente 50 ettari - 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot - su una proprietà complessiva di 80 ettari, da cui si raccolgono uve pregiate e schiette, d'assoluto livello qualitativo. I grappoli arrivano in cantina per esser lavorati nel pieno rispetto delle più antiche tradizioni, esaltandone ogni più piccola peculiarità del varietale e ogni minima sfumatura regalata dalla composizione dei suoli e dalle caratteristiche del clima. Vini, quelli prodotti dal Castello di Bolgheri, coinvolgenti, strutturati e materici, sempre puntualmente contraddistinti da una nota di gran finezza. Ecco allora il "Castello di Bolgheri" e il "Varvàra", entrambi tagli di matrice bordolese, composti da una base d'uve Cabernet Sauvignon, che mette in risalto una densità caratterizzata dall'unione di note fruttate e speziate, a cui si vanno ad aggiungere Merlot e Cabernet Franc. Il primo vino è l'omonimo Castello di Bolgheri, 25mila bottiglie di un assemblaggio 75% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 5% Merlot. Si tratta un Bolgheri Superiore doc, la cui prima etichetta è stata della vendemmia 2001, composto dalla selezione delle migliori uve delle migliori parcelle intorno al Castello, massima espressione della filosofia enoica dell'azienda. Le uve, raccolte a mano - la vendemmia inizia a fine agosto col Merlot, seguito dal Cabernet Franc e a fine settembre dal Cabernet Sauvignon - subiscono una selezione in cantina prima della diraspatura e poi una vinificazione molto delicata, parte in acciaio e parte in tini di rovere, attraverso rimontaggi e delestage con una fermentazione spontanea e una lun-







ga permanenza a contatto con le bucce, fino a 30 giorni per il Cabernet Sauvignon e 20 per il Cabernet Franc e il Merlot, al fine di preservare la morbidezza dei tannini. Per l'affinamento sosta 20 mesi in legno, di cui i primi 12 in fusti da 500 litri e i successivi 8, ad assemblaggio eseguito, il vino completa l'affinamento in botti di rovere da 35 ettolitri, poi un anno ancora in vetro. Color rosso rubino intenso e profondo, al naso il bouquet si presenta molto complesso con sentori floreali accompagnati da note intese d'eucalipto, menta e alloro. Seguono nuances speziate di cacao e tostatura di caffè e infine profumi di rabarbaro, ciliegia marasca, prugna, mora e mirtillo con un leggero finale d'affumicato. Al palato si presenta di buona struttura ed eleganza con una piacevole dolcezza fruttata. Un vino deciso, equilibrato ed armonico con buona freschezza e una trama tannica matura, setosa e larga. Lunga e intensa persistenza aromatica con finale di confettura di prugna, avvolta dalle note balsamiche. Il secondo rosso è il Varvàra Bolgheri DOC, in onore della baronessa russa Varvàra (Barbara) Wrangel, che diverrà nel 1900 moglie del conte Ugolino della Gherardesca, bisnonni di Federico Zileri, un vino molto legato alla storia di famiglia. Nato con la vendemmia 2005, Varvàra, di cui ne vengono prodotte circa 70/80mila bottiglie, è un blend 60% Cabernet sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc e 5% di Petit Verdot, quello che per gli Château di Bordeaux è il secondo vino dell'azienda ovvero un prodotto di pari spessore, ma col frutto in primo piano. Raccolta a mano e selezione dell'uva in cantina prima della diraspatura, segue una vinificazione molto delicata attraverso rimontaggi e delestage. Il vino rimane in contatto con le bucce approssimativamente 20-25 giorni. La fermentazione è eseguita in tini d'acciaio e l'affinamento è di 12 mesi in fusti da 500 litri e botti di rovere da 35 ettolitri, infine trascorre 6 mesi in bottiglia. Di gran tensione territoriale, fragrante, aromatico e fruttato, è un vino più giovane e immediato in cui si ricerca un bouquet ampio, preciso, elegante. Dalla gran bevibilità, al palato è armonico, ricco, strutturato, dal tannino gentile. La componente di freschezza e forza gustativa sono il finale. Ma ecco una gran novità, è in uscita con la vendemmia 2021 un terzo vino di Castello di Bolgheri, il Bolgheri Superiore Barinca, Cabernet Franc in purezza, figlio di tanti anni di lavoro, prove, esperienze e sperimentazioni. Il nome è quello del fosso che costeggia il paese di Bolgheri scendendo verso il mare, che si trova segnalato già sulle mappe leopoldine del 1850 e i vigneti di Castello di Bolgheri insistono proprio sulle terrazze lungo il fosso. Federico, se c'è un vitigno su cui negli ultimi anni si sta puntando a Bolgheri, è proprio il Cabernet Franc. "Si, ma bisogna stare attenti ed essere prudenti perché non deve diventare una moda, in realtà è un vitigno molto difficile, che non tutti gli anni dimostra costanza e generosità in termini di qualità, infatti noi non produrremo tutte le annate,

Clemente Zileri





ma solo quelle dove il Cabernet Franc riuscirà a esprimersi al meglio, così non usciremo con la 2022 e neppure con la 2024, per ora, dopo la 2021, avremo la 2023. Intanto con entusiasmo iniziamo questa nuova storia enologica con sole 2.500 bottiglie, ma quella di Barinca, anche in futuro, sarà sempre un produzione molto limitata. Sono felice dello stimolo ricevuto dagli altri produttori bolgheresi, che prima di noi hanno prodotto Cabernet Franc in purezza di grandissimo livello, sono convinto che l'importante sia dimostrare di essere un distretto enologico d'eccellenza". Come nasce Barinca? "La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa 20 giorni poi affina circa 10 mesi un tonneaux da 500 litri e infine circa 18 mesi in botti grandi da 35 ettolitri, che permettono di migliorare in termini di freschezza e integrità, in funzione della longevità, essendo il nostro obiettivo quello di un vino da grande invecchiamento e devo dire che, per ora, dai risultati delle degustazioni, passando gli anni, sembra sviluppare davvero una bella piacevolezza. Il Barinca viene rilasciato sui mercati dopo 4 anni dalla vendemmia perché il Cabernet Franc in particolare ha bisogno di molto tempo in vetro per potersi distendere, evolvendo in eleganza e setosità. I vini di Bolgheri, che hanno in generale acidità basse e ph alti, sono rossi delicati e abbiamo imparato con gli anni che dobbiamo stare molto attenti a non accelerare l'affinamento con le barriques, che noi ad esempio abbiamo completamente eliminato". Dai vigneti della fattoria di Poggio a Poppiano, sulle colline di Montespertoli, nascono infine le 25mila bottiglie dell'IGT Flocco, che prende il nome da un podere della tenuta, un rosso 80% Sangiovese, 10% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon che esalta l'essenza del territorio chiantigiano: "E' un'azienda di 80 ettari complessivi, di cui circa 30 a vigneto, che ho rinnovato nel corso degli anni, iniziando a coltivare anche varietà bordolesi. L'ho ricevuta in eredità da mio padre Clemente – racconta Federico Zileri - che a sua volta l'aveva avuta da sua madre, la contessa Maddalena Guicciardini, dove la famiglia ha sempre prodotto vino". Il terreno è argilloso-calcareo con un'importante componente di scheletro sassoso a un'altitudine media di 200 m.s.l. con esposizione ovest per un parco vigneti coltivato a 5.000 viti per ettaro con una resa di 90 quintali d'uva per ettaro. La raccolta delle uve inizia i primi giorni di settembre col Merlot per concludersi la prima settimana d'ottobre col Sangiovese. Dopo la diraspatura, le uve fermentano in tini di cemento con rimontaggi e delestage per 14-18 giorni, un terzo con lieviti indigeni, il resto con lieviti selezionati. Successivamente la prima fase d'affinamento e fermentazione malolattica avviene in tini di cemento. Nel periodo invernale il vino viene trasferito a Castello di Bolgheri per poi esser affinato 12 mesi in fusti da 500 litri. Interessante anche la produzione olivicola del Castello di Bolgheri - ben 4.500 olivi che contribuiscono a mantenere la grande bellezza del



paesaggio della “campagna giardino” del bolgherese - il cui olio extravergine d’oliva di pregiata qualità nasce dalla selezione di ulivi secolari, che insistono su un terreni composti dal 58% di sabbia, dal 27% d’argilla e dal 15% di limo, la cui raccolta a mano avviene da fine ottobre a fine novembre e viene macinato entro 24 ore con una frangitura a dischi ed estrazione mediante decanter. Il mix di cultivar Frantoio 60%, Leccino 10%, Moraiolo 20% e Pendolino 10% donano un EVO dal color verde con riflessi gialli, che al naso sprigiona aromi di carciofo, erba e mandorla, in bocca è leggermente piccante con una gradevole nota amara. A Castello di Bolgheri si fa agricoltura da secoli, ma il merito di aver trasformato una realtà agricola in un’azienda vitivinicola d’alta qualità è dell’attuale discendente della famiglia, il conte Federico Zileri dal Verme, che da metà degli anni Novanta con gran passione ha intrapreso un progetto di rinnovamento per elevare la produzione al livello delle migliori eccellenze di questo territorio che lambisce la Costa degli Etruschi. La sua visione e la sua passione, condivise con un team di primo livello, hanno portato innovazione ai processi e tecniche originali, stabilendo un nuovo percorso per l’antica cantina, impegnata a produrre vini che rappresentano la massima espressione del terroir in termini di qualità, complessità, carattere, eleganza e longevità. C’è un chiaro trait d’union fra cultura, vino e Castello di Bolgheri... “L’agricoltura è cultura, così come il vino. Noi, sviluppando il progetto Castello di Bolgheri, tramite tutto ciò che le generazioni passate ci hanno insegnato, abbiamo ricostruito la storia, il trait d’union più solido e vero. Bolgheri Doc più che una denominazione, è un modo di essere, una condizione naturale, ovvero terroir”. Il vino per lei cosa rappresenta? “E’ una scelta di vita. Conoscere questa zona, avendola vissuta fin da bambino è una gran ricchezza poi il percorso di studi, la tradizione familiare, il crescendo della passione trasmessami da mio padre sono state le dinamiche che mi hanno portato a sviluppare questo progetto. I nostri avi ci hanno sempre insegnato ad andare avanti con grande umiltà e rispetto per tutti gli altri produttori, anzi è proprio il loro esempio che mi ha portato dove sono oggi, avendo creato tutti insieme la fortuna di Bolgheri”. Cosa pensa della doc Bolgheri? “E’ una denominazione giovane, nata solo nel 1994, perciò è ancora un laboratorio in costante e continua positiva evoluzione. La nostra fortuna è non esser legati per disciplinare a un monovarietale e questo lo stiamo capendo anche in ordine agli eventi climatici estremi degli ultimi anni. Da sempre tutti i produttori, con un senso di sana competizione fra di loro, profondono un grande impegno per far crescere complessivamente il territorio”. Qual è il tratto distintivo dei suoi vini? “La nostra filosofia è fare vini che nascano principalmente nel vigneto, in cantina cerchiamo semplicemente di mantenere l’espressione del terroir, tenendo separate le varietà e alla fine creare un blend perfetto. Sono vini di gran personalità e, come dico sempre, un vino buono è quando facilmente 2 perso-

ne riescono a finire la bottiglia". Vitigni internazionali, ma ormai dal cuore italiano… "Il Cabernet Sauvignon è il classico vitigno bordolese, portato a Bolgheri dal marchese Mario Incisa della Rocchetta, alla fine degli anni Quaranta del Novecento. La sua sperimentazione ha fatto capire a tutti noi come questo vitigno poteva raggiungere la usa massima espressione proprio grazie al terroir di Bolgheri". Oggi sei affiancato da tuo figlio Clemente, che porta il nome del nonno... "Dai miei 4 figli, lui è quello che ha espresso il desiderio di di seguirmi nel mondo dell'agricoltura, per me è una gran fortuna perché insomma c'è tanto da fare, è un validissimo aiuto.





E Clemente è anche un stimolo per guardare con fiducia al futuro, infatti non smetto di investire, ma anzi sto rinnovando tutti i vigneti". Ora la parola va all'enologo Alessandro Dondi, che ci parla del metodo vendemmiale: "Già nel periodo pre vendemmia l'attenzione è massima per cercare di capire il giorno giusto, cioè il picco di maturazione e non sorpassarlo poiché nel prodotto finale devono esser presenti sia la componente acida che tannica., vogliamo vini pieni, ricchi e solari. Quindi la vendemmia è manuale e scalare, il primo a maturare è il Merlot, sempre intorno al 30/31 agosto poi il Cabernet Franc, segue il Cabernet sauvignon e infine il Petit verdot, che può andare dal 20 settembre alla prima settimana d'ottobre. Poniamo attenzione a cosa raccogliamo già in campagna e poi in cantina abbiamo un tavolo di cernita per i grappoli". Ci racconti la vinificazione e l'affinamento? "La fermentazione alcolica, per la quale i lieviti sono in parte spontanei e in parte selezionati, è abbastanza lunga e a una temperatura piuttosto alta, diciamo 28/30° per circa 20 giorni poi abbiamo la macerazione post fermentativa per un totale di un mese. Tutte le masse vengono affinate quindi separatamente e in primavera, se sono confermate le aspettative che avevamo già in vigna, si prosegue il percorso andando a operare i tagli. In ordine all'invecchiamento, all'inizio usavamo solo barriques, ma con l'esperienza ci siamo resi conto che i vini evolvevano tropo velocemente, per cui abbiamo prima inserito i fusti da 500 litri di rovere francese nel 2009, che oggi utilizziamo nella prima parte dell'affinamento, quando c'è più necessità di scambio d'ossigeno e poi nel 2016 abbiamo cominciato a usare anche botti grandi di rovere austriaco per la parte finale, quando il vino ha già trovato il suo equilibrio ed è più delicato. L'uva, quando arriva in cantina, è sempre tutta bella e perfetta, ma è qui che avviene la fase produttiva più delicata, che esige estrema precisione". Clemente, ci spieghi la tua scelta di vita da vignaiolo a Bolgheri? "Mi sono laureato in Economia, ho giocato a rugby tanti anni come professionista, ma alla fine ho sentito il richiamo alla terra dei padri e dei nonni, così ho iniziato da poco a lavorare a fianco di mio padre Federico nell'affascinante mondo del vino bolgherese. E per fare esperienza lo scorso anno sono stato in un'azienda vitivinicola in Australia nel bellissimo periodo della vendemmia, un periodo davvero intenso durante il quale ho vissuto in un Paese meraviglioso, che esprime un'enologia completamente diversa dal modello europeo, ma considero importante vedere e capire anche altre realtà enoiche. Attualmente seguo maggiormente la parte commerciale di Castello di Bolgheri ma, essendo la nostra un'azienda familiare, bisogna avere una visione totale, anche della parte produttiva, per la quale ho avuto 2 grandi maestri che mi hanno fatto tanto training, mio padre per la parte agronomica e il nostro Alex per la parte enologica. Senza scordare che la nostra è una cantina aperta con la la possibilità di fare visite e degustazioni su appuntamento, delle quali mi occupo spesso personalmente. Ho una grande passione e tanto attaccamento per questo territorio, dove sono sempre venuto spessissimo fin da bambino, perché qui sono le antiche radici della mia famiglia".



Bell'Aja
PRESENTA IL CABERNET FRANC
Bolgheri Superiore Merìa
ANNATA 2022

È nel 2016 che entra a far parte della proprietà di San Felice anche uno strategico podere con 6 ettari di vigneto nel distretto enologico d'eccellenza di Bolgheri, nel comune di Castagneto Carducci, in località Le Sondraie, da cui ha origine l'etichetta Bell'Aja.

alessandro ercolani

Gli ettari sono riuniti in un unico appezzamento, che insiste nella zona nord-ovest della denominazione, coltivato a Cabernet sauvignon (2 ettari) e Merlot (4 ettari), allevati a cordone speronato. Le densità d'impianto sono di circa 5.600 piante per ettaro. I vigneti si trovano su terreni franco argillosi, che conferiscono ai vini struttura e profondità. Il clima è di tipo mediterraneo con inverni miti ed estati calde e secche, mitigato dalle correnti provenienti dal mare, che dista solamente 3 kilometri. E nel 2022 San Felice consolida la sua presenza sul territorio bolgherese acquisendo l'azienda Batzella in località La Badia, che consta di 9 ettari vitati, principalmente dedicati a Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e un ettaro di Vermentino, sita sulla costa centrale Toscana, tra Castagneto Carducci e Bolgheri a circa 5 km dal mar Tirreno. Qui i terreni sono franco limosi, conferendo al vino una maggior verticalità, mentre l'interazione pedologica-climatica conferisce una nota salino-minerale e una "mediterraneità" che rende unici i vini di questa zona. Oggi, da queste vigne giardino coltivate a cordone speronato, con una densità di 6.900 ceppi a ettaro, nascono le 1.500 bottiglie di Merìa Bolgheri Superiore, da uve di Cabernet Franc. vitigno su cui negli ultimi anni si sta davvero molto puntando a Bolgheri, per una nuova interpretazione del territorio, che andasse a ricercare l'eleganza e il terroir nel bicchiere. I grappoli del Merìa sono coltivati su un terreno straordinario, dove le radici abbracciano un suolo ric-



co e generoso, il cui nome indica il riparo all'ombra nelle giornate calde estive del litorale tirrenico, luogo fresco e ventilato dalle brezze marine, dedicato al meritato riposo dopo le lunghe giornate passate in vigna. E' da questi luoghi che il vino esprime il suo carattere mediterraneo che, pur nella sua struttura avvolgente, mantiene eleganza e bevibilità. La vinificazione attenta e delicata di questo vino ha permesso di esaltare le note balsamiche, che ricordano la macchia mediterranea, che circonda a est il Comune di Castagneto e le nuances sapide e minerali, che ricordano la vicinanza al mare e la brezza marina, che spira sui vigneti dal vicino mar Tirreno, che dista solo qualche kilometro di distanza in linea d'aria. Un vino che bilancia intensità e freschezza, regalando armonia in ogni sorso. In ordine all'annata 2022, l'enologo Carlo Franchini ricorda l'inverno mite e la quasi assenza di precipitazioni piovose. Questa scarsità di pioggia è poi proseguita per gran parte del periodo estivo, anticipando le fasi fenologiche, fino all'invaiatura. Da metà agosto fino a inizio settembre, una serie di temporali ha permesso alla vite di portare avanti, senza soluzione di continuità, la maturazione l'uva. Il contenuto sviluppo vegetativo delle viti e le piogge di fine estate hanno favorito una produzione di uve molto equilibrata con una buona acidità e tannini maturi e morbidi. La vendemmia si è svolta durante terza settimana del mese di settembre e, dopo una fermentazione e macerazione di 25 giorni, questo vino è stato affinato per 18 mesi in grandi botti di rovere francese, in modo da poter avere una minor impronta del legno ed esaltare così il territorio. Il Cabernet franc in purezza Merìa si presenta alla vista di color rosso rubino intenso, catturando immediatamente l'occhio. Al naso regala un bouquet ricco di frutta di sottobosco, arricchito da fresche note balsamiche e una leggera nota speziata che aggiunge complessità. Al palato il tannino è vellutato e persistente, regalando una sensazione di dolcezza equilibrata, mentre la mineralità e la sapidità donano una vivace freschezza. Un vino elegante e profondo, che sa raccontare il suo territorio con ogni sorso, vantando una capacità d'invecchiamento stimata di 8/10 anni. Merìa completa una gamma di vini prodotti da Bell'Aja tutti ricadenti nella denominazione Bolgheri Doc, oltre appunto a Meria Bolgheri Superiore, vi è Bell'Aja Bolgheri Superiore, il Rosso Bolgheri Doc e un Bianco Bolgeri Doc. Un'offerta di vini semplice, ma che esprime appieno le caratteristiche dei terroir di Bolgheri e delle varietà coltivate. "Nei prossimi mesi si intensificheranno gli investimenti di Bell'Aja - interviene Carlo De Biasi, direttore si San Felice – infatti fra poche settimane daremo inizio ai lavori per la costruzione della nuova cantina in zona Badia. Ora è ancora presto per svelarne le caratteristiche, ma possiamo anticipare che qualità di vinificazione, raccolta manuale, sostenibilità e accoglienza saranno i pilastri fondanti di questo nuovo progetto".

Sassicaia
LA BANDIERA ITALIANA NEL MONDO DEL VINO

L'annata 2022 del vino Sassicaia della Tenuta San Guido di Bolgheri mi ha sorpreso in positivo perché, come sappiamo, quest'annata non è stata a livello della 2021. In seguito scriverò com'è andata la 2022 sotto il profilo metereologico.

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

Io ho degustato questa 2022 aprendo la bottiglia 24 ore prima di degustarlo, ho messo il vino in un decanter nel quale è rimasto una ventina di minuti, ho girato un pò il decanter per poi rimetterlo nella bottiglia senza tapparla, fino al giorno successivo. Il Sassicaia, in particolare, ha bisogno d'ossigenarsi per potersi esprimere al meglio olfattivamente. Così è stato, questo 2022 ha tirato fuori tutti i suoi tipici profumi, quali l'acqua di mare, il sapone alla lavanda, la noce moscata e la grafite. Il vino, dopo 24 ore d'ossigenazione, non ha avuto il minimo cedimento. Le peculiarità di questo 2022 sono l'acidità e la freschezza spiccata. Come sapete la mineralità e la freschezza, quando sono generosamente presenti, come in questo caso, fanno capire la longevità del vino. Questo 2022, secondo me, avrà bisogno di stare un pò in bottiglia, al contrario della 2015 e della 2019, che erano già pronte da subito per esser godute. Non avrei mai immaginato che la 2022 potesse esser di questo livello. Il naso è ricchissimo, particolarmente espressivo, e al gusto ti aspetteresti un vino più rotondo, invece ti trovi un vino abbastanza equilibrato tra alcol e freschezza, nel senso che la massa alcolica non si percepisce, neppure nell'immaginario. L'acidità è spiccata e non è una nota negativa, come qualcuno istintivamente potrebbe dire, ma è il suo bello perché fa capire quanto sarà lunga la sua capacità d'invecchiamento. Che dire poi del finale gustativo, che ha un sapore piacevolmente travolgente di lavanda. Veniamo adesso a parlare delle condizioni metereologiche dell'annata 2022, che è stata calda, ma il microclima favorevole di Bolgheri ha permesso di mantenere un buon equilibrio tra acidità e freschezza. L'autunno ha registrato temperature inizialmente sotto la media con abbondanti piogge e un abbassamento termico a fine novembre che ha favorito il fermo vegetativo delle piante e l'eliminazione naturale dei parassiti. Le piogge hanno continuato anche in inverno, garantendo una buona riserva idrica. La primavera è iniziata con temperature sopra la media, interrotta da un breve e brusco calo della temperatura, che ha determinato una selezione gemmaria in vigneti precoci. Questo ha ridotto il carico delle piante e consentito una corretta pigmentazione e maturazione delle uve. L'estate è stata caratterizzata da caldo intenso, ma grazie al microclima di Bolgheri e all'ubicazione in collina dei vigneti, non si sono registrati segni di sofferenza nei vigneti. Un'importante pioggia a metà agosto ha determinato un abbassamento termico e, di conseguenza, favorito la corretta maturazione delle uve. La raccolta delle uve, effettuata a mano, è iniziata nei primi giorni di settembre con le uve dei vigneti più giovani e proseguita poi coi Cabernet sauvignon dei vigneti posti a quote altitudinali più basse, fino a terminare con quelli di collina a oltre 300 metri sul livello del mare (Vigna di Castiglioncello). Le operazioni di raccolta si sono concluse a fine settembre. Adesso passo a descrivere il vino.





TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA DOCG annata 2022
(uvaggio: 88% Cabernet sauvignon e 12% Cabernet franc)
Veste coloro rosso rubino con trame porpora. Il palcoscenico olfattivo è ricco e vario con profumi d'acqua di mare (parte bianca interna della buccia di cocomero), intensi di menta e saponetta alla lavanda (mi ricorda la Atkinson), grafite, anice stellato, mora, eucalipto, caramella dura al lampone, fondo di caffè, rosmarino, salvia, erbe medicinali, noce moscata, liquirizia, mirtillo, caramella Morositas, gambo di ciclamino spezzato, ciliegia lievemente candita per terminare con sensazioni di castagna bollita con finocchio selvatico secco. Al palato ha una spiccatissima freschezza, che copre completamente la massa alcolica. Il corpo è medio e i tannini sono dolci e larghi (6/6-), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale intensissimo di lavanda. **(98/100)**

BancaTEMA

GRUPPO BCC ICCREA



Cooperazione, Mutualità e Localismo: IL NOSTRO DNA

Diamo forma al futuro

www.bancatema.it


VILLA V+V VALLACCHIO

ALBERTA CAINI E LA FIGLIA CRISTIANA BENUCCI
PRESENTANO

Villa Vallacchio

UN PICCOLO MONDO ANTICO NEL CUORE DEL CHIANTI CLASSICO STORICO

La suggestiva Villa Vallacchio sorge nel cuore del Chianti Classico storico al centro di un fertile altipiano fra la via di Campoli, che porta all'antichissima pieve di Santo Stefano in loco Campus Paoli, che già esisteva nel X secolo d.C. e la valle della Terzona.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

Il primo documento scritto in cui si cita questa località è addirittura una pergamena del 13 giugno 1313, dalla quale si apprende che il vescovo di Firenze dà in affitto a Loffo del fu Bonanni di Firenze alcune terre poste appunto nel popolo di Santo Stefano a Campoli, in un luogo detto Vallacchio, che in passato erano state possesso di un certo Cambiuccio di Lotterio di Campoli. Nel Quattrocento abbiamo notizia che a Vallacchio aveva una "casa da signore" la famiglia Cerpelloni, originaria forse di questa contrada, dov'ebbe molti possessi. Nel Cinquecento Vallachio era proprietà dei Nerli, una delle più illustri e antiche famiglie di Firenze, citata addirittura da Dante nella Divina Commedia (Paradiso, Canto XV, 115-117), quindi passò ai Caccini, che ebbero in queste zona molte ville e poderi. Per eredità dai Caccini andò ai Del Vernaccia e da loro ai marchesi Ricci di Macerata. Da questi fu comprata nel 1867 dal signor Attilio Nanni, classe 1822, persona molto distinta, che rese la tenuta, circondata da boschi e ricca di purissime acque sorgive, nonché composta da parecchi poderi, un modello di moderna cultura agricola, dotandola pure di un opificio industriale a vapore per la lavatura delle sanse d'oliva. Attualmente il complesso è un esempio splendidamente conservato di una villa di villeggiatura chiantigiana del Settecento, quando era in possesso dei del Vernaccia. La villa di Vallacchio presenta un impianto architettonico interessante per l'accostamento dei due corpi di fabbrica identici, congiunti dalla terrazza, il cui muro di sostegno presenta al centro una grande apertura ad arco, affiancata ai lati da due aperture più piccole, a delimitazione e accesso al cortile, interposto fra i due blocchi. Lo stile è settecentesco, ma assai sobrio in questa struttura, nella quale solo i vasi ornamentali e le statue che si elevano agli angoli del tetto denunciano il gusto dell'epoca. I due fabbricati contrapposti, dominati ciascuno dalla caratteristica torre colombaia, elemento tradizionale che ha ispirato l'architettura di tante case coloniche chiantigiane, sembrano evidenziare un rielaborazione adatta alle esigenze di una grande casa padronale di strutture murarie di impianto più semplice e severo. A poca distanza dalla villa sorge un'elegantissima cappella consacrata con all'interno sepolture titolate della famiglia dei del Vernaccia e degli Antinori. Sulla porta della cappella, in un frammento di pietra, è scolpito lo stemma dei Cerpelloni, avente nel capo la croce di Gerusalemme, privilegio concesso da Carlo VIII re di Francia a Chiementi di Francesco, che nel 1492, alla venuta in Firenze di quel sovrano, era uno dei componenti dei Priori di Libertà. Quest'oratorio, costruito da Chiementi Cerpelloni nel 1516 e dedicato alla Natività della Vergine, nel 1518 fu donato a frati di San Francesco di San Casciano in Val di Pesa con certi obblighi, ma in seguito tornò a essere possesso dei proprietari di Vallacchio. Ampliato e trasformato dai Del Vernaccia, l'oratorio è adorno di un importante affresco di Giovanni Antonio Sogliani, componente della scuola di Andrea del Sarto, nel quale è raffigurata la Vergine in trono col bambino Gesù in braccio, avente ai lati Sant'Anna e Santa Betasbea, mentre nell'imbotte sono raffigurati Sant'Antonio e Santa Cristina. Attualmente Villa Vallacchio, di proprietà della signora Alberta Caini, discendente di Attilio Nanni, è un'azienda situata nel cuore del Chianti Classico, un territorio antico e di grande bellezza, già coltivato addirittura dai tempi degli Etruschi e dei Romani. La fattoria è posizionata nell'area nord-ovest della denominazione Chianti Classico nell'Unità Geografica Aggiuntiva (UGA) di San Casciano in Val di Pesa, una zona a gran





vocazione vitivinicola nell'areale di Campoli nel Comune di Mercatale Val di Pesa. La proprietà, praticamente alle porte di Firenze, comprende la villa col suggestivo giardino all'italiana e l'annesso borgo, oltre a quattro poderi, il Cerretino, la Cappella, il Lavatoio e il Portico. La fattoria si estende su una superficie complessiva di 80 ettari, divisi principalmente tra 25 ettari di oliveti con oltre cinquemila piante d'olivo, di cui alcune anche secolari, 15 ettari di vigneti tutti a denominazione Docg Chianti Classico e 40 ettari a boschi. I vigneti, a conduzione biologica, ospitano le varietà autoctone Sangiovese e Canaiolo e le varietà alloctone Cabernet sauvignon e Merlot, da cui Villa Vallacchio ricava una limitata produzione vitivinicola. Il parco vigneti, coltivati a cordone speronato, si divide in 8 parcelle: Vigna Vecchia, che è la più antica con un'età di 46 anni e un'estensione di 2,5 ettari; Vigna La Cappella, che si trova vicino alla chiesa, di 28 anni e 3 ettari d'estensione; Vigna del Pozzo, solo mezz'ettaro con 28 anni d'età; Vigna delle Macchie, mezz'ettaro di 15 anni d'età, così chiamata perché insiste proprio sotto al bosco; Vigna La Chinatella, 2,5 ettari impiantati nel 2013, che in futuro sarà destinata a divenire un cru; la giovane Vigna Vignanova, un ettaro di soli 3 anni d'età; Vigna Cerretino Nord, un ettaro con 35 anni d'età e infine Vigna Cerretino Sud, ben 4,5 ettari impiantati anch'essi 35 anni fa. Suggestivo terroir decisamente fertile, è unico nei suoi scorci e caratterizzato da molteplici sfumature di verde, da quello argenteo degli olivi, al tono brillante delle viti e infine alla sfumatura cupa dei cipressi. Dalla seconda metà dell'Ottocento a oggi, di generazione in generazione, la famiglia ha sempre prodotto vino e olio, coltivando e mantenendo le tradizioni agricole del territorio. Grazie alla splendida esposizione dei vigneti, che si trovano a un'altitudine di circa 320 metri sul livello del mare e alla morfologia del terreno, si riesce qui a ottenere l'espressione massima del Sangiovese, vitigno principe del Chianti Classico, dando così origine a rossi d'elevato spessore. Gli impianti sono gestiti con procedure manuali e meccaniche moderne, seguendo l'evoluzione che da diversi anni ha coinvolto l'agricoltura vitivinicola. I vigneti raggiungono in modo naturale una condizione di equilibrio, grazie al patrimonio unico di biodiversità derivante dai boschi e dagli uliveti circostanti. Il terreno di medio impasto con presenza di sasso e scheletro è di tipo alberese con roccia calcarea, che esalta la finezza e l'eleganza del rosso particolare di queste zone e una restante percentuale d'argilla e limo, dai quali il vino ottiene il suo caratteristico color rosso rubino brillante. La filosofia produttiva, portata avanti dall'enologo consulente

Seduti Attilio con la moglie, in piedi da sx Odoardo con la moglie, la moglie di Ettore Eugenia ed Ettore



Sopra Ettore Nanni; sotto, da destra: Il 2° è Attilio, nipote del fondatore Attilio, e il 3° lo zio Ettore, figlio di Attilio, con lo staff di cantina ai primi del Novecento

Valentino Ciarla e del cantiniere Cristiano Sbrilli, con ventennale esperienza in cantina, è di preservare l'antica genuinità dei prodotti affinché, col loro sapore autentico, possano trasmettere il carattere di questo territorio, la passione della famiglia e la dedizione di tutti i collaboratori che se ne prendono cura. I vini, maturati in acciaio, cemento, tonneaux e barriques, possiedono uno stile ben centrato, che privilegia fragranza aromatica e scorrevolezza del sorso, rivendicando quel carattere del Sangiovese proprio della migliore produzione del Gallo Nero, capace oggi di rappresentare uno degli esempi più riusciti della contemporaneità enoica toscana. Inoltre la cantina è in grado di gestire fermentazioni individuali per ogni singolo vigneto per apprezzare le differenze che possiamo ritrovare nei vari vigneti. La gamma dei vini è composta da 4 referenze per un



totale di sole 10mila bottiglie all'anno, cioè la scelta delle partite migliori, a partire dal rosato Eugenia I.G.T. Toscana, sole 800 bottiglie in omaggio appunto alla signora Eugenia, mamma della proprietaria Alberta, un uvaggio 60% Sangiovese e 40% Canaiolo, le cui uve vengono vendemmiate a mano in seguito a una selezione accurata, dopo aver ottenuto la maturazione idonea per la tipologia del vino rosato. La vinificazione è in bianco, dove il mosto, ottenuto dalla sgrondatura delle uve pigiate, viene introdotto in un serbatoio in acciaio inox. La temperatura di fermentazione non supera i 12° per preservare gli aromi varietali e i profumi da fermentazione. Terminata la fermentazione alcolica, segue la malolattica, che non viene portata a termine, così da ritrovare quella nota di acidità necessaria per il vino rosato finito. Dopo esser stato affinato in acciaio inox per circa 8 mesi, raggiunta la massima espressione dei profumi e della morbidezza, questo rosato fresco, delicato e floreale è pronto per essere imbottigliato. Il Chianti Classico è un blend Sangiovese 90% e Merlot 10% morbido, avvolgente e versatile, tirato in sole cinquemila bottiglie. Dopo una soffice pigiatura e successiva diraspatura, ha inizio il processo della fermentazione alcolica nei serbatoi d'acciaio inox a una temperatura controllata non superiore a 28°. La macerazione sulle bucce dura poi 20 giorni, ottenendo così un'ottima estrazione degli aromi, del colore e dei tannini. Terminata la fermentazione malolattica, per 15 mesi il processo d'affinamento avviene in barriques di legno francese di secondo passaggio. Dopodiché per 6 mesi l'invecchiamento prosegue nelle vasche in cemento, in attesa di essere imbottigliato. Prima di essere messo in commercio, il Chianti Classico Villa Vallacchio rimane in bottiglia per 3 mesi come ulteriore e finale affinamento. Il Chianti Classico 2021 profuma di viola e ciliegia matura con tocchi di pietra focaia e leggeri toni affumicati e speziati. In bocca il sorso è continuo e scattante, dallo sviluppo goloso e dal finale fragrante e sapido. Un vino dall'immediata e davvero spiccata attitudine gastronomica. Il Chianti Classico Riserva "Alberta" è un assemblaggio di Sangiovese 95% e Merlot 5%, dedicato all'attuale proprietaria della fattoria, un rosso intenso, armonico e longevo, di cui vengono rilasciate sui mercati solo 1.500 bottiglie. Il processo d'invecchiamento avviene in tonneaux di legno francese usati per 24 mesi, dopodiché per 6 mesi l'affinamento prosegue nelle vasche in cemento in attesa di essere imbottigliato. Prima di esser messa in commercio, la Riserva Alberta, rimane in vetro per 3 mesi in affinamento finale. L'ambiente attorno alla vigna da cui provengono le uve rappresenta una tale biodiversità che si riscontra nel carattere di questa riserva, ricca e profonda con un carattere sanguigno che emerge tra le pieghe di un tannino piccante e di gran soddisfazione. Il Chianti Classico Gran Selezione "Cristiana" 2020 è un Sangiovese in purezza elegante, raffinato, indimenticabile, di cui vengono prodotte solo mille bottiglie. L'invecchiamento è per 30 mesi in tonneaux di legno francese di secondo passaggio, dopodiché per 6 mesi l'affinamento prosegue nelle vasche di cemento in attesa





di essere imbottigliato. Prima di esser messa in commercio, la Gran Selezione Cristiana, completa l'affinamento in bottiglia per 3 mesi. La Fattoria Vallacchio coltiva anche un'importate parco oliveti di ben 5.200 piante, costituite in prevalenza dal classico mix di cultivar autoctone toscana, Correggiolo 70%, Frantoio 15%, Moraiolo 10% e Leccino 5%. La raccolta delle olive avviene manualmente con l'ausilio di agevolatori meccanici nel mese di novembre. Le olive raccolte vengono poi messe nelle apposite cassette con fessure per favorire la circolazione dell'aria e vengono portate a frangere il giorno stesso. Al frantoio le olive vengono separate dalle foglie, lavate e lavorate in un moderno frantoio a ciclo continuo con spremitura a bassa temperatura per preservarne gli aromi. Si ottiene così un intrigante olio extravergine, vivace, vibrante, espressivo con un'elevata quantità di polifenoli che hanno un fortissimo potere antiossidante, garantendo nel tempo l'alta qualità organolettica dell'olio e la salute del consumatore. "La nostra storia a Vallacchio – commentano la proprietaria Alberta Caini con la figlia Cristiana Benucci - inizia col nostro antenato Attilio Nanni, un uomo di mare livornese che, come molti marinai, aveva l'orecchino al lobo sinistro e anche tutti i suoi figli furono poi ufficiali di marina. Laureato in agraria, Attilio aveva un grande amore e rispetto per la natura, tanto che a metà Ottocento, già residente a San Casciano in Val di Pesa, volle acquistare una tenuta nelle vicine campagne, Villa Vallacchio appunto, che era stata già proprietà di importanti famiglie fiorentine che venivano qui a estatare, cioè a passare la stagione più calda lontano della città. Nei terreni della fattoria, oltre a pascoli e boschi, vi erano anche molti terreni sodi, cioè incolti, così Attilio mette in campo una grande opera di bonifica, piantando vigne e oliveti. Uomo di gran sentimento, Attilio voleva anche che tutti i suoi mezzadri avessero ognuno la loro indipendenza economica, così costruì la stalla e il fienile per l'allevamento delle vacche chianine in ogni colonica, che fu anche dotata di bagno interno. Oggi siamo arrivati alla settima generazione, pregiandoci ancora di conservare tutti i connotati tipici della fattoria del Chianti Classico. Questa villa infatti è ancor oggi un piccolo mondo antico, dove la cantina tradizionale, che custodisce antichi saperi, è affiancata da quella moderna, tecnologica e sostenibile, per esaltare Chianti Classico d'eccellenza". Signora Alberta, questa è sempre stata un'azienda dove le donne hanno avuto un gran ruolo… "A partire da mia nonna, Dria Nanni coniugata Martelli (1904/1995), figlia di Ettore e nipote di Attilio, una donna unica, caritatevole, religiosa, infatti aveva sempre la casa piena di preti, frati e monache, ma soprattutto superattiva, sempre nelle vigne con i contadini a controllare le piante e in cantina con i cantinieri a controllare le botti, mentre io ero sempre dietro la sua gonnellona ad ascoltare le antiche storie della fattoria, a partire dai fantasmi che popolano la

villa…". Signora Alberta, com'è maturata l'idea di passare all'imbottigliato? "Mio babbo Renato Caini, dottore in agraria, non solo ebbe la felice intuizione di conservare i recipienti vinari di cemento, che in quel periodo tutti distruggevano per far posto all'acciaio, ma era anche tanto amico del maestro enologo Giocomo Tachis che, dopo avergli dato molti consigli in ordine alla vinificazione, acquistava sempre il vino sfuso di Villa Vallacchio per conto degli Antinori, nostri confinanti con la Tenuta Tignanello. E anche dopo la scomparsa di Tachis, abbiamo sempre continuato a vendere il nostro rosso in partita a grandi nomi del mondo del vino toscano. Così, con la splendida vendemmia 2015, abbiamo pensato che valesse assolutamente la pena iniziare a imbottigliare le nostre pregiate produzioni, anche per riprendere una tradizione che risaliva ad Attilio, che il proprio vino aveva già iniziato a imbottigliarlo con la propria etichetta addirittura a fine Ottocento, un antesignano per il Chianti Classico, avendo pure cominciato a esportarlo addirittura in Inghilterra e negli Stati Uniti D'America. E, come ogni fattoria toscana che si rispetti, abbiamo mantenuto anche il settore dell'olio, a cui tanto credeva Attilio, conservando l'antico strettoio a fiscoli che veniva azionato dall'asino e il vecchio oliaio con gli ziri di terracotta dell'Impruneta, che sono ancora in uso". Cristiana, avete anche un progetto in ordine all'hospitality, che dovrebbe partire a breve… "Entro l'estate verrà inaugurata nel fienile attiguo al giardino all'italiana della villa un'enoteca con possibilità di degustazione, dove il vino potrà essere accompagnato da taglieri di salumi e formaggio locali, oltre all'opzione di poter organizzare, tramite apposita prenotazione, pranzi privati. Inoltre vogliamo dare anche la possibilità di visitare la villa-fattoria, ancora abitata dalla nostra famiglia, dove sono conservate intatte le botteghe degli artigiani, come la stanza del fabbro, dove c'è ancora il martello appoggiato sull'incudine, come se fosse uscito in quel momento, mentre invece sono passati cent'anni e la medievale cantina storica, un luogo iconico e misterioso". Ma, per concludere, so che vi è un aneddoto che conservate gelosamente in famiglia… "Sinceramente non so se sia leggenda o realtà, ma sia Dria che Eugenia, nostre ave, hanno sempre raccontato che il Vinsanto del Chianti Classico di Attilio Nanni era stato servito addirittura alla tavola della regina Vittoria d'Inghilterra".





Prima di passare alle note di degustazione dei vini della Fattoria Vallacchio, devo fare le seguenti precisazioni sui tannini del vino. Per quanto riguarda la larghezza del tannino è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà esser per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità. Passiamo adesso a descrivere i vini degustati.

Paolo Baracchino
fine wine critic
info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com

FATTORIA VALLACCHIO
CHIANTI CLASSICO 2021
(uvaggio: 90% Sangiovese e 10% Merlot)
Bel rosso porpora-rubino. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia, prugna secca, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, rosmarino, salvia alloro, lieve cioccolata, stoppa intrisa di vino, sapone di Marsiglia, lievi di caffè freddo e di vernice a olio. Il corpo è medio e il vino ha sapore di ciliegia. La generosa freschezza domina la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Vino sapido con buona struttura. Lunga è la sua persistenza gustativa. **(91/100)**

FATTORIA VALLACCHIO
CHIANTI CLASSICO 2022
(uvaggio: 90% Sangiovese e 10% Merlot)
Veste rosso rubino abbastanza intenso. Mix olfattivo con profumi di ciliegia, mandorla del confetto, pepe nero, noce moscata, lievi di curry, lemongrassa, chicchi di liquirizia, rosmarino, salvia, alloro, lievi di pelle di conceria in fine lavorazione e violetta. All'esame gustativo il vino è succoso di ciliegia e prugna strizzate. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e prugna fresche. Il 2022 è un pò più strutturato del 2021. **(91/100)**

VILLA VALLACCHIO
CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE
"CRISTIANA" 2020
(uvaggio: 100% Sangiovese)
Traspare dal calice rosso rubino abbastanza intenso. L'incontro olfattivo mette in risalto profumi intensi di nocciolina, seguiti da ciliegia, prugna, menta, lievi di caffè freddo, rosmarino, salvia, alloro, pesca rossa, vernice a olio, pepe nero, noce moscata, confetto spaccato, abete e gazzozzola del cipresso. Al gusto è sapido, succoso con sapore di ciliegia e prugna fresche. Bello piacevole, corpo medio, freschezza generosa, che abbraccia e neutralizza completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa, dietro la scia di succo di ciliegia e prugna fresche. Bel vino, piacevole. **(93/100)**

VILLA VALLACCHIO
CHIANTI CLASSICO RISERVA
"ALBERTA" 2020
(uvaggio: 95% Sangiovese e 5% Merlot)
Manto rosso rubino abbastanza intenso. All'approccio olfattivo si scandiscono profumi di grafite, ciliegia marasca nera, prugna, pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia, alloro, lievi di vaniglia, appretto (amido spray per stirare), lievi di bacca di ginepro, pesca rossa, violetta, pomodori pelati, tè al limone per terminare con lievi soffi di legno nuovo. Bocca piacevole, il corpo è medio, vino sapido, sapore di prugna e ciliegia strizzate. La freschezza domina, senza ripensanti, la massa alcolica, rendendo il vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, fruttati, spessi, abbastanza larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con una piacevole scia di frutta fresca succosa. **(94/100)**

VILLA VALLACCHIO
CHIANTI CLASSICO RISERVA
"ALBERTA" 2021
(uvaggio: 95% Sangiovese e 5% Merlot)
Bel rosso rubino. Lo scrigno olfattivo si apre a profumi di ciliegia rossa, violetta, menta, rosmarino, salvia, alloro, gazzozzola del cipresso, noce moscata e pomodori pelati. Bocca saporita di succo di ciliegia e prugna fresche. Il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio gustativo con la freschezza che, senza alcuna incertezza, non fa sentire, neppur minimamente, la massa alcolica.I tannini sono spessi, dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di frutta fresca, già sentita all'inizio dell'esame gustativo. **(93/100)**

VILLA VALLACCHIO
IGT ROSATO TOSCANA
"EUGENIA" 2024
(uvaggio: 60% Sangiovese e 40% Canaiolo)
Veste rosa salmone chiaro. Dal bicchiere si innalzano timidi profumi di ciliegia rossa, pera coscia, stoppa intrisa di vino e lievi di noce di cocco. Al gusto rivela un corpo medio e una buona struttura per essere un vino rosato. Vino equilibrato e sapido con la freschezza presente in modo è generoso ad avvolgere la massa alcolica. Sapore di ciliegia griottina. I tannini sono abbastanza larghi (5/6--), dolci e vellutati. Vino rosato piacevole, che si lascia bere bene. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore di succo di ciliegia rossa ticchiolata e finale di limone. **(89/100)**

L'AZIENDA AGRICOLA Colline San Biagio FESTEGGIA I RISULTATI RAGGIUNTI E SI PROIETTA AL FUTURO

L'azienda Colline San Biagio è nata a inizio del nuovo Millennio per impulso di una famiglia di agricoltori, già dal Cinquecento, nel territorio di Bacchereto. Colline San Biagio è tra le aziende produttrici della denominazione Carmignano, che insiste sul sistema collinare e montuoso del Montalbano, tra le località di Santa Cristina a Mezzana, Seano, Carmignano e infine Bacchereto.

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

La storia antica del borgo di Bacchereto, immerso in una fresca zona molto boscosa - il toponimo infatti rimanda a frutti di piante del bosco - lo vede già nel Duecento comune rurale legato alla produzione della famosa maiolica fiorentina. Attività che lo legherà per sempre alla grande storia: se Leonardo da Vinci è universalmente conosciuto come il genio indiscusso del Rinascimento, forse non molti sanno che nelle sue vene scorreva sangue carmignanese poiché la nonna paterna che lo allevò, Lucia di ser Piero di Zoso, era originaria proprio della frazione di Bacchereto, come attesta una lapide posta all'ingresso di una casa medievale, dove il piccolo Leonardo del notaio ser Piero da Vinci, nato il 15 aprile 1452, passò molta parte della sua fanciullezza. Ai tempi Bacchereto era un minuscolo villaggio di fornaciai già famoso per la produzione di ceramica artistica smaltata, dove la famiglia di Leonardo possedeva una "fornace da orcioli", a pochi metri da Colline San Biagio. Qui Leonardo poté cominciare giovanissimo a esercitare il suo talento, facendo pratica nella modellazione dell'argilla e nell'arte della terracotta - le sue prime opere in ceramica furono cotte nella fornace dei nonni -, della scultura, nonché nel disegnare il territorio, come negli studi progettuali sulle deviazioni dell'Arno, dove rappresentò il Montalbano e nei Fogli di Windsor, 234 fogli che comprendono circa 600 disegni, dove ritrasse 'Bachereto'. La zona non fu importante solo per la tradizione ceramica e per esser stata luogo ospitale dell'infanzia leonardesca, ma anche per produzione vitivinicola. Infatti già in epoca etrusca e romana nel territorio di Carmignano si producevano vini considerati eccellenti, ne sono testimonianza il ritrovamento di vasi da vino, utensili per cantina, kántharos – tipico bicchiere da vino e colini risalenti al periodo etrusco e l'assegnazione a suoi veterani, tra il 60 a.C. e il 50 a.C., da parte di Giulio Cesare, console romano, di terre coltivate a vite. Ma la consacrazione ufficiale avviene col bando granducale del 7 maggio 1626 da parte di Ferdinando II de' Medici, quinto granduca di Toscana regnante dal 1621 al 1670, del "Barco Reale" - dal latino barricus, confine - una bandita di 4.000 ettari sul crinale del Montalbano dettata dalla necessità di disporre di un'area che salvaguardasse la selvaggina, visto che le attività venatorie erano la passione di molti tra i sovrani di casa Medici, ma anche il vino. Custodivano il Barco, chiuso da un muro alto 2 metri che si estendeva per una lunghezza di 52 chilometri, delle guardie chiamate birri e pene severe erano previste per chi si introduceva al suo interno per cacciare o portar via uva di frodo. Nemmeno un secolo dopo il granduca Cosimo III de' Medici - il penultimo appartenente alla dinastia, che regnò dal 1670 al 1723 - non solo istituì un'ulteriore serie di norme molto restrittive per la produzione dei vini all'interno della bandita di famiglia ma, essendo divenuta la produzione vitivinicola così importante per il regno, il 24 settembre 1716, con capacità innovativa d'antica memoria, emise un bando che s'intitolava "Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro regioni Chianti, Pomino, Carmignano e Vald'Arno di Sopra", delimitando di fatto, per la prima volta nella storia, alcuni territori del Granducato particolarmente vocati per la produzione di vini d'alta qualità. Venne così istituita la tutela "ope legis" di quella che già allora era una delle principali risorse del tessuto socio-economico del territorio, la produzione enologica, costituendo una sorta di doc '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 prodotti enologici di quei territori. Una terra di vino, quella di Carmignano, 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'idea di proteggerlo e tutelarlo, stabilendo precise e severe norme per la vendemmia, per garantire la purezza dei vini e il loro com-



mercio. Per questo Cosimo III istituì anche le Congregazioni di Vigilanza sulla produzione dei vini che dovevano controllare il rispetto delle norme richieste, essendo il vino già considerato così rappresentativo del "decoro della Nazione" che occorreva mantenerne alta e tutelarne la qualità. Il Bando fu il primo documento giuridico al mondo sul vino, un'antichissima, straordinaria e nobile anticipazione delle moderne denominazioni d'origine controllata, arrivata ben prima delle famose "appellation d'origine contrôlée" francesi. La storia del vino di Carmignano è costellata di numerose citazioni che ne hanno fatto nei secoli letterati illustri, pittori e poeti, come il Redi che, nel famoso Ditirambo "Bacco in Toscana" del 1685, ebbe così a elogiarlo: "Ma se Giara io prendo in mano di brillante Carmignano così grato in sen mi piove che ambrosia e nettar non invidio a Giove…" fino al "Vate d'Italia" Gabriele D'Annunzio, che non fece mancare il suo apprezzamento. L'importanza del vino di Carmignano era anche data dal fatto che fosse "navigabile", cioè poteva esser trasportato via mare arrivando fino al Nuovo Mondo, infatti già anticamente veniva commercializzato negli Stati Uniti dove addirittura migliorava col tempo, mostrando tutte le sue doti di grande vino da invecchiamento. L'identità del vino di Carmignano fu messa a dura prova nel 1932, quando l'intero comprensorio fu inglobato nella denominazione Chianti col marchio Chianti del Montalbano, finché l'impegno di alcuni produttori, riuniti in una Congregazione, aprì un nuovo capitolo: tornato al suo vecchio nome, nel 1975 ottenne la doc, quindi la docg nel 1990. Ma questo vocatissimo territorio tra Firenze, Prato e Pistoia, dove da secoli si coltiva la vite con risultati qualitativi importanti ha anche un'altra particolarità: il suo terroir e il suo microclima, ospitano da circa 500 anni quella che i vecchi viticoltori chiamano "uva francesca", che altro non è che Cabernet, di cui si narra che le prime barbatelle siano state trapiantate in questo territorio per desiderio di Caterina de' Medici quando nel Cinquecento fu regina di Francia, moglie del re Enrico II. E ancor oggi caratteristica dei vini rossi di Carmignano è la presenza del Cabernet, qui considerato a tutti gli effetti vitigno autoctono, che il disciplinare richiede obbligatoriamente con un taglio che va dal 10 al 20%. E proprio nella parte finale del Barco Reale, la famiglia di Colline San Biagio produceva e vendeva vino, a testimonianza di quanto antico sia il legame, generazione dopo generazione, col nettare di Bacco e il territorio di Carmignano e Bacchereto. Colline San Biagio è oggi un'azienda molto particolare, infatti solo entrando nel casale si viene subito a contatto con l'atmosfera intima che lo anima, già luogo di pace dove comunità di religiosi svolgevano le loro pratiche quotidiane di preghiera e lavoro. Ad accoglierci una bellissima e solida famiglia che crede fortemente nelle indubbie potenzialità di questo vocatissimo terroir tra Firenze, Prato e Pistoia, ricco di una propria forte identità e cultura, di una storia millenaria e una tradizione enoica vecchia di secoli, che ha sempre garantito risultati qualitativi importanti. Fra i vol-



ti dell'azienda, uno è sicuramente molto noto al grande pubblico, si tratta del "notaio filosofo" Luigi Pocaterra - famoso per la partecipazione a tante trasmissioni televisive, personaggio non solo colto e distinto, ma anche divertente, ironico, piacevole e familiare, dallo stile "d'altri tempi" -, vero mentore enogastronomico, oltre alla cognata Claudia, gran donna di cantina, la moglie Maria Pia Ragionieri, il figlio Gabriele con la moglie Matilde Rappini e i piccoli Elisabetta, Beatrice e Guglielmo, infine l'amatissima nonna Maria Beatrice. "La passione per la campagna toscana è nata quando ho incontrato mia moglie – esordisce il notaio Luigi Pocaterra - l'ho conosciuta che avevo 18 anni perché abitavamo nella stessa via, a pochi portoni di distanza l'uno dall'altra, poi ci siamo fidanzati nel 1973. La sua famiglia viene da queste terre, coltivandole da generazioni e il passo è stato breve. A farmi amare il Montalbano e Bacchereto, dov'è nato, è stato soprattutto mio suocero Luigi Ragionieri, grande amante dell'agricoltura, alla cui memoria è stato dedicato nella rocca carmignanese un ficheto coi famosi fichi locali, che hanno un proprio disciplinare e sono un presidio Slow Food. Sono sinceramente molto legato a questi luoghi e alle loro antiche tradizioni enoiche". Oggi l'emblema della nuova generazione della famiglia è Gabriele Pocaterra, che ha fatto proprio il patrimonio di valori e tradizione tramandati dai nonni: "Mi piaceva molto andare nei campi col nonno Luigi, che mi spiegava come si potano gli olivi e come si cura la vigna. Così, da queste esperienze, è scaturito il mio desiderio di continuare la passione di famiglia di essere vignaioli in Toscana – commenta Gabriele Pocaterra – terre di prodotti e alimenti unici al mondo, come il sugo fatto in casa dalla mia splendida nonna Maria Beatrice, 96 anni e non sentirli, una vera forza della natura! Prima vendevamo il vino sfuso, abbiamo prodotto il primo Carmignano con la bella vendemmia 2004, per noi il vino è una gran passione e tanto, tanto lavoro, una fatica che però ci appaga. Colline San Biagio si fonda su un principio base, quello di una crescita graduale nella ricerca di mercati importanti e adatti a quella che è la nostra filosofia dell'azienda, a conduzione familiare, che vuol proporre ai wine lowers prodotti di qualità molto elevata a un giusto costo per garantirne a tutti l'accessibilità". Sede del centro aziendale è un'affascinante antica struttura destinata a sede di religiosi sin dal Duecento, oggi restaurata in maniera conservativa nel più assoluto rispetto della memoria. Dovendo pagare le tasse di decima alla chiesa di Roma, da documenti conservati presso l'archivio storico di Firenze, si desume che il convento già avesse nel Medioevo un'importante produzione agricola. Col tempo la proprietà si è ampliata e oggi comprende decine di ettari di terreni, di cui 14 di vigneti, tutti a denominazione Carmignano, posizionati su terreni di medio impasto composti da calcari marnosi di tipo alberese, scisti argillosi ricchi di galestro, sabbia e arenarie con esposizione sud/sud-ovest, a un'altezza compresa fra i 180 e i 270 metri s.l.m. Le vigne, con un'età che varia dei 50 ai 30 anni, sono coltivate alle pendici del Montalbano col



sistema a cordone speronato e archetto toscano per il 65% a Sangiovese, il resto a vitigni bordolesi, dividendosi in due corpi, il primo, dette "Vigne di San Biagio", insiste intorno alla struttura centrale dell'azienda ed è tutto Sangiovese, più in basso si situa il secondo corpo di 4 parcelle, dette "Vigne di Valle", impiantate sia a Sangiovese, Cabernet, Merlot, Trebbiano e Malvasia. La conduzione agricola è a basso impatto ambientale nel pieno rispetto dei cicli naturali e le piante sono alimentate con vinacce quale fertilizzante organico e sovesci di leguminose e graminacee, quest'ultime sfalciate e interrate nel periodo della fioritura. La protezione del Montalbano dalle correnti fredde, la tessitura, l'altitudine, l'esposizione dei terreni sono presupposto di un microclima unico caratterizzato da luce, sole, leggere brezze e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, condizione ideale per una lenta e perfetta maturazione delle uve, determinante per la conservazione di profumi e la produzione di vini territoriali, eleganti e longevi. La cura dei vigneti, la potatura verde, la raccolta manuale e selezionata delle uve con severa cernita, il tradizionale processo di vinificazione, pur nella modernità della cantina e delle sue attrezzature, permettono a quest'azienda di produrre vini d'alto pregio che hanno avuto riconoscimenti sia in ambito nazionale che internazionale. La produzione annuale si attesta sulle 50mila bottiglie, suddivise tra 8 etichette, a partire dall'intrigante bianco Fusciano Toscana Igt, ottenuto dalla uve Trebbiano per l'85% e Malvasia per il 15% raccolte a mano, che in parte vengono vinificate in bianco e in parte vengono fatte appassire, secondo tradizione per poi essere sofficemente pressate fra dicembre e gennaio. La fermentazione alcolica avviene in parte in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, in parte in barriques di rovere francese. L'affinamento è in parte in acciaio inox e in parte in barriques di rovere francese per circa 3 mesi sulle sue fecce. Ne risulta un vino bianco secco, ma con un residuo zuccherino leggermente più alto. Dal color giallo paglierino brillante e frizzante, al naso è molto fruttato di melone, pesca, ananas, litchi e mango con fini note floreali gialle. Anche al palato è molto fruttato ed equilibrato con una buona struttura che ricorda la papaya e i frutti tropicali e una fine fusione fruttata, delicatamente vibrante per un finale leggermente salato. Nella gamma segue il rosato IGT "Balè", da uve Sangiovese e Merlot, vinificato in bianco, passa 8-10 ore sulle bucce, fa solo acciaio per 4/5 mesi e poi un mese d'affinamento in bottiglia prima d'esser rilasciato sui mercati: color rosato brillante, l'olfatto è caratterizzato da note floreali di rosa e glicine che si fondono con nuances fruttate di fragola e ciliegia per un palato fresco e vivace, di buona sapidità e lunga persistenza. Perfetto per l'aperitivo; il "Toia", la cui prima etichetta è della vendemmia 2016, fresco blend di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot in percentuali uguali, che fa solo inox, è dedicato a Leonardo: color rosso rubino intenso e vivace, al naso s'apre su frutti a bacca rossa con ciliegia e ribes in evidenza, a cui fa seguito una delicata speziatura di pepe rosa che sfuma su note balsamiche, in bocca sorprende con un ingresso setoso che lascia emergere successivamente freschezza e un elegante tannino, caratteristiche che poi si fondono armoniosamente per un finale equilibrato e persistente, da sorseggiare in accompagnamento a primi piatti di pasta fresca fatta in casa condita coi sughi della tradizione toscana; il "Donna Mingarda", che ha visto la luce con il mllesimo 2000, è un Sangiovese in purezza che racconta col proprio nome la storia della principessa longobarda che donò il castello, la corte e il borgo di Bacchereto al vescovo di Pistoia: le uve, accuratamente selezionate, fermentano lentamente per 20 giorni coi propri lieviti selvaggi in vasche d'acciaio a temperatura controllata per poi svolgere la malolattica in legno, segue l'affinamento per 12 mesi in barriques di rovere francese di 2° e 3° passaggio in una percentuale del 30% di 2° passaggio e di 3° il restante. Nel calice ha un color rosso rubino intenso, accompagnato da leggere sfumature granato sull'unghia. L'esame olfattivo presenta note fruttate, che vengono alimentate dai sentori terziari derivanti dall'affinamento. Al palato è fine, elegante, avvolgente con una trama tannica ben integrata. Ottimo coi secondi di carne rossa, è da provare anche coi formaggi stagionati, ideale con polenta e bocconcini di cervo; punta di diamante della gamma aziendale è il Carmignano docg "Sancti Blasii", in onore della medievale pieve che si trova all'interno del terreni di proprietà, le cui prime notizie risalgono al 1287, quando una pergamena riporta l'esistenza di una chiesa di San Biagio a "Fuxiano". Nato con la bellissima vendemmia 2004, è un blend 70% Sangiovese, 20% Cabernet sauvignon e 10% Merlot, frutto della selezione delle migliori uve di tutto il parco vigneti, per la cui raccolta non si fanno mai meno di 10 passaggi in vigna, per arrivare fino a 15/16. Le vendemmie del "Sancti Blasii" hanno una costante, si parte con la raccolta del Merlot per poi passare al Sangiovese e



finire col Cabernet. A parte il 2011, anno in cui la vendemmia del Merlot è iniziata il 28 agosto, per gli altri anni i giorni in cui è sempre iniziata la vendemmia sono stati quelli compresi tra il 9 e il 20 settembre. La fermentazione alcolica viene effettuata in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata (28°- 30°), mentre la fermentazione malolattica è svolta in barriques. Eccellente vino da lungo invecchiamento, 70% Sangiovese, 20% Cabernet sauvignon e 10% Merlot affina in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio a tostatura media per un periodo che può variare dai 12-13 fino ai 15-16 mesi per infine completare l'elevazione in bottiglia per minimo 6 mesi prima di esser rilasciato sui mercati: rosso rubino molto intenso, emergono al naso note di piccoli frutti rossi, quali lampone, ribes rosso e ciliegia, che si fondono con le note vanigliate e speziate che derivano dall'affinamento in legno, al palato è di gran struttura ed eleganza con una trama tannica molto fitta e tannini morbidi per una finale lunghissimo. Eccellente rosso da lungo invecchiamento, perfetto per la meditazione. Ecco infine, da una singola vigna con rese bassissime, il Merlot in purezza "Quattordicisei", nato con la vendemmia 2013, senza dubbio ai livelli dei più grandi Merlot, convincente in tutto e per tutto. Di qualità assoluta, l'affinamento viene svolto dapprima in barriques nuove a media tostatura di rovere francese per 15-18 mesi e poi, per un ulteriore anno, in vetro. Ha una veste color rubino intenso con qualche lieve riflesso violaceo. Il naso è dominato da piccoli frutti rossi, come more e ribes, impreziositi da note di vaniglia e cacao. Al palato è di corpo pieno, morbido e avvolgente con un tannino sì importante, ma sempre rotondo e mai spigoloso. Termina con un finale lungo. Ottimo in abbinamento a piatti a base di selvaggina da pelo in umido, arrosti e brasati di carne rossa. Perfetto anche coi formaggi stagionati, dà il meglio di sé con un arrosto di maiale alle prugne. Delicato e intrigante nei profumi, morbido e vellutato in bocca, dove frutta e spezie s'amalgamano con finezza, è un'etichetta da lasciar riposare ancora qualche anno in cantina per assaporarla al massimo delle sue potenzialità. A fianco di questi cinque vini eleganti e perfettamente realizzati trova spazio anche la Grappa Riserva Carmignano, nata dalla sapiente distillazione con impianto artigianale entro 24 ore di sole vinacce freschissime e invecchiata in barriques di rovere di Limousine. Altro prodotto principe dell'azienda è l'olio extravergine d'oliva igp toscano biologico certificato, avendo Colline San Biagio ben 20 ettari d'oliveti con 5.500 piante d'olivo tutte antiche, poste fra 250 e 400 metri d'altitudine col classico blend di cultivar della tradizione toscana, Moraiolo, Leccino, Frantoio, Pendolino. Da curate pratiche agronomiche, una raccolta manuale secondo tradizione e la frangitura entro le 24 ore dal distacco, nasce un olio tipico e molto toscano, concentrato e delicato. Colline San Biagio non è soltanto vino e olio, infatti dagli inizi degli anni Duemila è anche ospitalità di charme in due antiche strutture, la prima è l'affascinante "Antico Convento", destinato a sede di

religiosi sin dal'inizio XII secolo e poi di famiglie contadine, che è stato magnificamente restaurato in anni d'impegnativi lavori con finalità estremamente conservativa. Così alcuni segni del suo lontano passato si ritrovano ancor oggi nelle pietre originali riportate alla luce, dove sono incise croci e scavate nicchie per le candele, allora unico mezzo d'illuminazione. Già solo entrando si viene subito a contatto con l'atmosfera intima e mistica, quasi irreale, che lo anima, già luogo di pace dove i religiosi nell'Alto Medioevo svolgevano le loro pratiche quotidiane di preghiera e lavoro. In posizione isolata e perciò molto silenzioso, ma a soli a 25 kilometri da Firenze, il relais offre gran pace e tranquillità, oltre a fantastici panorami su una campagna toscana da cartolina, così le lancette dell'orologio si fermano… Al piano primo della struttura vi sono le 7 eleganti e ampie camere con una perfetta conservazione di stili e arredamenti d'epoca, mobili d'antiquariato di famiglia, soffitti con travi in legno e bagni con marmi di Carrara. A disposizione degli ospiti una gradevole piscina all'aperto, uno splendido e importante parco giardino, ombreggiati gazebo, una tettoia dove mangiare al fresco con un bel tavolo comune da 16 persone, un accogliente bar, una sala TV, una sala musica con pianoforte, una sala con biliardo originale del Settecento. Poco più sotto, a circa 100 metri su una pittoresca stradina, si trova la seconda struttura, denominata "Le Torracce" con annessa un'antica torre d'avvistamento del Quattrocento. La struttura ospita quattro appartamenti personalizzati nell'arredamento con mobili ottocenteschi caratterizzati da uno stile tipicamente toscano. Il complesso offre una piscina e una vasca idromassaggio Jacuzzi da 4 posti entrambe all'aperto con vista sulla campagna. Nella vecchia cantina con la volta a botte, che regala una naturale costante temperatura di 18° per tutto l'anno, è ospitata una suggestiva sala degustazione dove i vini possono esser bevuti anche d'estate sempre piacevolmente freschi. "La nostra è un'accoglienza a 360°, in un contesto familiare, – commenta Gabriele – perché desideriamo render partecipi i nostri graditissimi ospiti della tipicità di prodotti, tradizioni e memorie proprie di un territorio unico al mondo. Gabriele, ci sono nuovi progetti in cantiere? "Beh, ne abbiamo molti, per esempio gelosamente custodiamo un 'Vin Santo Occhio di Pernice' che riposa da anni e anni...Abbiamo piantato un ettaro e mezzo di Vermentino, la vendemmia 2024 è stata la prima annata e usciremo con questo vino per maggio. Il nostro nuovo blend di Cabernet Franc e Sauvignon 'Firmae' è già una realtà!". L'Azienda Colline San Biagio è proiettata a raggiungere traguardi sempre più ambiziosi nel segno di una passione che si alimenta ogni anno e che si arricchisce di risultati e nuovi obiettivi.



Fiore

andrea cappelli

TRADIZIONALE E CARATO: LA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO SECONDO MONTENIDOLI

Montenidoli è una fattoria di 200 ettari di bosco con grandi querce e lecci sempreverdi sulla collina alta sopra San Gimignano, di fronte al Chianti Classico, tra Firenze e Siena, una terra incontaminata, che respira rigogliosa nell'aria pura.

Gli Etruschi furono i primi a scoprirne la vocazione e vi piantarono la vigna: ci racconta Erodoto come il figlio del re della Lidia, Tirreno, per sfuggire a una carestia, si sia fatto costruire delle navi a Smirne, le abbia caricate di semenze e barbatelle e, assieme ai suoi compagni, si sia imbarcato verso il "Far West". Sbarcati sulle coste adriatiche, attraversando l'Umbria, sono arrivati in Toscana. Erano gli Etruschi: gente allegra e festosa, che coltivava la vigna e amava banchettare con tante belle coppe di vino. La chiave di volta di un arco Etrusco si è trovata anche a Montenidoli. Forse la Vernaccia, da "vernaculus", che vuol dire del luogo, è stata portata e vinificata da loro, assieme a tante uve a bacca rossa. Agli Etruschi, a coltivare le vigne a Montenidoli seguirono poi i Romani e i Cavalieri Templari. La vita umile e laboriosa nei campi è poi continuata fino all'inizio del secolo scorso. "Nel 1965 non c'erano più contadini, decimati da due guerre mondiali e dal richiamo dell'industria - racconta Elisabetta – così il bosco si era impadronito dei campi, gli olivi erano inselvatichiti e le viti ricoperte dai rovi. Tutto era tornato alla natura. Ci siamo chinati su questa terra per interrogarla e proteggerla da ogni tipo di inquinamento, salvandola da ogni forma di veleno chimico inventato dagli uomini. Abbiamo allevato conigli per usarne il concime, prezioso quanto quello del guano; abbiamo allevato lombrichi per dare humus ai campi. Le potature, solo invernali, durante il letargo della vegetazione, sono tritate e fatte fermentare per restituirle alla terra. Tutto è guidato dal tempo e dalle stagioni". Fin dagli inizi, quindi, la terra è stata rispettata e si è data la precedenza a metodi di coltivazione esclusivamente organici. Il parco vigneti di proprietà si sviluppa su 24 ettari: "Sulle pendici, tra i 250 e i 400 metri slm, durante il pe-riodo Quaternario, il mar Ligure ricopriva le vallate con acque tranquille – racconta Elisabetta Fagiuoli – un luogo ideale per ospitare un gran numero di crostacei e molluschi. Questi animali sono stati i nostri primi antenati e ci hanno lasciato una preziosa eredità. Grazie a loro il suolo bianco è sabbioso, calcareo, ricco di



Elisabetta Fagiuoli



sedimenti marini: ideale per profumare le nostre uve bianche. Nella parte più alta, tra i 400 e i 600 metri d'altezza, troviamo la roccia cavernosa del Triassico, il più antico suolo di Toscana, dove l'acqua penetra tra le fessure e va a formare un grande lago sottostante. La terra è rossa e ricca di minerali diversi: ideale per le nostre uve rosse". Le varietà autoctone come Vernaccia, Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano gentile e Malvasia bianca sono da sempre protagoniste dei vini di Montenidoli, il "monte dei piccoli nidi". Dal primo vino prodotto nel 1971, selezionato dallo stesso Luigi Veronelli in una delle sue prime recensioni, nulla è cambiato, i bianchi e i rossi di Elisabetta sono sempre vini di vertice, espres-sioni lampanti del territorio natio: "Elisabetta è una metafora della sua terra: ti accoglie come la sua terra ti accoglie, col sorriso certo della gioia di ospitare: ti espone la sua visione del mondo e ti aggredisce con la stessa forza di questa cultura millenaria e l'accetti, comunque, per l'eleganza dell'eloquio e del gesto: sa essere ferma e dura, controcorrente e solitaria, ma mai sgradevole, mai violenta, con lo stesso portamento che hanno le torri battagliere di San Gimignano, che ha di fronte, innestate, per un miracolo dell'uomo, in declivi armonici piantati a vigna e ulivo… Sul Poggio di San Gimignano", Luigi Veronelli da "I Vignaioli Storici". In particolare, la Vernaccia di Elisabetta si fa testimone, in tutte le diverse versioni – macerata, affinata in vasche di cemento vetrificato o totalmente lavorata in legno – sia della tipicità e complessità del varietale, che degli aspetti più tradizionali e autentici legati, da sempre, alla sua produzione. Ma andiamo a scoprire le tre tipologie di Vernaccia di San Gimignano che offre Montenidoli, partendo dalla Fiore, per Elisabetta: "Il messaggio integro delle uve di Vernaccia. Il mosto fiore che va direttamente in vasca, senza passare dalla pressa. Si affina sulle sue fecce per esprimere la sua nobiltà. È il vino più puro e più bello della Vernaccia di San Gimignano". Dal carattere distintivo e affascinante, al primo sguardo si presenta con un color giallo pa-glierino brillante, intenso e accattivante. Al naso rivela un bouquet fragrante e complesso con note predominanti di fiori bianchi e fiori di campo, accompagnate da delicate sfumature di agrumi e frutta tropicale a polpa gialla. Al palato è invitante e offre una piacevole freschezza, sostenuta da una vibrante acidità e i sapori che emergono sono una danza di fruttati con richiami di mela verde, pera e pesca, arricchiti da una nota leggermente minerale per una finale dai toni sapidi e salmastri. Ed eccoci alla Vernaccia Tradizionale, che Elisabetta racconta con queste parole: "Torniamo alle radici della Vernaccia, vinificata come il vino rosso. Secondo la tradizione si poteva bere solo quando era passata l'estate e, se non era abbastanza gialla, le si aggiungeva del caramello. Un bianco esuberante e ricco di spezie". La Vernaccia Tradizionale di Montenidoli è un vino bianco dal fascino antico e dalla personalità distintiva. Si presenta alla visiva di un color giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si esprime con un bouquet avvolgente con sentori fruttati, sottili accenni d'erbe aromatiche mediterranee e cenni di mandorle. Al palato si rivela fresco, di buon corpo e piacevole persistenza. I sapori sono una deliziosa sinfonia di frutta a polpa gialla, come pesca e mela matura, bilanciati da sfumature agrumate e una piacevole mineralità. Il finale è lungo e persistente con una nota di mandorla amara, che aggiunge una piacevole sfumatura al vino. Eccoci alla terza versione di Vernaccia di Montenidoli, la Carato, che Elisabetta così descrive: "La fermentazione in legno riporta la Vernaccia alle vinificazioni degli antenati, dagli Etruschi ai Templari. Dalle tecniche dei Templari riprende lo stile della Borgogna: un vino da formaggi, dal grande corpo e dal lungo retrogusto". Si presenta con un color giallo dorato intenso, che cattura l'attenzione fin dal primo sguardo. Al naso rivela un bouquet complesso e avvolgente con note di fiori bianchi, miele, cenni speziati, pesca matura, albicocca e sentori di mandorle e noci, creando un'esperienza olfattiva affascinante. Il raffinato sorso si sviluppa in lunghezza con piacevoli contrasti tra frutto e piccantezze. Le Vernaccia di San Gimignano di Elisabetta Fagiuoli sono ormai conosciute in tutto il mondo quale simbolo di coerenza e ascolto del territorio. E Montenidoli, realtà che va oltre il vino e l'amore per la terra, è stato da sempre un luogo di incontro per persone in difficoltà, fin da quando arrivò il grande insegnante e poeta Sergio Muratori per aiutare i giovani a trovare se stessi e aprirsi alla vita. Per Elisabetta la terra è la grande madre di tutti e, per questa ragione, ha donato due poderi, Le Pianore e Le Pianorine, a una Fondazione con lo scopo di accogliere anziani e giovani da tutto il mondo per unire tradizioni e culture diverse in nome della conoscenza e della pace.
www.sergiothepatriarch.org

gofundme

www.sergiothepatriarch.org



TRE • GENERAZIONI DI

Carletti al Poliziano

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**

DA DINO A FEDERICO, OGGI AL TIMONE SONO FRANCESCO E MARIA STELLA



L'azienda agricola Poliziano, che prende nome dall'insigne poeta che ebbe i natali a Montepulciano, vanta ormai oltre sessant'anni di storia alle spalle. Fu il fondatore Dino Carletti a sceglierlo in omaggio ad Angelo Ambrogini, con appellativo umanistico detto il "Poliziano", volontà non casuale, che riflette estrema attenzione per il territorio: dal nome latino del paese d'origine, Mons Politianus, dove nacque nel 1454, Poliziano è considerato il maggiore tra i poeti italiani del Quattrocento, fulcro del circolo d'intellettuali radunatosi attorno al Signore di Firenze Lorenzo il Magnifico, tanto che fu precettore della famiglia de' Medici e professore presso lo Studio Fiorentino, dove morì nel 1494.

Fondata nel 1961 su un lembo di 22 ettari d'amata terra natia con una visione romantica, Poliziano si pone da subito l'ambizioso obiettivo di produrre vini di qualità, ma Dino Carletti per motivi di lavoro non riuscì mai a seguire il nascere di quest'azienda come avrebbe voluto. La cantina viene costruita nel 1965 e la prima etichetta di Vino Nobile di Montepulciano è della bellissima vendemmia 1968. Erede di una tradizione basata sul lavoro e il contatto con la terra è il figlio Federico, classe 1954, imprenditore illuminato che non si perde a narrare antichi fasti, ma fortemente concentrato nella contemporaneità: "Mio padre, un geometra classe 1920, proveniente da una famiglia poverissima, dopo una vita d'intenso lavoro alla direzione dei cantieri di una grande impresa di costruzioni per opere di primaria importanza nel settore edile in tutta Italia, all'inizio degli anni Sessanta decise di tornare a investire nella sua terra d'origine: fondare un'azienda vitivinicola era allora una scelta abbastanza controcorrente, ma poi si è rivelata anticipatrice del grande sviluppo futuro che ha visto il settore, protagonista assoluto dell'economia poliziana nei decenni a venire. Pur impiantando i primi vigneti specializzati della zona, a suggerire a mio padre quell'investimento furono ragioni più di cuore che economiche – ci racconta Federico – dettate dal desiderio di mantener vivo il contatto con i luoghi della sua infanzia. Quel legame, più che produrre immediati risultati nella gestione dell'azienda, influì soprattutto sulle mie scelte formative, che mi portarono a Firenze, dove mi laureai in Agraria nel 1978. E alla fine del 1980 assunsi la direzione dell'azienda impostando



una moderna filosofia produttiva, secondo la mia personale visione dell'agricoltura, in un momento nel quale il mondo del poliziano iniziava a muovere i primi timidi passi. Ma da subito la passione per l'arte del far vino mi spinse a confrontarmi con le tecniche più avanzate in uso nella viticoltura e nell'enologia internazionale, creando un dialogo sempre più stretto e proficuo con gli specialisti del settore. Ben presto compresi che il rinnovamento dell'azienda poteva avvenire solo attraverso la sintesi fra le migliori conoscenze tecniche, il coraggio e la creatività". Intuita l'evoluzione che il mondo del vino avrebbe avuto a partire da quegli anni, Federico imprime subito una svolta professionale, lavorando soltanto uve di proprietà da vigne ad alta densità, nonché puntando da subito alla valorizzazione del brand e del prodotto sui mercati esteri: "Noi avevamo un'enoteca – in realtà la chiamavamo mostra - in Piazza Grande presso Palazzo Sinatti, ma già nei primi anni Ottanta vedevo che c'erano alcune piccole/medie aziende del Chianti Classico che avevano una mentalità molto più aperta e avevano iniziato a vendere all'estero, così anch'io cominciai ad accarezzare l'idea di approcciarmi ai mercati internazionali: la mia prima vendita fuori dai confini na-

Federico Carletti





zionali è stata in Svizzera, seguita poi dal Canada, mentre da fine anni Ottanta ha cominciato a tirare davvero fortemente il mercato tedesco, poi l'Olanda e il Belgio. Il mondo cominciava a conoscere il vino toscano, soprattutto quello dei piccoli produttori e voleva la qualità, mentre i mercati esteri erano così strepitosi che in quei 10 anni feci addirittura 2 raddoppi di fatturato! E negli anni Ottanta mi sono molto dedicato anche a migliorare la qualità del prodotto, cominciando a ridurre le produzioni e fare fermentazioni altamente estrattive". Nel 1983 matura l'idea di realizzare una selezione, dapprima in cantina poi dal 1985 direttamente in vigna, lasciando che tipicità e naturalezza si esprimessero: nasce l'Asinone – toponimo derivante dalla caratteristica forma a schiena d'asino del vigneto – tra i primi cru toscani a esser apprezzato anche fuori dai confini nazionali. Se la prima uscita fu di sole 2.400 bottiglie ottenute da Sangiovese con piccole aggiunte di Canaiolo Nero, Colorino e Mammolo maturate in legno grande, l'annata 1993 segna il passaggio all'affinamento in barriques e tonneaux a un aumento considerevole della tiratura. Il Nobile Asinone, prodotto soltanto nelle migliori annate con le uve dell'omonimo vigneto – 12 ettari, di cui 3,3 piantati nel 1963, 6,5 nel 1990, 1,2 nel 2017 e 1 nel 2022 su un assolato poggio che guarda a sud-ovest su suoli di natura argillo-limosa con presenza di scheletro – esprime il miglior potenziale qualitativo dall'azienda, rappresentando l'espressione più alta della produzione del vigneron Federico Carletti, sintesi compiuta tra tradizione, terroir e innovazione enologica, esprimendo uno stile riconoscibile e un carattere definito, capace di confrontarsi con le tendenze del gusto internazionale. Il color rosso granato scuro, il bouquet intenso, fine, elegante con sentori fruttati e note di mammola e cannella, il corpo robusto, il sapore asciutto arricchito da nobili tannini, caratterizzano questo gran rosso. Un altro omaggio, questa volta tuo personale, al poeta Angelo Ambrogini è il supertuscan 'Le Stanze del Poliziano', titolo di una sua



insigne opera, rosso di stile moderno dal gran fascino… “E’ un mio vino storico, ispirato da un viaggio in Francia a Saint Emilion del 1983: sinceramente stupito dalla freschezza e dal colore di quei vini a distanza di molti anni, nel 1984 piantai un po’ di Cabernet sauvignon e il 1987 fu il primo millesimo, 15mila bottiglie di un Cabernet quasi in purezza con qualche grappolo di Merlot, uve ben mature da 2 vigne molto belle e sassose, un vino ricco e saporito, che sa di cassis, figlio di un territorio vocatissimo. Un classico taglio ‘bordolese alla toscana’ che ci aiuta a confrontarci col gusto internazionale, sottolineando il valore del territorio poliziano e le sue potenzialità nella produzione di grandi vini da invecchiamento”. Il decennio degli anni Novanta vede grandi investimenti nel parco vigneti con la piena introduzione delle varietà internazionali, senza però mai trascurare l’autoctono per antonomasia, il Sangiovese, localmente detto Prugnolo Gentile, che anzi viene sempre più studiato attraverso le selezioni clonali, generando un bel miglioramento complessivo della qualità media: “Se gli anni Ottanta furono molto costruttivi per Poliziano, gli anni Novanta commercialmente furono troppo facili, si era aperto il mercato americano e a giugno il vino era sempre finito. E quando tutto è troppo facile, puoi essere indotto a cadere in errore…”. Ma un appassionato viticoltore e sperimentatore come Federico non poteva certo fermarsi ai successi ottenuti nell’area di Montepulciano, così nel 1998 inizia l’avventura in Maremma con l’acquisto di un’azienda vicino a Magliano in Toscana, Lohsa, che prende il nome dal vicino fiume Osa, per i più curiosi la presenza della lettera “h” vuol essere un delicato richiamo alle origini etrusche. Il terreno è ideale per la produzione di grandi rossi, galestro, macigno e scheletro minuto, un’altitudine che supera di poco i 100 metri, un’esposizione a sud e sud-ovest, praticamente perfetta. Della vendemmia 1998 è il primo Morellino di Scansano, 40.000 bottiglie di un blend 85% Sangiovese e 15% Ciliegiolo, caldo e intenso com’è tipico per un prodotto ottenuto in una zona vicina al mare, mentre nel 2001 nasce il Mandrone di Lohsa, poco più di diecimila bottiglie di un assemblaggio 85% Cabernet Sauvignon con un saldo di 15% di Petit Verdot e Carignano, rosso solare dal carattere spiccatamente mediterraneo. Il primo decennio degli anni Due-



mila vede importanti investimenti per Poliziano e se la prima cantina, costruita a metà anni Sessanta, aveva già subito negli decenni continue ristrutturazioni e ampliamenti, nei primi 2000 vedono la luce la nuova cantina di fermentazione e la nuova barricaia: visitando Poliziano infatti ci si rende conto subito di una storia fatta di graduali investimenti, oculatamente eseguiti e consentiti via via dai risultati raggiunti, lo si vede dal sovrapporsi d'ambienti vecchi e nuovi, che si sono andati unendo. E ogni volta l'aumento degli spazi è servito a una gestione più funzionale e soprattutto ha portato a un aumento di tecnologia al servizio di una visione chiara e personale del risultato che si vuol raggiungere e che viene portato avanti col puntiglio di chi si sente in grado di dire la sua. Un'ulteriore tappa del rinnovamento negli anni Duemila garantisce all'azienda anche luoghi di gran qualità per ospitare tutti coloro che guardano al vino con la stessa passione di Federico Carletti: 3 sale di degustazione occupano gli spazi dei vecchi uffici con personale specializzato che guida all'assaggio dei vini aziendali abbinando tour in vigna e cantina. Fulcro di questo progetto d'eno-ospitalità la sala "Angelo Ambrogini", costruita sopra la barriccaia e completamente immersa tra i vigneti: un moderno spazio polifunzionale destinato a diverse finalità, non solo il luogo privilegiato per la degustazione – magari con mirate incursioni in annate storiche –, ma anche una sorta di "laboratorio" didattico-formativo per toccare con mano la concretezza della filosofia produttiva di Poliziano. Per clienti e appassionati non solo la semplice visita in cantina e neppure soltanto la piacevolezza di un'esperienza sensoriale, ma una vera e propria "full immersion" enoica dal grappolo fino alla bottiglia nel "mondo Poliziano. Carletti negli ultimi anni ha così messo in piedi un vero e proprio progetto culturale, anzi, per meglio definirlo potremo dire interculturale, i suoi salotti infatti sono frequentati anche da molti stranieri, soprattutto americani. E nel 2017 hai aperto anche una nuova importante vetrina nel centro storico di Montepulciano, la perla del Cinquecento, che fu città papale e centro strategico per i Medici… "Anche questo è un modo per dimostrare che crediamo nel nostro territorio, nelle nostre origini, nelle nostre tradizioni, creando prospettive future a sostegno al marchio Poliziano. E



l'edificio non è stato scelto a caso, siamo in via del Poliziano 1, nei magazzini del grano dell'edificio che fu un tempo casa natale dell'omonimo poeta, vicino alla 'porta delle Farine' perché l'attività della sua famiglia era quella di esattori del dazio, infatti si sono conservate ancora due cisterne sotterranee, una per l'acqua e l'altra per le granaglie, che abbiamo reso visibili tramite un vetro. Così, quando si è concretizzata la possibilità d'acquistare l'immobile, non me lo sono certo lasciato sfuggire, si trattava di chiudere un percorso avviato quasi sessant'anni fa da mio padre. Abbiamo operato un attento restauro conservativo, la mia idea era creare un ambiente elegante e accogliente con molta lussuosità perché i vini toscani meritano enoteche raffinate. 'Le Stanze del Poliziano' vuol essere un salotto, ospitato in un ambiente esteticamente gradevole, dove sia possibile conversare e conoscerci perché degustare qui un bicchiere di vino deve comunicare la nostra filosofia e far prendere confidenza col brand, all'interno di quello che considero un progetto interculturale di scambio e connubio tra gusto e cultura, piacere delle papille e dell'intelletto". Il sempre crescente numero di clienti desiderosi di capire il percorso di qualità ed eccellenza del







vino ha portato così Poliziano negli anni a sviluppare sempre più attività sul territorio per far vivere un'esperienza inedita d'ospitalità, gusto e bellezza. Per questo nella suggestiva cornice dei poggi delle campagne poliziane – panorami che all'imbrunire tolgono il fiato per la loro grande bellezza - in un luogo lontano dalla confusione quotidiana, immersa tra i vigneti aziendali in località Valiano, si trova villa "La Fornace", recentemente ristrutturata e dotata di tutti comfort per poter apprezzare appieno la "Poliziano Experience", una foresteria dove i clienti, gli importatori e collaboratori più affezionati potranno conoscere e vivere più intimamente l'azienda. "Era un podere ottocentesco abbandonato, uno dei 30 che facevano anticamente parte della grande fattoria de Le Capezzine, che ho acquistato nel 1998 e poi recuperato con un concetto conservativo, ma anche con soluzioni architettoniche moderne, che hanno permesso di ricavare 5 eleganti suites con al piano terra uno spazio comune molto bello dotato di una cucina, un salone e una zona adibita a degustazioni". Il secondo decennio degli anni Duemila ha visto la continuazione degli investimenti aziendali, un ulteriore aumento del fatturato e anche l'asticella della qualità dei vini si è alzata moltissimo, anche con l'ingresso di una nuova etichetta… "Un importante lavoro ci ha portato alla consapevolezza dell'altissima resa qualitativa della vigna 'Le Caggiole' che studiata, curata e reimpiantata ha permesso di produrre con la splendida vendemmia 2015 un cru di Vino Nobile Sangiovese 100%, mai muscolare ma elegante e raffinato. Fortunatamente in Toscana abbiamo territori molto diversi con una forte differenza di microclima, terroir capaci di dare un'impronta forte e quindi d'ottenere proprio la qualifica di cru. Come quelli de Le Caggiole, un parco di 5 vigneti in un'unica zona, in tutto 14 ettari solo in parte in produzione – i più giovani hanno 3 anni poi c'è una parte che ne ha 7 anni, un'altra 13 e infine una parcella vecchissima - esposti a est a 370 metri slm su suoli d'origine marina tufacea pieni di conchiglie fossili, sabbia e limo in quantità similari con percentuali d'argille inferiori al 15%, un terreno leggero e drenante che permette una maturazione tardiva con un chicco consistente e una



buccia solida. La vinificazione avviene in tini tronco-conici d'acciaio inox per una durata di 18–22 giorni poi il vino passa per 16-18 mesi in tonneaux da 500/600 litri di rovere francese e circa un anno in bottiglia per una capacità d'invecchiamento che stimiamo di oltre vent'anni. In etichetta ho fatto una dedica a mia moglie Anna, proveniente da una vecchia famiglia poliziana che ha sempre creduto solo nel Sangiovese - mentre io sono stato un po' più modernista, anche se ora lo sono molto meno – e che mi ha spinto a continuare a piantare la nostra uva autoctona per eccellenza. Circa 5mila bottiglie di un vino fruttato, raffinato, elegante, etereo, che presto uscirà con la dizione Pieve".

Villa La Fornace

Così, da quei primi venti ettari di vigne degli anni Sessanta, oggi le "Terre del Poliziano" sono una realtà che vanta ben 300 ettari di terreni in 5 comuni: Montepulciano, Torrita e Chianciano nel senese, Cortona nell'aretino e Magliano in Toscana in Maremma. Circa 160 ettari complessivi sono di vigneti, 120 a Montepulciano a un'altitudine dai 280 ai 450 metri slm, 20 a Torrita, 8 a Cortona, un ettaro a Chianciano e 15 in Maremma: "Oggi operiamo con 2 cantine, una grande e molto moderna, anche se antica a Montepulciano e la più recente e piccola di Magliano in Maremma – ci racconta Federico Carletti - dove produciamo complessivamente novecentomila bottiglie, tra le 10 tipologie di vini prodotti, frutto di una grande selezione, infatti le quantità sono ridottissime rispetto alla dimensione dei vigneti, che ci permetterebbero d'arrivare fino a 1,5 milioni di bottiglie. In 45 anni di conduzione viticolo-enologica mai una decisione è stata presa soltanto col conforto dell'analisi di mercato – continua Carletti – ma tutte le scelte sono state ispirate dalla mia gran passione per l'agricoltura e dalla vera emozione d'immaginare e teorizzare una vigna, un'uva, un vino e vederli poi finalmente realizzati, dopo averli seguiti, passo dopo passo, nel corso della loro vita". Nati al termine degli anni Sessanta, i vini di Poliziano si sono affinati ed evoluti perseguendo sempre la ricerca dell'eccellenza, che inizia in vigna: dall'impianto alla raccolta sono poste le massime cure con una gestione parcellare sempre più indirizzata verso un'agricoltura biologica che tuteli l'ambiente e una vendemmia manuale, attenzioni volte a ottenere la miglior maturazione fenolica dei grappoli ed esaltare il terroir d'ogni singolo vigneto. Una volta in cantina, la cernita automatica delle uve, manuale per i cru, l'uso di lieviti autoctoni, vinificazioni parcellari, affinamento in diverse tipologie di legno sono le strade perseguite per raggiungere l'obiettivo della qualità senza compromessi per un vino il più naturale possibile, che mostri le qualità di questo territorio d'antica vocazione. Federico, ci parli delle ultime novità aziendali? "Da fine 2021 a oggi ho fatto un sacco di investimenti in vigna con tanti ettari di nuovi vigneti, ma sono in una fase in





cui, a seguito degli estremi climatici a cui abbiamo assistito negli ultimi anni, impianto solo nelle parti più alte del parco vigneti, dai 450 metri slm e solo dove ho esperienza consolidata che la qualità sia in costante crescita. Ma gli investimenti hanno riguardato anche il settore produttivo, dove abbiamo ristrutturato una vecchia cantina che avevamo costruito nel 1986, dove ora sono in grado di fare buone fermentazioni in perfetta sicurezza e la logistica con nuovi locali per totali 1.700 metri quadrati, al fine di liberare il centro aziendale affinché sia dedicato esclusivamente all'ospitalità. Nella nuova logistica abbiamo installato una linea completa, fatta sia di macchine che già avevamo in dotazione, ma perfettamente funzionanti sia di macchinari nuovi all'avanguardia, in grado di imbottigliare, etichettare e stoccare in pochissimo tempo, consentendoci non solo di efficientare i processi con indubbi risparmi in termini di tempo e denaro, ma anche di innalzare ancor di più la precisione e quindi la qualità. Per completare questa fase di rinnovamento, l'ultimo progetto, ancora in fase di esecuzione, riguarda lo stoccaggio di tutte le annate storiche di Poliziano, che saranno collocate a vista in un ampio corridoio, in modo da poter essere visitato dai nostri ospiti. Secondo la qualità dell'annata, conserviamo dalle 6.000 alle 2.500 bottiglie per ognuna delle nostre più importanti referenze, che poi rilasciamo sui mercati negli anni a venire". Ma Federico Carletti, 71 anni compiuti, ha deciso che il 2025 sarà per lui uno spartiacque: "Infatti ho deciso di lasciare anche formalmente il timone dell'azienda ai miei giovani figli Francesco a Maria Stella attraverso l'istituto del patto di famiglia. Penso che la mole di investimenti operati negli ultimi anni gli consentiranno di approcciarsi con una certa tranquillità al futuro, anche se io sarò sempre a loro disposizione per un consiglio. Il futuro è dei giovani e sono felicissimo che la passione familiare per il vino e il territorio continui con loro, così tutto ha un senso! Oggi le molteplici attività di Poliziano sono supportate da un team giovane, attivo, coinvolto, collaborativo e positivo con un'età media intorno ai trent'anni, capitano da Francesco e Maria Stella, due ragazzi bravi, capaci e appassionati, entrambe laureati all'estero, che parlano molto bene inglese". Voi, che siete eredi di quest'imponente tradizione, dovrete ora interpretare e affrontare le sfide attuali e future, per vini capaci di parlare sempre più

L'enoteca nel centro storico di Montepulciano



al mondo… “La cosa bella è che non abbiamo mai subito nessuna pressione familiare affinché dovessimo lavorare forzatamente in azienda, è stata una nostra libera scelta, abbiamo sentito il richiamo alla terra dei padri e dei nonni”. Maria Stella, ci parli un po’ di te… “Sono cresciuta a Montepulciano, dove ho frequentato le scuole fino al secondo anno di Liceo Scientifico, quando mi sono trasferita a studiare in Scozia in un ambiente molto bello e internazionale, dove ho concluso gli studi superiori per poi laurearmi in chimica pura a Londra. Ho 24 anni e dal 2021, appena finiti gli studi, sono in forza all’azienda, che, essendo familiare, ci chiama a esser pronti a fare un po’ di tutto, ma principalmente mi occupo della produzione in cantina, dove l’aver studiato chimica certamente mi aiuta molto”. Francesco, ci racconti anche tu il tuo percorso… “Ho 27 anni e anch’io ha frequentato le scuole a Montepulciano fino alla seconda liceo, quando mi sono trasferito in Scozia, dove ho fatto altri 2 anni di liceo e ho poi seguito il percorso universitario di 4 anni per conseguire la laurea in ingegneria civile, tornando infine a casa nell’estate 2019. All’inizio dell’inserimento in azienda seguivo maggiormente la campagna e il settore produttivo poi, con l’entrata di mia sorella, mi sono spostato sul commerciale, così oggi ricopro l’incarico di export manager, essendo abituato a viaggiare fin da molto giovane”. Il babbo vi lascia in mano un’azienda strutturata e importante, una delle prime 5 come dimensioni della denominazione Nobile, quali sono i vostri programmi per il futuro? “Vorremmo imprimere il nostro spirito ai vini, com’è riuscito a farlo nostro babbo nei suoi, perché nel passaggio generazionale la visione del vino muta inevitabilmente, sempre nel solco della qualità e della territorialità, sottolineando che noi non acquistiamo esternamente né uve, né vino perciò nelle annate minori avremo una produzione più limitata. Sicuramente teniamo in gran conto la tradizionalità, ma ci rendiamo anche conto che dobbiamo fare i conti con la modernità e confrontarsi sul futuro, stando dietro ai gusti contemporanei. Come ha sempre fatto anche nostro babbo, un vignaiolo vulcanico che è sempre stato al passo coi tempi e un grande sperimentatore sia a livello di uve, stili di vinificazione e metodi d’invecchiamento, non dando mai niente per scontato. Noi stiamo comunque andando sempre più nella direzione del Sangiovese protagonista della nostra filosofia vitivinicola, cercando l’equilibrio nel bicchiere con uno stile che vuole colori più scarichi e rossi più leggeri, fini ed eleganti. E stiamo anche piantando Trebbiano toscano per andare incontro agli amanti dei vini bianchi macerati, sperimentando la terracotta come nuovo contenitore di fermentazione, così stanno venendo fuori dei vini molto divertenti e di una certa complessità. La nostra mano si comincerà a sentire dalle vendemmie 2023/2024”.





Maria Stella, come vi approcciate ai temi del cambiamento climatico? “Mio babbo, che è in vigna dalla fine degli anni Settanta, mi dice che dagli anni 2000 ha cominciato a vedere fenomeni strani, come caldi estremi, annate siccitose, sole molto forte. Se già da vent’anni portiamo avanti una viticoltura naturale, adesso stiamo un po’ allargando il sesto d’impianto, piantando il primo filo più alto, in modo che la fascia uva sia più alta dal terreno, usiamo le alghe come concimi fogliari, ma il problema è che le vendemmie sono tutte diverse e così ogni anno le problematiche sono diverse”. C’è una nuova zona molto vocata che considerate il futuro dell’azienda… “Dal 2017 l’azienda possiede una proprietà, I Pozzi, che si trova sotto Montefollonico, leggermente fuori dalla denominazione Nobile, storicamente considerata dai vecchi vignaioli molto vocata. La tenuta comprende 50 ettari di terreno, di cui 15 a vigneto, dove coltiviamo solo Sangiovese, che abbiamo piantato seguendo le linee di livello. Siamo in una fase sperimentale, ma dai primi assaggi è una zona che dona davvero vini molto tipici, territoriali e caratteristici, un’aggiunta molto importante al portfolio di Poliziano”. Francesco, come ti poni verso le tematiche commerciali? “L’Italia per noi vale il 35% del fatturato e i mercati internazionali, dove stiamo esportando in ben 55 Paesi, il 65%, di cui l’80% proviene dal mondo occidentale, il che non significa semplicemente Nord America ed Europa, dove siamo forti in Germania e nei Paesi del Nord, ma anche Giappone e Australia. Ci sono molti Paesi nel mondo che si stanno approcciando al vino e i mercati che dobbiamo approfondire commercialmente sono quelli del sud-est asiatico, del Medio Oriente, del Centro e Sud America”. Come vi ponete di fronte a un settore, quello dell’ospitalità in cantina, che sta sempre più crescendo negli ultimi anni? “Abbiamo sentito sempre in famiglia storie mitiche di dipendenti che muovevano i primi passi nel settore, ricevendo i primi turisti tedeschi a metà anni Ottanta. Da allora il mondo dell’ospitalità, nell’arco degli ultimi 15/20 anni, è cresciuto esponenzialmente, a nostro giudizio ormai è un mercato maturo e nei prossimi anni vedremo una situazione di consolidamento. Ormai è scontato che le cantine siano aperte e non possiamo più essere solo dei servitori di vino, la sfida quindi sarà quella di dare un servizio esperienziale di qualità sempre più alta, che offra non solo l’insegnamento approfondito sul prodotto, ma anche l’osservazione dei processi in vigna, come la potatura e la vendemmia e in cantina, come la vinificazione e la fermentazione, cercando di creare con gli ospiti legami duratori. Intanto stiamo attrezzando una saletta che sarà dedicata in esclusiva ai clienti di primo livello, agli enotecari e ai ristoratori che vogliano intraprendere una degustazione più approfondita”. Ad maiora e largo ai giovani, il futuro è nelle loro mani!





LA WINE FARM

Rocca di Montemassi

ESSENZA AUTENTICA DEL TERROIR MAREMMA TOSCANA

andrea cappelli

Situata nel cuore della Maremma Toscana, Rocca di Montemassi è una delle realtà vitivinicole più emblematiche della regione, che riesce a combinare tradizione e innovazione, rispetto per il territorio e impegno per un futuro più sostenibile. Questa cantina ha saputo interpretare la terra di Maremma con grande visione imprenditoriale, dedicandosi alla valorizzazione delle varietà autoctone, come il Vermentino e il Sangiovese, ma anche sperimentando vitigni internazionali come Syrah, Merlot e Cabernet sauvignon. Rocca di Montemassi non è solo un punto di riferimento per l'eccellenza enologica, ma anche un esempio tangibile di come la sostenibilità possa guidare il futuro del vino.

"Siamo fieri di continuare a promuovere uno sviluppo sostenibile rendicontando con trasparenza i risultati raggiunti rispetto ai nostri obiettivi strategici e condividendo queste informazioni con i nostri stakeholder. Il rispetto per il territorio, la cura per le persone (siano essi dipendenti, coloro che abitano questi luoghi o wine lovers provenienti da tutto il mondo) e la sperimentazione di innovazioni tecnologiche volte allo sviluppo sostenibile sono solo alcuni dei nostri pilastri in ambito di sostenibilità. Elemento fondamentale per noi, poiché muove il nostro operato, è l'educazione al vino: non basta vendere bottiglie di vino, focalizzandosi solo sulla massimizzazione della redditività, è necessario far scoprire, raccontare, portare alla luce l'invisibile del visibile ovvero la cultura, le storie e i valori che questo straordinario prodotto della terra è capace di esprimere. E' importante che si riesca sempre più a concepire il vino come un prodotto buono, se assunto moderatamente, ma soprattutto come un custode di saperi e tradizioni che si tramandano da generazioni e devono essere arricchite, oggi, per le quelle future. La visione sostenibile presentata nel Bilancio di Sostenibilità di Rocca di Montemassi è il riflesso di una visione enologica che guarda al futuro e si esprime quotidianamente nel nostro modo di fare buon vino, così come nel fare impresa" commenta Alessandro Gallo, direttore ed enologo di Rocca di Montemassi. La Maremma è una vasta e affascinante area costiera che si estende tra la Toscana e l'Alto Lazio, un territorio segnato da una storia antica e complessa. Un tempo paludosa e malsana, la Maremma è stata soggetta a impor-





tanti opere di bonifica, che hanno trasformato la regione in una terra fertile e vivace. Il suo paesaggio variegato alterna terre selvagge e dolci colline, costeggiando il mare e salendo verso l'entroterra, dove la storia e la natura si intrecciano. Questo territorio è famoso per i suoi contrasti tra la cultura rurale e la bellezza paesaggistica, offrendo esperienze turistiche uniche, tra itinerari enogastronomici, borghi medievali, e meraviglie naturali. La Maremma grossetana, in particolare, ne rappresenta il cuore pulsante: i estende dalla pianura costiera del Golfo di Follonica fino al fosso del Chiarone, al confine col Lazio, ed è una terra che unisce mare, colline e montagne con un'incredibile varietà di paesaggi. La regione è conosciuta anche per le Strade del Vino, percorsi enoturistici che portano alla scoperta dei suoi vigneti, che prosperano grazie al microclima ideale e ai terreni ricchi di minerali. Rocca di Montemassi si trova in questo territorio, ai piedi dell'antico borgo di Montemassi, che sorse intorno all'anno Mille come feudo della nobil famiglia comitale degli Aldobrandeschi, che nel corso dell'Alto Medioevo dominò vasti feudi fra il Monte Amiata e la Maremma. E se la Repubblica di Siena riuscì a espugnare e conquistare Montemassi nella seconda metà del Duecento, già agli inizi del Trecento il paese riuscì a diventare un centro autonomo sotto il controllo e la protezione di un'altra potente famiglia, quella dei conti Pannocchieschi d'Elci. Successivamente il castello venne nuovamente assediato e conquistato da Giudoriccio da Fogliano, famoso condottiero e capitano di ventura, passato alla storia per la sua raffigurazione nel famoso affresco di Simone Martini nel Palazzo Pubblico di Siena in Piazza del Campo, che lo rappresenta proprio all'assedio di Montemassi: nel luglio del 1328, alla guida delle truppe senesi - 900 cavalieri e 6.000 fanti - prese la cittadina di Montemassi, difesa da Castruccio Castracani, stremata dopo esser stata cinta d'assedio per ben 7 mesi. A metà del Cinquecento, a seguito della definitiva caduta della Repubblica di Siena nel 1559, Montemassi entrò a far parte del Granducato di Toscana e, da allora, ne seguì le sorti. Fu infeudato come marchesato ai marchesi Malaspina di Mulazzo fino al 1770, quando fu venduto alla famiglia dogale Cambiaso del patriziato di Genova, che lo tennero fino all'abolizione dei feudi nel 1774. Qui, nella campagne dell'Alta Maremma, un tempo custodita dai butteri, famosi mandriani a cavallo, ai piedi del centro storico di Montemassi - assai pittoresco per aver mantenuto l'aspetto di un compatto borgo a "pigna", pur non rimanendo tracce delle mura, in gran parte inglobate nelle abitazioni, fatta eccezione per una porta, che un tempo lo proteggevano e collegavano al castello – in località Pian del Bichi, dalle parti di Ribolla, si trova la tenuta "Rocca di Montemassi". La fattoria insiste nel comune di Roccastrada, protendendosi verso le colline metallifere da un lato e verso il mare di Castiglione della Pescaia dall'altro, che dista solo 15 kilometri in linea d'aria, racchiudendo le molte anime di quest'angolo di Maremma Toscana. Precisamente insiste nella parte finale della valle che da sotto il centro storico di Roccastrada, come una gola va a sfociare direttamente al mare, tutta contornata nelle alture di suggestivi paesini medievali. Il microclima della zona, con brezze marine che mitigano la calura estiva e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte, contribuisce a creare un ambiente ideale per la viticoltura. La zona è ricca di terreni minerali con argilla e ferro che influenzano il sapore dei vini locali. Questa fusione di natura, tradizione e innovazione è il cuore dell'azienda vitivinicola Rocca di Montemassi: una vera e propria Wine Farm che si estende per 420 ettari, di cui 105 dedicati al parco vigneti, disteso su poggi e dolci declivi, piantumato tra il 2000 e il 2006, dieci di oliveti con decine d'olivi secolari e il resto destinato a prati, pascoli e coltivazioni di grano Khorasan e altre graminacee. Pochi sanno che proprio in quest'areale, che scende verso il mare, già dal IV secolo a.C. gli Etruschi coltivavano la vite e producevano il vino, si tratta perciò di un luogo vocato alla produzione enoica da millenni. Le peculiarità della composizione minerale dei suoli, il clima temperato della costa toscana, una luce vivida e peculiarissima, fondamentale per portare a completa maturazione le uve, l'escursione termica tra il giorno e la notte, la brezza temperata del mare, sono i grandi valori aggiunti del "Vigneto Maremma". I vigneti sono stati impiantati in questa

Simone Martini, Guidoriccio da Fogliano



coda delle colline metallifere, dove nella parte collinare abbiamo terreni con scheletro ricchi di ferro e argilla, mentre nella parte basale della piana si trovano sia argilla che ciottoli marini, andando verso la costa. Accanto alla viticoltura, l'azienda si distingue anche per l'allevamento delle vacche maremmane, una delle razze bovine più riconoscibili per le lunghe corna e il manto grigio, simbolo di questa terra e custodi di un equilibrio agricolo sostenibile: le terre ancora incontaminate di Rocca di Montemassi rappresentano l'habitat ideale per questi splendidi capi, liberi di pascolare e di nutrirsi dell'erba dei prati. Ma l'azienda ha sempre mantenuto un approccio estremamente coerente con la tradizione della selvaggia terra dei briganti, a partire dalla ristrutturazione conservativa degli edifici, un intervento che è stato quanto più rispettoso possibile delle strutture pre-esistenti e architettonicamente conforme alle costruzioni del contesto rurale maremmano. Così l'imponente casa padronale, circondata da vasti giardini con uno splendido laghetto, è stata riportata all'antico splendore, lasciandone intatto lo stile originario. Contemporaneamente sono stati realizzati il wine shop, il centro di rappresentanza e naturalmente la cantina, progettata per offrire supporti tecnologici d'avanguardia per produrre vini d'alta qualità, senza trascurare la sostenibilità eco-ambientale, tema sempre più centrale per l'azienda. L'azienda ha sempre mantenuto un approccio estremamente coerente con la tradizione della selvaggia terra dei briganti, a partire dalla ristrutturazione conservativa degli edifici, un intervento che è stato quanto più rispettoso possibile delle strutture pre-esistenti e architettonicamente conforme alle costruzioni del contesto rurale maremmano. Così l'imponente casa padronale, circondata da vasti giardini con uno splendido laghetto, è stata riportata all'antico splendore, lasciandone intatto lo stile originario. Contemporaneamente sono stati realizzati il wine shop, il centro di rappresentanza e naturalmente la cantina, progettata per offrire supporti tecnologici d'avanguardia per produrre vini d'alta qualità, senza trascurare la sostenibilità eco-ambientale, tema sempre più centrale per l'azienda. All'interno di questa cornice diventa essenziale l'incoming enoturistico, coi tour che permettono di descrivere e raccontare le variegate attività della tenuta, consentendo agli ospiti d'entrare in contatto sia con la realtà produttiva che con la magia dei sognanti paesaggi maremmani. Così da qualche anno è partita anche l'attività d'agriturismo con la realizzazione di 6 camere nella struttura adiacente al centro direzionale, così il numero limitato delle camere assicura agli ospiti assoluta pace e tranquillità, ma vengono proposti pure percorsi d'esperienza enogastronomica in abbinamento dei vini. La foresteria, una contemporanea enoteca con cucina, è aperta per pranzo e su prenotazione anche a cena, con possibilità di mettere a tavola anche gruppi, offrendo piatti di cucina regionale basati sulla stagionalità, sapientemente preparati da cuoche del luogo, le cui verdure provengono direttamente dall'orto dell'azienda, di cui simbolo è il famoso carciofo autoctono maremmano. Ma Rocca di Montemassi si presta benissimo anche come spettacolare location per matrimoni, attività di team building ed eventi, avendo questi ampi spazi tipici delle campagne maremmane, oggi quanto mai ambiti, come il prato davanti al lago. Infine vengono organizzate manifestazioni culturali e serata a tema nella bella stagione con una formula esperenziale che vuol legare temi culturali al cibo e al vino, nel segno dello stile di vita italiano. Un'importante testimonianza della storia agricola e vitivinicola della Maremma è il Museo della Civiltà Rurale di Rocca di Montemassi, inaugurato nel 2007. Il museo racconta la tradizione contadina della Maremma attraverso una vasta collezione di oltre 3.000 oggetti storici, che documentano oltre cento anni di vita rurale. Il museo è una sorta di ponte tra il passato e il presente, preservando la memoria di un'epoca in cui il lavoro nei campi e la vita agricola erano al centro della vita quotidiana. Il percorso espositivo inizia con strumenti legati alla viticoltura, ma si estende anche a mestieri tradizionali, come quello del boscaiolo, del falegname e del fabbro, nonché alla vita domestica

Alessandro Gallo



e alle attività agricole. Particolare attenzione è data al lavoro femminile, che veniva svolto principalmente nella cucina e nei mestieri tessili. La visita al museo è un viaggio nella storia della Maremma, un'esperienza che permette di comprendere le radici profonde di questa terra, fatta di fatica, passione e rispetto per la natura. Il museo si compone anche di una sezione ludica, dedicata ai giochi tradizionali, come le carte e le bocce, simbolo di un tempo che conservava anche momenti di svago e socialità. Concludendo il suo percorso, il Museo della Civiltà Rurale diventa una finestra sulla cultura di un territorio che, pur evolvendo nel tempo, conserva la sua anima agricola e la sua connessione profonda con la terra. Rocca di Montemassi è un esempio concreto di come una visione imprenditoriale possa sposarsi perfettamente con un impegno concreto verso la sostenibilità. L'approccio della cantina è improntato su una vera e propria filosofia sostenibile che abbraccia ogni aspetto della produzione, dalla vigna alla cantina. Ogni scelta è pensata per ridurre l'impatto ambientale, ottimizzare le risorse e migliorare la qualità del vino, senza mai compromettere la tradizione. In un mondo dove la sostenibilità sta diventando una priorità, Rocca di Montemassi si impegna a promuovere uno sviluppo sostenibile attraverso una gestione trasparente e misurabile dei suoi risultati. Il rispetto per il territorio, la cura per le persone (che siano dipendenti, abitanti locali o amanti del vino provenienti da tutto il mondo) e l'adozione di innovazioni tecnologiche sono solo alcuni dei punti cardine del suo approccio sostenibile. Il Bilancio di Sostenibilità della tenuta è redatto in conformità col prestigioso standard Equalitas: un ente italiano fondato nel 2015 che promuove la sostenibilità nel settore agroalimentare, e vitivinicolo in particolare, attraverso una visione sistemica capace di unire le istanze delle imprese, della società e del mercato. L'obiettivo principale è quello di definire, strutturare e condividere un approccio unico e condiviso alla sostenibilità fondato sui suoi tre pilastri fondamentali. Grazie alle proprie risorse tecniche, culturali, scientifiche e politiche, Equalitas intende raccogliere le migliori iniziative di best practice consolidate e innovative per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale. Il comitato scientifico di Equalitas,



composto da illustri membri della comunità tecnico-scientifica del settore, garantisce il continuo adeguamento della norma alle più avanzate conoscenze disponibili, fungendo anche da comitato di imparzialità per la gestione della norma stessa. Questa oggettività, obiettività e trasparenza è fondamentale per l'autorevolezza del marchio Equalitas: una vera e propria garanzia per il consumatore. La norma Equalitas-Vino Sostenibile permette alle imprese del settore di adottare un sistema interno di gestione della sostenibilità e di poter pubblicare un Bilancio Annuale di Sostenibilità, garantendo ai propri stakeholder un continuo miglioramento dei propri standard di sostenibilità. La sostenibilità agricola è un pilastro fondamentale dell'attività di Rocca di Montemassi. La cantina adotta pratiche moderne che puntano a ridurre l'impatto ambientale e a preservare le risorse naturali. Tra le tecniche più innovative implementate nella vigna spicca la tecnica del sovescio, che prevede la crescita spontanea o seminata d'erba nei vigneti. Questa pratica, accompagnata da tre o cinque sfalci annuali, contribuisce a migliorare la qualità del suolo e favorire la biodiversità, riducendo al contempo la necessità di trattamenti chimici e migliorando la gestione delle risorse idriche. Un'altra tecnica utilizzata è quella della confusione sessuale, che permette di controllare la popolazione di insetti dannosi, senza l'uso di pesticidi. Distribuendo un feromone sintetico che disorienta i maschi, impedendo loro di trovare le femmine, si riduce la capacità di riproduzione degli insetti e si evita l'uso di prodotti chimici in vigna. La gestione ottimizzata delle risorse idriche è un altro aspetto fondamentale della sostenibilità per Rocca di Montemassi. L'azienda ha implementato un sistema di stazioni meteorologiche all'interno dei vigneti che permette di monitorare in tempo reale i cambiamenti climatici e la quantità di pioggia, consentendo di intervenire rapidamente con irrigazioni mirate. Inoltre l'azienda dispone di un lago artificiale che permette una gestione efficiente delle risorse idriche, riducendo la dipendenza dalle risorse naturali e ottimizzando l'uso dell'acqua. Tecnologie avanzate come Vintel, uno strumento che analizza le previsioni meteo, in combinazione con le caratteristiche ampelografiche dei vari lotti di vigna, consentono di prevenire stress idrico e garantire un'irrigazione più precisa ed efficiente. Questa tecnologia aiuta a ridurre l'impatto ambientale e a migliorare la qualità delle uve. Infine, uno dei sistemi più innovativi utilizzati a Rocca di Montemassi è il sistema Phyto-Bach, che tratta le acque reflue attraverso un processo naturale d'evaporazione. Questo sistema chiuso consente di purificare l'acqua e rilasciarla nell'ambiente attraverso un processo d'evaporazione naturale, evitando ogni tipo d'inquinamento. Il Phyto-Bach è progettato su misura per le specifiche esigenze di ogni azienda e richiede una manutenzione minima, garantendo una gestione efficiente e sostenibile delle risorse idriche. Un terroir ideale non solo per i vitigni autoctoni tipici quali Vermentino e Sangiovese, ma anche per uve di respiro internazionale, come Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Petit verdot, che regalano uve d'eccezionale qualità, essendo ormai i vigneti di un'età compresa fra i 15 e i 20 anni. I vigneti, allevati a cordone speronato o a Guyot, a seconda della varietà, con densità di 5.000 ceppi/ettaro, hanno una gestione ispirata alla tradizionale manualità contadina, mirante a far captare alle viti la massima energia luminosa possibile, a mantenere in perfetta efficienza il loro apparato fogliare e a ricercare l'equilibrio vegeto-produttivo per garantire sempre un'elevata qualità delle uve. Così i vini di Rocca di Montemassi raccontano la Maremma in ogni sorso, unendo l'espressione di una terra straordinaria con l'impegno per la qualità e la sostenibilità. Ogni bottiglia è il frutto di un lavoro meticoloso in vigna, che parte dalla selezione delle uve fino alla loro vinificazione. Le 6



etichette sono così un giusto mix di tradizione e modernità con una proposta sia di vini giovani e freschi che dal tratto territoriale e più strutturati. Il Maremma Toscana doc Rocca di Montemassi è il vino simbolo della cantina, un rosso potente e raffinato che rappresenta l'anima della Maremma. Un blend di Cabernet sauvignon, Petit verdot e Syrah, questo vino racchiude l'essenza del terroir col suo carattere deciso, ma equilibrato e la sua finezza, che racconta la storia di una terra che sa come donare grandezza al vino. Il Sassabruna è un altro grande rosso, che interpreta alla perfezione la forza della Maremma con



un mix di Cabernet sauvignon, Petit verdot, Syrah e, in alcune annate, Merlot. Il suo profilo profondo e morbido è perfetto per chi cerca un vino che esplori il lato più sensuale e succoso della Maremma. Le Focaie è un Sangiovese con una piccola percentuale di vitigni internazionali, un vino che affascina per la sua morbidezza e le sue note speziate, mentre il Calasole, nome maremmano della brezza marina che s'alza al "calar del sole", un Vermentino in purezza, incarna la freschezza e l'energia della Maremma costiera, con i suoi aromi vivaci e la sua capacità di trasmettere il profumo del mare. Il Syrosa è invece un Syrah in purezza che conquista con la sua delicatezza e il suo colore tenue, frutto di una vendemmia precoce e di una pressatura soffice che preserva la freschezza e l'eleganza del vino. Completa la gamma il Viognier, che arricchisce l'offerta con la sua struttura equilibrata, il frutto avvolgente e un carattere elegante e longevo, esaltato dalla fermentazione e da un affinamento in botti di rovere francese. Rocca di Montemassi rappresenta un modello di come il rispetto per il territorio e l'impegno verso la sostenibilità possano andare di pari passo con la qualità e l'eccellenza enologica. Grazie all'adozione di tecniche agricole moderne e una gestione intelligente delle risorse naturali, l'azienda non solo produce vini d'altissimo livello, ma diventa anche un esempio di come il futuro del vino debba essere improntato alla cura per l'ambiente, la comunità e le generazioni future. La Maremma, con la sua bellezza selvaggia e incontaminata, trova nella cantina Rocca di Montemassi il perfetto interprete della sua grandezza, capace di raccontare la storia di un territorio straordinario e delle persone che, con passione e dedizione, continuano a scrivere il futuro del vino.

Il museo della civiltà rurale

CHAMPAGNE Encry

VENT'ANNI DI IDENTITÀ E MAESTRIA TRA I GRAND CRU DELLA CHAMPAGNE

Vent'anni in Champagne non sono un traguardo, ma un punto di partenza. In una regione che ha fatto della tradizione e della continuità il suo dogma, Champagne Encry ha saputo ritagliarsi un posto d'eccellenza senza cercare scorciatoie o facili narrazioni.



andrea cappelli

Non è la storia di un'italiana avventura oltreconfine, ma di un progetto nato dalla volontà di creare Champagne che si distinguano per identità, purezza e precisione. Tutto ha inizio a Le Mesnil-sur-Oger, villaggio simbolo della Côte des Blancs, uno dei pochi Grand Cru della Champagne, culla di alcuni dei più grandi Chardonnay del mondo. Qui, nel 2004, viene realizzata la prima vendemmia Encry e con essa nasce un'idea chiara: produrre Champagne di alto livello, rispettando il terroir senza compromessi. Il percorso di crescita è stato graduale e rigoroso. La qualità ha sempre avuto la priorità sulla quantità e ogni passaggio, dalla selezione delle uve alla vinificazione, è stato calibrato per esaltare l'eleganza e la struttura naturale dello Chardonnay e del Pinot noir. L'affinamento sui lieviti, elemento distintivo della gamma Encry, che viene prolungato ben oltre i minimi richiesti dalla denominazione per garantire struttura e longevità, gioca un ruolo chiave nella profondità e nella finezza di ogni cuvée. Ma questo percorso, lungo vent'anni, è stato segnato soprattutto da una continua ricerca della qualità, attraverso un lavoro rispettoso dell'ambiente e un approccio consapevole alla biodinamica. Senza imposizioni ideologiche, ma con una profonda conoscenza della terra e del paesaggio, le pratiche agronomiche sono studiate per favorire la biodiversità e preservare l'equilibrio del suolo, minimizzando l'uso di rame e trattamenti invasivi. L'obiettivo è semplice, ma essenziale: lasciare che il terroir si esprima nella sua forma più autentica, esaltando ogni sfumatura delle uve e garantendo un impatto sostenibile che si riflette nella qualità di ogni cuvée. In cantina, la fermentazione avviene esclusivamente in acciaio inox termoregolato, preservando la freschezza e la tensione aromatica dei vini. Ma andiamo ora a scoprire la gamma di Champagne che offre Encry, a partire dalla Linea Classica, le cui

Le Mesnil Sur Oger





cuvée sono prodotte esclusivamente con uve provenienti da Le Mesnil-sur-Oger, villaggio che si distingue per la straordinaria mineralità del suo terreno gessoso e per la tensione aromatica che dona ai vini. Naissance (Brut), 100% Chardonnay con 42 mesi sui lieviti e 35% vini di riserva, è la cuvée della nascita, il punto di partenza di Champagne Encry. Un Blanc de Blancs che racchiude tutta la freschezza e la verticalità dello Chardonnay di Le Mesnil-sur-Oger, ma con una struttura elegante e avvolgente. Al naso si apre con una straordinaria finezza aromatica: fiori bianchi, agrumi maturi e note di mandorla dolce, che evolvono in sfumature di miele d'acacia e lievi sentori di pasticceria. In bocca l'attacco è vibrante e fresco con una bollicina fine e cremosa, che accarezza il palato. La mineralità è il tratto distintivo, accompagnata da una delicata sapidità e un finale lungo, dove emergono richiami di scorza di limone candita e brioche. Perfetto per aperitivi raffinati, ma anche con carpacci di pesce, ostriche e primi piatti delicati. Nature (Zero Dosage), 100% Chardonnay con 42 mesi sui lieviti e 35% di vini di riserva, è la quintessenza della purezza. Uno Champagne che non accetta compromessi: nessun dosaggio, nessuna maschera, solo il terroir che si esprime nella sua forma più autentica. Il bouquet è netto e verticale, dove spiccano note iodate, agrumi freschi, come lime e pompelmo, e una spiccata mineralità gessosa, che ricorda le rocce di Le Mesnil-sur-Oger. In bocca la struttura è affilata e tesa con una freschezza incisiva e una profondità straordinaria. Il finale è lunghissimo con ritorni di frutta secca, zenzero e accenni di pietra focaia. Un grande Champagne gastronomico, perfetto con tartare di pesce, frutti di mare e piatti di alta cucina. Éclataire (Rosé Extra Brut), 95% Chardonnay e 5% Pinot Noir, che permane 36 mesi sui lieviti, è l'espressione più luminosa della gamma Encry, un rosé che unisce la delicatezza dello Chardonnay alla struttura del Pinot noir, proveniente dal prestigioso villaggio di Bouzy. Il colore è un delicato rosa cipria, luminoso e brillante. Il naso è raffinato con profumi di piccoli frutti rossi – ribes, lampone e melograno –, intrecciati a note d'agrumi canditi e spezie dolci. In bocca la bollicina è setosa, il sorso ampio e avvolgente con una freschezza bilanciata da una leggera cremosità. Il finale richiama la mineralità del terroir e lascia una scia sapida e salina, che invita al secondo sorso. Perfetto con piatti a base di crostacei, sushi e salumi pregiati. Mémoire (Millésime), 100% Chardonnay dosaggio Zero è una celebrazione del tempo. Solo le annate straordinarie danno vita a questa cuvée, che affina oltre 60 mesi sui lieviti, rivelando una straordinaria complessità. Il naso è ricco e profondo con note di nocciole tostate, agrumi maturi e frutta secca che si fondono con sentori di pane tostato



Nadia Nicoli ed Enrico Baldin

LIENA CLASSIQUE



e burro. In bocca l'ingresso è potente e stratificato con una tensione minerale che accompagna il sorso fino a un finale elegante e persistente. Un vino che evolve magnificamente nel tempo, perfetto per grandi occasioni e abbinamenti con piatti ricercati. Ma ecco la Linea Sélection, che rappresenta l'evoluzione del percorso di Champagne Encry, unendo la precisione dello Chardonnay alla struttura e alla complessità del Pinot noir. Le uve provengono esclusivamente da sei Grand Cru tra i più prestigiosi della Champagne, ognuno con un'identità unica: Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger per lo Chardonnay, Ambonnay, Verzenay e Bouzy per il Pinot noir. L'attento lavoro di selezione delle parcelle e delle uve, nonché la vinificazione meticolosa conferiscono a questa linea una personalità decisa, capace di sorprendere anche i palati più esigenti. Partiamo col presentare Essence (Brut) 100% Chardonnay con 46 mesi sui lieviti e 46% di vini di riserva: l'essenza della perfezione. Essence è un Blanc de Blancs nato dalla fusione di tre terroir d'eccellenza: Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger. Un omaggio alla purezza dello Chardonnay con un equilibrio impeccabile tra freschezza e profondità. Al naso si apre con profumi floreali di fiori bianchi e zagara, seguiti da note di pesca bianca e pera croccante poi con l'ossigenazione emergono sfumature più complesse di brioche appena sfornata, nocciola e una leggera tostatura. In bocca il perlage è setoso e avvolgente. L'attacco è vibrante con una freschezza citrica che si armonizza perfettamente con una cremosità sottile. Il finale è lungo e sapido, con richiami di mandorla dolce e un tocco minerale che conferisce eleganza e persistenza. Perfetto con ostriche, tartare di branzino, risotti ai crostacei e formaggi freschi. Matière (Extra-Brut) è uno 100% Chardonnay che affina 48 mesi sui lieviti e ha il 46% di vini di riserva: la materia della terra. Matière è l'espressione più stratificata e profonda dello Chardonnay. Il bouquet è ampio e raffinato con note d'agrumi canditi, mandorla e nocciola che si intrecciano con accenni di vaniglia e spezie dolci. La mineralità, tipica dei Grand Cru della Côte des Blancs, è ben presente, donando una verticalità straordinaria. In bocca la struttura è solida e avvolgente con un ingresso deciso, che lascia spazio a una freschezza bilanciata da una leggera cremosità. Il dosaggio di 4,2 grammi/litro sottolinea la purezza del vino, rendendolo vibrante e raffinato. Il finale è lungo e persistente, con un'elegante scia sapida e ritorni di frutta secca e spezie. E' ec-

LINEA SÉLECTION



cellente con carpacci di pesce, frutti di mare, capesante gratinate e formaggi a pasta molle. Nuance (Rosé Brut) è un raffinato assemblaggio di 83% Chardonnay da Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger e 17% Pinot noir da Ambonnay, Verzenay e Bouzy, che permane 36 mesi sui lieviti e ha il 40% di vini di riserva: le sfumature della vita. Nuance è un rosé che incarna l'equilibrio perfetto tra struttura e delicatezza. Alla vista il colore è un rosa tenue con riflessi ramati, elegante e luminoso. Il naso è un'esplosione di piccoli frutti rossi – fragoline di bosco, ribes e lampone, accompagnati da note agrumate di pompelmo rosa e mandarino. In bocca l'ingresso è morbido e raffinato con una bollicina cremosa che esalta la freschezza del sorso. La struttura è ben presente grazie al Pinot Noir, che conferisce profondità e persistenza. Il finale è lungo e armonioso, con una leggera vena sapida che amplifica la piacevolezza della beva. È perfetto con crostacei, sushi, salmone affumicato, foie gras e formaggi di capra stagionati. Rêverie (Blanc et Noir) è un blend 80% Pinot noir proveniente dai tre villaggi iconici della Montagne de Reims - Ambonnay, Verzenay e Bouzy - e 20% Chardonnay di Avize, Oger e Le Mesnil-sur-Oger, che dona equilibrio e freschezza. Questo Campagne che affina 60 mesi sui lieviti e ha 56% di vini di riserva, è il sogno di un Pinot Noir nella Côte des Blancs. Rêverie è una cuvée sorprendente, che sfida le convenzioni. Il bouquet è complesso e avvolgente con note di ciliegia, fragoline di bosco e prugna matura si fondono con sentori di spezie dolci, mandorla tostata e accenni di cacao. In bocca l'ingresso è ricco e strutturato con una bollicina fine, che dona leggerezza e raffinatezza. Il Pinot noir offre profondità e una sensazione vellutata, mentre lo Chardonnay mantiene il sorso fresco e verticale. Il finale è persistente con ritorni di spezie, liquirizia e un accenno di note balsamiche. E' ideale con carne bianca, anatra laccata, tartare di manzo, risotti strutturati e formaggi stagionati. In vent'anni, Champagne Encry ha costruito una collezione di cuvée che rappresentano l'essenza della Champagne. Un risultato che altre Maison hanno impiegato secoli a raggiungere. Non è una questione di numeri, né di retorica: la qualità parla da sola. Al Vinitaly 2025, Encry presenterà il frutto di un percorso lungo, fatto di scelte precise e di una continua ricerca della perfezione. Un'occasione per degustare non solo uno Champagne, ma l'essenza di vent'anni di lavoro, passione e visione.



TENUTA Sant'Antonio

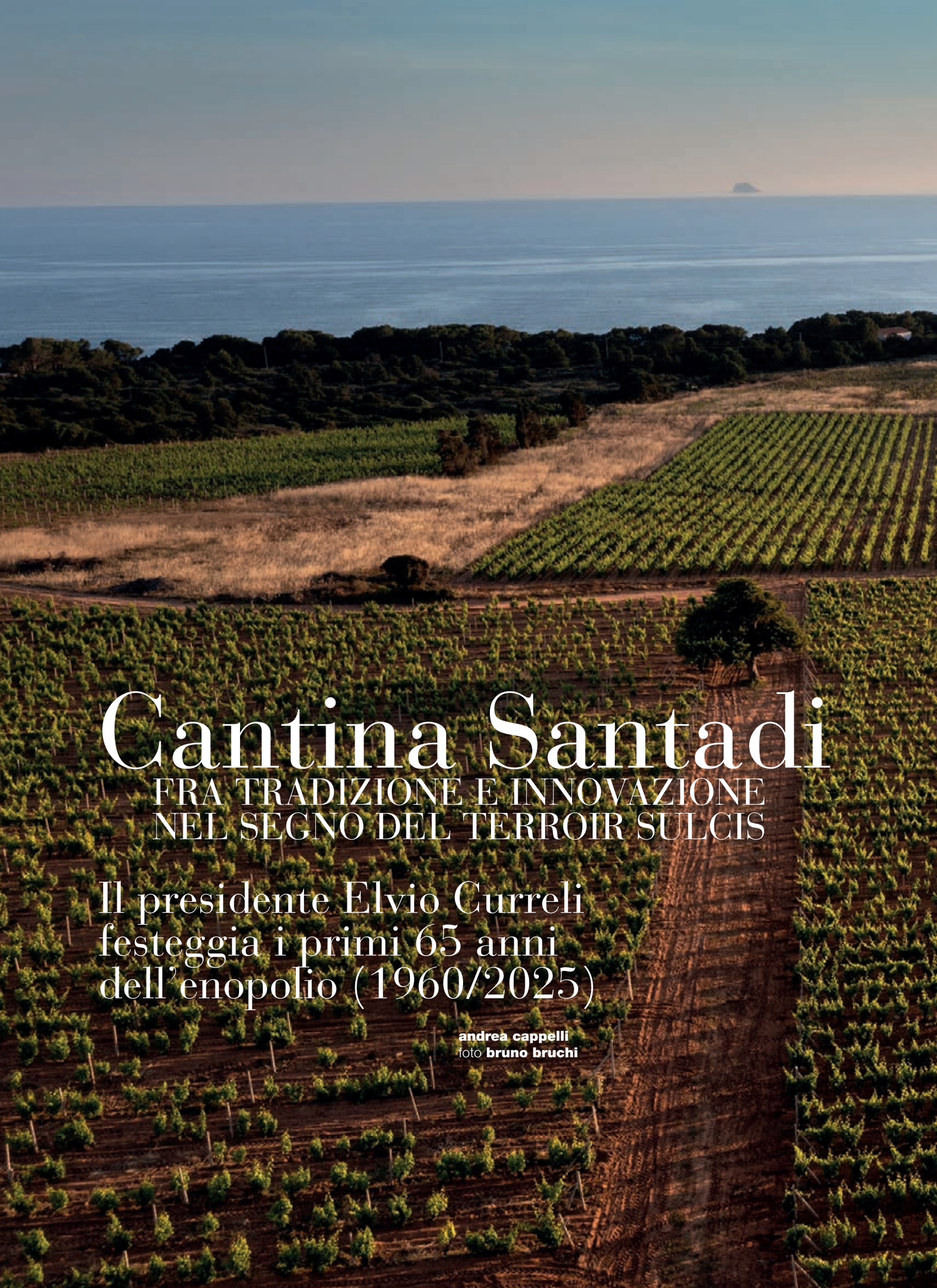
30 ANNI DI VINI PER I FRATELLI CASTAGNEDI

cornelia miron

"I nostri primi trent'anni li festeggiamo lavorando e progettando i prossimi trenta" dice Tiziano Castagnedi con un sorriso e guardando dritto verso il vigneto di Corvina che gli sta davanti e che comincia a dare le prime note di primavera.



I quattro fratelli Castagnedi sono qui: nella loro terra, tra le vigne. Parlano di una storia che ha comunque molto più di trent'anni. Perché prima c'era Antonio, il papà, che, tra le colline dei Monti Garbi e le dolci pendenze di Colognola ai Colli, ha trasmesso la passione e il sogno di produrre vini di qualità e di territorio. Lo dice Armando, il primogenito. Lui gira il mondo: un "frequent flyer" che sa aprire nuovi mercati e incantare con le storie semplici e autentiche di vini fatti in Valpolicella. Un passo indietro. Nel 1995 Antonio cede la barra ai figli. Nasce Tenuta Sant'Antonio. Armando è ormai un uomo, Tiziano e Paolo poco più che ragazzi, Massimo poco più che adolescente. Inizia un'avventura meravigliosa: piena di voglia di fare, di studiare, di imparare da chi ne sa di più e apprezza l'umiltà e la voglia di sapere di questi fratelli, così ben combinati tra loro. Tutti e quattro sanno già molto del vino perché ci sono nati. Molto e velocemente apprendono nel tempo. I primi prestigiosi riconoscimenti arrivano presto. Danno soddisfazioni e una spinta decisiva a crederci. Da subito i fratelli Castagnedi si danno dei ruoli precisi. Paolo ha studiato enologia e poi si è formato con bravi maestri. Infine ha perfezionato in cantina le sue capacità e il suo stile. Pur facendo vini di territorio, cerca di innovare con originalità. Lui sa bene che i grandi vini nascono anche dalle sensazioni. Escono dalla quotidianità per dare vibrazioni uniche. Massimo è uomo di vigna: la sua sensibilità si ossigena all'aria aperta. Gli piace toccare la terra, prenderne una manciata e annusare. Osservare le viti, accarezzare le foglie, attraversare i vigneti d'inverno, col vento, quando tutto sembra morto, ma morto non è. Lui e i suoi fratelli hanno studiato bene la terra e sanno che deve essere rispettata. Questo molto prima che si parlasse di coltivazione integrata e di colture biologiche. Tiziano è uomo di produzione, coordina il personale in cantina e segue tutte le fasi di imbottigliamento. Controlla tutto perché tutto conosce. Dà tempi e metodi a quello che Massimo ha sorvegliato e visto nascere, che Paolo ha creato. Così tutto può andare avanti con sicurezza. Diventare bottiglia. Quando trova il tempo di guidare una degustazione, lo fa con competenza e cuore. E allora il vino diventa spettacolo. Armando ormai è un personaggio intercontinentale. In giro per il mondo, lo conoscono in tanti addetti ai lavori. Tutti ammirano e rispettano questo "italian" con la valigia piena di vini meravigliosi. Perché, col tempo, sono nati i grandi Amaroni: tre, dal prezioso Antonio Castagnedi, al Riserva Lilium Est. Poi i Valpolicella: espressione del territorio e della genialità dei Castagnedi nell'interpretarlo. I Soave, nati con la volontà di raggiungere presto la forza dei grandi bianchi francesi. Solo questione di tempo: poco. Poi c'è la fantasia di un vino come Scaia, capace di avvicinare al mondo del vino anche un pubblico nuovo. Un successo planetario, che non si ferma a una moda, ma dura nel tempo e diventa un must. Infine, Télos: un nome classico per interpretare con scelte naturali i vini di qui. Perché Télos in greco antico significa "scopo" e lo scopo dei fratelli Castagnedi è di non fermarsi ai prossimi trent'anni. Lo dicono loro, con entusiasmo e con fiducia. La strada è sempre davanti e c'è una nuova generazione pronta a percorrerla.



Cantina Santadi

FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL SEGNO DEL TERROIR SULCIS

Il presidente Elvio Curreli festeggia i primi 65 anni dell'enopolio (1960/2025)

andrea cappelli
foto **bruno bruchi**



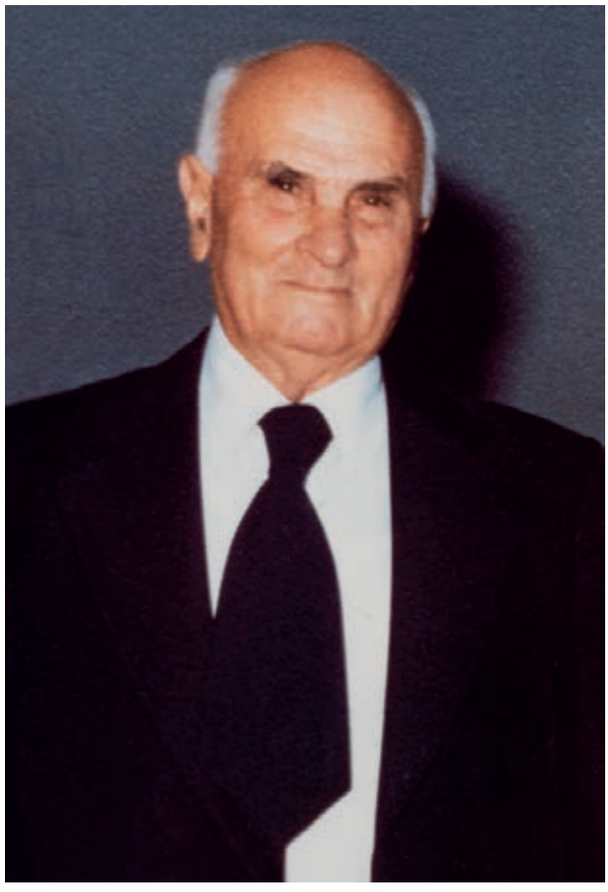
Il presidente di Cantina Santadi Elvio Curreli, eletto da quasi un anno alla guida della storica realtà vitivinicola sulcitana, raccogliendo il testimone da Antonello Pilloni, che ne è stato al timone per 48 anni, festeggia quest'anno i primi 65 anni di vita di questo importante sodalizio enoico sardo, una realtà cooperativa con 220 soci che coltivano un parco vigneti di ben 650 ettari e commercializzano 2 milioni di bottiglie l'anno.

Al fine di continuare le tradizioni dell'antica viticoltura del Sulcis, nel secondo Dopoguerra, momento molto problematico per il mondo del vino, un gruppo di viticoltori eroici del Sulcis, decise di costituire la cantina sociale di Santadi, Elvio 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". Ma sentiamo direttamente dalle parole del presidente emerito di Cantina Santadi, Antonello Pilloni, 91 anni portati splendidamente, 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 la cultura del Mediterraneo, per le isole e il mare. Rimase subito affascinato dalla situazione ambientale poiché la cantina sorgeva nel Sulcis, una delle zone più suggestive della Sardegna, che vanta un patrimonio millenario particolarmente florido per la coltivazione della vite, in linea d'aria a pochi chilometri dalle meravigliose spiagge e dune bianche di Porto Pino. Accarezzati dalla brezza marina, i vigneti, coltivati su terreni granitici e calcarei, ricchi di sedimenti, godono di un microclima mediterraneo ideale, caldo-arido in estate e temperato d'inverno, mitigato dalla presenza d'imponenti alberi d'ulivo secolari che fanno da contorno a un paesaggio idilliaco. Il panorama che si apre alla vista non può che lasciare a bocca aperta con l'area costiera a tratti impervia con scogliere a picco sul mare, a tratti dolce con splendide spiagge circondate da pini naturali e ginepri

Elvio Curreli e Antonello Pilloni



Sopra Peppino Sais, sotto Giacomo Tachis

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 e 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 ottenere un buon vino. L'obiettivo del suo lungimirante pensiero è chiaro e ambizioso: lavorare solo uve di gran qualità, puntando tutto sul vino imbottigliato per dar visibilità e identità alla cultivar principe del terroir, il Carignano del Sulcis, secondo "il maestro" uno dei migliori del Mediterraneo. Pian piano si comincia a dare un nuovo corso all'azienda, modernizzando la cantina, della quale viene 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 selezione in vigneto e una gran cura nei confronti dei vari processi produttivi, alla continua ricerca di un corretto equilibrio tra modernità e tradizione. Ovviamente poi furono anche rivisti i criteri di remunerazione, al fine di premiare economicamente gli sforzi dei viticoltori più meritevoli. Coi consigli del "dottore", dagli antichi vigneti ad alberello coltivati in bassi e caldi terreni, che si avvalgono della benefica influenza marina - basti pensare che a Porto Pino le viti sono piantate direttamente su sabbie ferrose e letteralmente spruzzate dall'acqua del mare, tanto sono vicine alla costa -, si cominciano a ottenere vini a base dell'aristocratico Carignano, di grande identità e aderenza territoriale, dal contenuto estrattivo esuberante, importante quadro tannico e perfetto equilibrio tra componente acido organica, grado alcolico e valore polifenolico. L'influenza del 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 cagliaritana, 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, direttore e 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

Massimo Podda



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 arrosti, 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 d'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 avuto 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 contempora-



nea. 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 – racconta il presidente Pilloni - il riscatto dell'orgoglio sardo poteva e doveva passare anche dal creare grandi vini da vitigni autoctoni, che potessero competere a livello italiano e 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". E ora facciamoci raccontare il terroir Sulcis dal direttore 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 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 importante 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 delle viti americane, che erano trasportate dagli USA tramite nave. La fillossera viveva a spese della vite europea, succhiando la linfa delle radici (ipogei), facendo quindi seccare la pianta. La fillossera è un animaletto terricolo 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 l'apparato aereo (epigeo) della vite europea. Alla latitudine di 38° nord, il Sulcis, una delle regioni viticole più meridionali in Europa, è una delle pochissime zone in Europa

Giorgio Marone



dove invece sopravvivono ancora vigneti prefillosera proprio di Carignano perché su questi terreni sabbiosi l'insetto provava a fare le gallerie per passare da una pianta all'altra, ma la natura della sabbia portava a farle franare e in più questa sabbia molto fine e spigolosa 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".

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 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 prendo-

Riccardo Curreli



no cura delle viti. La ricerca della sostenibilità, che è ormai obiettivo diffuso nelle più svariate zone vinicole del mondo, non lo è in questo luogo: qui è, in realtà, il punto di partenza. I terreni sabbiosi, poveri e drenati inducono un vigore limitato alle piante e l'elevata insolazione favorisce l'accumulo di zuccheri e composti secondari, stimolando fenomeni di polimerizzazione dei tannini che permettono di ottenere acini dagli aromi unici con polpe e vinaccioli dalle sorprendenti maturazioni fenoliche. Figli delle più antiche tradizioni vitivinicole 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 composto 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 profondità. 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 a un'età di circa 35 anni, più lon-

Gianni Poeta







geve 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 le consente, ad esempio, di non produrre tralci troppo lunghi, riducendo quindi gli interventi da parte dell'uomo. Le viti franche di piede sono decisamente più resistenti a una serie di malattie, grazie anche al vento, al mare, 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 domina in Sardegna e soffia mediamente per 200 giorni all'anno, mitigando la temperatura e assicurando un microclima ideale con assenza d'umidità durante il giorno e nel contempo favorendola di notte, quando la pianta si reidrata, capace grazie a questo di sopportare benissimo anche periodi molto siccitosi, tutte condizioni che portano a produrre uve d'eccellente qualità. 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 sem-


VILLA SOLAIS
VERMENTINO DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CANTINA
SANTADI



pre 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 esser 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 preleva-campioni a coclea, nel caso di uve conferite in cassone – spiega Riccardo Curreli –, ma in cantina è presente anche una stazione multiparametrica che, grazie al campione di mosto prelevato, consente di determinare alcuni parametri essenziali per le fasi successive (vedi misurazione di zuccheri, acidità, ph, polifenoli). Dalla somma delle considerazioni agronomiche fatte in campo e delle analisi al conferimento, scaturisce la destinazione di lavorazione delle uve. Per quanto riguarda le uve rosse, vengono diraspate, pigiate e trasferite in serbatoi 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 polifenoliche, vengono eseguiti rimontaggi e delestage. Una volta terminato il periodo di fermentazione, si procede alla svinatura, dove si estrae il mosto fiore e si pressano le vinacce sgrondate. Il vino ottenuto verrà travasato nelle vasche di cemento, dove avrà luogo la fermentazione malolattica. A questo punto le diverse tipologie di vini seguono percorsi di affinamento differenti: alcuni proseguiranno l'affinamento nelle vasche di cemento per alcuni mesi, altri saranno selezionati per l'affinamento in barriques di rovere, come il prezioso Terre Brune. Ogni vino, una volta finito il proprio periodo di affinamento in inox, cemento o legno, completa il suo percorso con l'imbottigliamento, altra fase delicatissima, nella quale si deve preservare tutto il lavoro svolto in vigna e in cantina sino a quel momento, per questo ci si avvale di tecnologie all'avanguardia. Per garantire che le vinificazioni e gli affinamenti si svolgano nel migliore dei modi possibili, è necessario seguire tutte le fasi, dalla fermentazione all'affinamento in bottiglia con analisi sensoriali (degustazioni) e verifiche analitiche. Alle degustazioni è essenziale affiancare le valutazioni analitiche, per questo motivo la cantina è dotata di


CASE DELLE FATE
CANTINA
SANTADI



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". 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". Direttore Podda, negli ultimi anni siete impegnati anche in un importante progetto in ordine all'enoturismo e all'accoglienza… "Vogliamo promuovere un nuovo modello d'ospitalità integrata, che combina l'esperienza enogastronomica con la visita e la degustazione in cantina, arricchendola con la possibilità di visitare i vigneti e soggiornare nella nuova struttura agrituristica, immersi tra i filari di vite e gli olivi antichi, addirittura alcuni centenari. La nuova struttura d'accoglienza agrituristica nascerà infatti in mezzo a una delle vigne di proprietà della cantina, coltivata a Carignano e Cannonau, ponendoci l'obiettivo di diventare uno dei punti di riferimento ideale per chi desidera soggiornare in tranquillità e relax nel territorio. La Cantina di Santadi, attraverso la realizzazione dell'agriturismo, proporrà al visitatore la possibilità di fare una nuova esperienza, composta da visita in vigna, visita in cantina, degustazione dei vini e pernottamento in vigna con la possibilità di godere di una prima colazione fatta interamente di prodotti locali: il pane fresco cotto nel forno a legna, i formaggi caprini e pecorini, la ricotta, i salumi, la marmellata, il miele e i dolci della tradizione sulcitana. L'agriturismo, dove gli ospiti potranno soggiornare, sarà composto da 5 'pinnete', i tradizionali antichi ricoveri dei pastori e dei vignaioli, costruite in stile neo-tradizionale interamente con materiali ecologici locali, nel pieno rispetto dell'architettura tipica e dotate di tutti i confort necessari per accoglierli durante le varie stagioni dell'anno. In una prima fase, che dovrebbe concludersi intorno luglio/settembre di quest'anno, andremo a costruire le prime 3 unità abitative e successivamente le altre 2 pinnette previste, oltre allo spazio comune a disposizione degli ospiti, cioè una sala

di socializzazione, lettura e ristoro, anch'essa realizzata interamente con materiali green, con la fine lavori prevista per maggio 2026. Gli arredi, tutti in legno, secondo la tradizione locale, saranno realizzati artigianalmente in stile minimale e garantiranno comodità agli ospiti, mantenendo l'eleganza della struttura. Le pinnette saranno realizzate in un'area semplice da raggiungere e poco lontana dalla Cantina (alcune centinaia di metri in linea d'aria), ma di grande importanza storico-culturale, infatti nelle immediate vicinanze insiste il sito archeologico di Pani Loriga. E nel periodo vendemmiale (agosto-ottobre) gli ospiti potranno anche assistere e partecipare alla raccolta manuale delle uve, nonché al trasporto in cantina per la successiva fase di trasformazione. Senza scordare che da questa collina si gode una bellissima vista che guarda in lontananza fino al mare, verso le suggestive località di Sant'Antioco e Carloforte. Il nostro principale obiettivo è che il visitatore rientri a casa propria col bellissimo ricordo di un'esperienza straordinaria nel mondo del vino e il desiderio di ritornare presto nel Sulcis". I vostri sforzi nel futuro si concentreranno anche nell'innalzare sempre più l'asticella qualitativa della gamma prodotti, che sta assistendo anche a delle new entry, come il Carignano del Sulcis doc rosato Froris… "Iniziamo col dire che il nome significa fiori in lingua sarda. Sono solo 4.000 bottiglie, frutto della miglior selezione a mano dei grappoli da vigneti a piede franco, allevati ad alberello su suoli sabbiosi. La vendemmia avviene tra l'ultima decade d'agosto e la prima di settembre con le uve raccolte a mano in piccole cassette, che vengono poi poste all'interno di una pressa soffice inertizzata e, dopo qualche ora di macerazione, il mosto fiore viene separato dalle bucce, seguendo una vinificazione in bianco, infine l'affinamento procede per 6 mesi sulle fecce fini. Color rosa cipolla tenute e brillante con sfumature argentate, all'olfatto è delicato con note di frutti di bosco, speziate di noce moscata, sostenute da scorza d'arancia e papaya, in bocca è piacevole, molto morbido ed elegante per un finale lungo e setoso. Fresco, fruttato, fragrante e aromatico, caratterizzato da un'impronta sapida e minerale, il rosato Froris è eccellente in abbinamento ad antipasti di mare, primi e secondi a base di pesce, salumi e formaggi giovani a pasta molle". Direttore, ma il Froris fa parte di una nuova linea di vini, che proseguirà con altre referenze, come il suggestivo Case delle Fate, che andrete a presentare proprio durante questo Vinitaly… "Si tratta del bianco secco 'Case delle Fate', da uve Nasco in purezza della vendemmia 2023, un antichissimo vitigno indigeno della Sardegna, vinificato esclusivamente in acciaio. Il nome italianizzato proviene dal sardo 'Domus de Janas', che la tradizione popolare ha battezzato come case delle antiche fate appunto, creature



magiche e misteriose che popolano i boschi: immaginate delle piccole dimore abitate da creature leggendarie di minuscola statura, che, instancabili, tessevano splendide stoffe con le loro mani delicate sui loro preziosi telai d'oro alla luce della luna, mentre intonavano dolci melodie, vegliando sul sonno dei bambini. È questa la fantasia che vi accompagnerà alla scoperta delle suggestive Domus de Janas, denominazione attribuita dalla leggenda popolare alle sepolture arcaiche scavate nella roccia, tipiche della Sardegna interna. Le Domus de Janas, che costituiscono infatti uno degli aspetti più tipici delle genti sarde prima dell'età nuragica, risalgono a ben 5.000 anni fa e sono tombe scavate nella roccia che ci restituiscono oggi preziose testimonianze del Neolitico. L'isola ne custodisce migliaia, un universo sotterraneo, mimetizzato nel paesaggio della campagne, scavate in massi isolati o raggruppate su costoni rocciosi. Sacralità e ritualità spinsero gli uomini prenuragici a scavare la roccia e a decorare le 'stanze' che accoglievano i loro cari, che 'dormivano' nel ventre della Madre Terra, divinità testimoniata dal rinvenimento di centinaia di statuette votive stilizzate, in attesa del viaggio rigeneratore nell'aldilà. Sono strutture sepolcrali a camera costituite da vani, talvolta comunicanti, scavate interamente nella roccia, a volte in superficie e a volte sotto terra, dotate addirittura di un sistema di canalizzazioni per proteggere i sepolcri da infiltrazioni d'acqua, sia isolate che in grandi concentrazioni costituite anche da più di 40 tombe, a formare delle vere e proprie necropoli. E ve ne sono di tanti tipi: a pozzetto, a forno, a camera con in comune un corridoio d'accesso, detto dromos, a forma di capanna rotonda col tetto a forma di cono, ma anche con spazi rettangolari e a tetto spiovente, provviste di porte e finestre. L'uso di scavare tombe nelle roccia testimonia l'abilità degli artigiani che erano in grado con pochi e rozzi strumenti, spesso solo picconi in pietra, di intervenire sulla roccia trachitica o arenaria preferibilmente nelle falde delle colline o in pianori leggermente sopraelevati. Si tratta quindi di ambienti complessi, che probabilmente riflettevano la struttura delle abitazioni preistoriche, com'è evidente dalla suddivisione interna degli ambienti. Il tipo di sepoltura rivela infatti l'intenzione degli esecutori di riprodurre le abitazioni dei vivi (ma su scala ridotta, si pensa, più o meno alla metà), riproponendo nelle pareti in pietra, con la tecnica del rilievo, le zoccolature, i pilastri, le colonne, i bacili, i focolari, i travi lignei dei tetti a doppio spiovente, dando una precisa idea di come in realtà fossero costruite le case in legno dei paleosardi cinquemila anni fa. Spesso poi le pareti conservano motivi decorativi scolpiti, incisi e dipinti, in gran parte simbolici, aventi valore apotropaico e di rinascita, come le false porte, che segnavano il passaggio al mondo ultraterreno, le corna e le protomi taurine, rappresentazione schematica che testimonia il culto di una divinità principio di rigenerazione per i defunti, in quanto simbolo della vita e della potenza fecondatrice, le spirali, le teste di bovino o motivi geometrici. Evidentemente vi erano particolari concezioni religiose e cultuali che consigliavano nell'architettura funeraria la riproposizione dell'architettura domestica, secondo un filo ideale che doveva unire l'abitazione e il luogo custode delle spoglie mortali. Le Domus de Janas rappresentano l'importanza attribuita al culto dei morti dai primi abitanti dell'isola, quando i defunti venivano restituiti alla terra, adagiati in queste 'casette' di pietra, centro dei rituali in onore degli antenati. Seguendo particolari riti, il defunto veniva trasferito da quella che durante la sua vita fu la sua casa abituale, in un'altra casa, secondo un antico principio ideale - proprio di queste genti - che presupponeva la continuità eterna dell'essere umano. Infatti accanto alle spoglie venivano deposti oggetti d'uso comune facenti parte del corredo terreno del defunto e si pensa anche che venisse lasciato del cibo per il viaggio ultraterreno. "Le janas erano certe piccole fate, per lo più malefiche, chiamate anche sas bìrghines", così Grazia Deledda descrive queste piccole creature. Secondo Dolores Turchi e Claudia Zedda, invece, le janas sono tendenzialmente buone, ma possono diventare vendicative con coloro i quali non mostrano rispetto del loro potere. Ma non sono fate, e neppure streghe, sono creature divine depositarie di antichi saperi. Si dice siano state le prime abitanti della Sardegna e che proprio loro abbiano insegnato alle donne gli antichi mestieri: la filatura, la medicina, la lavorazione del pane, l'arte e la profezia. Anche vicino a Cantina Santadi, in località Montessu, guardando le pareti della necropoli che si distende ad anfiteatro, si scorgono piccoli e grandi ingressi di ben 35 Domus de Janas, scavate con maestria a partire dal III millennio a.C. E ancor oggi tutte le Domus de Janas, simboli delle figure mitologiche tipiche del folclore sardo, emanano un incanto fatato…". L'enologo Riccardo Curreli ci racconta ora come nasce il Case delle Fate… "Le uve Nasco provengono da due piccoli vigneti di circa 3 ettari complessivi che insistono nell'areale del borgo di Santadi per una produzione di sole 4.000 bottiglie. La raccolta dei grappoli è manuale, segue una macerazione a freddo di una decina d'ore poi una fermentazione a temperatura controllata in acciaio per circa 12-15 giorni, successivamente un affinamento sempre a freddo in acciaio per 4-5 mesi, infine circa un anno di bottiglia per andare sul mercato a distanza di due anni dalla vendemmia. Alla vista si presenta con un intrigante color giallo oro antico, olfattivamente regala sentori maturi di miele, frutta bianca croccante, albicocca, in bocca è pieno



e strutturato". Direttore, vi state accingendo anche alla rivisitazione completa del "vestito" della linea dei Classici… "Abbiamo iniziato col Vermentino di Sardegna Villa Solais poi seguiranno anche Antigua, Grotta Rossa, Araja e Pedraia. Tutto il packaging del Villa Solais, nato con la vendemmia 1982, è stato sottoposto a un restyling, sia a livello di bottiglia che di etichetta e anche in ordine alla tappatura. Così la bottiglia da bordolese passa a renana, che peraltro è un ritorno a come il Villa Solais veniva commercializzato negli anni Novanta già con risultati interessantissimi, mentre il tappo sarà solo a vite. Per quanto riguarda l'etichetta è sicuramente allegra e accattivante, trasmette freschezza ed è molto colorata, peraltro i colori sono molto vividi e accesi, quindi catturano bene l'attenzione del consumatore. Contiene elementi che, in chiave moderna, riportano certamente alla simbologia della viticoltura sarda, perciò la vigna, la persona con la cesta d'uva in testa, che simboleggia il fatto che la vendemmia in Cantina Santadi viene effettuata ancora tutta completamente a mano per tutti i 650 ettari coltivati e il portale antico, che è idealmente quello della cantina, in attesa di ricevere l'uva del nuovo raccolto. Un altro elemento importante è la specularità del disegno, una pratica pittorica che vuol significare trasparenza". La Cantina di Santadi, da 65 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, i vitigni autoctoni sardi ci regalano un'incredibile concatenazione di fattori in grado di donarci vini di grande emozione. Ma la Cantina Santadi è stata sempre anche 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 del benessere collettivo. Credo perciò sia doveroso riconoscere il ruolo determinante che è stato svolto dalla Cantina Santadi, che oggi esporta in tutto il mondo, sul piano dello sviluppo dell'intero comparto della vitivinicoltura sarda.

DALLE VITI CENTENARIE AD ALBERELLO DI MAMOIADA, CUORE DELLA MISTERIOSA BARBAGIA, L'INTRIGANTE CANNONAU

Blue Zone

DI MARCO BACCI

andrea cappelli

La Barbagia, cuore della Sardegna centrale, è il nucleo più selvaggio, aspro e impervio dell'isola, dove la natura è protagonista assoluta. I Romani chiamarono Barbaria tutta la parte montuosa centro-orientale dominata dagli "Insani montes", l'attuale massiccio del Gennargentu, perché imprendibile e dove aveva trovato rifugio e si manteneva indipendente la popolazione indigena sarda, costretta dalla conquista cartaginese e poi dall'Impero di Roma a sgombrare le fertili terre delle pianure.





Qui insiste anche il villaggio di Tiscali, dove, secondo la leggenda, gli ultimi sardi si rifugiarono per sfuggire ai conquistatori. Gli attuali Barbaricini sono i diretti discendenti di quelle genti, conservandone più puro e schietto il carattere antico. Un mondo dove usi, costumi e tradizioni caratterizzano e differenziano la vita delle sue genti che, col loro fascino antico, la rendono particolarmente attraente per chi vuole tuffarsi in una cultura millenaria. Nella parte più interna della Barbagia di Ollolai, al confine tra Gennargentu e Supramonte, si trova Mamoiada, distante 15 kilometri dal capoluogo di provincia, Nuoro. Intrigante culla di misteri, Mamoiada è famosa nel mondo per il suggestivo carnevale, le cui origini potrebbe risalire addirittura all'età nuragica, senza scordare che i travestimenti erano tipici di tutte le comunità agropastorali e affini a varie antiche civiltà del Mediterraneo. Protagonisti ne sono i Mamuthones, che indossano abiti in velluto, un'ampia mantella fatta di pelli di pecora o capra e un cappuccio scuro a coprirgli il capo; sulle spalle, legati con delle stringhe di cuoio, portano dei campanacci ("sos sonazzos") che pesano circa 30 chili (sa carriga), mentre delle campanelle più piccole e leggere gli pendono dal collo; il volto è coperto da una maschera nera con tratti marcati, realizzata con legno di pero selvatico o ontano, detta "sa visera", opera di 'maestri del legno', che raffigura un volto dall'espressione sofferente e spaventosa. Sfilano a passo lento e con un ritmo cadenzato in gruppi di 12, a simboleggiare i 12 mesi che compongono un anno, generando suoni frastornanti. Questa danza ancestrale è ritmata dagli Issohadores, che indossano elementi maschili e femminili dell'abbigliamento tradizionale, cioè una camicia bianca di lino, un elegante corpetto rosso, calzoni bianchi (cartzones) e uno scialle da donna interamente ricamato (s'issalletu). A completare il costume i sonagli d'ottone e bronzo che portano a tracolla e la maschera bianca, detta "sa visera 'e santu", dalle sembianze umane e meno inquietante rispetto a quella dei Mamuthones, sulla testa portano un cappello ("sa berritta") sostenuto da un fazzoletto variopinto legato sotto il mento. Il nome Issohadores viene "da soha", un laccio di vimini, cioè una specie di corda con cui in tempi antichi si usava catturare e fare prigionieri alcuni dei membri più ricchi della comunità, gli appartenenti alla nobiltà o i proprietari terrieri, per augurare loro tanta fortuna e, per sdebitarsi dell'onore ricevuto, i prigionieri offrivano a tutti i presenti vino e cibo. Oggi invece gli Issohadores sono soliti catturare con questi lacci delle ragazze per propiziare la fertilità e la buona salute o ancora le autorità locali per augurare una buona annata alla comunità. La "danza" ritmata eseguita dai Mamuthones attorno al falò nei rioni storici potrebbe aver avuto in origine la finalità di scacciare il male e propiziare un abbondante raccolto, visto anche il periodo in cui il rito viene eseguito, cioè quando l'inverno sta per lasciare il posto alla primavera, ma sono presenti anche evidenti richiami ai riti dionisiaci che si svolgevano già in epoca arcaica. Secondo una leggenda inoltre i Mamuthones rappresenterebbero i Mori che furono catturati dai sardi durante alcune scorribande sull'isola. Inoltre la sfilata sembra essere



particolarmente favorevoli alla viticoltura. I suoli sciolti a base acida derivano dal disfacimento dei graniti e in alcune zone c'è una buona presenza di sabbia, mentre in generale l'argilla è poca. I vigneti si trovano a un'altitudine media di 730 metri sul livello del mare, in un territorio che si estende dai 390 ai 1.048 metri di quota. Questa elevata altitudine contribuisce alle significative escursioni termiche tra il giorno e la notte, fondamentali per lo sviluppo degli aromi e la qualità delle uve. Terra ancestrale di vignaioli e antichissime tradizioni, intensi profumi di vigne coltivate e Cannonau inebriano queste dolci colline. Nel territorio sono ancora presenti numerosi vigneti centenari e ultracentenari, testimoni di una tradizione viticola secolare che si è tramandata di generazione in generazione. Archetipico dell'agricoltura artigianale, la forma d'allevamento tradizionale è il "candelabro", cioè un alberello

anche la rappresentazione del rito della transumanza, con gli Issohadores che impersonificano i pastori che guidano gli animali - i Mamuthones - durante il percorso dalla montagna alla pianura. 'Palco' degli eventi carnevaleschi è il centro storico di Mamoiada, un abitato sviluppatosi a quota 650 metri sul livello del mare, caratterizzato da strette e intricate viuzze, su cui si affacciano case di granito. Situato nell'entroterra sardo, il territorio è composto da una miriade di sorgenti e torrenti, che alimentano rigogliosi boschi, pascoli e vigneti, da cui arrivano ottimi formaggi e vini. Nei rilievi si sviluppano i 'sentieri dei pastori', strade della transumanza divenute itinerari di trekking e biking. Nelle escursioni si incontrano "sos pinnettos", antiche costruzioni in pietra e legno, dove i pastori producono fiore sardo, ricotta, sa frughe e casu martzu, squisiti spalmati sul carasau, la cui preparazione è un rito di famiglia. Altamente vocato per la viticoltura, il terroir è d'alta collina e si caratterizza per condizioni pedoclimatiche



Marco Bacci



basso, piatto e non palizzato, che si adatta perfettamente alle condizioni pedoclimatiche della zona e permette di ottenere uve d'alta qualità con rese bassissime, mediamente 20 quintali/ettaro nelle vigne antiche. Un elemento distintivo e unico della viticoltura mamoiadina è l'aratura tradizionale con l'aratro a buoi, ancora praticata nei vigneti antichi, dove la ridotta distanza tra i filari non permette l'accesso ai mezzi meccanici. Questa pratica rappresenta un momento di grande importanza culturale e tecnica: i buoi lavorano in perfetta coordinazione, guidati dall'esperienza del vignaiolo, permettendo una lavorazione del terreno particolarmente rispettosa delle radici della vite. La giornata dell'aratura diventa così un momento di condivisione comunitaria, dove la simbiosi tra uomo, animale e terra si manifesta nella sua forma più autentica. La rifinitura dei ceppi viene poi completata manualmente con la zappa, garantendo la massima cura per ogni singola pianta. In generale, le tecniche di lavorazione del terreno utilizzate sono biologiche e rientrano in una visione di agricoltura sostenibile. Il vino a Mamoiada è sinonimo del vitigno autoctono Cannonau, dall'uva ad acino medio-piccolo di colore molto scuro, tendente al nero, che occupa il 95% della superficie, dal carattere fortemente territoriale e identitario, ottenuto spesso con fermentazioni spontanee. Il vino di Mamoiada si può così definire un "rosso di montagna", quasi sempre Cannonau in purezza, che possiede una quantità impressionante di polifenoli, sostanze ad alto contenuto antiossidante. Vino di color intenso, rosso rubino tendente al viola scuro, corposo e profumato, si sposa eccellentemente con la tipica cucina tradizione agropastorale, fatta di arrosti di carni bianche e rosse, formaggi, maccarrones de busa, pane frattau, porcetto arrosto, pecora bollita, fave con lardo. Ed ecco che proprio in quest'area ad alta vocazione vitivinicola continua l'avventura nel mondo del vino di Marco Bacci, patron di Bacci Wines, gruppo in cui tradizione e innovazione si fondono ogni giorno per raggiungere l'eccellenza nel bicchiere. Bacci Wines raccoglie il meglio delle zone a più alta vocazione enoica di Toscana, avendo in portafoglio le 3 principali docg - Chianti Classico, Brunello di Montalcino e Morellino di Scansano – e anche fuori Regione, attraverso 6 aziende situate in terreni strategici: Castello di Bossi, Tenuta di Renieri, Barbaione, Renieri, Terre di Talamo e infine Terre Darrigo alla falde dell'Etna, che coprono insieme oltre 900 ettari di terreni, di cui oltre 200 vitati, esprimendo più di 20 etichette fra rossi, bianchi, rosè, dolci e spumanti per una produzione annua che si attesta su 1 milione e mezzo di bottiglie, di cui il 95% esportate all'estero in 22 Paesi, soprattutto Stati Uniti e Asia. Così, dopo la Sicilia, Marco Bacci ha intrapreso un altro percorso enoico nella seconda isola più grande d'Italia, la Sardegna, a cui l'imprenditore è in realtà legato a doppio filo da sempre… "Quest'isola per me è sempre stata un posto magico e, fin da piccolo, sono sempre stato con i miei genitori al mare in Sardegna, continuandola poi a frequentare costantemente per tutta la vita per via della mia grande passione per il mare – quello sardo è senza dubbio uno dei più belli al mondo - e la pesca. Senza scordare che, negli anni Ottanta e Novanta, ho avuto un anfitrione sardo, il mio grande amico Gonario Campus, che nella mia vita precedente, quando mi occupavo di abbigliamento, era il nostro rappresentante in Sardegna, che mi ha fatto conoscere intimamente la Sardegna, la sua storia, l'archeologia, la cucina, i vini". Ma come sei arrivato a visitare il territorio di Mamoiada? "Galeotto è stato il documentario che ho visto su Netflix sulle Blue Zone nel mondo. Zona blu è un termine usato per identificare un'area geografica del mondo in cui la speranza di vita è notevolmente più alta rispetto alla media mondiale. Il concetto è nato quando l'epidemiologo sardo Gianni Pes dell'università di Sassari e il demografo belga Michel Poulain, ricercatore dell'università di Tallinn in Estonia, hanno pubblicato su Experimental Gerontology il loro studio demografico sulla longevità umana, che identifica la provincia di Nuoro e in particolare i paesi



montani dell'entroterra della della Barbagia, come l'area con la maggior concentrazione di centenari al mondo. E altra particolarità di centenari maschi, che godono di una dieta ricca di cibi vegetali, come frutta, verdura, legumi e cereali integrali, mentre la carne è consumata in quantità limitate e solo occasionalmente. Questa dieta ricca di nutrienti fornisce agli abitanti delle Blue Zone una vasta gamma di vitamine, minerali e antiossidanti che supportano una vita straordinariamente lunga e sana. Altra caratteristica degli abitanti delle Blue Zone è l'essere attivi nella loro vita quotidiana, spesso impegnati in attività come il lavoro nei campi, la passeggiata o il giardinaggio. Così l'esercizio fisico regolare non solo aiuta a mantenere il corpo in forma, ma anche a ridurre lo stress e migliorare il benessere mentale. Gli stili di vita delle Blue Zone sono spesso caratterizzati da un ritmo più lento e rilassato rispetto alle frenetiche metropoli e le comunità sono caratterizzate da forti legami familiari e sociali. Gli abitanti cioè si sostengono a vicenda attraverso momenti di gioia e di difficoltà, creando un senso d'appartenenza e di scopo, che contribuisce alla loro salute mentale e alla loro felicità. In definitiva, le Blue Zone ci ricordano che la longevità non è solo una questione di genetica – infatti incide solo per il 25% sulla durata della vita - ma è ampiamente influenzata dal nostro ambiente e dal nostro stile di vita. Scoprire e adottare gli elementi chiave delle Blue Zone può essere il primo passo verso una vita più lunga, più sana e più felice. E uno stile di vita più sano e genuino nel tempo potenzia le capacità riparative del DNA e preserva la salute più a lungo. Così sono partito per andare a visitare la Barbagia e Mamoiada". E cosa hai trovato? "Tra i piccoli villaggi di montagna coi loro vicoli stretti, le stradine scoscese e le casette pittoresche, l'aria è pura, la natura circostante incontaminata e sulle tavole non mancano mai i prodotti genuini della campagna e un buon bicchiere di vino rosso. Si tratta di Cannonau, proveniente da piccoli vigneti centenari pre-



fillossera ad alberello con piante che possono arrivare anche a 150 anni d'età, che sorgono un po' ovunque e che rapirono subito la mia attenzione di uomo del vino… Questa remota zona è una delle pochissime in Europa dove si possono trovare vigne secolari poiché la fillossera, che negli anni Venti del Novecento uccise il 99% delle viti europee, qui non arrivò mai, grazie alla sua posizione strategicamente isolata dal resto del mondo. In maniera istintiva, decisi che avrei dovuto fare un vino con queste vigne monumentali. Inoltre, assaggiando un po' tutti i vini della zona, mi resi subito conto del loro grandissimo potenziale enoico, ancora in gran parte inespresso. Così contattai il nipote del compianto amico Gonario, Sebastiano Campus, che mi mise in contatto con un uomo di vino come me, Salvatore Mele di Mamoiada, proprietario di due vigne, che prima mi ha introdotto al territorio e con cui abbiamo poi costituito una società, che ha fatto la sua prima acquisizione di vigneti nell'estate del 2023. Si tratta di un piccolo cru, un vigneto secolare a 700 metri d'altezza di soli 1,2 ettari per circa 4.000 ceppi di oltre 120 anni d'età, tutti a Cannonau perché in Barbagia, trattandosi di vigneti vecchi, non si conta per ettari, ma per ceppi, cioè per il numero di viti ancora in vita. Nel 2024 abbiamo poi fatto altre due acquisizioni sempre di piccole vigne centenarie coltivate a Cannonau, la prima di 8.000 ceppi, detta la 'Vigna degli Alpini' perché appunto fu piantata dagli Alpini nel 1918. Abbiamo così, compresi i vigneti di Salvatore Mele, ben 4 cru, che nel tempo esprimeranno ognuno la propria etichetta. E sto cercando ancora qualche vigneto vecchio in posizione particolare per arrivare a una produzione complessiva di 30/35mila bottiglie". Intanto siete usciti con vino Blue Zone… "Si tratta di 8.000 bottiglie di Cannonau biologico in purezza 2021 Isola dei Nuraghi IGT, dai vigneti di Salvatore Mele, che possiede una piccola cantina in loco e già alla sua prima etichetta ha riscosso un gran plauso dalla critica enologica. Per la vinificazione ci siamo affidati all'acciaio, anche se dal prossimo anno introdurremo il cemento e faremo un esperimento con l'anfora di vetro, mentre per l'affinamento abbiamo botti piccole da 2.000 litri. E' un rosso di gran struttura con una buona acidità e una bella freschezza, dal sorso pieno con sentori di frutti di bosco neri, dalla gradazione importante di circa 15°, anche se a Mamoiada ho assaggiato vini anche a 18°!". Ma avete già dei progetti in ordine a una nuova cantina… "All'interno della nostra ultima acquisizione vi è lo spazio per costruire una piccola struttura che ospiterà la cantina e una sala degustazione con una vista davvero suggestiva, che speriamo possa esser pronta alla fine del 2026". Ci descrivi il territorio che ospita le vostre vigne? "Le vigne insistono tutte, ad altezze considerevoli, su un altipiano roccioso di granito macinato, che dista in linea d'aria solo circa 30/35 kilometri dal Golfo di Orosei, sul quale spirano costantemente i venti del mare, che sanificano le uve. Se d'estate è caldo, come un po' in tutta la Sardegna, d'inverno fa molto più freddo rispetto alla costa, infatti qui addirittura nevica. Per lavorare queste vigne ci avvaliamo a personaggi locali che lavorano conto terzi con gli aratri trinati dai loro buoi. In ordine alla potatura e alle cura di questi monumenti della natura ci siamo affidati alle mani esperte di Marco Simonit. La vendemmia, naturalmente solamente manuale, è tardiva, addirittura da metà ottobre in poi". Mi spieghi la scelta del nome Blue Zone per il vostro vino? "La combinazione fra le viti più antiche d'Europa e l'indice di longevità più alto al mondo è unica sul nostro pianeta, e spero che sia d'auspicio anche per una grande longevità del nostro Cannonau Blue Zone".

TORREVENTO
VINI DI UN'ALT(R)A PUGLIA

CANTINE Torrevento

AMBASCIATORE DEI VINI DI PUGLIA NEL MONDO

Torrevento nasce in Puglia in un antico monastero benedettino del Seicento in pietra, scavato direttamente nella roccia, sito in contrada "Torre del Vento", nel cuore del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, il cui nome deriva da murex, che significa "pietra aguzza", la più grande area naturale dell'Europa occidentale, nonché il primo parco rurale d'Italia, vero patrimonio di biodiversità con presenza di rare specie animali, come il falco grillaio e vegetali, come l'orchidea.

alessia bruchi

Torrevento insiste nella Murgia nord barese ai piedi del monumento che dà origine alle doc e docg del territorio, il famoso Castel del Monte, costruito dall'imperatore Federico II di Svevia nel XII secolo, unico al mondo per la sua misteriosa forma ottagonale, Patrimonio dell'Umanità dell'Umanità Unesco dal 1996. Un territorio in cui il rapporto tra tradizione, attività dell'uomo e natura è inscindibile. E Torrevento è l'esempio perfetto di questa fusione. Tutto ha origine nel 1913, da una lontana ed emozionante storia d'emigrazione in America, quando il sedicenne Francesco - nonno dell'omonimo Francesco, oggi presidente di Torrevento - si imbarca sulla nave "Hamburg" verso New York, in cerca di fortuna. E Francesco Liantonio fà fortuna davvero, grazie a una fabbrica del ghiaccio e riesce, vent'anni dopo, nel 1923, a tornare nella sua amata Puglia dove, con i proventi del duro lavoro in America, intraprende a Palo del Colle l'attività di produzione e commercializzazione d'olio extravergine d'oliva e vino. Così Francesco nel 1948 riesce ad acquistare la tenuta con l'antico monastero e 57 ettari di vigneto circostante. L'azienda viene ereditata dal figlio Gaetano Liantonio, padre dell'attuale presidente, che la ristruttura e continua l'attività produttiva: nasce così la cantina a carattere rurale Vinicola Torrevento. Nel 1989 con Francesco Liantonio, attuale presidente e amministratore delegato, nasce Torrevento S.r.l. che, dopo quasi ottant'anni di vita, oggi controlla una superficie vitata di ben 630 ettari di vigneti, di cui 300 di proprietà aziendale e 330 in conduzione, ed esporta 80% della produzione in 34 Paesi nel mondo, mentre il 20% va nel mercato nazionale. Nel terroir dell'Alta Puglia, grazie alle perfette condizioni pedoclimatiche, caratterizzate da un microclima con estati calde e inverni freddi, Torrevento coltiva i migliori vitigni autoctoni pugliesi con una filosofia produttiva fondata su sostenibilità, ricerca e qualità. La mission di Torrevento è di essere "Ambasciatore dei vini di Puglia nel mondo", producendo vini pregiati in un perfetto connubio tra innovazione e tradizione, con un piano di sviluppo da sempre fondato sulla ricerca e qualità, per un'ampia gamma pienamente rappresentativa delle aree più autentiche della Puglia: Castel del Monte e Murgia, nella Puglia Settentrionale, la zona più aspra e selvaggia della Regione, caratterizzata da una vegetazione spontanea intervallata da campi coltivati e terreni pietrosi; l'area del Primitivo, nella Puglia Centrale, zona collinare caratterizzata da case bianche, terra rossa, querceti, vegetazione mediterranea e vigneti delimitati da muretti a secco con i caratteristici trulli, costruzioni in pietra riconosciute Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco; il Salento, nella Puglia Meridionale, il cosiddetto "tacco d'Italia", anche chiamato penisola salentina poiché interamente circondato da 2 mari (Jonio e Adriatico), la cui conformazione territoriale, con suoli ricchi di minerali che offrono un habitat ideale per i vigneti, è prevalentemente pianeggiante, argillosa e sabbiosa, molto assolata con un clima mediterraneo ed estati lunghe. Ma Torrevento è anche una delle prime 9 aziende italiane ad aver ricevuto la certificazione Equalitas, la prima riconosciuta a livello mondiale, attestante la Sostenibilità Aziendale e di Prodotto. Lo





Standard Equalitas prevede requisiti verificabili su tutte le dimensioni della sostenibilità ambientale, etico-sociale, economica e indicatori misurabili (carbon footprint, water footprint e biodiversità). Negli ultimi tempi Torrevento è stata impegnata pure in un'importante attività di restyling iniziata con l'elaborazione del nuovo logo e di alcune etichette della linea Castel del Monte e proseguita durante un intero anno sulla quasi totalità delle etichette di gamma. La linea E'Arte, che costituisce la linea dei vini "quotidiani", è diventata la linea Infinitum, una linea completa di vini Puglia Igt con i vitigni tipici autoctoni - Bombino nero, Nero di Troia, Verdeca, Falanghina, Negroamaro, Primitivo - dall'eccezionale rapporto qualità prezzo, in un packaging elegante e moderno. Ecco poi la linea dei vini Doc Castel del Monte - Pezzapiana, Primaronda e Bolonero - dal gusto retrò e moderno insieme, con un'etichetta intrigante che mantiene i simboli tipici del calice e del falchetto, che si rifanno alla simbologia di Castel del Monte, della falconeria e del mistero del calice del Santo Graal. Si passa alla linea top dei vini Docg Castel del Monte - Veritas rosato (con un'innovativa bottiglia totalmente serigrafata per un effetto trasparenza eccezionale!), Vigna Pedale, Ottagono - i 3 vini top al vertice delle appellazioni, in packaging eleganti nel rispetto di un'aristocratica tradizione di classici vini premium. Senza scordare il il Primitivo top di gamma Since 1913, oggetto di totale restyling con un'etichetta che racconta la storia da cui tutto ha avuto inizio, infatti racconta di un viaggio lontano, di 112 anni fa, lo sfondo è una mappa geografica navale e c'è la firma della famiglia Liantonio. Una nota a parte merita il completo restyling di altri 2 vini top di gamma, Kebir e Baccarara, rispettivamente un rosso e un bianco "superapulian", un nuovo concept "the winemaker blend selection", che porta la firma dell'enologo di Torrevento Leonardo Palumbo sull'etichetta: ogni anno l'enologo con il suo estro sceglie i vitigni che ritiene più idonei per uno speciale blend, che sarà tale solo per quella determinata annata, perciò vini assolutamente da collezionare! Ma vogliamo concludere con i più vivi complimenti poprio a Leonardo Palumbo, direttore tecnico di Torrevento, da pochi mesi eletto vicepresidente dell'Union internazionale des oenologues - organizzazione di rilevanza mondiale, fondata nel 1965, che riunisce le principali associazioni nazionali di enologi - perciò chiamato a contribuire alla crescita e al progresso dell'enologia a livello internazionale.

AL VINITALY IL CONSORZIO Pro.vi.di. Sicilia FIRMA IL CONVEGNO "IL PENSIERO E L'OPERA DI GIACOMO TACHIS PER IL FUTURO DEL VINO MEDITERRNAEO"

andrea cappelli

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.





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 pratiche di coltivazione, elementi che divengono oggi indispensabili per mitigare anche gli effetti dei cambiamenti climatici in atto. Altro aspetto fondamentale è incentivare e facilitare la partecipazione e organizzazione di mostre, fiere, eventi o qualsivoglia iniziativa volta a favorire l'incontro fra l'offerta e la domanda, professionale e non. "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 scorarsi della valorizzazione dei rapporti tra vigna e cantina, tra prodotto e produttore, riaffermando i tratti tradizionali della professione e del ruolo del vignaiolo siciliano, ma anche valorizzandone la capacità innovativa e il suo legame col terroir, oltre alla capacità di scambio e collaborazione/competizione con le realtà di tutto il mondo. Infine attuare strategie e azioni di marketing intelligente, promozione e comunicazione finaliz-

Leonardo Aguegi con Giacomo Tachis e Antonino Li Vosi

zate 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 vinacce come una componente dell'eccellenza del made in Italy e per lo sviluppo competitivo del mercato dei vini siciliani nel mondo". E al Vinitaly 2025 il Consorzio Pro.vi.di. Sicilia è protagonista nell'organizzazione di un convegno rivolto al mondo del vino dal titolo "Il pensiero e l'opera di Giacomo Tachis per il futuro del vino mediterraneo", al fine di riscoprire il pensiero di questo grande maestro, che possa illuminare anche le strada per il futuro del vino siciliano. Il 30 aprile 1992, dopo cinquant'anni di lavoro, di cui trenta in Antinori, Tachis matura la meritata pensione e continua la sua opera di consulente, ma con un distinguo: voleva andare verso il sole e il mare, così decise che non avrebbe mai più preso collaborazioni a Nord di Firenze, infatti disse perentorio: "Piuttosto faccio consulenza gratis a un contadino del Sud!". Così si dirige subito verso "i vini del sole" della Sicilia – già nell'agosto 1992 Tachis atterra a Palermo - una regione dalla natura sensuale e avvolta da una millenaria cultura biblica, che non poteva non ammaliare l'enologo umanista. La più grande isola del Mediterraneo, il mare nostrum di latina memoria, ha una tale carica di storia ed energia dal magnetismo così forte che per Tachis è impossibile opporvisi. Il Mediterraneo antico, veicolo di scambi di cultura, viti e vino, è il mare considerato culla della civiltà occidentale, luogo di incontro e interconnessione fra tutti i popoli che vivevano affacciati sulle sue coste. Così in questi anni sviluppa una forte passione per la cultura del delle isole, di cui subiva la fascinazione e di cui è stato il vate enologico, come la Sicilia, per lui "l'isola della cultura", dove il suo ruolo fu fondamentale per il rilancio e il successo dei vini di Sicilia. Del resto proprio la Sicilia è la regione che gli antichi chiamavano Enotria, in virtù della sua celebrata vocazione per la coltura della vite, la cui viticoltura lo intrigava da sempre, nell'incontro fra la saggezza millenaria dei suoi abitanti e la purezza selvaggia del terroir. Ma se i vini siciliani, a partire dal Medioevo avevano viaggiato con la carta d'identità, successivamente questi documenti sparirono e quei vini, ricchi di contenuti, ma poverissimi d'immagine, iniziarono a viaggiare per il mondo in incognito. In un decennio, fra gli anni Novanta e i primi del nuovo Millennio, come consulente dell'Istituto Regionale della Vite e del Vino, Tachis sarà il protagonista della rinascita vitienologica dell'onirica Sicilia, riuscendo a far tornare a viaggiare quei vini dagli intensi profumi mediterranei con un nuovo passaporto con su scritto nome, cognome, data e, soprattutto, luogo di nascita. Ma non lo aspettava un compito facile perché dalla fine della Seconda Guerra Mondiale una grave crisi attanagliava il mondo del vino siciliano e il degrado si era accentuato alla fine degli anni Cinquanta quando i produttori, lasciandosi attirare da facili vie di commercializzazione da parte di terzi, non puntano più alla propria immagine col confezionamento e la presenza diretta sul mercato, ma alla vendita di un prodotto di massa non indentificato. Le uve dei tendoni andavano a colmare in abbondanza troppi silos di ferro smaltato, mentre troppe ciminiere fumavano per la concentrazione dei





mosti. I viticoltori dell'isola purtroppo guardavano solo alla quantità, divenuti praticamente ostaggio degli industriali e commercianti del Nord Italia e della Francia, che erano ben felici di arricchire i propri esili vini con quelli robusti di Sicilia. Si perde così anche la grande occasione degli anni Sessanta, quando in tutto il mondo esplode il consumo di vino imbottigliato. E ancora all'inizio degli anni Ottanta una massa impressionante di vino, proveniente dai 200mila ettari vitati siciliani, trovava il suo sfogo commerciale quasi solo nello sfuso e nella distillazione. Il vitigno principe era il Trebbiano toscano e la Francia assorbiva altre 4 milioni di ettolitri di vino siciliano. Ma il mercato dello sfuso di punto in bianco entra in una profonda crisi e ci si rende conto che bisognava cambiare passo e con urgenza, realizzando che c'è assoluto bisogno di un riscatto imprenditoriale. I vini di Sicilia erano vini ricchi di contenuti, ma poverissimi d'immagine, infatti viaggiavano per ferrovia e per nave senza carta d'identità. Mentre stava cambiando anche il gusto dei consumatori, non più attratti da vini pesanti e alcolici come quelli che allora esprimeva la più grande isola del Mediterraneo. Qui entra in scena l'Istituto Regionale della vite e del vino, istituito dalla Regione Autonoma siciliana nel 1950 come ente pubblico al servizio della vitivinicoltura dell'isola, preposto alla tutela, analisi, evoluzione, supporto e promozione della produzione vitivinicola: nel 1984, quando gli ettari vitati erano già scesi a 130mila e 162 cantine sociali lavorano l'80% del vino siciliano, nascono i primi campi sperimentali dell'Istituto con la finalità nel medio termine di ampliare la piattaforma ampelografica, mentre nel lungo termine per lo studio delle principali varietà autoctone tramite selezione clonale. Nel 1985 assume la presidenza dell'Istituto il barone Diego Planeta, di antichissima famiglia d'origine spagnola, che vuole contribuire al rinascimento vinicolo della Sicilia, trasformandola in un grande laboratorio di sperimentazione, ma per centrare questo ambizioso obiettivo ha bisogno di consulenti di prim'ordine. Come appunto Giacomo Tachis, che a 59 anni, con l'animo un po' da scienziato e un po' da archeologo, si affaccia nella Sicilia del vino con l'entusiasmo di un bambino alla ricerca di un tesoro perduto. Finalmente approdato nella splendida isola vulcanica, inizia il suo lavoro col quaderno dove immortalare ogni sensazione percepita, ogni pensiero ispirato, cominciando ad assaggiare tutto ciò che la Sicilia aveva da offrire. "La mia grande difficoltà qui in Sicilia nasceva dal fatto che l'evoluzione e la modernità nel mondo del vino veniva portata dai docenti universitari, che però stavano in cattedra, assolutamente lontani dal mondo reale delle aziende – ci racconta il barone Planeta - nel mezzo, tra i grandi docenti e gli enologi, quelli che dovevano cambiare le cose, c'era un vuoto, era la distanza tra il sapere e il potere. Così per rompere questa barriera individuai Tachis, che era l'uomo non discutibile, perché

gli enologi – e lo sono anch'io – sono tutti un po' prime donne… Poi ci fu un'evoluzione inaspettata, che mi sorprese: era, oltre che una persona molto pacata, molto più di un enologo con una cultura vastissima, infatti quando spesso cenavamo assieme si palava di tutto, men che di vino. E in più amava sinceramente il nostro meridione, di cui ammirava molto il glorioso passato, cosa allora non proprio scontata… Anche se aveva il suo caratterino e se con una persona non aveva feeling poteva diventare un problema, ma non era un uomo legato al denaro, infatti la cifra della sua consulenza fu assolutamente modesta. Riuscì in poco tempo a creare un gruppo di discepoli siciliani - non alunni perché non insegnava dalla cattedra - che erano disposti a imparare e che lui trattava come figli e lo ricambiavano con una stima, entusiasmo e affetto sconfinati, pendevano proprio dalle sua labbra. Questi giovani tecnici finalmente avevano un maestro, una cantina sperimentale dove si sperimentava davvero, così andavano scoprendo finalmente che il vino poteva essere una cosa estremamente piacevole e fonte di soddisfazione professionale, nonché parte del rilancio della loro isola. Anche se Tachis aveva assolutamente delle doti individuali che non si potevano trasferire, come il dono naturale per il blend: la sua intuizione era capire come un 3% di vino messo in un altro potesse fare la differenza. E se nei campi sperimentali facemmo tante prove d'allevamento su molteplici varietà, davvero un gran lavoro fu portato avanti nella cantina sperimentale di Alcamo, dove Tachis introdusse il concetto di microvinificazione, che ci dette la possibilità di cominciare a capire quali fossero le varietà, autoctone e allocatone, che potevano esprimersi al meglio sull'isola e i loro diversi possibili posizionamento nel nostro 'continente viticolo'. E se Giacomo anche in Sicilia, soprattutto all'inizio, prediligeva i vitigni bordolesi c'era un motivo tecnico, avevano alle spalle secoli di selezione clonale, mentre per gli autoctoni la stavamo per cominciare noi". Armato di pazienza, consapevolezza, tecnica, esperienza e soprattutto passione, Tachis si prefissò un obiettivo principe che è stato il filo conduttore della multiforme esperienza siciliana: la qualità, dando il via alla rinascita dei vini siciliani, confidando molto nei libri, da sempre amici fedeli, che rispettano lealmente anche altre epoche. Se il prodotto tipico è quello che corrisponde a una memoria storica, popolare, il prodotto di qualità deve corrispondere a una volontà d'eccellenza: ciò a cui mira è così riuscire a far convergere in un unico punto, che si chiama qualità, la tradizione e la tecnica moderna, il tutto nel rispet-



to del passato e della realtà viticola del tempo. Per questo fondamentale era il terroir, che oltre a terra, cielo, sole, vento, è costituito dagli uomini con la loro cultura e le loro usanze: in Sicilia troverà quelli dell'Istituto Vite e Vino, una squadra di agronomi ed enologi simpatici, preparatissimi, affiatati e molto coinvolti nel progetto di dare una svolta al mondo enologico della loro regione, fortunata in fatto di clima, suoli e posizione geografica. La volontà di tutti è far conoscere la vera essenza dell'isola e del suo popolo, con vini di sostanza. "Seppur io fossi in Istituto dal 1975 – racconta Vincenzo Melia, allora agronomo responsabile del settore tecnico-sperimentale – con l'arrivo di Tachis realizzammo che la Sicilia non era la pianura Padana, ma un vero e proprio continente viticolo con una forbice vendemmiale di quasi tre mesi, che va da Menfi a fine luglio fino all'Etna a metà novembre con altitudini d'impianto che vanno da sotto il livello del mare fino a 1.200 metri. Avevamo una decina di campi sperimentali nei vari terroir dell'isola con varietà sia autoctone che alloctone e nella prima riunione col dottore si organizza la vendemmia. Tachis con modestia dichiara subito che non capiva niente di vigneto, ma non era vero perché in realtà sapeva tutti i segreti della viticoltura, così ci insegnò subito come valutare quando l'uva fosse matura: si doveva sentire al tatto e poi c'era il metodo empirico della croccantezza del vinacciolo, che deve fare 'croc' in bocca quando l'uva è arrivata a perfetta maturazione. Ma non disdegnava mai l'approccio scientifico, tant'è vero che quando abbiamo avuto i primi vini, la campionatura partiva subito per il laboratorio, così quando arrivarono quelle analisi, che per noi erano come quelle del sangue, fu una grande novità: lui in realtà già sapeva tutto, ma voleva essere supportato da numeri inoppugnabili. Da quel momento comincia un grande fermento, non c'era tempo di studiare le prove che già le aziende che collaboravano con noi se l'erano fatte proprie… Volevamo dare una scossa all'enologia dell'isola e ci siamo riusciti, ma quel ruolo lo consideravamo esaurito con la fine degli anni Novanta, da quel momento la palla passava alle aziende private che avrebbero dovuto usufruire dei nostri studi e sperimentazioni". La sperimentazione guidata da Tachis si orienterà su tre obiettivi principali. Il primo riguarda la produzione di vini bianchi e rossi per la grande distribuzione e per quelle a medio livello. Il secondo si riferisce alla produzione dei grandi vini bianchi e rossi di alto e altissimo pregio, fino alla bottiglia bandiera. Il terzo mira alla produzione e rivalutazione dei vini dolci siciliani con particolare riguardo a quelli più importanti da dessert, principalmente provenienti da Pantelleria e Lipari. Fortunatamente Tachis trova già un'attività di ricerca avviata tra vigneti sperimentali sparsi in diverse zone della Sicilia e una cantina di microvinificazione all'avanguardia come quella di Alcamo - espressione unica di professionalità e interesse alla vitienologia siciliana del futuro - che diverrà l'opificio dei miracoli enoici siciliani con le uve oggetto di studio lavorate secondo protocolli sperimentali differenziati, utilizzando cioè diverse tecniche di vinificazione in relazione alle loro potenzialità enologiche. Ma il Maestro si tuffa con uno sguardo attento anche nelle vigne, del presente e del passato, e incontra una Sicilia ancora troppo legata a false necessità quantitative. Se i Greci la soprannominarono Enotria, appellativo poi guadagnato dall'Italia intera, per onorare questa sua essenza doveva fare la scelta coraggiosa di abbandonare l'Arbestrum Gallicum, il sistema d'allevamento a tendone, in favore del greco Sistema Vinea, la coltivazione ad alberello latino. Questo avrebbe permesso una produzione di uve di qualità maggiore, anche se in quantità molto minore. Era la prima e irrinunciabile mossa da compiere, perché senza un'uva di qualità neanche una bacchetta magica avrebbe avuto i poteri necessari per fare il miracolo di un vino importante. Così tutto inizia da un'attenta ristrutturazione dei vigneti. Con a disposizione un supporto determinante di carattere sia tecnico che umano, le ricerche di Tachis, sempre in bilico fra la più remota l'archeologia e una modernità che stupisce, assumono una capillarità totale. Un vino di qualità nasce solo da un territorio vocato, da un'accurata scelta del materiale d'impianto, da un giusto innesto, dall'identificazione delle forme più adatte d'allevamento, dalla nutrizione ponderata e mirata della vite, da una produzione calibrata per ceppo, mentre tanta attenzione viene dedicata all'individuazione del momento della giusta maturazione dell'uva al fine di identificare precisamente l'esatta epoca di raccolta. E se fino ad allora la produzione maggiore era il vino bianco, ben il 75% - Tachis prediligerà gli autoctoni Inzolia, Grillo, Cataratto e Carricante - invita i siciliani a percorrere la strada meno scontata e apparentemente più difficile: era arrivato il momento di puntare sui vini rossi, ingiustamente costretti in una posizione di secondo piano. Svela così i suoi segreti per creare grandi rossi: dalle macerazioni lunghe - prima del suo arrivo le uve nere erano macerate in Sicilia per pochissimo tempo per paura di cedere troppo tannino al vino - alle tecniche d'estrazione dei polifenoli dell'uva, alla scelta e utilizzo del legno, principalmente barriques francesi, cose allora quasi sconosciute nell'isola. Qui i rossi – il Frappato, ma soprattutto il Nero d'Avola, che secondo Tachis esprime la più profonda sicilianità e la cultura del grande vino di Sicilia - sono esuberanti, grassi, rotondi, soffici, carnosi e hanno souplesse: i tannini nobili sono la loro forza, come gli antociani, le sostanze coloranti, merito della luce accecante e del caldo sole di Sicilia. Ma già dal 1993 aveva intrapreso anche una sua sfida personale, il sogno del Pinot nero sull'Etna, il gigante addormentato il cui nome significa "l'ardente", di cui il maestro fu il primo a intuirne le grandi prospettive enologiche: la geografia, la luce, il terreno e le condizioni climatiche gli fanno sperare in un Pinot nero capace di primeggiare con quelli prodotti dai cugini francesi: dovrà essere il sangue di

quella terra di lava, come sgorgasse dalle cicatrici del pianeta, i crateri in sonno, dal tannino aristocratico e vulcanico e dalla spiccata mineralità. E un giorno il maestro scrive all'Istituto: "Caro presidente, potrebbe far avere a Veronelli una bottiglia nostra sperimentale del Pinot dell'Etna, perché appena gli ho detto di queste sperimentazioni mi ha preso in giro". La bottiglia fu puntualmente spedita e Veronelli sul Corriere della Sera scrisse: "Io sono una persona presuntuosa, non dò mai ragione a nessuno. L'unico a cui ho dato ragione è stato Giacomo Tachis. Quel Pinot dell'Etna non è inferiore ai grandi Pinot francesi". A parte il suo grande amore personale per l'Etna, 'a muntagna col mare sotto, Tachis pensava davvero che il futuro della Sicilia enoica, come diversità, poteva essere rappresentato dal terroir dal più grande vulcano d'Europa. Intanto nel 1998 diviene presidente dell'Istituto Vite e Vino l'avvocato-viticoltore Leonardo Agueci: "Il Maestro amava moltissimo la Sicilia, l'isola dei suoi sogni. E anche se eravamo in ritardo rispetto all'enologia del nord, con noi era indulgente. Mi ricordo ancora di mia moglie che gridava 'È il terzo fax che Tachis ci distrugge!' perché usava comunicare solo tramite lettera e mandava fax in continuazione. La prima guerra in Sicilia l'ha fatta contro il mondo universitario che negli anni Sessanta aveva imposto i tendoni e la quantità. Ma questo si scontrava con gli interessi delle cantine sociali, che lo vedevano come un enologo straniero che voleva imporsi. La seconda guerra la fece alle vinificazioni in acciaio, infatti diceva sempre 'Moriremo d'acciaio!', era molto contrario perché predicava che 'nell'acciaio i tannini si incazzano!'. Sosteneva strenuamente la valorizzazione del Nero d'Avola, che secondo il Dottore dava il meglio di sé dove le vigne superano i 250-300 metri di altezza e in terroir con microclimi dalle fortissime escursioni termiche, ma con una tesi di fondo: 'Per me in purezza





non è un gran vino, va sposato'. E devo riconoscere che, seppur noi avessimo tantissime produzioni provenienti da ogni parte dell'isola, i risultati migliori li abbiamo sempre avuti nei terroir da lui indicati come i più vocati. Ma Tachis era anche un animale da laboratorio, seguiva si le sue belle intuizioni, ma aveva sempre giustamente bisogno della conferma dei dati analitici. Il territorio siciliano lo avrebbe trasformato tutto in alberello perché la vite è una pianta mediterranea impropriamente andata a finire al nord che dà il meglio quando soffre e l'alberello è certamente la vite più sofferta. Alla fine della sua esperienza siciliana, che ebbe termine durante la mia presidenza, era rispettato, ammirato e invidiato, così una volta gli chiesi: 'Enologo, alla fine qual è il più grande difetto dei siciliani?". Mi dette una risposta che mi fa ancora riflettere: 'Spesso i siciliani scambiano le cattive abitudini per tradizioni'". Ma il suo supporto all'isola non limitò a individuare la strada da percorrere in vigna e in cantina: il suo esempio è stato fondamentale anche per capire come valorizzare economicamente i vini, mettendo a disposizione la sua inventiva e la sua arte anche per ideare nomi e etichette di bottiglie. Ma Tachis subì anche il fascino di molte piccole isole siciliane, quasi tutte formate da antichi vulcani, in primis Pantelleria, più vicina a Tunisi che alla Sicilia, che da sola conta ben 40 vulcani spenti. Famosa per il passito che nasce da uve Zibibbo, particolare Moscato dall'intensa aromaticità originario dell'Egitto, disidratate dal sole dell'isola, qui le viti, ranicchiate in piccole tane per proteggersi dal vento secco e tagliente, sono coltivate su terrazzamenti a fasce strappati alle scabre rocce vulcaniche e sostenuti da muretti a secco. Il passito pantesco, dai profumi eterei ai balsamici, secondo Tachis aveva un bouquet inimitabile che solo alcune piccole isole del Mediterraneo riescono a esprimere". Ma c'era un altro luogo in Sicilia che lo aveva particolarmente stregato, la città greca di Segesta col suo imponente tempio tra i migliori conservati al mondo e il suo spettacolare teatro, incredibilmente ancora in uso, scavato nella roccia sulla cima più alta del Monte Barbaro, alle spalle dell'antica agorà. Costruito alla fine del I sec. a.C. secondo i dettami dell'architettura greco-ellenistica con blocchi di calcare locale, aveva come scenografia lo splendido panorama sul Golfo di Castellammare. E in quello che è considerato uno dei teatri più belli del periodo classico, il 28 agosto 2002 Tachis fu invitato, in una serata coordinata dal giornalista Fabrizio Carrera, a tenere sul far della sera una dissertazione sul rapporto tra vino e cultura. Un viaggio nel tempo nel mondo di Dioniso, come una "via delle spezie" che attraversa la Sicilia e vede nel Mediterraneo il suo punto di riferimento: "Le relazioni tra colori, suoni e profumi permettono di raccordare differenti sensazioni, che rimangono scolpite nella memoria - raccontò il Maestro - anticamente si usava aromatizzare il vino con fiori e frutti, anche per usi medicinali. Ippocrate parlava di una cura a base di vino e idromele, e la cosiddetta 'aromata' era una bevanda dalle virtù medicinali che vedeva muschio, anice e zenzero immersi nel vino dolce". Fu un momento di grande comunicazione: complice la suggestione di un luogo millenario, questo grande narratore del vino incantò un pubblico eterogeneo di ben 1.400 persone arrivate da ogni angolo della Sicilia. Quello fu, fino agli ultimi giorni della sua vita, uno dei momenti più belli e forti che Giacomo ricorderà con passione: "Un'adrenalina indescrivibile! Mi mancava anche la voce per le emozioni che provavo. Il teatro greco di Segesta non ha mica gli altoparlanti, ma un'acustica fantastica e poi i siciliani sono gente veramente colta". Tachis rimarrà consulente dell'Istituto dal 1992 fino al 2003, due lustri appassionanti segnati da un'operosità costante con poca burocrazia e molto entusiasmo, merito di Tachis che conosceva tutti i segreti che regolano la nascita, l'adolescenza e la maturità del vino, mostrando a tanti produttori la strada da intraprendere per interpretare al meglio la propria regione. Le aziende lavoravano gomito a gomito coi tecnici, diventando esse stesse laboratori sperimentali in un clima di febbrile creatività fra continui aggiustamenti in vigna e innovativi protocolli di vinificazione. Con un vero e proprio rinascimento, culturale prima ancora che produttivo, in dieci anni Tachis portò la Sicilia da fanalino di coda dell'enologia nazionale alla terza regione per importanza dopo Piemonte e Toscana, cambiando per sempre la percezione del vino siciliano. Col passionale enologo piemontese adottato dalla Toscana e profeta della Sardegna, "Oipnos", l'uomo siciliano dalla pelle color del vino, è di nuovo apparso sulla scena col suo antico, ma nuovo vino made in Sicily. L'eredità più preziosa che Tachis ha lasciato non è uno strumento tecnico o un'innovativa formula chimica, ma un nuovo sguardo, arricchito anche di cultura, perchè l'enologia dovrebbe fondarsi, come diceva "sull'interpretazione umana dell'uva", infatti il Maestro aveva sempre mostrato un'attrazione profonda, quasi chimica sia coi 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 una 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. Oggi, quando pensiamo a "l'enologo", viene sempre in mente il suo nome, quello di Giacomo Tachis, che, con il suo fare umile e sommesso, la sua enologia colta, tecnicamente impeccabile, intellettualmente determinata, fondata su un'eccezionale sensibilità, è riuscito a dare dignità al vino italiano, portandolo a competere alla pari coi più grandi vini del mondo.



Doc Maremma Toscana

L'IMBOTTIGLIATO SEGNA +8,15% NEL 2024 COL VERMENTINO CHE CONTINUA A TRAINARE LA DENOMINAZIONE

alessia bruchi

Un 2024 che ha visto la celebrazione dei 10 anni dalla nascita del Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana, che è pronto ora ad affrontare un nuovo anno di promozione e valorizzazione della DOC. "In un anno ricco di sfide abbiamo visto crescere la produzione e l'imbottigliato, oltre al numero delle aziende associate", spiega Francesco Mazzei, alla guida del Consorzio, soddisfatto ma anche certo che vi sia ancora molto da fare per valorizzare ulteriormente il lavoro dei produttori in questo territorio ancora "giovane" per alzare l'asticella della qualità dei vini prodotti e affermarsi sui mercati più importanti.

"Qualche traguardo lo abbiamo raggiunto: siamo riusciti a chiudere l'anno superando i 7 milioni di bottiglie, che era il nostro obiettivo e inoltre abbiamo visto crescere l'interesse da parte del settore nei confronti della nostra DOC; il traino del Vermentino in un momento storico in cui i vini bianchi hanno la meglio è di certo un fattore importante. I progetti e le sfide sono molteplici, ma cerchiamo di farci trovare pronti e di creare, con le forze che abbiamo a disposizione, occasioni di visibilità e business". Il 2024 ha visto quindi crescere la Denominazione, a dispetto dei trend del resto della Toscana. L'imbottigliato segna un incremento dell'8,15% rispet-



to all'anno precedente con poco meno di 7,5 milioni di bottiglie. Il Vermentino si conferma il vino più rappresentativo con circa 2.370.000 bottiglie, che corrispondono a quasi il 32% del totale DOC. "La Maremma è un territorio straordinario per la sua incontaminata bellezza e, a mio parere, ha anche tutte le credenziali per produrre grandi vini - spiega Francesco Mazzei - in questi anni ho maturato la convinzione che uno dei più importanti marcatori di questa promettente denominazione sia il Vermentino. Un vitigno di mare che in Maremma trova il suo habitat naturale con personalità espressive diverse in funzione del terreno, dell'altitudine e della distanza dalla costa. Credo fortemente che il Vermentino di Maremma possa aspirare al confronto con i grandi vini bianchi e rossi del mondo, grazie alla sua personalità complessa e longeva". In generale i vini bianchi continuano a guadagnare terreno, rappresentando ora oltre il 42% del totale imbottigliato, in crescita rispetto al 2023. I vini rossi, al 53%, registrano una leggera flessione rispetto al 55% dello scorso anno. I rosati, invece, crescono e raggiungono il 5% delle bottiglie imbottigliate, dimostrando una diversificazione sempre più apprezzata. Anche il numero dei soci del Consorzio è aumentato e si è arrivati a 473, a testimonianza della dinamicità di questa Denominazione in cui i produttori credono sempre più. La DOC Maremma Toscana rappresenta infatti il 33% del totale di produzione rivendicata nella provincia di Grosseto, confermandosi come un terzo dell'intera produzione vinicola provinciale. Un dato che evidenzia il peso e la rilevanza della DOC per l'economia locale e la valorizzazione del territorio. In ordine alla promozione del brand, anche quest'anno il Consorzio è protagonista del Tuscany Trail come sponsor dell'edizione 2025, la dodicesima. Il Tuscany Trail è l'evento bikepacking e gravel più grande al mondo, che quest'anno si prepara ad accogliere 6.000 iscritti, tutti pronti a scoprire il meraviglioso territorio della Maremma Toscana in bicicletta. L'evento è già sold out e, come spiega il presidente del Consorzio Francesco Mazzei, si inserisce tra i progetti a supporto dell'enoturismo, tema su cui si sta cercando di insistere. "Il Tuscany Trail vuole offrire un'esperienza inedita e avventurosa, portando il cicloturista a scoprire le terre toscane, senza animo competitivo o agonistico, piuttosto spinto dalla voglia di conoscerne la storia e la natura, dove, chilometro dopo chilometro, si svelano i luoghi in cui da sempre crescono i nostri vigneti. Un modo di viaggiare, quello in bicicletta, che attira sempre più sostenitori e che trova, nei territori dei vini della Maremma, una meta turistica perfetta" racconta Mazzei. Si partirà per la prima volta da Campiglia Marittima. Ogni partecipante può scegliere in quale giorno partire, tra il 21, 22 e 23 maggio e ha la libertà di vivere l'avventura al proprio ritmo e organizzare le tappe per raggiungere la meta (entro il 28 maggio), pedalando in gravel o mountain bike tra gli spazi infiniti della Toscana, percorrendo strade bianche, piccoli borghi e fitte foreste, immersi tra i vigneti. Il Tuscany Trail non è una competizione e non c'è un limite di tempo, ogni partecipante sceglie in totale autonomia dove e quando fermarsi per mangiare e pernottare. Pedalando quindi, oltre ad appagare la vista, grazie agli splendidi panorami toscani che si attraversano, si appaga anche il palato con i piatti della tradizione toscana, abbinati ai vini del Consorzio Vini della Maremma Toscana. Dai Vermentini in purezza alle varietà rosse autoctone, in primis Sangiovese, Ciliegiolo e Alicante, fino ai blend bordolesi e agli internazionali in purezza (Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot). Un viaggio in bicicletta per ciclisti avventurosi, ma accessibile a tutti, prova ne è il fatto che, tra le novità del 2025, c'è anche un itinerario ridotto di 160 km, ideale per esser percorso in 2 giorni, per chi è meno allenato, ma vuole comunque vivere l'esperienza del Tuscany Trail.
www.tuscanytrail.it

Francesco Mazzei

IL CONSORZIO PROSECCO DOC RAFFORZA LA SUA POSIZIONE COME LEADER NEL PANORAMA INTERNAZIONALE DEI VINI SPUMANTI

Il 2024 è stato un anno record per la DOC Prosecco, infatti gli imbottigliamenti della denominazione hanno registrato per la prima volta ben 660 milioni di bottiglie con un incremento del 7% rispetto al 2023 per un valore stimato al consumo di 3,6 mld di euro.

andrea cappelli



Le bollicine veneto-friulane, per l'80% commercializzate nei mercati esteri, si confermano così come un pilastro della spumantistica italiana e mondiale. Ormai infatti il Prosecco si distingue come emblema delle bollicine metodo moderno, tanto che rappresenta quasi il 25% della produzione dei vini italiani a DOP. Ma grande soddisfazione è data anche dalle performances del Prosecco DOC Rosé, di cui nel 2024 sono state commercializzate addirittura 60 milioni di bottiglie, segnando un aumento di oltre il 20% rispetto all'anno precedente. Così in questo momento il Prosecco DOC Rosé rappresenta all'incirca il 10% del totale, confermando le previsioni iniziali in ordine al suo successo. E nel 2025 il Consorzio Prosecco DOC intende continuare a lavorare con l'obiettivo di salvaguardare la stabilità del valore e la qualità delle produzioni, accompagnando le esigenze del mercato, grazie ad attente politiche di gestione dell'offerta. "Nonostante le difficoltà che attraversa il settore enologico, il 2024 è stato un anno positivo per il Consorzio del Prosecco DOC. Guardiamo così al 2025 con fiducia e rinnovato impegno, consapevoli che il nostro successo dipende dal lavoro di tutti gli attori della filiera, dai produttori ai vinificatori, dagli imbottigliatori ai partner commerciali. Un sincero ringraziamento va a ciascuno di loro per la dedizione che ha contribuito ai risultati ottenuti. Il Consorzio continuerà a valorizzare, tutelare e promuovere la nostra Denominazione, affrontando insieme le sfide future e rispondendo sempre più alle esigenze dei consumatori con particolare attenzione alla sostenibilità" assicura Giancarlo Guidolin, presidente del Consorzio di Tutela del Prosecco DOC. I vitigni che danno origine allo sparkling wine più famoso al mondo si trovano esclusivamente nei territori dell'Italia nord-settentrionale, tra le Dolomiti e il mar Adriatico, precisamente in 9 province fra Veneto e Friuli Venezia Giulia. In questo areale, grazie alla particolare interazione tra clima, suolo e ingegno umano, nasce il Prosecco DOC, un vino contemporaneo, dinamico e leggero, dal color giallo paglierino brillante o rosa tenue con perlage fine e persistente, caratterizzato da profumi floreali e fruttati, che al gusto si presenta fresco ed elegante. Non solo si abbina molto bene ai piatti della grande tradizione gastronomica italiana, ma il suo carattere estremamente versatile lo rende

Giancarlo Guidolin



perfetto per l'esplorazione dei nuovi orizzonti gastronomici della cucina internazionale. E, grazie alla sua moderata alcolicità, il Prosecco DOC si presta perfettamente per aperitivi, brindisi e momenti di ritrovo. Ma il Prosecco è anche una comunità di imprese che lavorano per offrire un prodotto sostenibile. Infatti il Consorzio ha intrapreso il percorso verso la certificazione di Denominazione Sostenibile e di integrazione della Responsabilità Sociale, approvando un progetto associativo sinergico Consorzio-aziende del sistema produttivo per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile, in linea con i criteri ESG, abbracciando la sostenibilità ambientale, etico-sociale ed economica. Così promuovere le buone pratiche, che consentono la salvaguardia degli ecosistemi attraverso la riduzione delle emissioni di CO2, rientra tra gli obiettivi prioritari del Consorzio di tutela della DOC Prosecco. Purtroppo gli effetti del cambiamento climatico sono sempre più evidenti di anno in anno, dalla siccità del 2022, alle grandinate del 2023, all'alternanza di piovosità e temperature elevate nel 2024. E proprio in ordine agli eventi calamitosi estremi, dovuti al climate change, il sistema produttivo intende individuare le misure che potrebbero contribuire alla mitigazione di questi effetti sfavorevoli. Tra i progetti in atto, nel percorso consortile verso l'incremento del livello della sostenibilità ambientale della denominazione, figurano iniziative per una significativa riduzione degli input chimici - dalla selezione genetica dei vitigni, all'individuazione di strategie di difesa a basso impatto, nonché il coordinamento all'adesione ai principali standard di sostenibilità - e per la diminuzione dell'impronta carbonica attraverso la riduzione degli sprechi energetici, il riutilizzo degli scarti di produzione e la gestione della risorsa idrica sia in caso di eccesso che in assenza di precipitazioni. Inoltre uno dei prossimi obiettivi è quello di creare una comunità tra i produttori, col supporto delle tecnologie digitali, al fine di poter, da un lato, gestire le informazioni complessive della denominazione e, dall'altro, migliorare l'efficienza del sistema produttivo con l'introduzione di pratiche innovative, individuate grazie alla sperimentazione, garantendo un approccio teso alla durabilità del patrimonio che rappresenta il Prosecco. Inoltre, per quanto riguarda il pilastro sociale, grazie alla collaborazione con enti territoriali, il Consorzio ha avviato iniziative mirate a valorizzare la risorsa umana attraverso corsi di formazione base e di alto profilo. "Vogliamo raccontare al mondo non solo la qualità del Prosecco DOC, ma anche i valori e la passione che lo rendono un'eccellenza italiana, celebrandolo come simbolo della convivialità dello stile di vita italiano. Il nostro messaggio è chiaro: il Prosecco DOC è un'occasione di unione, aperta a tutti, senza barriere. Inclusività, sostenibilità e condivisione sono valori universali che trasformano i momenti della quotidianità in occasioni speciali. Ma sempre all'insegna dell'eleganza di un bere moderato e consapevole sia per gli aperitivo addicted, il pubblico giovane e dinamico delle nuove generazioni, che i Prosecco lovers, il gruppo più maturo e consapevole" sottolinea il presidente Guidolin.

CONSORZIO Chianti Colli Senesi

UNO SGUARDO FIDUCIOSO AL 2025

Grazie a una vendemmia 2024 che si è rivelata qualitativamente più che discreta e con un ottimo quantitativo per l'imbottigliamento, il Consorzio Chianti Colli Senesi si prepara a partecipare con entusiasmo alla 57esima edizione di Vinitaly. L'evento rappresenta un'importante occasione di confronto con un pubblico sempre più esigente, anche se non mancano le preoccupazioni legate all'attuale scenario geopolitico internazionale, che potrebbe avere ripercussioni significative sull'intero comparto vitivinicolo e sul suo indotto.



alessia bruchi

Nonostante le incertezze globali, il Consorzio continua a ottenere buoni risultati sui mercati esteri, frutto di un impegno costante volto non solo a garantire la qualità del prodotto, ma anche a rafforzarne l'identità e il posizionamento del brand. Il successo riscontrato nelle passate edizioni di Vinitaly e in altri eventi di settore, come la recente riconferma di Wine & Siena, testimonia un interesse crescente per i vini della denominazione, soprattutto da parte di un pubblico giovane, sempre più sensibile al concetto di consumo consapevole e curioso di approfondire le caratteristiche distintive delle varie etichette in degustazione. "Il ricambio generazionale tra i consumatori è ormai evidente in tutte le principali manifestazioni di settore e sarebbe impossibile ignorarlo - afferma Cino Cinughi de Pazzi, presidente del Consorzio Chianti Colli Senesi - oggi il modo d'approcciarsi al vino sta cambiando: se in passato il consumo era prevalentemente casalingo, legato ai pasti, ora il vino viene vissuto in un contesto più dinamico, durante aperitivi e cene conviviali. In questo scenario, le nostre produzioni hanno comunque saputo adattarsi perfettamente alle nuove tendenze, grazie a etichette di grande qualità, sia nelle versioni d'annata che nelle riserve. Ciò che resta immutato è il valore aggiunto che, da sempre, caratterizza la nostra denominazione: un eccellente rapporto qualità-prezzo e un legame indissolubile col territorio senese, elemento distintivo che ci rende unici a livello internazionale". Tuttavia, accanto alle già complesse sfide economiche e commerciali, cresce la preoccupazione per l'inasprimento delle norme del Codice della Strada, che rischiano di penalizzare anche un consumo moderato e consapevole del vino. "Per la cultura toscana, e non solo, il vino è ben più di una semplice bevanda: è un alimento, parte integrante della tradizione gastronomica e simbolo di convivialità - continua Cinughi - l'inasprimento delle sanzioni rischia di compromettere un settore già sottoposto a numerose pressioni, imponendo restrizioni che potrebbero avere ripercussioni negative non solo sui produttori, ma anche sull'intero comparto della ristorazione e dell'enoturismo". In attesa di Vinitaly, lo stand del Consorzio sarà un punto di riferimento per esportatori e operatori del settore, offrendo la possibilità di degustare alcune delle migliori espressioni del Chianti Colli Senesi. "Le nostre etichette hanno tutte le carte in regola per confrontarsi con i mercati più esigenti - conclude Cinughi - per il 2025 guardiamo con ottimismo al futuro: il nostro impegno costante e la capacità di adattarci alle evoluzioni del mercato ci permetteranno di continuare a distinguersi tra le eccellenze del panorama vitivinicolo italiano. Sarà un anno di sfide impegnative, ma siamo pronti a coglierle!".

Cino Cinughi de Pazzi

INTELLIGENZA ARTIFICIALE E CERTIFICAZIONE DEI VINI: VALORITALIA CREA LA PIATTAFORMA DIGITALE Tessa BY EOS SOLUTIONS E MICROSOFT UN GRANDE PASSO IN AVANTI NELLA TRACCIABILITÀ DEI DATI

andrea cappelli

Valoritalia è la società leader in Italia nel settore delle certificazioni del comparto agroalimentare e anche dei vini a denominazione d'Origine con 219 denominazioni certificate e ben il 60% dei vini di qualità certificati in Italia, che vede alla direzione generale Giuseppe Liberatore.

Solo nel 2023, gli operatori inseriti nel sistema di verifiche sono stati circa 93mila e hanno generato oltre 1 milione di operazioni tracciate in ogni dettaglio. Una produzione pari a 17,7 milioni di ettolitri e oltre 2 miliardi di bottiglie immesse sul mercato, per un valore superiore a 9,2 miliardi di euro. Inoltre, Valoritalia ha gestito 1,27 miliardi di contrassegni di Stato, ha svolto 8mila visite ispettive (in campo e in cantina) e analizzato oltre 51mila campioni di vino, per un totale di 361mila determinazioni analitiche. Valoritalia, grazie al suo accreditamento, opera con rigore e trasparenza, offrendo un punto di riferimento essenziale per il mercato vinicolo e i consumatori. Inoltre, col suo riconosciuto ruolo di garante della qualità, Valoritalia supporta i produttori vinicoli nella valorizzazione delle eccellenze italiane. Spesso infatti la redditività del comparto vitivinicolo si basa proprio sulla capacità di raccontare la storia di una bottiglia e fornire dati sull'origine e sulla metodologia di produzione. E le denominazioni d'origine, come Doc, Docg e Igt, rappresentano un driver importante nelle scelte di acquisto del consumatore e sono dunque una leva di marketing fondamentale per le cantine. Come spiegato da Francesco Liantonio, presidente di Valoritalia e Attilio Semenzato, presidente EOS Solutions, una mole così importante di dati, in un settore peculiare come quello del vino, non poteva basarsi su un software "a scaffale", ma aveva bisogno di qualcosa di progettato su misura. Da qui un confronto tra Valoritalia ed EOS Solutions, realtà dell'Information Technology leader in Italia per lo sviluppo di soluzioni Microsoft, che in poco meno di due anni ha partorito Tessa, una nuova piattaforma che potrà sfruttare anche il potenziale dell'intelligenza artificiale per gestire in maniera efficiente e sicura tutto il processo di tracciabilità e certificazione. Infatti Valoritalia si trova a gestire anche processi molto complessi, che richiedono il rispetto di normative stringenti. I viticoltori, i vinificatori e gli imbottigliatori devono infatti ottenere un certificato di idoneità che attesti la qualità e la tracciabilità dei vini. L'obiettivo per Valoritalia era creare un sistema in grado di migliorare la comunicazione con i clienti, ottimizzare i processi interni, ridurre i tempi di risposta e garantire flessibilità per adattarsi all'evoluzione normativa. Così, durante un evento a Milano, dal titolo "Tessa: la rivoluzione digitale per la tracciabilità del vino italiano", presso la sede di Microsoft Italia, Valoritalia, ha presentato la sua nuova piattaforma digitale per la tracciabilità e la certificazione del vino. "Abbiamo scelto Eos Solutions e le tecnologie Micro-



Il direttore generale Giuseppe Liberatore



soft per due ragioni principali: innanzitutto, perché rappresentano l'eccellenza del settore, garantiscono soluzioni innovative e l'assoluta sicurezza nella gestione dei dati; in secondo luogo, perché il loro supporto consentirà a Valoritalia di evolvere, utilizzando soluzioni tecnologiche sempre all'avanguardia. Penso innanzitutto agli sviluppi dell'Intelligenza Artificiale, che sono sicuro in breve tempo condizioneranno anche i servizi di certificazione. Abbiamo cominciato con Tessa, una piattaforma estremamente flessibile e adattabile, che ben si integra con i nostri piani di sviluppo futuri", commenta Francesco Liantonio, presidente di Valoritalia. "Il progetto Valoritalia rappresenta un significativo traguardo per il nostro gruppo. Si è trattato di un'iniziativa che ha messo in risalto non solo la versatilità delle soluzioni Microsoft, ma anche la competenza e la sinergia dei team coinvolti. La capacità di adattamento e flessibilità, dimostrata in ogni fase del progetto, ha consentito di rispondere in modo puntuale alle necessità del cliente, garantendo il raggiungimento degli obiettivi nei tempi prefissati. Questo progetto è un esempio di come la Digital Transformation possa apportare innovazione e benefici concreti ai processi aziendali, anche in contesti complessi. Il completamento di un ecosistema digitale avanzato, in un arco di tempo limitato, è stato possibile grazie alla combinazione di competenze specializzate e una pianificazione attenta" ha aggiunto dal canto suo Attilio Semenzato, presidente Eos Solutions. "Il progetto Tessa rappresenta per noi un caso di successo - ha detto Valentina Buttaroni, Microsoft Corporate Sales Lead - che dimostra come la trasformazione digitale possa apportare benefici concreti e tangibili alle aziende del made in Italy. Grazie alla collaborazione tra Valoritalia, Eos Solutions e Microsoft, è stato possibile realizzare uno strumento straordinario, che garantisce trasparenza, affidabilità, sicurezza e garanzia del processo di certificazione dei vini. Questo risultato, frutto dell'integrazione delle tecnologie avanzate di Microsoft Dynamics 365 e della competenza di Eos Solutions, è il simbolo di una visione strategica condivisa e sostenuta da tre elementi chiave: competenze, innovazione e governance. Siamo orgogliosi di supportare Valoritalia nel diventare un punto di riferimento nel settore vitivinicolo e grati a Eos Solutions per una partnership che ha portato a straordinari traguardi". D'altronde, come spiegato da Valoritalia, per un'azienda che vuole essere concorrenziale e rispondere tempestivamente alle richieste del mercato, la velocità del processo di certificazione è fondamentale. E se già oggi Valoritalia gestisce l'intero processo con un tempo medio di 6 giorni, con Tessa si dovrebbe ridurre ulteriormente. Per Valoritalia, la decisione di adottare una nuova e innovativa piattaforma digitale nasce dall'esigenza di ridurre i tempi del processo di certificazione, garantire una tracciabilità ancor più accurata di tutte le operazioni aziendali e assicurare, al contempo, un elevatissimo livello di sicurezza dei dati. In particolare, lo sviluppo di Tessa ha permesso di velocizzare le operazioni documentali che accompagnano le fasi di prelievo in campo e in cantina, le analisi chimiche e organolettiche e la gestione dei Contrassegni di Stato. Questa infrastruttura permette infatti di centralizzare tutti i processi di certificazione, dalla raccolta dei dati alla gestione delle operazioni in campo e in cantina. La piattaforma consente così agli ispettori di ottimizzare le operazioni, migliorando la tracciabilità delle verifiche. Tessa assicura aggiornamenti costanti, un'elevata configurabilità e accessibilità in mobilità, riducendo i costi hardware e aumentando la sicurezza e la conformità normativa. Ma Tessa introduce anche numerosi miglioramenti operativi, a partire dalla gestione automatizzata dei processi, che riduce il carico di lavoro manuale e velocizza le attività documentali. In altre parole, per le cantine sarà più facile fornire tutti i documenti richiesti, mentre l'integrazione dell'intelligenza artificiale nel processo di certificazione consentirà numerosi vantaggi, tra cui la riduzione del rischio di frode con algoritmi avanzati a supporto del processo produttivo, dalla vendemmia all'imbottigliamento e l'analisi predittiva con la quale è possibile analizzare grandi quantità di dati, ottimizzando i processi e i flussi di lavoro, contribuendo al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità aziendale. Per Valoritalia

Francesco Liantonio e Attilio Semenzato

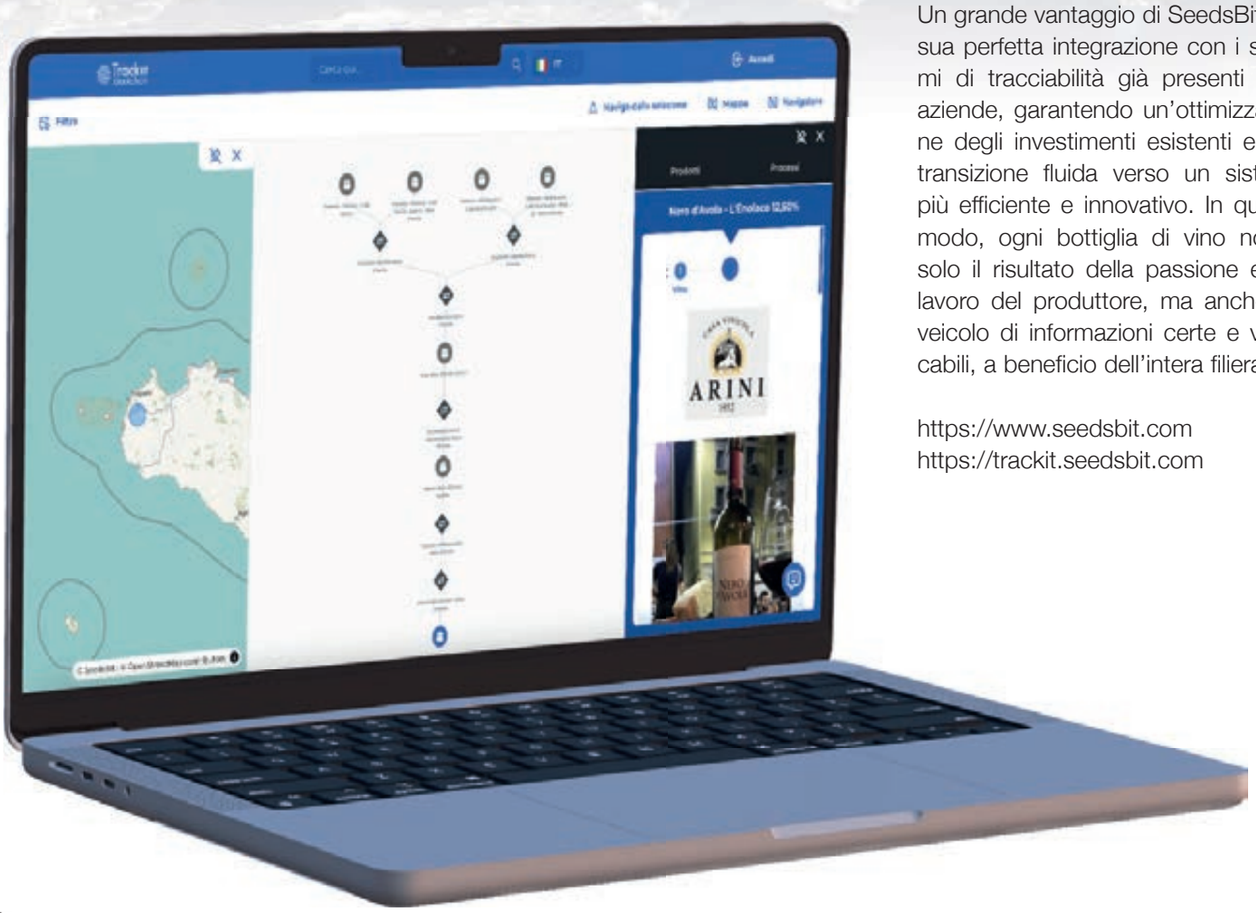


sarà ad esempio più facile definire in anticipo il numero di contrassegni di Stato da ordinare. La piattaforma rappresenta così non solo un valore aggiunto per i produttori, che possono beneficiare di un sistema di certificazione più veloce e sicuro, ma anche per i consumatori, che trovano nei vini certificati una garanzia di qualità e tracciabilità. “Il nuovo sistema segna un passo fondamentale verso il rinnovamento digitale di Valoritalia, puntando a ottimizzare i processi tecnologici e operativi, grazie all’adozione di una piattaforma integrata basata sulle più avanzate soluzioni Microsoft. Un’evoluzione di cui potranno avvalersi tutti gli attori della filiera, dai Consorzi di Tutela alle singole imprese, perché godranno di servizi più efficienti e sicuri, già predisposti per assimilare le più avanzate soluzioni tecnologiche”. Così, grazie a Dynamics 365 Business Central e Customer Experience Platform, Tessa centralizza i processi transazionali e relazionali che sono alla base delle certificazioni gestite da Valoritalia. L’integrazione con Dynamics 365 Field Service permette di ottimizzare il supporto agli ispettori nei vigneti e nelle cantine, garantendone la tracciabilità e il controllo delle informazioni. Strumenti come SharePoint e Teams migliorano la gestione documentale e la collaborazione interna, mentre Power Pages facilita l’accesso sicuro ai dati per tutti gli utenti del sistema, dai Consorzi di Tutela alle imprese alle istituzioni che supervisionano gli enti di certificazione. “Questa combinazione di tecnologie avanzate non solo migliora l’efficienza operativa, ma anche la qualità del servizio offerto, rendendo il processo di certificazione molto più rapido e sicuro. Tessa offre numerosi vantaggi che migliorano la produttività e la competitività: la piattaforma - spiega ancora Valoritalia – non solo accelera il processo di dematerializzazione, ma consente una gestione automatizzata dei processi (minor carico di lavoro manuale), un’efficiente e rapida comunicazione interna tra i vari uffici e accesso immediato alle informazioni in ogni fase operativa, migliorando la reattività e la capacità aziendale. Con la modalità SaaS, Tessa assicura a Valoritalia aggiornamenti costanti, configurabilità avanzata e accessibilità in mobilità, riducendo i costi hardware e mantenendo un elevato livello di sicurezza e conformità normativa. E tutto ciò tutto consente di migliorare complesivamente la nostra qualità dei servizi”. Per la certificazione della filiera vitivinicola si tratta di un vero e proprio salto di qualità: «Abbiamo scelto Eos Solutions e le tecnologie Microsoft – spiega Francesco Liantonio, presidente di Valoritalia – perché il loro supporto ci consentirà di evolvere continuamente, utilizzando soluzioni tecnologiche sempre all’avanguardia. Penso innanzitutto agli sviluppi dell’AI, che sono sicuro in breve tempo condizioneranno anche i servizi di certificazione. Abbiamo cominciato con Tessa, una piattaforma estremamente flessibile e adattabile, già predisposta per integrare le future innovazioni, che ben si integra con i nostri piani di sviluppo». Tutti questi aspetti rendono Tessa una soluzione completa e moderna, capace di supportare Valoritalia nel mantenere la sua posizione di leader nel settore della certificazione dei vini.

Tradizione del Territorio

INNOVAZIONE DEL DIGITALE

Ogni vino è un viaggio. Nasce dalla terra, attraversa la tempesta del mosto ribollente, matura nel tempo fino a diventare un racconto liquido, ricco di aromi e memorie. Ma più il viaggio è lungo, più la sua storia diventa complessa da narrare. Come possiamo rendere visibile al consumatore il percorso unico di ogni bottiglia, soprattutto quando il tempo ne ha arricchito l'anima e il carattere?



I dati raccolti da SeedsBit diventano veri e propri semi (*seeds*) di un percorso di tracciabilità avanzata, andando oltre la semplice certificazione tradizionale (*beyond information traceability*). Grazie a tecnologie all'avanguardia come blockchain e smart contract, ogni informazione viene registrata in modo trasparente, sicuro e immutabile, offrendo un nuovo livello di fiducia ai consumatori e valore aggiunto ai produttori.
Un grande vantaggio di SeedsBit è la sua perfetta integrazione con i sistemi di tracciabilità già presenti nelle aziende, garantendo un'ottimizzazione degli investimenti esistenti e una transizione fluida verso un sistema più efficiente e innovativo. In questo modo, ogni bottiglia di vino non è solo il risultato della passione e del lavoro del produttore, ma anche un veicolo di informazioni certe e verificabili, a beneficio dell'intera filiera.

https://www.seedsbit.com
https://trackit.seedsbit.com



Sostenibilità Ambientale,

01.
informa

Il vino è più di una semplice bevanda: è cultura, territorio, tradizione. Eppure, in un mercato sempre più globale e competitivo, la **fiducia del consumatore** diventa un elemento chiave per il successo di ogni bottiglia. **SeedsBit** non è solo una piattaforma di tracciabilità, ma un vero e proprio **ponte tra produttori e amanti del vino**, garantendo trasparenza, autenticità e un'esperienza d'acquisto unica.

La piattaforma SeedsBit offre tanti moduli per altrettante esigenze.

Etichetta digitale: accessibile tramite QR code, fornisce informazioni dettagliate sul vino; **Filiera intelligente**: connette tutti gli attori della produzione e distribuzione in modo semplice e trasparente; **Business intelligence**: rende disponibili dati per analisi di mercato, decisioni strategiche per migliorare la competitività.

Statistiche di scansione e luoghi: monitoraggio delle interazioni dei consumatori.

Smart contract specializzati: per certificare transazioni, garantire autenticità di prodotti.

Etichetta di sostenibilità: evidenzia le pratiche ESG adottate dall'azienda.

L'evoluzione normativa impone nuove sfide al comparto enologico, come l'**obbligo di inserire ingredienti e valori nutrizionali sulle etichette dei vini. SeedsBit risponde a questa esigenza con un supporto digitale a 360°**, semplificando la gestione delle informazioni obbligatorie e trasformando le etichette tradizionali in strumenti di comunicazione interattivi e dinamici.

La piattaforma SeedsBit nasce da importanti progetti di ricerca e sviluppo che coinvolgono l'intera filiera, dai produttori fino al consumatore finale.

Smart e Start di Invitalia ha dato il via ai primi moduli della piattaforma, **TrackIT blockchain dell'Istituto del Commercio Estero (ICE)** per la tracciabilità in ambito internazionale dei prodotti agroalimentari e la protezione del Made in Italy; **Progetto Europeo Demeter** focalizzato sull'adozione di tecnologie digitali nell'agricoltura.

Progetto MiSE DAGRITESS per promuovere la sostenibilità ESG nella filiera vitivinicola.



Pierluigi Gallo, CEO di SEEDS srl



Economica e Sociale

02.
fidelizza

In un mercato in cui la trasparenza e l'autenticità sono sempre più richieste, SEEDS s.r.l. emerge come una realtà innovativa al servizio del settore agroalimentare. Startup innovativa e spin-off accademico dell'Università di Palermo, SEEDS ha sviluppato SeedsBit, una piattaforma di tracciabilità multi-filiera che rivoluziona il modo in cui vengono gestiti e verificati i dati di produzione.
I dati raccolti da SeedsBit diventano i semi (seeds) di un percorso di tracciabilità avanzata, in cui il "bit" è l'unità di informazione ma anche la nostra mission: blockchain for information traceability.

Certificazioni su blockchain: autenticità garantita per il vino e per l'azienda considerando le certificazioni già in essere per l'azienda e per i vini prodotti.
Con la possibilità di collegare dati tra più aziende della filiera è possibile migliorare la sinergia tra produttori e fornitori. Inoltre, SeedsBit consente perfetta integrazione con i sistemi di tracciabilità già presenti nelle aziende, garantendo un'ottimizzazione degli investimenti esistenti e una transizione fluida verso un sistema più efficiente e innovativo. Ciascuna bottiglia di vino diventa veicolo di informazioni certe e verificabili, a beneficio dell'intera filiera.
SeedsBit consente di fidelizzare il consumatore attraverso uno scambio di informazioni bidirezionale attraverso la possibilità di ricevere metadati riguardo l'interesse, la prova di acquisto, la gestione di raccolte punti e programmi di engagement.
API per interoperare con gestionali e MES: integrazione con i software aziendali e con quello degli altri attori industriali della filiera.

Questo non solo protegge il valore del brand e dei suoi prodotti, ma aiuta anche a contrastare contraffazione e frodi, rafforzando la fiducia dei consumatori.
Inoltre, la possibilità di **connettere più aziende all'interno della stessa filiera**, favorisce comunicazioni più fluide e una gestione più efficiente dei processi produttivi e logistici. La possibilità di **collegare e condividere dati tra produttori, fornitori e distributori** crea un ecosistema interconnesso.

SeedsBit offre un'integrazione perfetta con i **sistemi di tracciabilità già in uso nelle aziende**, evitando la necessità di sostituire strumenti esistenti e garantendo un'ottimizzazione degli investimenti tecnologici. L'adozione della blockchain non comporta una rivoluzione complessa e costosa, ma piuttosto una **transizione naturale e progressiva verso un sistema più efficiente e innovativo**.

Oltre a garantire maggiore trasparenza, la blockchain apre nuove possibilità nel rapporto tra aziende e verso il consumatore. Attraverso la tecnologia SeedsBit, è possibile creare **un dialogo interattivo con il cliente finale**, offrendo non solo informazioni dettagliate ma creando anche opportunità di engagement che aumentano la fedeltà del cliente al brand.

L'azienda può raccogliere e analizzare **metadati relativi all'interesse dei consumatori e alle prove di acquisto**, ottenendo così una comprensione più profonda delle preferenze di mercato. Questi dati permettono di costruire **strategie di fidelizzazione su misura**, come programmi di raccolta punti, offerte personalizzate e iniziative esclusive per i clienti più affezionati.

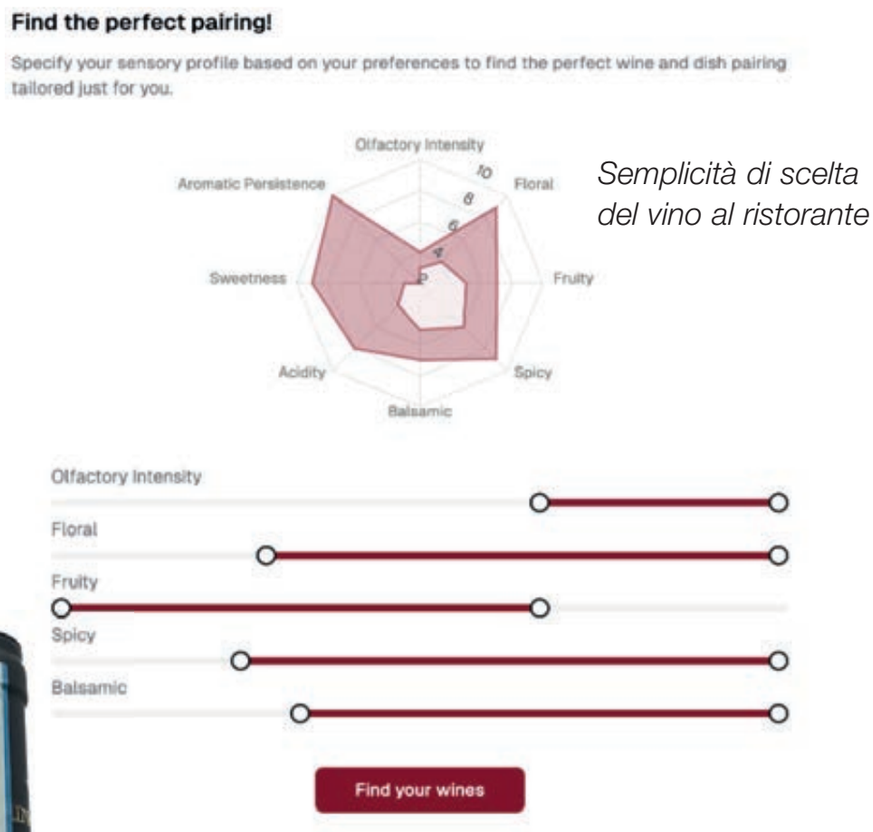
Il consumatore non è più un semplice acquirente, ma diventa parte attiva del mondo del vino, **interagendo direttamente con il produttore e ricevendo esperienze su misura** che rafforzano il legame con il marchio.





03.
orienta

SEEDS srl e Next Multiservice srl - una collaborazione che unisce l'esperienza nella blockchain con strumenti digitali al servizio del turismo per una nuova esperienza per il vino e l'enogastronomia.
L'e-commerce e il marketplace del Vino Tracciato aprono nuove opportunità per la vendita e la promozione di prodotti certificati, raggiungono un pubblico più ampio, garantendo ai consumatori l'accesso a informazioni trasparenti sull'origine e la qualità; non si acquista una bottiglia di rosso, quella dell'annata specifica, della vendemmia primizia. Attraverso il marketplace è possibile scoprire dettagli sulla loro produzione, il territorio di provenienza e le caratteristiche organolettiche, favorendo un'esperienza d'acquisto più consapevole e coinvolgente.



Semplicità di scelta del vino al ristorante

Carta dei Vini Digitale – esperienza interattiva e personalizzata al ristorante o in enoteca

La tradizionale carta dei vini si evolve in una versione digitale e interattiva, trasformando la scelta di un'etichetta in un'esperienza immersiva. Attraverso dispositivi smart come tablet o smartphone, gli utenti possono esplorare il catalogo in modo intuitivo, filtrare le opzioni in base ai propri gusti e ricevere suggerimenti personalizzati in base a preferenze e abbinamenti gastronomici. Questo strumento non solo facilita la selezione del vino perfetto, ma arricchisce anche la conoscenza del cliente grazie a descrizioni dettagliate, note di degustazione e curiosità sulle cantine produttrici.



Percorsi enogastronomici ed enoturismo

L'enoturismo rappresenta un'esperienza unica per gli amanti del vino offrendo la possibilità di immergersi nei territori di produzione e di entrare in contatto diretto con le aziende vinicole. Attraverso percorsi personalizzati, i consumatori possono visitare le cantine, partecipare a degustazioni guidate e scoprire le tradizioni locali legate alla produzione vinicola e olearia. Questo non solo rafforza il legame tra il produttore e il cliente, ma contribuisce anche alla valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze, in abbinamenti al cibo.



L'OSPITALITÀ
COUNTRY CHIC DI

Borgo San Felice RESORT

IMMERSO NELLA GRANDE BELLEZZA
DEL TERRITORIO CHIANTIGIANO

andrea cappelli



Tra le alture del Chianti e il paesaggio delle Crete Senesi, tra i boschi e i vigneti che si estendono a perdita d'occhio, gli uliveti e i filari di cipressi che disegnano i percorsi, nel Comune di Castelnuovo Berardenga, a pochi chilometri da Siena, San Felice col suo splendido Borgo medievale.



Le origini risalgono all'epoca etrusca, testimoniata dai reperti trovati nella tenuta e ricondotti ai popoli dell'antica Etruria, 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. A partire dal Settecento, la nobil famiglia dei Grisaldi Del Taja, d'origine senese, signora del territorio e importante potenza fondiaria, fece della casa padronale del Borgo la sua stabile residenza. Alla fine degli anni Settanta del Novecento, San Felice fu acquisito dalla RAS (Riunione Adriatica di Sicurtà), che negli anni Ottanta fonda le proprie attività con Allianz, così che il gruppo viene denominato Allianz Italia, che diede inizio a un'importante opera di restauro conservativo del Borgo, valorizzandone le peculiarità artistiche e architettoniche, dedicandone una parte all'ospitalità. Il Borgo viene poi sottoposto a una successiva opera di ristrutturazione che termina nel 1990, prima stagione ufficiale della Dimora, che nel 1992 entra nell'Associazione Relais & Châteaux, prima straordinaria eccezione di Dimora non gestita da una famiglia. Infine dal 2011 il Borgo è stato convertito in albergo diffuso a 5 stelle, all'epoca il primo nel Chianti Classico. Oggi Borgo San Felice Resort è un luogo di memoria ed evocazione, di storia e benessere, immerso nella natura e nella pace del Chianti Classico più autentico. Il centro storico si apre sulla piazza medievale, dove spicca per eleganza il settecentesco palazzo, posto di fronte alla neogotica cappella della Madonna del Libro, edificata nel 1899 su progetto dell'architetto Bettino Marchetti e ristrutturata successivamente tra il 1922 e il 1933. L'edificio, con la facciata in pietra d'alberese e il portale sormontato da una lunetta, presenta all'interno un'unica navata centrale e volte affrescate con motivi d'ispirazione medievale. Dalla piazzetta del villaggio, si districano i vicoli acciottolati





su cui si affacciano le antiche case, ospitanti le camere, i 2 ristoranti – Poggio Rosso con una Stella Michelin e Stella Verde dal 2022 e L'Osteria Il Grigio – guidati dall'executive chef Juan Quintero e il bar Archi con la terrazza esterna che si affaccia sulla piscina. Percorrendo i vialetti, alternati a giardini fioriti e cortili, si incontrano affascinanti scorci, tabernacoli, logge e anche un antico pozzo risalente al 1792. Quello che un tempo era il forno, oggi è la reception dell'hotel, che anticipa una lounge con area biblioteca, il bar e le camere ai piani superiori. Il vecchio frantoio per la frangitura delle olive è stato convertito in una Spa, acronimo di salus per aquam, di latina memoria, che significa ritrovare la salute attraverso le acque o, come si diceva, passando le acque. La struttura ospita inoltre una palestra e degli spazi in cui praticare sport, armoniosamente contestualizzati al fascino antico del luogo. All'ingresso del villaggio e lungo la strada principale, un tempo tappa della Via Francigena – medievale strada che portava i devoti dall'Europa occidentale, in particolare dalla Francia, nel Sud Europa fino a Roma, proseguendo poi verso la Sicilia, dove vi erano i porti d'imbarco per la Terrasanta, meta finale di pellegrini e di crociati – vi è l'antica pieve. Dal 2007 il consiglio d'amministrazione di San Felice è presieduto dal presidente Mario Cuccia. Soggiornare nell'albergo diffuso di Borgo San Felice Resort significa vivere intensamente l'autenticità e la storia del luogo nel comfort e nell'eleganza di una struttura dalla bellezza senza tempo. Il suo fascino, che si ritrova in ogni angolo, è il riflesso dell'unicità di un territorio suggestivo, il Chianti Classico senese, che, insieme alle testimonianze di un vivido passato nobiliare e agricolo, sono ancora lì a raccontarlo. Gli antichi edifici nel Borgo oggi ospitano 63 camere: 29 premium deluxe, 11 prestige, 13 suite, 5 suite premium, 5 signature suite – La Loggia, La Legnaia, La Pieve, L'Uliveta e Le Erbe - ristrutturate in modo da coniugare storia e paesaggio a comfort e modernità degli arredi e delle finiture, creando uno stile senza tempo, vivace ed esclusivo: lo stile Borgo San Felice Resort. Preservando l'incanto di un'atmosfera bucolica d'altri tempi, sia gli esterni che gli interni sono ristrutturati creando una continuità con l'ambiente circostante, esaltandone gli elementi naturali: dai materiali in pietra e legno, ai colori, fino alle stoffe, completamente naturali. Ampie, luminose e finemente arredate, le camere presentano toni che variano in base all'esposizione poiché ognuna ha un affaccio suggestivo sui vigneti o sugli scorci più caratteristici del villaggio. La scelta dei colori tiene conto della luce, delle cromie paesaggistiche, delle stagioni e delle tonalità tipiche degli affreschi medievali e rinascimentali

che ritraggono il territorio senese. Inoltre, traendo ispirazione dal tradizionale Palio della città di Siena, sono inseriti gli abbinamenti cromatici propri delle bandiere di ciascuna delle 17 storiche contrade. I pregiati materiali utilizzati, sia per i pavimenti che per gli arredi, quali il legno di rovere, che richiama le barriques della cantina e il travertino, tipico del territorio del vicino paese di Rapolano Terme, dialogano elegantemente con le ceramiche artigianali e i raffinati tessuti naturali che adornano le stanze. I soffitti con travi in legno e mattoni in cotto a vista sono un omaggio allo stile autentico toscano. I bagni, in perfetta armonia con le camere, sono vere e proprie sale da bagno con ambienti separati e finiture artigianali, esclusivamente made in Italy, dove prevale il travertino, che dona eleganza e spiccano le piastrelle colorate, che creano un gioco di sfumature tra l'esterno e gli interni. A pochi passi dalla dimora – si tratta di 5 minuti in macchina e 10 minuti di piacevole camminata tra le vigne, i filari di cipressi e gli ulivi - si trovano le 2 ville, Villa Casanova e Villa Colonna, che combinano la pace e la semplicità dello stile di vita toscano agli agi dei prestigiosi servizi di cui dispone l'hotel. Splendide dimore in cui famiglie e gruppi d'amici possono godere della bellezza del paesaggio in ogni stagione, in un contesto d'assoluta intimità. Circondata da un gran giardino con piscina, Villa Casanova dispone di 3 appartamenti completamente accessoriati – che possono essere affittati anche singolarmente - per un totale di 9 camere, ognuna col suo bagno, in stile toscano e con arredamenti che richiamano lo stile provenzale. Dagli spazi più raccolti e intimi, Villa Colonna può accogliere fino a 4 ospiti, al suo interno si trovano 2 camere da letto, ognuna dotata di bagno, un soggiorno luminoso e una cucina che si apre sulla zona patio adiacente alla piscina. Ogni dettaglio è curato per soddisfare le aspettative e i desideri dei clienti, garantendo una vacanza senza pensieri: gli ospiti infatti possono usufruire del servizio di consegna della spesa in villa, acquistare gli ortaggi dell'Orto Felice e ancora organizzare barbecue sotto le stelle col supporto degli chef. L'ospitalità di Borgo San Felice Resort si esplica nell'attenzione e cura per ogni dettaglio, nella passione e amore per il bello, nella valorizzazione del territorio, nella salvaguardia dell'ambiente e nella responsabilità sociale d'impresa, concetti chiave della filosofia Borgo San Felice Resort. Da questi principi, negli anni, sono nati dei progetti volti a mantenere viva la storia del Borgo e a preservarne l'unicità. È proprio la scelta di restare ancorati alle radici e alle tradizioni, avendo cura del paesaggio, rafforzando la relazione quotidiana con gli abitanti del luogo, il modo migliore per tramandare il ricco patrimonio culturale e valoriale di cui Borgo San Felice Resort è portatore. I lavori di restauro del Borgo, in sintonia con le caratteristiche strutturali originali e col paesaggio intorno, lo rendono un angolo di Toscana dove il tempo sembra essersi fermato e lo spirito rinnovato, custodendone il genius loci. La proposta di ristorazione di Borgo San Felice Resort, che si divide fra il ristorante gourmet Poggio Rosso una Stella Michelin e Stella Verde e L'Osteria del Grigio, è l'espressione più eloquente di un territorio che negli anni è diventato meta degli amanti dell'alta cucina e punto di riferimento nel panorama enogastronomico toscano. Sotto la guida del pluristellato chef Enrico Bartolini, dal 2019 entrambi sono capitanati dall'executive chef Juan Quintero, che nel 2020, per il suo estro e dedizione, conquista con Poggio Rosso la prestigiosa stella rossa Michelin e nel 2022 l'assegnazione di quella Verde, che incoraggia e premia i ristoranti innovativi che gestiscono i loro locali nel pieno rispetto dell'ambiente e della gastronomia sostenibile, entrando così nell'olimpo della ristorazione italiana. Chef Quintero nasce in



Colombia nel 1989 e arriva in Italia dopo aver conseguito il diploma professionale di cuoco. Nel 2010 frequenta l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e consegue la laurea triennale col massimo dei voti. Durante questa esperienza ha modo di approfondire la storia e la scienza del cibo, dell'alimentazione e della gastronomia, ma cucinare rimane la sua grande vocazione. Inizia così la sua carriera nei ristoranti di cucina tradizionale per poi approdare a quelli d'alta cucina, che gli permettono di viaggiare fra Italia, Spagna, Belgio e New York, arricchendo la sua formazione di esperienze importanti, al fianco di chef pluristellati come Massimo Bottura e gli spagnoli



Arzak. Chef Quintero, giovane talento innamorato dell'Italia, guida la sua brigata con carattere, intuito e passione, trasferendo ai piatti la sua impronta originale: la visione cosmopolita del gusto, l'esperienza e la cultura internazionale, il giusto equilibrio fra capacità tecnica, creatività e abbinamenti di sapori e profumi, che danno risalto con gran naturalezza agli ingredienti. Una cucina rispettosa dei valori del territorio, elegante e vocata alla ricerca della genuinità per permettere agli ospiti d'apprezzare ogni singola sfumatura di gusto, proponendo inediti e armonici abbinamenti. La leggerezza dei suoi piatti e l'apparente semplicità gratificano e sorprendono anche i palati più esigenti. La ricerca dell'eccellenza passa anche attraverso il rapporto di fiducia coi produttori locali, che forniscono materie prime altamente selezionate e di qualità, in linea con la stagionalità. La carta dei vini è ricca e accuratamente selezionata e offre un'ampia scelta di proposte al calice e in bottiglia: insieme alle 17 etichette San Felice e alcune vecchie annate in esclusiva per Poggio Rosso, sono presenti vini da tutta Italia, ma anche da Francia e Germania, Spumanti Metodo Classico, Champagne delle zone più nobili della regione e vini dolci italiani e francesi. Poggio Rosso è l'intimo e ricercato ristorante fine dining, la cui atmosfera elegante ben si sposa col paesaggio e la proposta gastronomica. Si compone di 3 stanze con vedute diverse che creano ambienti con proprie caratteristiche: la prima, infatti, è dotata di un lungo tavolo centrale per momenti di convivialità; la seconda, invece, con i suoi pavimenti in legno, presenta un'atmosfera accogliente e intima; la terza, infine, con la carta da parati e l'antica boiserie, è ispirata all'ambiente domestico e si presenta come la sala da pranzo di una nobile villa d'altri tempi. All'esterno, una sala all'aperto immersa nel giardino delle rose ospita i clienti che desiderano trascorrere una cena al chiarore di luna in uno spazio naturalmente raffi-



nato. Quando l'executive chef Juan Quintero è arrivato a Poggio Rosso aveva le idee chiare: rendere l'esperienza a tavola un momento d'immensa felicità, in cui i profumi di ogni piatto parlano di San Felice e del Borgo, raccontando il gusto e l'autenticità degli ingredienti del territorio, infatti lui definisce il Chianti "una terra magica che unisce cibo e vino". Come un artista capace di suscitare emozioni, così chef Quintero svolge il suo mestiere, immaginando l'impatto sensoriale che i suoi piatti suscitano, senza mai perdere di vista il gusto e la qualità delle materie prime che arrivano anche dall'Orto e l'Aia Felice, raccolte appena prima d'essere elaborate in piatti creativi e sofisticati. Così a Poggio Rosso si sperimenta un viaggio culinario che evoca la toscanità, a cui lo chef è profondamente legato. Ne sono espressione 2 dei suoi signature dish: il "Panforte Quintero", un'amouse-bouche, rivisitazione salata del tradizionale panforte senese a base di fegatini di pollo, frutta secca e arancia candita e il "Risotto del Chianti" con cinghiale, olive e cipresso. Per rendere ancor più unica l'esperienza è possibile abbinare una selezione di annate storiche dei vini San Felice a disposizione esclusiva del ristorante. L'Osteria Il Grigio è semplice e accogliente con le sue terrazze protette dal sole e incorniciate dai tralci di vite che ricreano l'atmosfera romantica della campagna chiantigiana, in cui respirare il calore dell'autentica convivialità. Il bancone che si affaccia sulla cucina a vista permette agli ospiti d'interagire direttamente con la brigata, osservando la preparazione di ogni piatto. All'Osteria Il Grigio la formula di cucina è incentrata sullo spirito familiare della tradizione e attualizzata nella presentazione con proposte che conquistano il palato per l'onestà del gusto e dei sapori, nonché per la genuinità e la stagionalità delle materie prime utilizzate. La cucina toscana fa da protagonista, ma non mancano i classici italiani, abbinati ai vini San Felice,





espressione del ricco patrimonio enologico locale. Il forno a legna per la cottura della pizza e la griglia per il barbecue consentono inoltre di avere un menù ampio e diversificato, ideale per pranzi o cene gustose e informali. Presso l'Osteria Il Grigio è attiva anche una cooking school per gli appassionati di cucina che vogliano sperimentare, attraverso corsi di livelli differenti, le ricette della cultura locale guidati dalla maestria degli chef. Insomma, un luogo dove sentirsi come a casa. Andiamo ora a scoprire il mondo del benessere di Borgo San Felice Resort, con The Botanic Spa, che si sviluppa su una superficie di 480 metri quadrati nei locali dell'antico frantoio. A testimonianza delle antiche origini del luogo si trovano ancora i soffitti a volta e le finestre alte, che creano un clima rilassante e confortevole per la cura del benessere fisico e mentale. I percorsi sono 2: la zona umida con bio-saune per la salute della pelle e il percorso Kneipp con vasche d'acqua calda e fredda alternate, che stimolano la microcircolazione. Vi sono inoltre un'area relax dove riposare sorseggiando una tisana avvolti da una piacevole quiete e 4 cabine per i trattamenti. La vasca idromassaggio e la doccia emozionale, nell'atmosfera intima e soffusa, offrono infine un momento di vera beatitudine. Effettuato il check-in, l'ospite è dotato di tutti i capi necessari per immergersi nel mondo della Spa. Uno Spa Therapist offre una consulenza sullo stato di salute e sui trattamenti, al fine di personalizzare il percorso di benessere di ciascun cliente. Per rendere la giornata ancora più rigenerante, l'ospite può godersi un pranzo o uno spuntino all'aperto al bar Archi. Ma soggiornare a Borgo San Felice Resort vuol dire prendersi cura di sé anche praticando sport, così per gli amanti degli allenamenti indoor vi è una palestra moderna, fornita di attrezzature Technogym, ad accesso libero e sempre aperta. La piscina all'aperto, incorniciata in un setting di giardini e terrazzamenti, di fronte al bar Archi, è ideale per trascorrere qualche ora di svago e relax. A chi preferisce invece gli spazi aperti, la natura circostante consente di fare escursioni avvincenti su percorsi segnalati di diverso grado di difficoltà, passeggiare, correre ed esplorare gli itinerari con le mountain bike messe a disposizione dall'Hotel. Appena fuori dal Borgo, immersi tra le vigne, si trovano i due campi da tennis in erba sintetica e, a fianco dell'antica pieve, uno da bocce, sport tipico della campagna italiana, che riporta ai ritmi lenti della vita di villaggio. Non lontano da Borgo San Felice Resort è possibile raggiungere un campo da golf, aree in cui praticare equitazione e, per gli appassionati di polo, il Polo Club Villa a Sesta, tra i più importanti d'Europa. Sono a disposizione, inoltre, un eliporto e due postazioni Tesla per la ricarica di veicoli elettrici. E per soddisfare le richieste e le aspettative di una clientela italiana e internazionale, Borgo San Felice Resort propone iti-



nerari ed esperienze su misura, da quelli dedicati a chi ama visitare luoghi storici, a chi preferisce vivere la natura e i suoi meravigliosi paesaggi, a quelli pensati per chi è in cerca di relax e serenità. La versatilità è un valore primario, garantita dal supporto di esperti collaboratori e da una profonda esperienza nel campo dell'ospitalità. In primis la Wine House nel centro storico del Borgo, attentamente restaurata, che accoglie gli ospiti in un ambiente suggestivo all'interno del quale si respira il fascino antico dei muri in pietra e delle volte a botte, che è uno dei punti di maggiore attrattività, infatti il volume di movimento all'interno dell'enoteca per l'80% è rappresentato dagli ospiti dell'albergo. Qui si possono degustare i vini San Felice, dopo un giro in vigna e una visita della cantina, accompagnati da sfiziosi assaggi preparati dallo Chef Quintero. È possibile, inoltre, acquistare i vini, ma anche le grappe e gli olii extravergine d'oliva San Felice. Attraverso i wine tour, il palinsesto delle esperienze del mondo del vino di San Felice è accattivante e ideale per tutti gli enoappassionati e i curiosi. Ma è solo l'inizio, infatti si può intraprendere un incredibile giro in Ferrari, raccomandato a chi cerca emozioni forti, un'esperienza entusiasmante alla guida di una "rossa" alla scoperta delle colline del Chianti e dei suoi paesaggi mozzafiato. E per chi desidera vivere un'esperienza da una prospettiva diversa, la struttura concede la possibilità di vivere un viaggio in elicottero alla scoperta dei segreti più nascosti di questo incantevole territorio, osservandolo direttamente dall'alto. Ma per i viaggiatori più romantici, l'esperienza perfetta è la mongolfiera per far volare leggeri e sospesi i pensieri: da una prospettiva unica e mozzafiato, sentirete il vento e il silenzio e cogli occhi chiusi e il cuore aperto la felicità della leggerezza. Altro modo di vivere le strade bianche chiantigiane, che si possono considerare un vero e proprio paradiso del ciclista, è attraverso le e-bike, per le quali Borgo San Felice Resort ha un'importante collaborazione con Pirelli, avendo un volume di noleggio davvero notevole. Mentre per chi desidera immergersi nell'autenticità e nella vera vita in campagna il pic-nic all'Orto Felice è un'esperienza imperdibile: ideale per le famiglie e i bambini, che si divertiranno a visitare l'aia con gli animali dell'Orto Felice e scoprire che sapore hanno le verdure appena colte. Per coloro che desiderano imparare a fare la pasta fresca fatta in casa, i ripieni perfetti per i ravioli o i sughi toscani, vi sono le cooking class, durante le quali vengono insegnate le tecniche e i piccoli segreti per diventare bravi e portare sulla vostra tavola i sapori della Toscana. Per grandi occasioni da festeggiare, per dire qualcosa d'importante o solo per vivere un momento intimo e romantico accompagnati da un ottimo menù e un cameriere a disposizione solo per voi, non c'è di meglio che una cena sotto le stelle con intorno il Giardino delle Erbe Buone e le colline del Chianti. A pochi kilometri da Borgo San felice Resort si può raggiungere la medioevale Siena, città del "sogno gotico", che attende i viaggiatori per raccontare la propria antica storia, magari con una guida privata: passeggiando lungo gli stretti vicoli della città si potranno fare acquisti in autentici negozi di artigiani, ammirare il favoloso Duomo e rilassarsi con un pranzo nella storica Piazza del Campo. Imperdibile il Palio: dalle cene in contrada alla vista della spettacolare corsa dei cavalli dalla torre Rocca Bruna, una delle più alte della città, dove la vista sulla Piazza del Campo è unica. Un'esperienza che vi svelerà tutti i segreti del Palio, corsa di cavalli che attira e affascina da sempre spettatori da tutto il mondo. Oltre a Siena, i clienti hanno anche la possibilità di scoprire le preziose terre del territorio senese dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco: San Gimignano e la Val d'Orcia, con visite a Montalcino, Pienza o Radicofani. San Felice ospita inoltre il progetto sociale l'Orto & l'Aia Felice, nato nel 2012 per volontà della Fondazione Allianz Umanamente, in collaborazione con San Felice, la Regione Toscana, il Comune di Castelnuovo Berardenga e il Comitato della Terza Età. Un'iniziativa filantropica volta a migliorare la qualità di vita di ragazzi con disabilità, promuovendo l'integrazione attraverso attività ortoflorovivaistiche e zootecniche. Simone, Andrea, Antonio, Piergiorgio, Daniele, Eugenio, Matteo, Maurizio, Cristina, Emanuele e Giacomo sono i protagonisti dell'Orto Felice, ognuno con una mansione specifica e una spiccata personalità. Imparando dalla saggezza e dall'esperienza di an-



ziani volontari del territorio, 'i nonni', i ragazzi si prendono cura degli ortaggi e delle galline. Le semine vengono programmate secondo le linee guida dello Chef, che seguono tassativamente la stagionalità, che interagisce con la squadra dei giovani ortolani. La risultante produzione di materie prime biologiche a kilometro zero, che con la creazione della serra nell'ultimo periodo sono aumentate in maniera costante, indipendentemente dalle condizioni meteorologiche, sono utilizzate da Chef Juan Quintero nei ristoranti di Borgo San Felice Resort, che si riescono ad approvvigionare per il 40% del loro fabbisogno, oltre alle uova per la prima colazione o vendute sul territorio nei mercatini locali. L'origine del successo del progetto di welfare comunitario territoriale dell'Orto San Felice consiste in un concreto e profondo coinvolgimento intergenerazionale, che si esprime in un contesto straordinariamente bello e vivificante come quello di Borgo San Felice Resort. Questo si riflette nel gioioso desiderio dei ragazzi di stare insieme, sentirsi utili per la comunità e responsabili del proprio lavoro. Il progetto dell'Orto e l'Aia Felice ha ottenuto il premio Sustainability Trophy 2022 assegnato da Relais & Châteaux, associazione internazionale che unisce hotel e ristoranti, quale esempio di «eccellenza che brilla per gli straordinari risultati ottenuti e per la passione e lo spirito di famiglia che lo caratterizzano», riconoscendone la sostenibilità ambientale e sociale. Ma ciò che rende Borgo San Felice Resort virtuoso è anche il forte impegno in tema di sostenibilità, portato avanti grazie agli accordi per la fornitura d'energia elettrica derivante solo da fonti totalmente rinnovabili, da un impianto a biomasse che alimenta il sistema di riscaldamento dell'intero resort e attraverso un sistema di depurazione delle acque reimpiegate nell'irrigazione degli spazi verdi. Borgo San Felice Resort, facendo parte del circuito Relais & Châteaux, abbraccia la filosofia del Manifesto dell'associazione,



presentato nel novembre del 2014 all'Unesco, che sancisce la volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale. Il Manifesto raccoglie 20 impegni distribuiti su 3 grandi obiettivi: preservare le tradizioni culinarie di tutto il mondo; condividere la nostra passione per le cose buone e belle della vita; essere promotori di un mondo più umano. Dal 2015 Danilo Guerrini, coadiuvato dall'hotel manager Patrizia Chiari, è al timone della struttura come Direttore Generale di Borgo San Felice Resort, coordinando uno staff di 120 persone con esperienza consolidata nell'ospitalità 5 stelle e dal novembre 2019 è presidente della delegazione italiana di Relais & Châteaux: dopo aver frequentato la Scuola Alberghiera di Montecatini, si specializza alla Cornell University di New York in General Manager Program (GMP) per poi intraprendere importanti esperienze professionali all'estero (tra Francia, Germania e Inghilterra); rientra in Italia e nel 2015 arriva a Borgo San Felice Resort, dove porta avanti un gran lavoro di rinnovamento e promuove il progetto di ristrutturazione, che trasforma il Relais in una destinazione d'eccellenza nel Chianti Classico. Fare ospitalità d'alto livello in un Borgo storico è una situazione complessa... "Ma bellissima, quotidianamente sembra di vivere in una macchina del tempo, con tutte le difficoltà di lavorare in un contesto di edifici storici legati a un passato che deve adeguarsi a un presente che diventa sempre più esigente da parte degli ospiti". Come riassumerebbe in una parola lo stile del vostro modello d'ospitalità? "Una casa di lusso nel Chiantishire, dove l'ospite può vivere un'esperienza diversa rispetto a un classico albergo di città, che ha un certo mood. Qui in campagna offriamo un lusso rilassato e autentico per riattivare il contatto con la natura e le persone, possibilmente disconnettendosi dal wi-fi: impresa ardua, ma ci proviamo...". Cosa significa per voi ospitalità chiantigiana? "La Toscana è già un brand di forte richiamo nel mondo, il Chianti Classico è il suo cuore. Ai nostri ospiti proponiamo uno stile di vita molto legato all'enogastronomia, cioè vivere esperienze legate al cibo genuino e al vino di qualità, nonché all'artigianato locale. Relais & Châteaux ha dato infatti l'incarico e la responsabilità a ciascuna dimora nel mondo di essere responsabile, anche socialmente ed economicamente, del territorio dov'è localizzata, perciò siamo molto impegnati a supportare gli artigiani chiantigiani. Lo facciamo in due modi, il primo è usufruendo del loro lavoro, per esempio un artigiano locale ci ha aiutato a ristrutturare in maniera certosina il forno storico del Borgo, quello dove un tempo veniva prodotto settimanalmente il pane per tutte le famiglie abitanti nel villaggio, riportandolo a una piena operatività, così da poter coinvolgere gli ospiti, che metteranno proprio le mani in pasta... L'altro modo è quello di organizzare per loro quello che simpaticamente abbiamo battezzato 'il sabato del villaggio' di leopardiana memoria, cioè una volta al mese, il sabato, in tutto l'arco dell'operatività della stagione,





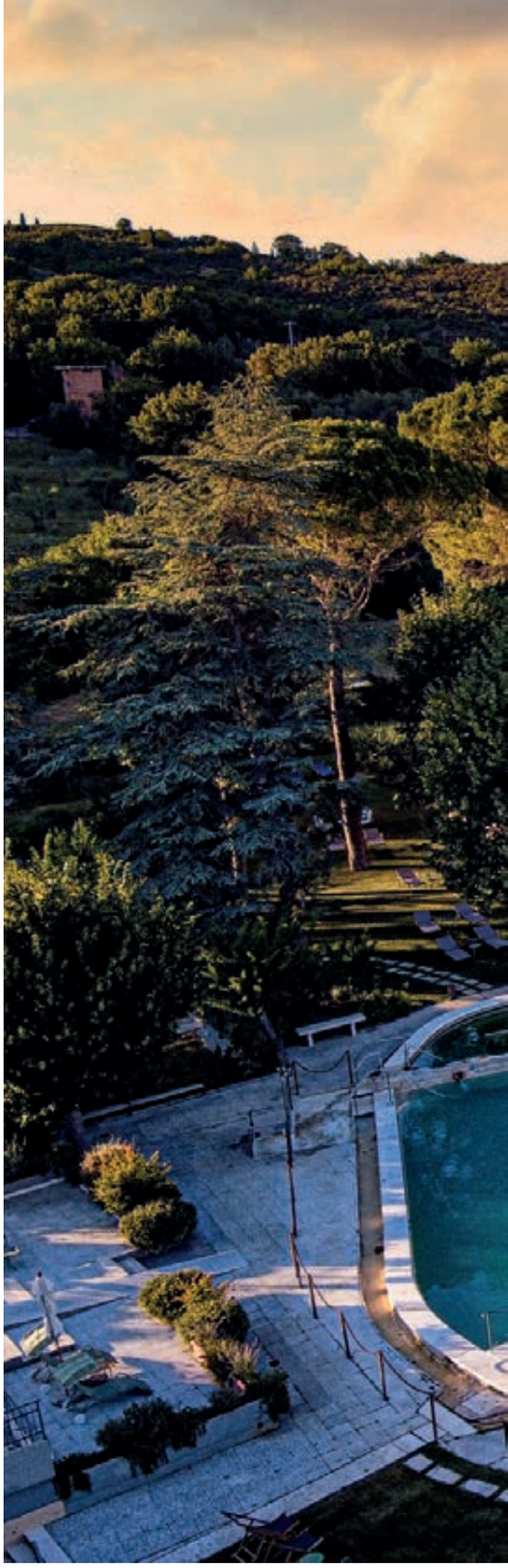
organizziamo un mercato lungo le piccole vie del centro storico del Borgo, aperto sia agli ospiti residenti che ai non residenti, dove espongono circa una ventina di artigiani, dall'artista che crea quadri, alle tessitrici che portano addirittura i loro telai per far conoscere direttamente l'antica arte della tessitura, al produttore di pipe e sigari, all'apicoltore, fino ai produttori di gin, ultima grande moda toscana...". Cosa intendete per albergo diffuso? "Borgo San Felice Resort è stato veramente uno dei primi esempi di albergo diffuso in Toscana quando aprì nel 1990 perché, rispetto a tante altre strutture, non abbiamo una chiusura, vogliamo dare un messaggio di apertura soprattutto al territorio; quindi, il viandante o il ciclista che vuole attraversare Borgo San Felice Resort lo può fare tranquillamente. In ordine all'ospite, albergo diffuso significa che tutto è accessibile, che in qualsiasi angolo del Borgo ci si può mettere a sedere in una panchina, mangiare e bere un calice di Chianti Classico in assoluto relax". Come si potrebbe definire lo stile delle camere? "Country chic, uno stile legato alle case della campagna inglese, fatte di oggetti semplici e materiali naturali, come legno e pietra, che inducono ad atmosfere confortevoli e bucoliche. Qui ci circonda la campagna più bella del mondo, così abbiamo portato nelle camere i colori delle 4 stagioni della Toscana, creando ambienti estremamente caldi ed accoglienti. Tutto questo è frutto dell'ultima ristrutturazione che è stato operata da novembre 2016 fino ad aprile 2017, durante il periodo di chiusura". Ma il 2025 sarà l'ultimo anno in cui opererete la chiusura stagionale... "Dal 2026, quando faremo l'apertura ad aprile, saremo poi operativi fino a gennaio 2027, quando chiuderemo solo durante quello che viene chiamato 'l'inverno dei Chianti,' cioè 40 giorni tra gennaio e febbraio. Fino a oggi abbiamo avuto sempre tanto spazio all'esterno, ma per poter essere operativi anche durante l'inverno ci mancano importanti spazi comuni interni; quindi, dovremmo andare a recuperare locali adibiti ad altro. E dovremo affrontare, sempre per la bassa stagione, anche una richiesta precisa da parte degli ospiti, cioè una piscina interna riscaldata. Legata all'estensione operativa, ci sarà anche l'evoluzione verso un segmento di mercato che abbiamo fino a oggi solo approcciato, cioè quello dei board aziendali, per i quali andremo a implementare l'area delle sale riunioni, che verranno aggiornate secondo le esigenze contemporanee. La realtà del mercato è completamente cambiata perché ormai il turista straniero, che per noi vale l'80% delle presenze, viaggia durante tutto l'anno. Con lo smart working si lavora ovunque, ti porti l'ufficio dove sei, quindi molte persone viaggiano in qualsiasi periodo. E poi c'è la tendenza a viaggiare molto anche in inverno, un po' legata anche al cambiamento climatico. Nel Chianti per esempio abbiamo negli ultimi anni un novembre pazzesco, assimilabile all'ottobre di una quindicina di anni fa e spesso anche dicembre è bello con tanto sole. E anzi, quando è più fresco, ti godi





meglio una bella bottiglia di vino rosso Chianti Classico, senza scordare che le tariffe sono più vantaggiose e vi è meno pressione in ordine alla qualità dei servizi e delle esperienze, rispetto alla piena stagione estiva di sold out". Che importanza ha per voi la Spa? "Fondamentale, per questo disponiamo di 5 operatori fissi, oltre alla persona incaricata dell'accoglienza, un modello organizzativo che dà una grande garanzia di efficienza. E, in vista del prolungamento stagionale, c'è un progetto di ristrutturazione e ampliamento, che cercherà di ottimizzare anche gli spazi esterni perché c'è molta richiesta, naturalmente durante la bella stagione, di poter fare massaggi sotto a un gazebo all'aria aperta". Sono 5 anni che potete vantare la prestigiosa stella Michelin per il vostro ristorante di fine dining Poggio Rosso... "La stella rossa è fondamentale perché ti dà una gran visibilità e un certo posizionamento d'alto livello nel mondo della ristorazione. Senza scordare che entrambi i nostri locali, sia il ristorante gourmet che l'osteria, sono aperti anche agli ospiti esterni su prenotazione. Al momento sono aperti solo per cena, ovviamente Poggio Rosso ha un numero limitato di coperti con un massimo di 30 e un giorno di chiusura settimanale, mentre l'osteria ha 70 coperti ed è operativa la sera 7 giorni su 7. Abbiamo una formula pranzo col menù Archi, servito presso il nostro bar vicino alla piscina. Viste le origini colombiane del nostro chef Quintero, Poggio Rosso fa vivere all'ospite l'esperienza di un viaggio tra la terra toscana e i colori, i profumi e i sentori della cucina sudamericana. L'osteria invece ha un carattere prettamente toscano e offre i piatti tipici e tradizionali, come una pappardella al cinghiale o una bistecca alla fiorentina". Siete molto motivati anche in ordine alla sostenibilità... "La prima cosa che abbiamo cercato di fare è la formazione del personale, che abbiamo coinvolto sia nel consumare meno energia elettrica possibile che nel produrre meno rifiuti possibili, tant'è che negli ultimi anni sul differenziato siamo riusciti ad arrivare addirittura al 90%. Cerchiamo di ottimizzare e, dove possiamo, abbiamo razionalizzato, riducendo le fonti di produzione del rifiuto. Per esempio la mensa oggi ha quasi azzerato, riducendo di varie tonnellate col recupero dell'avanzo delle lavorazioni, che viene in parte rilavorato o distribuito alle mense caritatevoli, in supporto alle persone indigenti, mentre il residuo di rientro dai ristoranti diviene fertilizzante naturale per l'orto. L'anno scorso abbiamo anche cambiato tutta la linea cortesia, che oggi è in alluminio, quindi non solo l'ospite la può portare a casa e, una volta finito il nostro prodotto, può fare un refill, riutilizzandola, come facciamo anche noi per i prodotti lasciati nelle camere dopo la partenza, che vengono ritirati dal personale e rimandati alla ditta di produzione, che sanifica e igienizza i contenitori, fa il refill e li riporta a Borgo San Felice Resort. Si è così creata un'economia circolare, eliminando la plastica. Ultima novità del novembre 2024, Relais & Châteaux ha rafforzato la partnership ufficiale con l'Unesco rispetto agli intenti del manifesto di sostenibilità, firmato congiuntamente nel 2014. Dopo 10 anni vengono messi a terra con dei progetti concreti, che saranno monitorati attraverso numeri che ogni dimora andrà a inserire in una piattaforma, con l'obiettivo dichiarato di arrivare nel 2040 all'azzeramento di tutti i valori di carbonizzazione. Noi, come Borgo San Felice Resort, abbiamo già iniziato e stiamo chiudendo il primo bilancio di sostenibilità per l'anno 2024". Null'altro bolle in pentola? "Certo, nel 2026 creeremo un'unità ristorativa di fine dining su Roma, filiazione diretta di Borgo San Felice Resort, sempre col supporto dello chef Enrico Bartolini. Inoltre abbiamo iniziato a recuperare alcuni cascinali in mezzo ai vigneti, una volta adibiti per la colazione e la merenda dei vignaioli, dove andremo a organizzare intriganti aperitivi, degustazioni e picnic alla scoperta della grande bellezza del terroir chiantigiano".

ARRIVANO LE 5 STELLE PER l'Hotel La Posta DI BAGNO VIGNONI DELLA FAMIGLIA COSTA



Terra ricca di storia e tradizioni, la Val d'Orcia dona paesaggi iconici e borghi medievali. Con i suoi alti cipressi, un tempo necessari per indicare le strade, come la via Francigena, antico cammino pellegrinale che da Canterbury giunge a Roma, questa terra ha il gran potere di far riscoprire la bellezza delle cose semplici.



andrea cappelli

Tanto che, dal 2004, la Val d'Orcia rientra tra i siti Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelati dall'Unesco. E nel cuore della Val d'Orcia, famosa per le sue acque calde e sulfuree, Bagno Vignoni, la cui piazza centrale è occupata da una grande vasca termale rettangolare d'epoca romana, è da millenni un punto di riferimento termale. Conosciute già in epoca romana, le sue sorgenti furono luogo di benessere e socializzazione, nonché meta privilegiata per la cura di malattie legate alle ossa, alla pelle e al sistema respiratorio. In tale periodo i pellegrini e i mercanti, che percorrevano la Via Francigena, si fermavano a Bagno Vignoni per riposarsi e godere dei benefici delle sue acque. Durante il Rinascimento, grazie alle visite di personaggi illustri, la fama del borgo crebbe fino a diventare uno dei principali centri termali d'Italia. A conferma della sua notorietà, come luogo di cura e riposo, venne costruito anche un ospedale per accogliere i pellegrini e i malati. Santa Caterina da Siena e Lorenzo il Magnifico furono due delle figure più celebri dell'epoca a frequentare l'antico borgo. La santa senese era così legata a questo luogo che una delle logge principali, accanto alla grande vasca termale, le è stata intitolata. Nel corso dei secoli, Bagno Vignoni continuò a essere frequentato da famiglie nobili, visitatori locali e provenienti da gran parte d'Europa. Il fascino del borgo conquistò anche il regista russo Andrej Tarkovskij, che lo scelse come scenografia privilegiata

Chiara Pieri, direttrice



del suo capolavoro: Nostalghia. Dalla seconda metà del Novecento, Bagno Vignoni fu al centro del processo di rivalorizzazione del turismo termale e del crescente interesse per i borghi storici, tanto che nel 2013 la località è stata inserita nell'elenco dei "Borghi più Belli d'Italia". Situato a Bagno Vignoni, l'Hotel Posta deve la sua origine alla famiglia Marcucci che, dalla metà dell'Ottocento, gestiva un piccolo negozio di alimentari e recapito postale. Negli anni Cinquanta del Novecento la proprietà decide di costruire la struttura attuale che, dagli anni Settanta, diventa un punto di riferimento termale. Nel 2016 la famiglia Marcucci decise di passare il testimone alla famiglia Costa e la scelta non fu casuale. Infatti le due famiglie soggiornavano reciprocamente una nella proprietà dell'altra e il denominatore comune che le univa era la cura e il valore dell'accoglienza. Così, col passare degli anni, continua la trasformazione dell'Albergo Posta Marcucci, parte della collezione Casa Costa 1956, da storico albergo di paese a rinomata dimora, che aspira a un lusso ricercato e consapevole. La storia iniziata nel 1956 dalla famiglia Marcucci, passata nelle mani della famiglia Costa nel 2017, continua a vivere e svilupparsi, camminando al passo con i tempi, senza dimenticare mai che





siamo ciò che abbiamo vissuto. Il 6 gennaio scorso il Posta Marcucci ha chiuso le porte per entrare nell'ultima fase di trasformazione e la casa ha nuovamente aperto dopo due mesi, il 7 marzo, ma con una stella in più e un nuovo nome. Oltre alla novità delle 5 stelle, cambia il nome, da Posta Marcucci a La Posta, mantenendo così la storicità della casa, snellendo tuttavia in un suono più diretto e internazionalmente più accessibile. La Posta, vestita delle sue nuove 5 stelle andrà ad allinearsi alla casa madre, La Perla di Corvara, altro 5 stelle della collezione Casa Costa 1956, seguendo un'idea di ospitalità senza fronzoli, fatta di una qualità superiore legata al territorio e alla storia dei luoghi, alle persone che li abitano, alla ricerca continua di una dimensione superiore d'attenzione e di cura dell'ospite. "Questa Casa, nel cuore di Bagno Vignoni in Toscana, racchiude una lunga storia: quella di stazione di 'posta delle lettere' e di 'posta dei cavalli' della Famiglia Marcucci che dalla metà dell'Ottocento se ne prese cura, offendo tra le sue mura riposo e riparo ai viaggiatori, oltre alla preziosa acqua termale che sgorga dietro l'edificio e che, dagli anni Settanta del Novecento, colma la grande vasca affacciata sulla Rocca d'Orcia. Fili e trame che giungono fino a noi e alla nostra Famiglia: dalle Dolomiti alla Val d'Orcia, La Perla e La Posta. Un unico cuore pulsante, fatto di ospitalità, eccellenza e bellezza" questo il commento del patron Michil Costa. Il gruppo nasce dall'Hotel La Perla di Corvara, costruito da Ernesto Costa nel 1956 come semplice pensione, oggi con 51 camere tra le case più pregiate dell'hotellerie alpina e primo Leading Hotel of the World dell'Alto Adige. Oggi il gruppo vanta altre 3 case: il Berghotel Ladinia, storica locanda a Corvara con sole 13 camere, La Posta a Bagno Vignoni in Toscana e l'Alpine Hotel Gran Fodá con 17 camere. A fare da fil-rouge è un'ospitalità dimensionata e a misura di persona e di ambiente, tanto rara quanto preziosa, portata avanti con maestria e spirito pionieristico dalla Famiglia Costa. La Posta a



Bagno Vignoni offre 35 camere, armoniose ed essenziali, ma è possibile anche soggiornare nell'appartamento "Benincasa" che, situato nell'antico borgo di Bagno Vignoni, può accogliere fino a 6 ospiti. La cucina, che segue l'impegno dello chef Matteo Antoniello nel ricercare i prodotti e le materie prime del territorio e trasformarli in esperienze gastronomiche speciali, è dimostrazione del profondo legame della casa col territorio e della responsabilità sociale e ambientale. "In Casa vige una chiara consapevolezza di come la natura abbia la sua ciclicità e la materia prima sia il bene più prezioso. Per questo siamo convinti sostenitori della filiera corta, come processo equo e a basso impatto ambientale. I fornitori della nostra cucina sono in provincia di Siena: per il pecorino, prodotto a Pienza, le aziende da cui ci forniamo sono 'Verdi Pascoli', il 'Cacio di Ernello', la 'Fattoria dei Barbi e 'caseificio Cugusi'. Dal 'Podere Sangioele' invece arrivano l'olio EVO (extravergine d'oliva), i fichi e la loro confettura. La farina e la pasta sono dell'azienda agricola biologica 'Mulino Val d'Orcia'. Per la carne, gran protagonista dell'offerta gastronomica toscana, uno dei nostri fornitori è la "Bottega delle Carni", famosa macelleria di San Quirico d'Orcia. Siamo anche convinti, tuttavia, che la sostenibilità vada di pari passo con la solidarietà. La tutela e il rispetto per il territorio riguarda soprattutto le persone che lo abitano ed è per questo che lo zafferano utilizzato in cucina è quello delle donne afghane della Costa Family Foundation" spiega lo chef Matteo Antoniello, che col suo team prepara sapientemente i piatti tipici della tradizione toscana. Come le altre 3 case della collezione Casa Costa 1956, anche La Posta sostiene l'attività della Costa Family Foundation, la fondazione della Famiglia Costa, che ha come mission la protezione e promozione dei diritti dei minori nel mondo. Nel giardino di Casa, vicino alle vasche esterne, è situato Il Chiosco, un ambiente intimo, raccolto, dove la quiete del paesaggio circostante fa da cornice, durante la bella stagio-





ne, ai pranzi, alle merende e agli aperitivi. Il Bar Verde e la Veranda sono poi tra gli ambienti più suggestivi della Casa, in grado di far sognare a occhi aperti e trasportare l'ospite in un'altra dimensione. Nel primo, che deve il suo nome al color smeraldo delle pareti, si può gustare un buon cocktail in compagnia di vecchi vinili; nella seconda, grazie alle grandi vetrate, si può pranzare, ammirando la bellezza del paesaggio circostante. La Casa dispone anche di un campo da tennis aperto tutto l'anno. L'acqua termale di Bagno Vignoni, padrona assoluta sia all'esterno che all'interno della Casa, sgorga a 49° ed è ricca di preziosi minerali, quali carbonati, solfati, calcio e magnesio che la rendono benefica per l'organismo. Le tre vasche termali esterne del Posta sono circondate da un giardino alberato e si affacciano sulle colline toscane, regalando uno scorcio suggestivo sulla Rocca d'Orcia. Qui la temperatura dell'acqua oscilla tra i 42° e 28°, a seconda della vasca. E a La Posta si può godere dei benefici dell'acqua termale anche di sera, infatti sia per gli ospiti di casa che per gli esterni è possibile prenotare, da aprile a fine ottobre, ogni venerdì e sabato, il "Bagno sotto le stelle": con questa offerta si può accedere, dalle 20 alle 23, alle vasche esterne e usufruire delle cascate per il massaggio cervicale, dell'idromassaggio, dell'area relax e del parco esterno. La SPA – dal latino "Salus Per Aquam", cioè la salute passa attraverso l'acqua – dell'Hotel La Posta, sinonimo di benessere psico-fisico, è costituita da una serie di Stanze del Benessere, che comunicano con la piscina termale esterna attraverso una vasca coperta. Fanno parte della SPA la vasca idromassaggio, di acqua non termale, la sauna finlandese e biosauna, il bagno turco, la grotta del sale e la saletta relax. I trattamenti sono una parte importante della cura di e includono i rituali viso, i massaggi benessere e i trattamenti esfolianti. Così La Posta a Bagno Vignoni è storia vissuta. Il borgo, inserito nella suggestiva campagna toscana in Val D'Orcia, con le sue acque termali, è un



luogo di calma profonda, lontano dal trambusto della folla. E il silenzio che avvolge i visitatori è emblema della qualità dell'ospitalità Casa Costa. L'atmosfera familiare del La Posta accoglie i viandanti in cerca di tranquillità e benessere, ma anche di cultura e storia. Non è un grande resort, bensì un luogo di pace, di acque calde che scorrono nelle piscine termali, di orizzonti lontani di cui godere dal parco che la circonda o dalle ampie finestre delle camere, tutte rinnovate con uno stile che onora la maestria degli artigiani locali e, al contempo, porta la casa in una nuova dimensione di contemporaneità. Un lusso ricercato e consapevole, per chi cerca la calma, ma anche un benessere attivo. La casa offre infatti un ottimo punto di partenza per escursioni nei poetici paesaggi toscani, a piedi o in bicicletta o per camminate tranquille tra i borghi arroccati sulle colline toscane, per poi tornare e farsi coccolare nella spa di casa. Un gran senso di serenità è quello pervade le mura di questa Casa, avvolta nel verde e cullata dal dolce suono dell'acqua termale, che sgorga dalle vasche e regala momenti di puro benessere. Un gioiello che pian piano cresce all'interno del gruppo Casa Costa 1956, non nelle sue dimensioni, ma nel suo valore intrinseco: ospitalità umana, lusso genuino, qualità ricercata per un'accoglienza che va ben oltre il turismo. Un 5 stelle consapevole con un impegno spiccato per un turismo più gentile e delicato, rispettoso dell'ambiente e delle tradizioni, secondo i valori dell'Economia del Bene Comune.





Lo chef Matteo Antoniello



A CORVARA IN ALTA BADIA PER SCOPRIRE le mille leggende del mondo alpino

LE NUOVE SUGGESTIVE 11 CAMERE IN STILE LADINO CONTEMPORANEO DELL'HOTEL POSTA ZIRM DELLA FAMIGLIA KOSTNER, AFFACCIATE SULLE DOLOMITI, MISTICHE MONTAGNEDOVE ANCORA BRAMISCONO I CERVI

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.

andrea cappelli

Che fece da molla per far scattare quel coraggio e spirito d'intraprendenza che spinsero Franz Kostner, classe 1877, a trasformare nel 1908 la pensione "Gasthaus Post" – fondata giusto un secolo prima nel 1808 come stazione di posta, allora unica e modesta attività economica del paese – ospitando come primi clienti i suoi commilitoni della Grande Guerra. Sua, nel 1922, fu l'idea di sviluppare una rete di trasporto di linea locale, diventata negli anni la principale società di corriere della provincia di Bolzano; sua, negli anni Venti, l'idea di dotare la pensione, ancora illuminata a petrolio e carburo, di una piccola centrale elettrica e ampliare la struttura, favorendo uno sviluppo esponenziale del turismo; sua, infine, l'idea di costruire, già negli anni Trenta, un impianto di risalita, una rudimentale slittovia, precorritrice della prima seggiovia d'Italia, realizzata nel 1938 e primo tassello di una rete d'impianti che oggi fa parte della celebre "Sella Ronda", percorso sciistico unico nel suo genere che si snoda intorno al gruppo del Sella in un carosello di piste che toccano i passi Sella, Pordoi, Campolongo e Garden. Ma Franz Kostner, oltre che un lungimirante imprenditore fu soprattutto un alpinista. Un amore per la montagna coltivato in primo luogo nelle sue Dolomiti, che tuttavia lo portò, complice il destino, a sfidare alcune tra le vette più alte e affascinanti del mondo, fin nel cuore dell'Asia, sulla catena dell'Himalaya, affacciata su quella Cina che pochi anni prima, quand'era un giovane ed entusiasta alpino, aveva elevato nella sua fantasia a luogo d'avventura e scoperta per antonomasia. A lui è intitolato il rifugio che si trova in località Vallon, a 2.550 metri d'altitudine, base per accedere alle più belle pareti di roccia della zona (Vallon, Cima 9, Cima 10, Piz da Lec) e meta ideale per facili escursioni di una giornata a cima Boè. Al Vallon è immortalato il grande amore di Franz Kostner per il "suo" paese di Corvara, per le "sue" montagne, le Dolomiti, per la "sua" gente, i Ladini della Val Badia. Per questi valori ha sempre battuto forte il suo cuore, il cui ritmo si è fermato all'età di 91 anni, il 4 novembre 1968. E se la sorpresa è grande nello scoprire questa storia raccontata con orgoglio discreto dalla famiglia Kostner, le tracce di quest'incredibile passato sono ancor oggi chiaramente leggibili tra le mura stesse dell'albergo: nelle fotografie, nei quadri, negli oggetti dal sapore antico sistemati con gusto a completare l'arredamento e soprattutto nella "Nepal Stube", la "Sala del Nepal", vero e proprio omaggio alla vita avventurosa di Kostner. A portare avanti tutto quello che aveva costruito in una vita d'attività il bisnonno Franz - vero e proprio pioniere del turismo in Val Badia, guida alpina di fama ed eroico sergente maggiore dell'impero austro ungarico durante la I Guerra Mondiale, quando qui era ancora Austria – sono oggi i fratelli Francesco, detto Franz e Silvia Kostner, quarta generazione della famiglia, animati da sincera passione e indubbie capacità imprenditoriale: buon sangue non mente! Infatti, dopo i primi cent'anni di vita, festeggiati nel 2008, ancor oggi nel cuore di Corvara, a 1.558 metri s.l.m., immerso nel paesaggio naturale di rara bellezza delle



Dolomiti dell'Alta Val Badia, si trova il "Posta Zirm Hotel", simbolo della squisita ospitalità che offre al visitatore attento la cultura ladina. L'atmosfera che si respira nelle 70 camere di "casa Kostner", capace di calamitare turisti da tutto il mondo alla ricerca di silenzio e tranquillità, ormai sempre più rari da trovare nella quotidianità, è quella delle autentiche tradizione altoatesine, che agli ospiti piace ricercare e alla gente del posto piace continuare a vivere: dal "Tracht", l'abito tradizionale un tempo indossato da uomini e donne nelle occasioni di festa, alle stufe in maiolica ai vivaci gerani che d'estate ornano balconi e finestre. Qui l'integrazione uomo-natura si manifesta nell'agricoltura, nell'allevamento, nella falciatura dei prati, nel mantenimento del paesaggio tradizionale. E se d'inverno è la neve a dare emozioni, il Posta Zirm è il punto di partenza perfetto per gli appassionati di sci, essendo gli impianti di risalita accessibili direttamente dall'albergo cogli scarponi ai piedi, ma è anche luogo ideale in estate, quando la natura che circonda Corvara diventa il paradiso degli amanti del trekking, della mountain bike, dell'escursionismo, dell'arrampicata, dell'alpinismo. E al ritorno da una giornata d'avventure, che regni un sano freddo o un bel sole, ad accogliervi è la suggestiva Wellness Farm dell'hotel con piscina coperta riscaldata e arricchita da giochi d'acqua (idromassaggio, gorghi, soffioni d'aria), dove la cultura locale si sposa a quella di popoli lontani: se dalla tradizione locale provengono i cosiddetti "bagni alpini", ossia bagni curativi di fieno o segatura di cirmolo, antichi rimedi utilizzati da tempo immemorabile in Alta Val Badia, altre pratiche curative provengono dal misterioso Oriente, come l'antica scienza cinese dei meridiani, i benefici del massaggio tailandese, 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 Sommavilla, che ha realizzato la Wellness-Farm sulla base dei 5 elementi o meglio dei 5 aspetti ciclici dell'energia: Fuoco, Acqua, Legno, Metallo e Terra. A ogni aspetto dell'energia corrispondono particolari cicli di trattamento, di differente durata: il fuoco è abbinato al rilassamento, l'acqua al rafforzamento, il legno alla stimolazione, il metallo al riequilibrio, la terra infine al ciclo completo. Inoltre nella spa vengono utilizzati solo i prodotti "Mei Natura", piccola ditta di San Vendemiano che propone cosmetici naturali di altissima qualità ed efficacia. Accompagnano e raccordano i trattamenti conversazioni e degustazioni di tisane coi profumi delle essenze aromatiche che si mescolano ai suoni morbi-



di della musica. È il corpo che si riposa, grazie soprattutto al riposo della mente. Comunque il percorso verso il rilassamento e il benessere non sarebbe tale se non avesse il supporto, unico e potente, della natura intatta e ritemprante delle Dolomiti – dal 2009 dichiarate dall'Unesco Patrimonio Mondiale dell'Umanità – cornice ideale per passeggiate ed escursioni che vengono organizzate quotidianamente. L'accompagnatore dell'hotel insegna agli ospiti le tecniche di respirazione, i semplici movimenti da fare per far fruttare al meglio la camminata, ma illustra anche le varietà di piante e fiori che incontrano lungo il cammino – ideali a esempio per preparare una tisana o aromatizzare una grappa - e raccontando le mille storie e leggende del mondo alpino. E sempre in tema benessere non va tralasciato un altro aspetto che pure costituisce un vero punto di forza del Posta Zirm: quello della gastronomia, infatti il ristorante gourmet à la carte interno all'hotel ogni sera, essendo aperto solo a cena, propone un vero viaggio sensoriale alla scoperta d'intriganti sapori per tutti coloro che soggiornano in mezza o pensione intera. Gli ospiti possono scegliere fra ben 3 menù di 5 portate, che variano quotidianamente, preparate espresse dallo chef Ivan Gaio e dalla sua brigata: il primo di prelibatezze tradizionali della cucina alpina, il secondo a vocazione mediterranea e internazionale con piatti curati e saporiti in cui ha ampio spazio anche il pesce, e il terzo con un'innovativa e fantasiosa proposta di piatti vegani. Il bello è che si ha anche la possibilità di scegliere piatti da ogni menù, così da crearne uno proprio personalizzato. Una cucina d'alto livello e molto curata che ha come mantra metodi di cottura sani che esaltano i sapori senza eccedere in sale, grassi e zuccheri. La domenica sera la famiglia Kostner vi dà il benvenuto con un aperitivo in loro compagnia, a seguire una cena di gala. Le successive serate saranno coronate da eventi gourmet come il menu di selvaggina, di pesce, il folcloristico buffet di formaggi locali, il gran buffet di dolci, la serata nel pieno rispetto della tradizione ladina con l'ormai famoso cosciotto cotto e affumicato in casa e le tradizionali insalate di patate secondo la ricetta di nonna Cherubina. 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 cucina d'assumere abitudini di lavoro che ci hanno portato a piatti espressi creati sempre con materie prime fresche. La nostra affezionata clientela oggi è per la metà italiana e metà estera con tantissimi tedeschi, inglesi, americani, così col tempo ci siamo trovati a dover far fronte alle abitudini alimentari di un pubblico che ovviamente cerca sempre la cucina del luogo, però adattata ai propri gusti". 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 consommé. 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 sette elementi, oltre a due 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 tre 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 suc-

Francesco e Silvia Kostner



cessivamente 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 sei 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 sei 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 durante la sua permanenza, infatti abbiamo delle sistemazioni più semplici e basilari fino a queste stanze di lusso, di ultima generazione, che vorremmo definire di stile ladino contemporaneo". Come giudichi l'offerta delle nuove camere 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 è andata la stagione 2024? "Siamo felici perché, nonostante tutte le preoccupazioni legate agli sviluppi delle guerre in Medio Oriente e Ucraina, è stata una buona stagione con un incremento dei turisti internazionali, che per noi valgono circa il 25% sul totale, mentre il 50% sono stati gli italiani, che rappresentano da sempre il nostro zoccolo duro e il restante il 25% i viaggiatori provenienti dall'Europa". Come commenti la stagione 2025? "Ormai il cliente internazionale ha ripreso a viaggiare e la richiesta per l'inverno fortunatamente è



fortissima, infatti la stagione sta andando davvero molto bene con addirittura un aumento delle presenze del 5%! Quest'anno la presenza italiana si situa intorno al 45% poi il 15/20% di ospiti provengono dalla Germania e dall'Austria, a seguire il Nord, il Centro e il Sudamerica infine i Paesi dell'Est, come Singapore e India. I social hanno portato le Dolomiti sul telefono di molti in tutto il mondo con un incremento fortissimo del turismo individuale, cioè le persone riservano direttamente. Secondo me le Dolomiti sono all'inizio di una nuova fase molto positiva a livello turistico, anche perché per gli Americani venire a sciare qui è molto più conveniente economicamente. 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, infatti in tutta l'Alta Badia per ora abbiamo solo 15mila posti letto. E, oltre alla stagione invernale legata allo sci, sta crescendo molto pure la stagione estate con un sempre crescente interesse per il turismo legato alla bicicletta". Un tema importante degli ultimi tempi legato al mondo del turismo è finalmente la volontà del governo italiano di contrastare le false recensioni online, garantendo condizioni di concorrenza leale… "E' davvero un progetto a cui teniamo molto e siamo felici dell'orientamento dell'Esecutivo, che vuole introdurre nuove regole del ddl Pmi (piccole e medie imprese) per il contrasto alle recensioni false con l'obiettivo di rafforzare la trasparenza e garantire una maggior correttezza nel sistema delle recensioni online. Al centro delle misure proposte vi è l'obbligo di un requisito di identificazione, lo stop alla compravendita – l'Italia è uno dei sei Paesi principali da cui proviene la metà delle recensioni acquistate – e il diritto all'oblio per gli esercenti. Così chi pubblica un giudizio dovrà dimostrare la propria identità e certificare la presenza nel locale, magari attraverso lo scontrino, inoltre le recensioni dovranno essere pubblicate entro due settimane. Le norme vietano anche qualsiasi forma di compravendita di recensioni, incluse offerte di sconti o altre gratifiche in cambio di opinioni





positive. Gli esercenti, da parte loro, potranno beneficiare del cosiddetto 'diritto all'oblio', che consentirà la rimozione di recensioni negative più vecchie di due anni, scritte da autori non verificati oppure riconosciute come non autentiche o diffamatorie. E sarà anche possibile eliminare giudizi negativi qualora si dimostri di aver migliorato gli standard qualitativi del servizio. Le recensioni, che hanno comunque un impatto sulle scelte dei consumatori, non possono decretare arbitrariamente le sorti di un locale, ma devono essere lo specchio reale di un'esperienza vissuta da un vero cliente. Addirittura un'analisi condotta dal Centro Studi del Ministero delle Imprese e del made in Italy ha rilevato che le recensioni online influenzano l'82% delle prenotazioni di alloggi, infatti la reputazione on line è ormai il criterio principale per la scelta della clientela. E purtroppo le recensioni false rappresentano una minaccia concreta con un'incidenza sul fatturato delle attività che, a seconda del grado di fidelizzazione della clientela, varia tra il 6% e il 30%. Vi è poi il problema del negativo fenomeno legato alle recensioni manipolate positivamente o vendute a pagamento, che non si limita







a rappresentare una strategia promozionale, ma spesso si trasforma in una forma di ricatto: molte attività infatti ricevono proposte di recensioni positive a pagamento sotto minaccia di recensioni negative, in caso di rifiuto. Tutto ciò ha fortemente falsato le classifiche, penalizzato i consumatori e creato enormi difficoltà alle imprese oneste, che si sono rifiutate di scendere a compromessi, contribuendo a creare un mercato distorto, a danno degli operatori seri e trasparenti. Molte aziende, come la nostra per esempio, infatti hanno preferito non ricorrere ad agenzie di 'reputation' o altre scorciatoie per migliorare artificialmente e in modo ingannevole la propria immagine, a discapito dei consumatori. Siamo pronti a contribuire affinché si garantisca autenticità nelle recensioni, siano esse positive o negative, purché argomentate e costruttive. Le recensioni autentiche aiutano infatti le imprese a migliorare i propri servizi, evidenziando eventuali problemi. Si può comprendere se qualcuno non ha apprezzato un certo tipo di accoglienza, ma tutto deve avvenire in un contesto rispettoso della libertà di chi si esprime e, allo stesso tempo, corretto nei confronti di chi dedica la propria vita, dalla mattina alla sera, per offrire un'esperienza. Se la legge entrasse in vigore in questa forma, sarebbe la prima di questo genere in Europa, un primato per l'Italia". Quali progetti bollono in pentola per il futuro del Posta Zirm? "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 due 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 worming 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". 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.



HABITA79 Pompeii MGallery Collection

IL NUOVO HOTEL DI LUSSO AI PIEDI DEL VESUVIO TRA SUGGESTIONI MILLENARIE, SOSTENIBILITÀ E TECNOLOGIA

andrea cappelli

Il grande albergo HABITA79 Pompeii MGallery Collection gode di una posizione straordinaria nel cuore della città di Pompei, si trova infatti a pochi passi dall'entrata dei meravigliosi scavi del Parco Archeologico, Patrimonio Mondiale dell'Umanità tutelato dell'Unesco.

L'antica Pompei, una città sommersa dall'eruzione del Vesuvio e dimenticata per 1.700 anni, racconta un'affascinante leggenda che ha ispirato nei secoli opere artistiche, libri, design, musica e film. A partire dalla scoperta, avvenuta nel 1748, questi scavi sono diventati uno spazio di suggestione che ha goduto e gode di fama mondiale, tanto da diventare, alla fine dell'Ottocento, tappa irrinunciabile del Gran Tour che gli intellettuali europei facevano in Italia. E ancor oggi il Parco Archeologico vede emergere continuamente numerosi reperti e strutture, così ogni nuova scoperta aggiunge un tassello al mosaico della conoscenza della vita in questa straordinaria città antica. Non solo, tutti gli anni l'anfiteatro del parco archeologico rinnova la sua storica tradizione, dopo aver fatto da cornice al leggendario concerto dei Pink Floyd nel 1971, ospitando una serie di concerti eccezionali. Quest'anno il ciclo di eventi musicali comprende 10 imperdibili rappresentazioni, che si svolgeranno tra giugno e luglio, offrendo un mix unico di arte e musica in uno dei luoghi più suggestivi al mondo. Così l'anfiteatro romano di Pompei continua a legare il suo nome al mondo della musica, ospitando artisti di fama internazionale come Andrea Bocelli, Gianna Nannini, Dream Theater, Antonello Venditti, Ben Harper, Nick Cave, Bryan Adams e Riccardo Muti, in un contesto carico di storia e fascino. E la particolarità dell'hotel HABITA79 Pompeii MGallery Collection è che non solo beneficia di una vista esclusiva sul parco nazionale del Vesuvio, ma è si-



tuato in una posizione strategica per esplorare uno dei siti archeologici più importanti del mondo, essendo veramente a pochi passi dall'entrata. Il numero 79, contenuto nel nome dell'hotel, per un interessante casualità non è solo il numero delle stanze presenti nella struttura, ma richiama l'anno dell'eruzione del Vesuvio, che ebbe luogo il 24 ottobre del 79 d.C. Nel primo pomeriggio di quel giorno una serie di esplosioni, causate dal contatto del magma in risalita con l'acqua della falda superficiale, provocarono l'apertura del condotto eruttivo portando alla creazione di una colonna eruttiva alta circa 25 km sopra il vulcano. La struttura, sotto la direzione di Riccardo Mantilacci, è ospitata all'interno di un maestoso edificio d'inizio Novecento, circondato da rigogliosi giardini e sovrastato da un incredibile rooftop panoramico di ben mille metri quadrati con vista impareggiabile sul Vesuvio. Storicamente di proprietà della Curia, la struttura era stata originariamente pensata, alla metà degli anni Quaranta, per accogliere i fedeli in pellegrinaggio al Santuario Pontificio, uno dei santuari mariani più visitati d'Italia, oggi l'hotel fa parte dell'esclusiva collezione di hotel MGallery del gruppo Accor ed è stata recentemente oggetto di una completa ristrutturazione, riaprendo infatti nel 2021. Il progetto di recupero della struttura, che ha coinvolto un team di architetti, tra cui Giuliano dell'Uva e Gianluca Marangi, è stato ispirato dall'idea di costruire "la casa di un viaggiatore del Grand Tour contemporaneo". Una struttura ricettiva pensata per offrire agli ospiti un'esperienza di soggiorno raffinata e confortevole, accompagnata da un'attenta offerta gastronomica e un centro benessere. Così HABITA79 Pompeii MGallery Collection ambisce a diventare un nuovo punto di riferimento nel panorama dell'ospitalità campana, un progetto che non è solo di accoglienza di lusso, ma che ha anche l'obiettivo di valorizzazione un territorio straordinario attraverso l'arte e un calendario ricco di eventi e kermesse culturali. Gli interni sono stati allestiti con la precisa volontà di evocare suggestioni stilistiche e architettoniche di una storia antica, ma in chiave moderna. Nelle 79 camere, di diversa tipologia, si respira un'eleganza sobria e raffinata, che deriva dalla fusione tra un design moderno e atmosfere provenienti dalle antiche domus pompeiane. Ad arredare i luminosi ambienti comuni si trovano pezzi di design contemporaneo, come le poltrone disegnate da Gio Ponti e Tom Dixon. Alle pareti sono state posizionate opere fotografiche dell'artista Luciano Romano, dedicate all'archeologia. Gli spazi interni sono stati pensati come un piccolo museo domestico, i vasi di Giustiniani della fine del settecento, copie fedeli di quelli rinvenuti negli scavi, sono stati esposti su appoggi dedicati, mentre alti basamenti bianchi valorizzano una collezione di ceramiche in terracotta smaltata blu, disegnata ad hoc per l'hotel. Nei corridoi e nelle camere una mostra fotografica che racconta i siti archeologici a cura dei fotografi Luciano Bobba e Vittorio Guida. Non solo storia e suggestioni del passato hanno ispirato infatti questo ambizioso progetto di recupero, ma anche una precisa vocazione green. Utilizzando le più moderne tecnologie di tri-generazione è stato infatti possibile massimizzare i risparmi energetici e ridurre al minimo l'impatto ambientale della struttura, attraverso l'utilizzo di un sistema geotermico, un cogeneratore e un sistema di accumulo a glicole. Si tratta infatti di una combinazione di avanzate tecnologie di termoregolazione che hanno permesso di riscaldare, raffreddare e generare energia in modo efficiente e sostenibile. L'hotel sfrutta in partico-



lare una falda acquifera sotterranea come serbatoio termico per una centrale termofrigorifera a pompa di calore. Ciò consente di utilizzare l'energia naturale del suolo per riscaldare e raffreddare l'edificio, riducendo così il consumo di energia tradizionale e le emissioni di carbonio. Ma, grazie anche all'apertura di HABITA79 Pompeii MGallery Collection, la città di Pompei è divenuta una nuova destinazione congressuale. Questa nuova vocazione si aggiunge al prestigio già conferito alla città dal sito archeologico e dalla presenza del Pontificio Santuario di Pompei. L'hotel offre quattro meeting room modulabili più una sala eventi, tutte dotate di luce naturale e provviste delle migliori tecnologie audio/video e di sistemi di domotica. La sala eventi, con cucina autonoma, è utilizzabile anche per banqueting e può essere collegata in videoconferenza alle sale congressi, rendendo possibile ospitare congressi fino a 300 partecipanti. Ad accompagnare l'ospite nel suo soggiorno all' HABITA79 Pompeii MGallery Collection un moderno ed ecosostenibile centro benessere, che offre un percorso rilassante completo con vasca idromassaggio interna, sauna, bagno turco, doccia emozionale, zona relax e un'ampia offerta di massaggi e trattamenti estetici. Uno spazio che permette all'ospite di prendersi un momento per staccare completamente la spina, affidandosi alle mani sapienti degli specialisti della NUXE SPA. Un'offerta culinaria attenta accompagna l'ospite con la proposta di 3 diversi ristoranti. Nei menù le proposte gastronomiche seguono la stagionalità delle materie prime e sono sempre attente al rispetto dell'alta qualità e della sostenibilità. All'interno de "Il Circolo Osteria", sotto la guida del restaurant manager Antonio Mottola, l'ospite si ritrova circondato da incantevoli giardini, immerso in atmosfere che richiamano gli anni Cinquanta. È possibile mangiare sia nella sala interna, che ha una capienza di 120 coperti, oppure all'esterno in giardino sotto i pergolati e gli ombrelloni. Il ristorante, che richiama un moderno social club, offre ai clienti il piacere di una full immersion nella tradizione enogastronomica campana con l'immancabile presenza della regina dei piatti: la pizza. Il Cocktail Bar "The Roof", sulla splendida terrazza dell'hotel, inserito nelle guide 2024 di Blue Blazer e MT Magazine tra i migliori 100 cocktail bar d'Italia, permette all'ospite di godere di una vista mozzafiato sul Vesuvio. Pensato come un giovane e dinamico cocktail bar, è il luogo ideale per sorseggiare ottimi drink preparati dal barman Ferdinando Longobardi, accompagnati da piatti informali e sfiziosi, ma sempre ideati con grande attenzione alla qualità dei prodotti. Con l'arrivo dell'estate e l'aumento delle temperature, l'offerta gastronomica si amplia con l'esclusivo Ristorante "RAW", un ristorante di haute cuisine che offre un'esperienza gastronomica esclusiva, ricercata e raffinata. Il locale rappresenta infatti il servizio di fine dining per tutti i clienti che desiderino provare portate eleganti in una location all'aperto, intima e mozzafiato. Intima perché sono presenti solamente 8 tavoli per un totale di 16

coperti e mozzafiato perché, posto su una terrazza panoramica, RAW gode di un'impareggiabile vista su Pompei e sul territorio campano, su cui si profila la sinuosa figura del Vesuvio. Le redini della cucina sono affidate allo chef Roberto Lepre che, dopo aver affinato la propria tecnica e le proprie conoscenze in Italia e all'estero, ha trovato nel ristorante gourmet firmato HABITA79 il luogo perfetto in cui trasportate la propria filosofia culinaria. La sua idea di cucina è rappresentata attraverso i percorsi gastronomici forniti all'interno di RAW e identificati dal concetto di "ritorno all'essenziale". La proposta del ristorante è rappresentata infatti da due viaggi culinari: "Materia" ed "Essenza", che, unendosi, danno vita alla terza proposta firmata RAW, ossia "Fusione", un menu che presenta portate dei precedenti percorsi. Il credo culinario di Roberto Lepre si sintetizza così nella formula "rielaboro l'essenziale. L'autenticità e la genuinità della materia prima nelle mie creazioni". Il tutto avviene in un'idea di cucina semplice alla vista, che maschera l'uso di tecniche elaborate e una cura minuziosa del dettaglio, così da esaltare la materia prima e la sua essenza. E il panorama circostante diventa la cornice ideale per analizzare nel profondo le radici ontologiche dell'arte culinaria, per viaggi gastronomici tanto pensati nelle presentazioni, quanto passionali all'assaggio per un'idea pura e genuina di fine dining. La proposta culinaria di RAW non si limita esclusivamente ai percorsi degustativi già menzionati, ma si estende a una proposta di portate che il cliente può liberamente scegliere. Si tratta di piatti che recupera-







no, in un'accezione elegante e raffinata, i sapori e gli aromi della cucina campana e mediterranea. Sono così presenti prime portate come gli "spaghettini ai ricci di mare, melanzana e sfusato amalfitano" o il "risotto vialone nano, gamberi rossi, ostriche, peperoncini di fiume e ciliegie". Seguono i "tubetti coniglio e peperoni" e tra i secondi piatti di pesce la "ricciola, zucchine, latte di mandorle e capperi" o la "ventresca di tonno alla zingara", preparata con una salsa di provola, una maionese al pomodoro e accompagnata da pane croccante. Non mancano le proposte vegetariane, tra cui spicca in particolare "pan e puparol", una millefoglie salata in cui si combinano colori e sapori del peperone, giallo, verde e rosso, tra gli strati del tipico pane cafone. A conclusione sono presenti i dessert, che vanno dal "sei agrumi", un dolce capace di valorizzare i frutti tipici del Mezzogiorno, a proposte più internazionale, come "ispirato ad una sacher". Per quanto riguarda l'accompagnamento dei vini, è stata pensata, per ogni pietanza dei menu degustazione, una bottiglia in abbinamento. Il pairing food-wine è studiato nei minimi dettagli, poiché l'idea è affiancare il calice adatto sulla base dei sapori predominanti all'interno del piatto. Una scelta che lascia spazio a proposte più azzardate, come la decisione di unire pesce e vino rosso, in una maniera totalmente rispettevole della materia prima e dell'uva. L'abbinamento non si limita solo al mondo enoico, ma si apre anche all'arte della mixology. Difatti, è presente presso RAW come benvenuto e come accompagnamento ai dessert il drink signature di "The Roof", cocktail bar di HABITA79, a base di whiskey infuso a cannella e vaniglia.

QUESTA
È LA MIA BANCA



ChiantiBanca

GRUPPO BCC
ICCREA

PERSONE, TERRITORI, VALORE

CHIANTIBANCA.IT

SEGUICI SU:



A VENEZIA
IL SUGGESTIVO

Hotel Metropole

PALCOSCENICO IDEALE
PER I GRANDI EVENTI
ORCHESTRATI DALLA PATRONNE
GLORIA BEGGIATO

andrea cappelli

A Venezia ogni angolo è certamente ricco di storia e un palazzo iconico nel cuore di San Marco, come quello che ospita l'Hotel Metropole, non può che aver un vissuto secolare alle spalle. Già nel Cinquecento l'incisore de' Barbari inserì l'edificio nella sua "Veduta di Venezia" e nel 1686 la costruzione venne arricchita di un oratorio, dove insegnò musica Antonio Vivaldi, che qui compose "Le quattro stagioni".

Nel 1760 venne consacrata la nuova chiesa, detta di "Santa Maria della Visitazione" o della Pietà, progettata da Giorgio Massari e costruita adiacente all'albergo, mentre nel 1880 un ulteriore grande restauro trasformò la struttura in albergo, che prese il nome di Casa Kirsch. Qui soggiornarono nel 1895 Sigmund Freud e nel 1901 Thomas Mann. Nel 1968 la conduzione dell'albergo passò a Pierluigi ed Elisabeth Beggiato, che nel corso degli anni, investendo con passione e tenacia nell'arte d'ospitare, crearono l'atmosfera di particolare fascino che oggi rende famoso il Metropole, consegnandolo alla contemporaneità con la figlia Gloria. Così, tra le mura ricche di storia e musica, l'Hotel Metropole continua a tessere la sua trama d'incontri, offrendo agli ospiti un'esperienza unica, che fonde la grandezza della storia con l'eleganza veneziana. Ma l'unico modo per capirlo a fondo è venire a scoprirlo di persona. Il Metropole è oggi l'unico hotel 5 stelle indipendente di Venezia, proprietà della famiglia Beggiato, albergatori e appassionati collezionisti da più di cinquant'anni. A due passi da Piazza San Marco, l'hotel si affaccia sulla laguna e sull'Isola di San Giorgio, dall'altra parte guarda la Biennale e la Venezia più tranquilla e riservata. Il lusso dell'Hotel risiede nei suoi mille dettagli e nelle straordinarie collezioni d'antiquariato dei Beggiato, che impreziosiscono i suoi ambienti, creando un'atmosfera unica che si vive solo qui. La collezione conta infatti oltre 2.000 pezzi insoliti e unici, appartenenti a diverse epoche, che lo rendono un'affascinante "wunderkammer" da far scoprire ed esplorare agli ospiti. La passione per l'antiquariato della famiglia nasce negli anni Settanta quando Pierluigi Beggiato partecipò a un'asta di vini rari da Sotheby's a Londra, aggiudicandosi alcune etichette e una piccola collezione di cavatappi speciali. Le collezioni di an-







tichità dell'hotel sono oggi esposte come in un museo nelle camere e suite e negli spazi comuni, all'interno di preziose teche. Ogni angolo è impreziosito da porta biglietti da visita dell'Ottocento, trousse da sera della Belle Epoque, curiosi cavatappi, maestosi ventagli e schiaccianoci, oltre ad una tra le più complete collezioni italiane di Crocefissi. Tutto ciò fa certamente del Metropole un hotel lontano dai cliché del lusso tradizionale, conosciuto per l'atmosfera suggestiva, intensa, teatrale e un pò drammatica, caratterizzata da luci soffuse e lumi di candela, dal delicato profumo al pepe nero che pervade ogni ambiente - una fragranza speziata creata dal maestro profumiere Lorenzo Dante Ferro, un profumo caldo e raffinato che evoca atmosfere lontane - dall'arredo con mobili antichi e dai velluti veneziani mescolati a dettagli orientali, richiamo della storia antica della città. Un 5 stelle affascinante dove la cura del dettaglio e il servizio attento regalano emozione, in uno straordinario viaggio nel tempo. Le 67 unità abitative, di cui 7 suite e 59 camere, arredate con mobili originali d'epoca, 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. Le "Exclusive Suite" e "Suite", uniche ed emozionanti, sono la miglior scelta per chi desidera celebrare una grande occasione rendendola indimenticabile. Le "Junior Suite", affascinanti e spaziose, sono luminose, offrono un ampio salotto e sono le più richieste. Le "Classiche vista giardino" sono invece la scelta perfetta per chi desidera vivere l'esperienza del Metropole in un contesto più intimo e silenzioso, godendo di una rilassante vista sul verde. Tra le stanze più iconiche ricordiamo le Suite 401, arredata in stile Decò e la 403 con elementi d'epoca e contemporanei, entrambe dotate di altana con vista sulla città e bagno turco "hammam" privati; la 311 Exclusive suite "La Chiave" con vista sul canale arredata in stile Fortuny e caratterizzata da 2 antiche colonne in legno, soffitto a cassettoni e un maestoso arco gotico che separa il salotto dalla camera; la 325 Exclusive Suite "Damasco" con decorazioni ispirate all'Oriente, tessuti Bevilacqua, lampadari Fortuny, una vista mozzafiato sulla laguna, un esclusivo bagno turco "Hammam" e nel salotto una vasca in mosaico indimenticabile. Il Metropole offre così l'esperienza di un'autentica dimora veneziana in cui immergersi nella storia della città, vivendone l'essenza più profonda. Gloria Beggiato, general manager e proprietaria del Metropole, infonde da vent'anni nel cuore di questo hotel unico nel centro storico la sua passione e creatività esplosive. Proprietaria e anima del Metropole Gloria non è un semplice "direttore d'hotel", ma piuttosto il suo "direttore artistico". La vocazione creativa di Gloria per l'intrattenimento e il palcoscenico la rende affine ai molti artisti e musicisti, che l'hotel attira e coi quali finisce inevitabilmente per stringere amicizie, oltre a vere e proprie collaborazio-

ni. 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 di 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 di antiquariato di famiglia, che proprio Gloria ha 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 di opere d'arte, feste e cene memorabili, 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. Così l'Hotel Metropole è da sempre il luogo prediletto da artisti, curatori e collezionisti provenienti da tutto il mondo, affascinati forse dal suo sapore eclettico e dalla ricca storia, o dai tesori che custodisce. Nella lobby e negli angoli più comodi e appartati del Salone degli Specchi sarà facile trovare durante la Biennale qualche artista o archistar intento a sfuggire per un momento al caos delle vernici, e qualche copia del Giornale dell'Arte e di Artreview a disposizione degli ospiti. La sua vicinanza alla Biennale lo rende infatti il luogo ideale per gli artisti che espongono nel periodo più interessante del calendario veneziano, come Lauren Halsey, che ha scelto la Suite vista laguna Porta d'oro per la sua prima Biennale, William Kentridge e Lynette Yiadom-Boakye. Tra i frequentatori abituali dell'Orientalbar & Bistrot e tra gli ospiti affezionati dell'hotel si contano nomi del gotha artistico internazionale come Ai Wei Wei, Michelangelo Pistoletto, Nancy Fouts, Tracey Emin, Gavin Turk, Paul Benney, Urs Fisher, Franz West, Christopher Bucklow, Koen Vanmechelen, Susan Kleinberg, Jaume Plensa, Alighiero Boetti, Erwin Wurm e molti altri. L'arte non si ferma solo per una pausa di ristoro o per sorseggiare un cocktail illuminata dal neon di Joseph Kosuth, ma è spesso protagonista di vere e proprie mostre, organizzate da Gloria Beggiato. Tutti questi dettagli contribuiscono a creare quell'atmosfera unica che rende l'Hotel Metropole un punto di riferimento a Venezia per il mondo dell'arte e della cultura contemporanee. Così le pareti di questo hotel hanno più di una storia da raccontare, non sarà difficile trascorrere la notte in una delle camere in cui ha soggiornato una star del mondo della musica internazionale o un artista. Patty Pravo, icona della musica italiana dagli anni Settanta, ha scelto la camera 303 in occasione di un concerto a Venezia, mentre Riccardo Cocciante suonato il pianoforte a coda nel Salone degli Specchi. Nel 2013 Jovanotti ha fatto vibrare la stanza 325 durante una sosta in città per un suo concerto. Ludovico Einaudi, Giovanni







Allevi e Vinicio Capossela hanno lasciato un'impronta melodica nelle diverse camere del Metropole. Artisti internazionali come Skin, Lou Reed, Patti Smith, Mick Jones dei Clash, Grace Jones, Nick Rhodes dei Duran Duran, Lenny Kravitz, Mika e persino l'icona di Hollywood Priscilla Presley hanno scelto Metropole come loro rifugio veneziano, ciascuno lasciando un segno indelebile nel cuore dell'hotel. "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 d'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" commenta Gloria Beggiato, che conduce l'hotel come una vera casa, infondendo in ogni arredo e nei servizi offerti un tocco personale. La sua anima eclettica si riflette nel concetto unico d'ospitalità e lusso del Metropole e nell'orchestrazione dei suoi memorabili eventi.

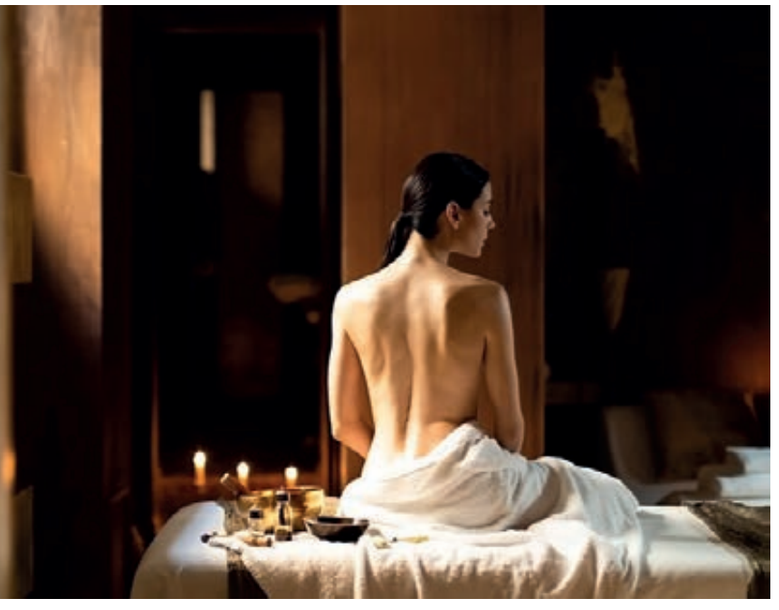
Sfondo di molte serate, l'Orientalbar & Bistrot è il fiore all'occhiello del Metropole, un luogo senza tempo, appartato e un po' bohémien, arredato con mobili coloniali, armature orientali in legno, velluti rosso profondo e caratterizzato da un'atmosfera retrò a lume di candela e lampade Fortuny che fa rivivere la Venezia antica, crocevia di scambi commerciali con l'Oriente. Di particolare rilievo è l'opera d'arte contemporanea site-specific in neon dell'artista americano Joseph Kosuth dal titolo «C.S. #41 Freud Series», un tributo a Sigmund Freud, inaugurata in occasione del Vernissage della Biennale Arte 2017. 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'Europa e l'Oriente, sorseggiando cocktail classici rivisitati o signature assieme a interpretazioni di piatti veneziani tradizionali dal tocco oriental. Durante la bella stagione, l'Orientalbar & Bistrot si estende anche nel giardino del Metropole, 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. Parte integrante della passione per l'ospitalità che caratterizza l'Hotel Metropole è la cura e l'amore per la gastronomia d'alto livello che hanno





portato negli anni a risultati straordinari. Dopo gli anni stellati Michelin, che hanno caratterizzato per più di un decennio la cucina dell'Hotel Metropole, oggi la proposta punta sull'alta qualità e il servizio attento, in stile Bistrot. Il menù di carattere 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. La ricerca e la scelta continua delle migliori materie prime del territorio, insieme alla panificazione in casa, avvicinano la filosofia a quella dell'hotel: indipendente, artigianale e che valorizza sempre l'autenticità di Venezia. E l'Orientalbar tutti i cocktails vengono realizzati con grande abilitàa partire dalla linea di "twist on classic" ovvero 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, con una rivisitazione personale. Tra gli Iconic Cocktails del Metropole spiccano il "Metropoire", 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. Fondamentale anche la scelta di puntare sulla territorialità attraverso cocktail signature, tra cui il "Signature Negroni" e lo "Spritz antico", che vengono preparati con Gin artigianali prodotti a Venezia con l'uso del "Select", un bitter nato nel cuore storico di Venezia, il sestiere di Castello. Altra cosa unica per un hotel nel centro storico di Venezia come il Metropole è la spa interna, acronimo latino di salus per aquam, cioè acquisire la salute, passando le acque: l'ispirazione di creare una SPA al Metropole viene a Gloria Beggiato quando, contemplando 2 antiche colonne di legno nel giardino, ha la visione di un antico hammam orientale. Le colonne in legno e la scenografica piscina 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 al Metropole investiamo anche grande energia e creatività per realizzare eventi unici e personalizzati, pensati sia per i nostri ospiti che per la città. Ogni esperienza nasce da una ricerca accurata, guidata personalmente da me e realizzata insieme al mio staff, che si traduce in dettagli esclusivi, per ogni occasione. Questa attenzione ci ha resi molto conosciuti sia in città che tra gli ospiti: chi ha partecipato a un nostro evento spesso ritorna, chiedendoci di ricreare quell'atmosfera speciale in un evento privato completamente tailor made. Le nostre location poi offrono ambientazioni diverse e suggestive. Il Salone degli Specchi, col caminetto acceso, è ideale per l'autunno e l'inverno, grazie alla sua atmosfera sofisticata e raccolta, arricchita da velluti, specchi e lampadari in stile veneziano. D'altra parte, la nostra 'Rose Room', dal design di Raptus&Rose, propone dettagli che evocano emozioni totalmente differenti. Il nostro Giardino degli Agrumi invece, capace di ospitare fino a 200 persone, ci consente di creare allestimenti ancora diversi e veri e propri party personalizzati per ogni esigenza. Che sia un evento nostro o realizzato per i clienti, i piccoli particolari sono sempre fondamentali: a esempio, in inverno lo staff accoglie gli ospiti indossando eleganti turbanti o cinture orientali realizzate da Raptus, mentre gli angoli bar vengono allestiti con decori stagionali, che creano ambientazioni sempre nuove. Tra le formule più richieste c'è sicuramente il cocktail party, dove serviamo a passaggio piatti scenografici, come il nostro famoso gambero in crosta servito in cestini di bambù orientali. L'offerta enogastronomica rispecchia la cucina del nostro Bistrot, che unisce tocchi orientali a riferimenti alla tradizione veneziana. Dai dettagli del tonno tiepido servito su vassoi neri, al nostro speciale risotto al parmigiano e al prosecco offerto su un carrello d'argento portato in sala dal nostro staff di cucina, ogni portata è studiata per offrire un'esperienza indimenticabile. Siamo qui per ascoltare i desideri dei nostri clienti e ci divertiamo a trasformarli in eventi unici e memorabili, per loro e per noi" racconta Gloria. Ci racconti le novità per il menù di questa primavera dell'Orientalbar & Bistrot? "Per quanto riguarda le degustazioni di piccoli assaggi veneziani abbiamo come novità la sfera di seppia con piselli e crostino di pane e poi gli immancabili baccalà mantecato con polenta fritta, la castraura (piccoli germogli di carciofo) al gratin aromatico con timo e pecorino, il flan di fegato alla veneziana con cipolla dorata. Ci sarà una nuova proposta anche per le nostre immancabili Capesante con ingredienti freschi e leggeri adatti alla primavera, il cesto orientale con code di gambero in crosta di pane panko con chutney di peperoni, prima servito solo nella nostra degustazione Oriental, ma oggi, vista la grande richiesta, è diventato anche un piatto del Bistrot, l'uovo cotto a bassa temperatura, impanato, asparagi verdi, cremoso di Grana Padano riserva e i ravioli con farcia di vitello, asparagi bianchi, salsa di taleggio, patate viola croccanti e fondo bruno. Altro piatto di gran successo al Bistrot rimane il tataki di tonno al sesamo, cardamomo, soia e verdure allo zenzero, perfetto esempio di fusione della nostra pro-





posta, tra piatti con ingredienti tipicamente veneziani e piatti con cotture e prodotti Orientali. Il tutto abbinato con l'ampia scelta di eccezionali vini della nostra cantina, che propone Spumanti e Champagne, vini bianchi e rossi italiani e francesi, nonché vini da dessert". Ma gli eventi del suggestivo Hotel Metropole si snodano durante tutto l'arco dell'anno con una programmazione per promuovere e valorizzare i sapori, l'artigianato, l'arte e la mo-



da locali... "Partiamo dal Capodanno a Venezia, quando sotto le feste si respira un'atmosfera gioiosa con le calli, i campi e i campielli illuminati a festa. Mentre la città è pervasa da un'atmosfera d'eccitazione e frenesia natalizia, all'Hotel Metropole la magia si trasforma in straordinaria realtà con una serie di eventi straordinari dedicati all'incanto delle festività. Varcando la soglia dell'hotel si entra in un luogo speciale dove i sogni prendono vita: il calore del camino accoglie gli ospiti con un crepitio rassicurante, mentre le candele, riflettendosi sugli specchi del Salone degli Specchi, scintillano come stelle nella notte. Rami di pino, bacche d'agrifoglio e ghirlande naturali, portate dalla mia tenuta di campagna in Laguna, adornano gli ambienti, diffondendo aromi avvolgenti di rosa canina, cannella e spezie natalizie. Le tavole sono pronte per essere imbandite e in cucina lo chef lavora con passione ai menù delle festività con connubi di sapori delicati e raffinati. Un periodo speciale, fatto di party esclusivi e fuochi d'artificio, con la città si veste a festa per accogliere il nuovo anno. In questo periodo, da sempre, il Metropole invita i suoi ospiti a godersi il lusso non convenzionale dell'hotel, fra velluti rossi, bottiglie di Champagne, eleganti cocktail e cucina raffinata. E per festeggiare in grande stile la fine dell'anno, l'hotel Metropole propone il tradizionale 'Capodanno Dinner Show', una serata con un menù di gala, aperta agli ospiti e ai veneziani per brindare e incontrare gli amici. La sera del 31 dicembre si accende così con performance esilaranti e musica con band dal vivo, vini pregiati, cocktail ricercati preparati a regola d'arte e un menù di ricercata eleganza". Segue poi la serata più romantica dell'anno, quella di San Valentino... "Concedetevi una fuga romantica nella città degli innamorati, dove l'Hotel Metropole celebra il giorno dell'amore trasformandosi in un'oasi di passione, raffinatezza e charme nel cuore della città più sognante ed emozionante del mondo. Un 14 febbraio da vivere con una cena a lume di candela nel Salone degli Specchi allietata da un menu speciale, arricchito da ingredienti segreti e afrodisiaci, cullati dalle dolci note della musica dal vivo. Mentre l'ambiente raccolto dell'iconico Orientalbar con le sue vibrazioni da speakeasy, i suoi marmi veneziani e i divanetti in velluto rosso è la cornice perfetta per un brindisi dopocena tête-à-tête o un aperitivo intimo. Oppure concedetevi una fuga romantica nell'hammam con l'uso esclusivo a 2 della Spa, un'intrigante parentesi di relax, magari resa indimenticabile da un massaggio speciale. Ogni istante del San Valentino al Metropole è un'emozione da vivere intensamente". Altro momento iconico per Venezia è il tradizionale Carnevale, la festa più attesa dell'anno.. "Per il Carnevale 2025 abbiamo celebrato questa ricorrenza con una sontuosa serata in costume a tema 'Marrakech en vogue 1930', trasportando i nostri ospiti in un'esperienza senza tempo intrisa d'incanto e mistero, in cui le suggestioni del Marocco coloniale si sono fuse coi profumi di spezie dei mercati della piazza Jamaa el Fna di Marrakech. Per questa serata unica, l'hotel si è trasformato in un luogo dove l'incanto dell'Oriente si fonde con la magia del nostro carnevale, immergendo gli ospiti in un'esperienza indimenticabile. Tra una scenografia teatrale e sofisticati allestimenti che evocano l'antica medina di Marrakech, gli ospiti sono stati condotti, fra tappeti berberi, ceramiche variopinte, antichi argenti e agrumi profumati, in un'esperienza multisensoriale senza paragoni. Il viaggio è cominciato con un aperitivo per immergersi nell'atmosfera magica che ha caratterizzato l'intera notte. La serata poi è proseguita con un'esperienza multisensoriale attraverso i sapori, i profumi e i suoni del Marocco, un vero e proprio viaggio gastronomico che ha richiamato gli aromi del Maghreb: cous cous, tajine, arance fresche, uno straordinario buffet di dolci tipici e tè alla menta servito all'antica maniera tradizionale, in bicchierini di vetro come a Marrakech. L'atmosfera, con candelabri e candele accese, è stata animata da performance d'abili artisti che si sono esibiti in danze tradizionali, nella dimostrazione dell'antica arte del mehndi, il tatuaggio eseguì-

to con henné, mentre una selezione musicale marocchina ha coinvolto gli ospiti, che hanno sfoggiato costumi stupendi a tema con la serata, in un vortice d'emozioni". Da marzo e ottobre i pomeriggi all'Orientalbar sono arricchiti dal "Rito del Tè"... "È un'esclusiva esperienza di degustazione di tè a lume di candela, aperta a tutti, dove tè in foglia rari e pregiati vengono serviti con una speciale ritualità, mentre il vapore profumato delle foglie di Camellia sinensis si alza dalle teiere orientali in ghisa e il tintinnio delicato delle porcellane accompagna le conversazioni. La nostra raffinata carta del tè è stata elaborata con la 'tea sommelier' Gabriella Scarpa, fondatrice di Ar-Tea Academy e la piccola pasticceria fatta in casa proposta dallo chef dona un momento di dolcezza a quest'esperienza, accompagnata da un servizio curato in un'atmosfera dai dettagli orientali. La tea sommelier, uno dei massimi esperti italiani in materia, propone assaggi mirati a un viaggio sensoriale immerso in racconti che vi trasporteranno dall'Oriente all'Occidente, attraversando fiumi di tè pregiati ed esotici. In questo speciale pomeriggio dedicato alla degustazione per ritemprare corpo e spirito, la tea sommelier farà conoscere le più importanti categorie d'appartenenza del tè, le loro caratteristiche organolettiche, le provenienze da differenti aree del mondo. Inoltre svelerà i segreti e le tecniche d'infusione per ottenere la migliore preparazione del tè. Da non perdere poi l'esclusivo Metropole Oriental Blend, una miscela creata esclusivamente per l'hotel, di tè nero cinese, mela, semi di coriandolo, cardamomo, fette d'arancia e pepe rosa che si sposano nella tazza, consegnando al palato l'essenza del Metropole". Anche l'arrivo dell'autunno viene festeggiato con una cena speciale... "I fiammeggianti colori delle giornate autunnali ancora dorate e croccanti non fanno ancora pensare all'inverno. È una stagione da godere in ogni istante, mentre la città lagunare si trasforma in un vivido dipinto dai toni caldi e profondi. Nel Salone degli Specchi e nelle camere si accendono i camini per creare un'atmosfera intima e raccolta, dove velluti e broccati ci invitano a rilassarci e godere appieno delle luci cangianti che si riflettono sui palazzi. Le giornate si accorciano e la luce







del crepuscolo si specchia nelle vetrate dell'hotel, mentre torna il desiderio di riscoprire i sapori caldi e avvolgenti del territorio come le zucche, i tartufi e le castagne di bosco. Nella cantina si aprono vini rossi ricchi e corposi e ci si lascia ammaliare dal gusto intenso delle spezie, come il cardamomo e lo zenzero. La serata inizia con un aperitivo abbracciati dalle calde fiamme del camino, dove rami, bacche e fiori d'autunno decorano gli ambienti". Negli ultimi quattro decenni Venezia ha vissuto profonde trasformazioni: dagli 11mila posti letto del 1987 si è passati agli oltre 80mila attuali, di cui 30mila distribuiti nei 451 hotel della città. Parallelamente, l'interesse per gli eventi culturali, in primis la Biennale, è cresciuto esponenzialmente, attirando visitatori da tutto il mondo. In questo contesto il Metropole ha saputo evolversi senza mai perdere la propria identità, divenendo un sicuro punto di riferimento per l'ospitalità veneziana. Perché Venezia è un sogno a occhi aperti, un intreccio di storia, bellezza e suggestione. Lo scenario perfetto in cui dar vita a emozioni destinate a durare nel tempo, che raccontano le misteriose storie degli antichi fasti della Serenissima.

andrea cappelli

L'OSPITALITÀ FIRMATA FAMIGLIA MACCARI

Pura Crocus

A MONTALCINO, FRA ZAFFERANO, MIELE, PASTA, OLIO, VINO, BIRRA E UN AGRIRISTORO…

A riprendere le antiche tradizioni dell'ospitalità montalcinese è la Famiglia Maccari, agricoltori di lunga esperienza nelle terre intorno al loro podere "Belsogno", dove Gianni e Donatella coi figli Viola e Filippo intraprendono vari tipi di coltivazioni.

"Lavoriamo le vigne e i campi che i nonni con sacrificio e fatica ci hanno tramandato. La produzione parte dallo zafferano ed è provato che il cosiddetto 'oro rosso', annoverato da sempre tra le spezie più costose al mondo, dai vari testi antichi ritrovati negli archivi, risulta essere da sempre presente nel territorio ilcinese. Nel territorio gli usi nella produzione, come pure nella lavorazione, sono quelli consolidati dalla tradizione secondo metodi antichi, infatti tutte le operazioni vengono ancora eseguite a mano, come nel Medioevo. 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 due ettari di campi coltivati a zafferano per una produzione complessiva che andrà circa sui 3 kg. 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, così il nostro puro zafferano biologico è ideale per l'alta gastronomia". Come si usa in cucina lo zafferano? "Il nostro zafferano in pistilli per essere valorizzato al massimo può essere utilizzato in due 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 triturare fino a ridurre in polvere, che sarà versata nella pietanza durante gli ultimi minuti della cottura". La vostra azienda agricola si occupa anche di vino... "Mio padre Gianni è da sempre coinvolto nel mondo del vino, in particolare del Brunello, avendo lavorato in aziende importanti come winemaker e manager – spiega Filippo, laureato in enologia a Firenze – dapprima per tanti anni a fianco di Giulio Gambelli, massimo maestro-assaggiatore nel mondo del Sangiovese in Toscana, nell'azienda 'Poggio di Sotto', ha coltivato poi una bella esperienza nell'azienda di 'Salicutti' e in questo momento è il responsabile dell'azienda 'Ridolfi'. Ma abbiamo 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 avete anche delle 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". Avete aperto le porte anche di un agriristoro... "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 annovera 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 birrificio di San Quirico d'Orcia, tisana allo zafferano, cantucci allo zafferano fatti in casa, formaggio allo zafferano in collaborazione con un caseificio, 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, crostone con formaggio artigianale del territorio e miele, nonché primi piatti con la pasta prodotta con la farina derivante dal grano Senatore Cappelli che coltiviamo nei nostri campi, in collaborazione col Mulino della Val d'Orcia. Il locale, che ha 15 posti a sedere all'interno, è aperto sia per pranzo che per cena 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, in via Bellaria al civico numero sette, a soli 300 metri dal centro storico della città di Montalcino, immerso in un luogo tranquillo e rilassante con una vista da sogno sulla Val d'Orcia e le Crete Senesi. Si tratta di tre confortevoli camere matrimoniali, che possono anche essere collegate insieme, come unico appartamento". Il Podere Belsogno offre infatti la possibilità di poter prenotare l'intera struttura, che si avvale di due ampie camere matrimoniali, Rosmarino e Lavanda – versatili anche in camere singole che possono ospitare fino a quattro persone con letti separati –, tre bagni, due privati all'interno delle camere e uno nel salone, una cucina attrezzata con camino a legna e un ampio soggiorno. All'esterno vi è un terrazzo pergolato con un panorama mozzafiato, dove vi sono tavoli per la colazione, il pranzo o la cena all'aperto. La famiglia Maccari ha fortemente voluto questa struttura al fine di far conoscere a tutto il mondo la vera ospitalità toscana e far vivere un'esperienza indimenticabile ai propri ospiti con una vacanza rilassante immersi nella natura.

WAGYU
LE STRAORDINARIE, PREGIATE E DELIZIOSAMENTE GUSTOSE CARNI GIAPPONESI

Il Giappone è uno stato insulare ubicato nell'Asia Orientale, specificatamente si trova nell'Oceano Pacifico. Tra le tantissime tradizioni giapponesi super affascinanti, che spaziano in tutti i campi, quella della loro cucina è sicuramente molto conosciuta nel mondo: per esempio, chi non conosce il "Sushi"!

giorgio dracopulos

In Giappone, per vari motivi storici, il concetto della grande qualità della carne di manzo, che ha preso il nome di "Wagyu", risale solo ai primi anni del Novecento. "Wagyu" è un termine composto da due ideogrammi giapponesi "WA", che significa "Giappone", e "GYU" che vuol dire "manzo", quindi si traduce letteralmente "manzo giapponese". Il termine "Wagyu" identifica alcune razze di bovini del Sol Levante, allevate in zone diverse del Giappone, come la "Kobe", la "Ozaki", la "Kyushu" o la "Miyabi". Sono tutte razze che si contraddistinguono per la produzione di una carne estremamente "marezzata". La "marezzatura" è la distribuzione del tessuto adiposo (grasso) all'interno della massa muscolare dell'animale, che, infiltrandosi tra le fibre rosse e rosate della carne, crea delle venature bianche, ottenendo un effetto simile al marmo: la marmorizzazione della carne, appunto. Nel caso specifico giapponese, la "texture" (consistenza) è caratterizzata da fittissime e sottili striature di grasso, in Giapponese Shimofuri (marmo). Queste specifiche prerogative danno alle "carni Wagyu" un'elevata morbidezza, estrema succosità, un sapore intenso, ma estremamente delicato. Tutte caratteristiche legate al punto di fusione del grasso, che scioglie a temperature molto basse, circa 28 gradi. Le quattro razze bovine giapponesi Wagyu sono: "Kuroge", "Akage", "Tankake", "Mukaku". A tutela di tutto ciò che riguarda le carni Wagyus c'è la "Japan Wagyu Registry Association". Oggi, per l'importazione in Italia delle pregiate carni Wagyu, ci sono diverse aziende specializzate, una delle più fornite e affidabili e la "Wagyu Company", i cui titolari sono una splendida persona come Maiko Takashima e il super attivo Lorenzo Ferraboschi. Le carni giapponesi Wagyu solo in anni più recenti si sono ritagliate nel mondo - e in particolare in Italia - un mercato importante con una richiesta che continua a crescere, grazie al proprio essere straordinarie, pregiate e deliziosamente gustose.



Castello La Leccia

Località La Leccia
53011 Castellina in Chianti (SI)
telefono 0577 743148
www.castellolaleccia.com
info@castellolaleccia.com



ARNOLFO
UN RISTORANTE DI ALTISSIMA E RAFFINATA CUCINA

Recentemente sono stato a pranzo nel nuovo ristorante Arnolfo a Colle Val d'Elsa. Sono andato con Bruno Rossini, proprietario, insieme alla figlia Natascia, dell'azienda vitivinicola Podere la Capella a San Donato in Poggio.

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

Ero stato la prima volta in questo nuovo ristorante Arnolfo due mesi prima, insieme agli amici Gail e Giulio Nicita ed ero rimasto folgorato dalla bellezza della struttura, dall'arredamento, delle cucine, dalla splendida cantina, dal servizio e dal cibo. I proprietari, i fratelli Giovanni e Gaetano Trovato non hanno badato a spese, creando una struttura mozzafiato. Giovanni Trovato in quella occasione mi ha consigliato di ritornare di giorno perché avrei visto uno stupendo panorama. Ricordo quando andai per la prima volta nel loro primo ristorante nel centro di Colle Val D'Elsa, insieme agli amici Sandra e Patrizio Giaconi, dove stetti benissimo e ricordo che, tra i vari piatti, mangiai una sogliola ricoperta a mò di vestito di fettine di zucchine. Non è facile che ricordi un piatto, è più facile che ricordi un vino. In quel caso ricordo il piatto perché mi colpì positivamente sia sotto il profilo estetico che di gusto. Lo chef di questo ristorante è Gaetano Trovato, mentre all'accoglienza d in sala è sempre stato il fratello Giovanni. Le materie prime della cucina di Gaetano sono per l'80% locali e per il 20% italiane. Gaetano ha collaborazioni con Laura Peri, Simone Fracassi, Poggio Sorbelli, Cavolo e Merenda, l'azienda agricola Sant'Ulivieri e molti altri, dai quali acquista materie prime di primissima scelta. Il ristorante Arnolfo nasce nel 1982 con l'aiuto della madre. Nel 1986 arriva la prima stella Michelin e Gaetano diventa il più giovane chef stellato italiano. Nel 1990 arriva il fratello Giovanni, sommelier, che gestisce la sala. Nel 1994 il ristorante si trasferisce a pochi passi, in un palazzo del Cinquecento, dove, oltre al ristorante, vengono create 4 camere d'alto livello, come servizio esclusivo per i soli ospiti del ristorante. Nel 1999 arriva la seconda stella Michelin, rimasta meritatamente fino a oggi. Nel 2008 Arnolfo entra a far parte della prestigiosa famiglia Relais & Chateaux e nel 2021 lo chef inizia un'importante collaborazione col Four Seasons Resort Maldives a Landaa Giraavaru. Questa nuova struttura è stata inaugurata nel 2022, giusto a quarant'anni dalla nascita del ristorante Arnolfo. I fratelli Trovato hanno voluto creare un ambiente che esaltasse il territorio: il giallo di Siena, il travertino delle Crete Senesi,









le ampie vetrate sul suggestivo centro storico di Colle Val d'Elsa, i cristalli colligiani per quanto riguarda i diversi servizi di calici e bicchieri. La cucina a vista, che dà sulla sala, è uno spettacolo. I fratelli Trovato hanno lasciato spazio ai giovani. Alice, figlia di Gaetano, si occupa dell'accoglienza e delle pubbliche relazioni e accanto a lei c'è Calogero Milazzo, che è entrato nell'equipe dopo aver maturato importanti esperienze in Italia e all'estero. Matilde Morandi è la pastry chef, che, dopo varie importanti esperienze ,tra cui quella di collaborare col Maestro Massari, ha preso in mano la pasticceria con una squadra tutta al femminile. Lo chef Gaetano Trovato nel 2023 ha ricevuto i premi dalla guida rossa "Chef mentore" e "Passion dessert". Come ho scritto, conosco i fratelli Trovano da tanti anni e li ho sempre visti determinati nel raggiungere i risultati desiderati. La vecchia sede del ristorante è rimasta funzionante e viene utilizzata anche per le degustazioni e come albergo per i clienti. Prima di iniziare il pranzo siamo andati a fare un giro in cantina, che dire? Una cantina stupenda! Da vedere! A pranzo avevamo una vista bellissima. Abbiamo iniziato con diversi mis en bouche bagnate da un piacevole Champagne, il Belle Epoque della Maison Perrier Jouet annata 2013. A seguire degli scampi con cubetti di rape, favolosi sia per la presentazione che per la piacevolezza gustativa. A seguire ci sono stati serviti i plin, anatra del Valdarno, pasta e ceci col quale abbiamo bevuto uno dei miei vini preferiti, cioè il Sangiovese "Corbezzolo" dell'azienda Podere La Cappella annata 2016, pura poesia di cibo e vino. A seguire ho gradito mangiare la Chianina IGP, tartufo nero di Norcia e ortaggi invernali. Per finire mi è piaciuto assaggiare un paio di formaggi della campagna senese. Devo confessare che Arnolfo, per me, meriterebbe sicuramente la terza stella Michelin e sono sicuro che la otterrà. Veniamo adesso alle mie note di degustazione dei 2 vini bevuti.

Sopra lo chef Gaetano Trovato; a destra Paolo Baracchino con Bruno Rossini, proprietario dell'azienda Podere la Cappella

MAISON PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 2016
(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot noir e 5% Pinot meunier)
Color giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Dal bicchiere si innalzano profumi di mela renetta, sapone di Marsiglia, fiori bianchi, anemoni, pietra focaia, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), mandorla salata, pera coscia e iodio. Al palato il corpo è medio (è più strutturato del 2015), le bollicine sono fini e carezzevoli, ricca sapidità e piacevole mineralità. Sapore di pera coscia. Vino più largo che verticale. Il corpo a un certo punto diminuisce ed è la freschezza che gli permette di avere una lunga persistenza gustativa. **(95/100)**

PODERE LA CAPPELLA CORBEZZOLO 2016 TOSCANA IGT
(uvaggio: 100% Sangiovese)
Color rosso granato chiaro. Mix olfattivo cn profumi di ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, pelle lavorata, pomodori pelati, noce moscata, polvere di cacao, camomilla e castagna secca. Al palato ha corpo medio plus ed è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia marasca ed erbe medicinali. Questo 2016 è qualitativamente una via di mezzo tra il 2013 e il 2015. **(96/100)**

Quando lasci il ristorante Arnolfo, dopo un'esperienza come questa, pensi già a ritornarci!

Il Vecchio e il Mare

LA CUCINA CIRCOLARE DI PASQUALE NACCARI

Il locale di Pasquale Naccari è un raro esempio in cui ristorante e pizzeria si compenetrano e le parti meno nobili dei pesci usati in cucina diventano farciture del disco di pasta. Con una corposa carta dei vini che conta oltre 50 champagne.

andrea cappelli





Attivo da quasi vent'anni nel panorama culinario di Firenze, il ristorante e pizzeria Il Vecchio e il Mare, guidato da Pasquale Naccari, rappresentante della terza generazione di una famiglia di ristoratori originari di Tropea, propone una semplice, ma molto curata, cucina di mare, dal piglio casalingo, basata su una grande attenzione alle materie prime. E si distingue come un raro esempio di locale in cui non solo si coniugano, ma si compenetrano, in modo equilibrato, le proposte di ristorante e pizzeria con una qualità elevata in entrambe le offerte. L'approccio alla pizzeria è quello della cucina circolare e per questo sostenibile. Alcune delle pizze valorizzano parti meno pregiate di grandi pesci acquistati interi e lavorati in casa, come il tonno e il pesce spada, che diventano farcitura del disco di pasta, mentre i tagli più raffinati sono destinati ai piatti della cucina. Questo metodo promuove un utilizzo integrale delle risorse, in linea con una filosofia orientata al rispetto degli ingredienti e alla riduzione degli sprechi. Pasquale Naccari ha preso le redini della lunga storia di ristorazione della famiglia, iniziata dal padre Gaetano nel 1967 a Tropea. Arrivati a Firenze nel 2006, hanno portato in Via Gioberti la propria visione di ristorante di pesce, riscuotendo un apprezzamento che è sempre cresciuto negli anni. Grazie a una cucina solida, ispirata alla tradizione e senza fronzoli, realizzata con gran cura e perizia nella scelta degli ingredienti, unita a un'atmosfera avvolgente e a una genuina vocazione all'ospitalità. L'approvvigionamento è prerogativa esclusiva dei grandi mercati ittici, il tonno arriva da Mazara del Vallo e da Ancona, il pesce spada e la ricciola dall'Isola d'Elba, solo per citarne alcuni. Dalla cucina, capitanata da Francesca, mamma di Pasquale, escono gli ormai storici moscardini alla lucìana, paccheri alla ghiotta di baccalà, carbonara di pesce, classici irrinunciabili come la frittura e lo spaghetto alle alici con finocchietto, pinoli e uva sultanina. E alcuni piatti dall'approccio più creativo, come i roll di sushi, pensati in termini di recupero per utilizzare tutti i tagli del crudo di pesce, come gli uramaki con tartare di ventresca di tonno, cipollotto e shichimi, copertura di avocado e foie gras di rana pescatrice, unagi e mandorle tostate, che stanno riscuotendo un enorme successo come aperitivo. Il menu delle pizze offre una selezione che spazia dalle tradizionali, con ingredienti scelti, come la culatta e la gola di maiale nero di Parma, alle creazioni di mare, ispirate dalla disponibilità del pescato del giorno. Tra le proposte, pizza con friarielli e salsiccia di pesce spada; la fiordilatte, funghi pioppini freschi aromatizzati con olio alle erbe, speck di pesce spada dell'Arcipelago Toscano affumicato in casa e bitto fondente. O ancora, il covaccino con soprassata di testa di ricciola, maionese alla salsa verde e cetriolini sott'aceto fatti in casa, insalata riccia. Non può mancare la pizza fiordilatte, filetti di tonno fresco sott'olio fatto in casa, origano, fiori di cappero, cipolla rossa di Tropea, quest'ultima proveniente dall'azienda agricola del bisnonno di Pasquale. La creazione degli impasti è appannaggio di Federico Morieri Romero, trentenne fiorentino che da 8 anni fa parte dello staff, oggi composto da Angelo Capalbo, Simone Lai e Daniel D'Ambrosio, che si avvale anche della collaborazione dei giovani cuochi Lorenzo Tic-

Francesca Di Costa, mamma di Pasquale; a fianco, ultimo a destra, il padre Gaetano Naccari





Pasquale Naccari e alcuni suoi piatti





ci e Simone Apicella, responsabili della cucina. Ogni farcitura è curata nei minimi dettagli con salse e sottaceti realizzati esclusivamente in casa, conferendo alle pizze un tocco di autenticità. Uno spazio, quello della cucina, di ben 180 metri quadrati, rinnovato da un paio d'anni, che include anche il forno e l'area pizze: "Avere la possibilità di condividere più da vicino l'attività della cucina - dichiara il pizzaiolo - ha ulteriormente intensificato la collaborazione con la brigata e mi ha ispirato a sperimentare alcuni ingredienti per i topping, soprattutto quelli del pesce di solito considerati di scarto, come i fegati, che vengono lavorati per ottenere il foie gras di mare". Un'area isolata e certificata, con frigorifero, impastatrice e forno dedicati è adibita agli impasti delle pizze senza glutine, a cui lo staff della pizzeria ha dedicato uno studio molto approfondito per garantire qualità altissima anche a tutti coloro che hanno questa esigenza. Annessa al locale, una graziosa corte affacciata su Via Gioberti, storica via del commercio fiorentino, che il sabato diventa la strada dello struscio, dove passeggiare fra le vetrine di piccoli negozietti. Gli interni si distribuiscono in una metratura di oltre 200 metri quadri, di cui 30 adibiti a laboratorio, con un gran banco per gli impasti. A Il Vecchio e Il Mare la liaison tra pizza e vino è da sempre un caposaldo "Ho iniziato ad approfondire molto il tema dei vini e a visitare realtà vitivinicole, dalle più blasonate alle piccole aziende familiari - racconta il patron Pasquale Naccari - per accompagnare le pietanze di pesce e perfezionare sempre più l'abbinamento con la pizza". Per la sua corposa carta dei vini, che conta 200 etichette, a Il Vecchio e Il Mare è stato riconosciuto il premio La migliore carta delle bevande - Premio Speciale Krombacher dalla guida delle Pizzerie d'Italia 2024 del Gambero Rosso, che da 7 anni conferma anche i 3 spicchi.

NELLA FANTASTICA ATMOSFERA DEL Four Seasons Hotel Firenze IL NUOVO RISTORANTE Onde HA IL GUSTO DEL MARE

In Toscana, nella "favolosa" città di Firenze, tra l'infinità di magnifici monumenti ed edifici storici c'è, al numero civico 99 di Borgo Pinti, il Palazzo della Gherardesca, oggi sede di uno degli alberghi più prestigiosi al Mondo, il "Four Seasons Hotel Firenze" (5 Stelle).

giorgio dracopulos

Il complesso del Palazzo della Gherardesca, rientrante nel patrimonio artistico nazionale, è composto da due grandi edifici, il "Palazzo della Gherardesca" e il "Palazzo del Nero" (negli anni definito anche "Conventino" e "Villa"). Il Primo è stato edificato tra il 1472 e il 1480 su progetto di Giuliano Giamberti da Sangallo (1445-1516) architetto, ingegnere e scultore fiorentino. Il secondo risale al Cinquecento. I due edifici rinascimentali sono divisi dal fantastico parco botanico privato, il più grande di Firenze, ben 4,5 ettari, denominato il "Giardino della Gherardesca" (già Giardino Pinti). Il complesso (due palazzi e il parco), dopo esser stato rilevato dalla "Four Seasons Hotels & Resorts" nel 2001, è stato in 7 anni meticolosamente restaurato, sotto il controllo della Soprintendenza per il Patrimonio Storico Artistico, del Ministero per i Beni e le Attività Culturali e della Soprintendenza alle Belle Arti. In questo periodo è avvenuto anche l'accurato recupero dell'infinità di opere d'arte in esso contenute. Dal 15 giugno 2008 tutto il complesso del "Palazzo della Gherardesca" è una delle "perle" della catena alberghiera della "Four Seasons Hotels & Resorts". Il "Four Seasons Hotel Firenze" ha 115 straordinarie camere e suite, altre 36, appena ristrutturate, sono al "Palazzo del Nero". Tutte sono diverse l'una dall'altra e ognuna ricca di dettagli unici (affreschi, fregi, bassorilievi, lucernari, soffitti istoriati, camini monumentali). Poi c'è la grande piscina, il fitness centre, la libreria e la sala di lettura, i lussuosi negozi, oltre a moltissimi altri servizi con i più alti standard di ospitalità. Un tale complesso quello del "Four Seasons Hotel Firenze" per la sua attività richiede alcune centinaia di dipendenti e di un grande ed espertissimo Direttore Generale che dal Mese di Luglio 2019 è Massimiliano Musto. Al "Four Seasons Hotel Firenze" una particolarissima attenzione e cura viene dedicata anche all'enogastronomia di qualità con una predilezione per i prodotti e le ricette del territorio. I ristoranti sono: "Al Fresco", la trattoria aperta nella bella stagione a bordo piscina, il lussuoso e accogliente spazio denominato "Atrium Bar", il fiore all'occhiello della struttura "Il Palagio" e i due nuovissimi Locali, il Ristorante "Onde" e il "Bar Berni". "Il Palagio", dal 2012 una Stella Michelin (sempre riconfermata), è il ristorante principale del "Four Seasons Hotel Firenze", ubicato nelle ex scuderie del Palazzo oggi trasformate in una lussuosa e "suggestiva" sala dalle grandi colonne e il soffitto a volta. Una dozzina di comodi tavoli riccamente imbanditi per circa 55 coperti, nella bella stagione si cena all'aperto in giardino. L'executive chef del "Four Seasons Hotel Firenze" è il bravissimo Paolo Lavezzini, che ha seguito e inaugurato giovedì 3 ottobre 2024 anche i due nuovi locali ubicati all'interno di "Palazzo Del Nero": il Ristorante "Onde" e il "Bar Berni". Dopo circa 12 Mesi di importanti Lavori "Palazzo Del Nero" ci appare perfettamente ristrutturato e rimodernato sotto la guida dell'architetto Pierre-Yves Rochon (classe 1946). famoso designer d'interni francese. Ha 36 bellissime camere e suite che preservano il fascino senza tempo e l'ere-



Paolo Lavezzini e Giorgio Dracopulos



dità storica dell'edificio, introducendo suggestivi elementi innovativi: le tonalità principali danzano tra l'oro, il verde e il rosso, celebrando l'epoca rinascimentale, insieme alla carta da parati con vedute dell'Arno e della campagna toscana. A ciò si aggiunge la reception, concierge e salone per eventi (la "Sala Conventino") ricavato all'interno di una chiesa sconsacrata di inizio Novecento, il tutto con ingresso principale da Via Capponi, anziché da Borgo Pinti. Il nuovo ristorante "Onde" ha un'atmosfera molto accogliente in cui gli ospiti si possono rilassare all'interno delle belle sale gustando i sapori più sinceri e più freschi del Mar Mediterraneo. La sera poi non manca l'animazione da "Dj Set". Anche al ristorante "Onde" (nomen omen = il nome è un presagio) la straordinaria cucina di mare dello chef Paolo Lavezzini è sincera espressione della sua grande preparazione, della straordinaria e ricercata qualità delle materie prime e dal grande amore che ha per il mare: infatti, a conferma di ciò, ha voluto vivere con la sua famiglia, la moglie Eleonora Nicodemi e la bellissima figlia Laura, proprio vicino al mare, nella splendida Versilia. Il nuovo ristorante "Onde" del "Four Seasons Hotel Firenze", un progetto che vuole essere una gustosissima e accoglientissima "osteria contemporanea", è nato grazie anche al supporto dell"executive pastry chef Mariano Dileo, del sous chef Giacomo Cavicchi, del restaurant manager Roberto Pennacchiotti, del food & beverage director Alessio Anedda e quello fondamentale del direttore generale Massimiliano Musto. Nella fantastica atmosfera del mitico "Four Seasons Hotel Firenze" potrete godervi il "gusto del mare" al nuovo Ristorante "Onde" e deliziarvi anche con molto altro al "Bar Berni".



In alto la cucina del nuovo ristorante Onde; sotto Aragosta con caviale (photo Alberto Blasetti)

SUA MAESTÀ
IL VINSANTO DI CAPEZZANA RISERVA IN VERTICALE

A dicembre passato la nobil famiglia Cantini Bonacossi, presso la propria tenuta di Capezzana a Carmignano, ha tenuto una verticale di 6 annate del proprio Vinsanto. Tutti gli anni l'azienda organizza una verticale di un loro vino. La madre di questo Vinsanto è Benedetta Contini Bonacossi, che segue, giorno dopo giorno, le vigne e la cantina.

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

Questo Vinsanto ha una fama mondiale, nonostante la produzione sia veramente modesta, si parla in genere di 5.000 bottiglie da 0,375lt.! Era tanto tempo che attendevo di fare una degustazione del loro Vinsanto. Per questo vino non tutti gli anni sono uguali, infatti capita l'anno in cui la dolcezza al gusto è molto intensa e il vino è molto denso e dolce e l'anno in cui il corpo è meno denso e si nota più la freschezza. Le note al gusto del chinotto e/o del tamarindo sono molto importanti perché mitigano la dolcezza, che talvolta può essere troppo evidente. Alla degustazione erano presenti una trentina di persone tra giornalisti, sommeliers e appassionati. Durante la degustazione, come sempre, ero molto concentrato e mi sono astenuto dal commentare i vini, riservandomi di farlo alla fine. Così è stato e ho parlato analiticamente di ogni vino, soffermandomi sull'ultima annata, la 2017, nella quale, all'olfatto, alla fine del mio esame, ho sentito la buccia d'arancia candita. A tale mia affermazione Benedetta dava la sua conferma e precisava che, quando sente nel vino che è nel caratello il profumo di buccia d'arancia candita, significa che il vino va imbottigliato. Questo nettare è prodotto con uve Trebbiano e San Colombano. La degustazione è stata molto significativa come tutte le verticali perché ti permettono di conoscere il vino nei suoi aspetti positivi e non. Dopo la degustazione è seguito un piacevole pranzo, durante il quale sono stati serviti il Trebbiano 2023, il Villa di Capezzana Carmignano 2020, il Trefiano 2020, Ugo Contini Bonacossi 2019, quest'ultimo con un finale, al gusto, interminabile, di violetta, il Ghiaie della Furba 2021 con profumo e sapore intenso di violetta, a mio avviso superiore al piacevole 2019. È stata una giornata piacevolmente impegnativa. Questi eventi sono unici per la loro piacevolezza, che dire poi della famiglia Contini Bonacossi, sono tutte persone piacevoli e cordiali. Seguono le mie note di degustazione della verticale del Vinsanto.



Da sinistra Benedetta, Ettore e Beatrice Contini Bonacossi



CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI
VINSANTO DI CAPEZZANA RISERVA, ANNATA 1985 - VINSANTO CARMIGNANO D.O.C.G.
bottiglie prodotte n. 4.890

Dopo i primi 3 mesi dell'anno molto piovosi (408mm,), è seguito un aprile abbastanza asciutto, mentre le precipitazioni sono tornate in maggio (92mm,) e in agosto (76mm.). Un settembre e un ottobre completamente asciutti hanno consentito una perfetta maturazione delle uve, dato che il terreno non presentava carenze idriche.
Color ambra chiaro. Dal palcoscenico olfattivo sfilano profumi di wafer, fico bianco secco, paglia, mallo di noce, intensi di mandorla, menta, carruba, lievi d'erbe medicinali, foglia di pesca, albicocca secca, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), fiore piscialletto (dente di leone) per terminare con ricordi di fondi di caffè. Al palato ha corpo medio e abbastanza secco, non opulento. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Nel finale si sente bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto e tamarindo. **(95/100)**

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI
VINSANTO DI CAPEZZANA RISERVA, ANNATA 1996 - VINSANTO CARMIGNANO D.O.C.G.
bottiglie prodotte n. 7.467
Inizio primavera fresco con leggero ritardo del germogliamento, recuperato in fase di fioritura e allegagione. L'estate ha avuto un andamento regolare, interrotto a metà agosto con l'arrivo delle piogge, che hanno rallentato la maturazione. Col settembre caldo, la maturazione si è completata bene, l'arrivo della pioggia a fine mese ha ritardato la raccolta.
Color ambra con riflessi aranciati. All'inizio l'olfatto è un pò chiuso e lentamente poi si apre a profumi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), paglia, fico secco, menta, erbe medicinali, caucciù, pepe nero, noce moscata, intensi di mandorla per terminare con soffi di fondo di caffè (è la polvere di caffè compatta dopo l'utilizzo). All'esame gustativo rivela un corpo medio plus (più di quello del 1985) e ha sapore di miele di castagno, caucciù, dattero secco e fico bianco secco. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto e intenso tamarindo. Questa nota gradevolmente amara va a smorzare la nota dolce del dattero secco e del fico secco. **(97/100)**

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI
VINSANTO DI CAPEZZANA RISERVA, ANNATA 2001 - VINSANTO CARMIGNANO D.O.C.G.
bottiglie prodotte n. 3.980
L'andamento stagionale ha confermato la tendenza degli anni precedenti. A un inverno mite, con poche giornate fredde, è seguita una primavera anticipata con un conseguente anticipo vegetativo, accompagnata da qualche giornata fredda e sporadiche gelate, che hanno danneggiato solo in maniera marginale. Le piogge nella prima parte dell'anno non sono mancate. Si è così costituita una buona riserva d'umidità nel terreno, che ha permesso alle piante d'affrontare il periodo giugno-agosto quasi completamente asciutti, che hanno caratterizzato un'estate particolarmente lunga e calda. L'uva è arrivata perfettamente sana sino alla fine d'agosto. Un'abbondante pioggia ai primi di settembre ha però completamente compensato le carenze idriche delle piante. La 2001 è stata un'annata eccezionale per la qualità complessiva dell'uva. La scelta del Vinsanto è iniziata il 20 settembre e si è protesa fino alla prima settimana d'ottobre, mentre la spremitura dei grappoli è stata effettuata il 6 febbraio 2022.
Manto ambra scuro, mattone con bordo aranciato. Lo scrigno olfattivo è ricco di profumi, tra i quali emergono le erbe medicinali, la mandorla del confetto spaccato, fico bianco secco, castagna secca, menta, cassetto di medicine, lievi di pepe nero, noce moscata, castagna bollita con finocchio selvatico secco, caramella dura d'orzo, paglia, lievi di smalto di vernice per terminare con pennellate di miele. Al giusto si percepisce un corpo medio molto rinforzato con sapore di fico bianco secco e dattero secco. La freschezza non manca, tant'è vero che avvolge completamente la massa alcolica. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale sempre di fico bianco secco e dattero secco. Vino abbastanza opulento, ma equilibrato. Ricordo che il 2000 era più secco con meno struttura e più freschezza. **(96/100)**

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI
VINSANTO DI CAPEZZANA RISERVA, ANNATA 2007 - VINSANTO CARMIGNANO D.O.C.G.
bottiglie prodotte n. 5.640

Un inverno mite con temperature sopra la media e piovosità sotto la norma con una primavera mediamente asciutta e calda, che ha permesso uno sviluppo vegetativo rapido e uniforme. Il clima estivo è stato molto favorevole con gran caldo tra giugno e luglio, leggere piogge dopo la seconda metà d'agosto, che hanno aiutato a ingrossare i chicchi. Un settembre asciutto ha premesso un'ottimale maturazione degli acini. La selezione della uve da Vinsanto è iniziata il 23 settembre, mentre la spremitura è avvenuta il 1 febbraio 2008.
Color ambra-mogano (è più chiaro del 2001). Olfatto poliedrico con profumi intensi d'erbe medicinali, mandorla e dattero secco. Il percorso olfattivo prosegue con note di zucchero cotto, fico bianco secco, lievi d'acido acetico e stoppa intrisa di vino. All'assaggio mostra dolcezza intensa di fico bianco secco, dattero secco e miele millefiori. Il corpo è medio, molto strutturato. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino molto dolce, che avrebbe avuto bisogno di maggior freschezza che andasse ad allentare la densità e una nota finale di miele di castagno che andasse ad allentare un pò la sua dolcezza. (È più denso e dolce del 2001) **(94/100)**

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI
VINSANTO DI CAPEZZANA RISERVA, ANNATA 2013 - VINSANTO CARMIGNANO D.O.C.G.
bottiglie prodotte n. 5.256

Durante l'inverno e l'inizio della primavera, abbiamo avuto un'abbondanza di piogge, ma con l'arrivo di maggio il tempo è cambiato con una primavera calda e asciutta. La fase dello sviluppo vegetativo è stata molto buona, ma l'invaiatura è arrivata piuttosto tardi e ha portato a un inizio di vendemmia ritardato, rispetto alla media. Lo scelta delle uve Trebbiano e San Colombano per il Vinsanto è iniziato il 23 settembre, in linea con le annate precedenti. L'appassimento si è prolungato fino al 10 febbraio 2014.
Color ambra abbastanza chiaro. Profumi di mandorla, erbe medicinali, guscio di mandorla, miele mille fiori, fico secco per terminare con soffi di legno vecchio. Bocca con sapore di ciliegia sotto spirito, miele mille fiori e mandorla. Il corpo è medio-denso, ma meno di quello del 2007. La freschezza rende il vino equilibrato, non facendo percepire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto e lieve tamarindo e finalissimo di mandorla. **(96/100)**

CAPEZZANA
CONTE CONTINI BONACOSSI
VINSANTO DI CAPEZZANA RISERVA, ANNATA 2017
VINSANTO CARMIGNANO D.O.C.G.
bottiglie prodotte n. 5.008

Un'annata che ha come elemento chiave l'estrema variabilità meteorologica. Inverno mite con piovosità irregolare, che ha permesso un inizio vegetativo precoce. Gelate tardive nei vigneti più bassi tra il 20 e il 21 aprile. Una primavera calda e molto asciutta, clima che ha poi continuato durante tutta l'estate, una delle più asciutte e calde di sempre. Le rese sono risultate molto basse, ma nel complesso un'annata caratterizzata da vini pieni e ricchi con incredibile potenza, struttura e lunghezza. La selezione dei grappoli per il Vinsanto è iniziata anticipatamente il 12 settembre anche per effetto della grande concentrazione risultata su pianta e l'appassimento si è concluso il 22 dicembre.
Dal calice traspare color ambra con riflessi mogano. Al naso esprime profumi intensi di wafer, seguiti da chinotto, tamarindo, iodio, menta, guscio di mandorla, stoppa, idrolitina (polvere per rendere gassata l'acqua naturale) per terminare con sussurri di buccia d'arancia candita. All'assaggio ha corpo medio ed è più denso del 2011 e del 2007. La freschezza è travolgente, straripante e rende completamente inoffensiva la massa alcolica. Sapore iniziale di mandorla. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto e lieve tamarindo. Bel vino, piacevole con lunghissimo futuro grazie alla sua ricca freschezza. **(98/100)**





Ogni colore, un sentore.
È matematico.

CANTINA DI VENOSA

LES ENFANTS DU CHAMPAGNE FESTEGGIANO

Giancarlo Perbellini

Poco tempo dopo la prenotazione per una cena dei Les Enfants du Champagne si apprendeva che Giancarlo Perbellini aveva ottenuto le 3 stelle Michelin col suo ristorante i "12 Apostoli" di Verona.



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

Giancarlo Perbellini ha trasferito il proprio ristorante da Piazza San Zeno a Vicolo Corticella San Marco, accanto a Piazza delle Erbe. Il ristorante attuale è un locale storico, direi, un museo, ed è stato rivisitato dalla interior designer Patricia Urquiola. All'ingresso del ristorante c'è un salotto che accoglie gli ospiti, in attesa d'essere accompagnati al proprio tavolo. All'interno ci sono 3 sale, la sala del volto, la sala degli affreschi e la chef's table. La cucina di Giancarlo Perbellini è ispirata a sapori e stagionalità, frutto di memoria ed emozioni. Riguardo alla storia del locale e al significato del nome "I 12 apostoli" non vi svelerò niente perché sarà una grande esperienza, andando al ristorante, fare il giro del locale e sentire la narrazione di chi vi accompagnerà. Ritornando alla nostra serata Les Enfants du Champagne (LEDC) hanno organizzato, per la fine di novembre, una verticale bendata di Champagne Krug Grand Cuveé. Esattamente sapevamo quali Champagnes sarebbero stati serviti, ma non l'ordine di servizio. Leo Damiani (LEDC) si è occupato di organizzare la cena, essendo amico di Giancarlo Perbellini. A parte tutti i LEDC, ad accezione di Maurizio Tarquini, Roberto Schneuwly e Leo Damiani, erano presenti anche Paolo Beltramini con la moglie Beatrice e Vincenzo Tardini con l'amico avvocato Umberto l'Astorina. Paolo e Vincenzo sono i LEDC supplenti e vengono convocati quando mancano dei LEDC. A mio avviso Krug rappresenta la migliore Maison di Champagne e il miglior Champagne di questa Maison, qualità/prezzo è la Grand Cuveè, che normalmente è frutto di un assemblaggio da un minimo di 120 vini a un massimo di 198, a secondo dell'annata frutto dell'assemblaggio di Pinot noir, Chardonnay e Pinot meunier. Devo confessare che ero molto interessato a fare questa verticale, da me proposta, poiché questi Champagnes da giovani hanno profumi floreali, fruttati e minerali e al gusto sono ricchissimi di freschezza, direi straripante. Desidero spendere due parole su Vincenzo Tardini, dottore commercialista di Modena, grande appassionato krugghista e gran collezionista e intenditore di Krug. Sono stato più volte a cena con lui a Modena al ristorante Hosteria Giusti, bevendo le bottiglie più disparate di krug. Che libidine! Una sera Vincenzo ha ospitato anche Olivier Krug, che ha candidamente ammesso di non avere mai bevuto tutte le annate vecchie che erano oggetto della serata poiché, a suo dire, suo padre vendeva tutti gli Champagnes. Giancarlo Perbellini ci ha dedicato un apposito menù e ogni portata è stata abbinata a uno Champagne. Leo Damiani, pur mancando alla serata, ci ha fatto una sorpresa, inviando una magnum di Champagne Perrier Jouet



Belle Epoque 2012, che è stata servita come pre aperitivo. Col benvenuto di Casa Perbellini è stata servita la 172eme Edition. A seguire “lo zabaione ghiacciato e caviale affumicato” accompagnato alla 171 eme Edition. Con “il mio wafer... tartare di branzino, caprino all’erba cipollina, liquirizia” è seguita la 170eme Edition. La 169eme Edition è stata coniugata col “dentice, mascarpone e acciughe”. A seguire è stato servito “il mare in insalata”, bagnata da una saporita 168eme Edition, mentre con “astice, ricotta, pistacchio e brodo di piccione e zenzero” l’abbinamento è stato perfetto con la 167eme Edition. Lo chef ha pensato bene di abbinare la 164eme Edition con “fusilli, curcuma, gambero gobbetto marinato e polvere di alloro”. Al “pollo croccante e caviale” è stata abbinata la 163eme Edition, mentre col piatto “triglia rape rosse, mele e fois gras” è stata versata nel calice la 162eme Edition. Il menù è proseguito con lo “gnocco glassato all’acqua di pomodoro, spuma d’uovo e parmigiano” col quale è stata servita la 159eme Editon. Col “caco, castagne e yogurt” e con “le dolcezze di casa Perbellini” sono state versate nei calici 2 Old, diverse, ante numerazione Edition. Che cena incredibile e che degustazione fantastica! La Grand Cuveé nell’invecchiare muta continuamente sia olfattivamente che gustativamente. Durante la serata Giancarlo Perbellini ci ha fatto l’onore della sua presenza, spiegandoci via via i piatti che ci venivano serviti. Seguono adesso le mie note di degustazione degli Champagnes della serata, mentre i punteggi sono la somma di quelli espressi dai 5 Les Enfants du Champagne presenti e dei 2 supplenti Vincenzo Tardini e Paolo Beltramini.

MAISON PERRIER JOUET BELLE EPOQUE 2012

formato magnum

(uvaggio: 50% Chardonnay, 45% Pinot noir e 5% Pinot meunier)

Dal bicchiere traspare giallo oro lucente, mentre le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Profumi intriganti e piacevoli, tra i quali emergono in modo preponderante la pietra focaia sfregata, il guscio della mandorla e il fiore elicriso, che ha profumi di liquirizia, camomilla e menta. Seguono note di fiori bianchi, sapone di Marsiglia, iodio per terminare con soffi di pepe bianco. Al palato è sapido, minerale, agrumato, ha corpo medio e bollicine fini. Vino ben equilibrato con la freschezza che domina, completamente, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pietra focaia e pompelmo rosa. Vino fine ed elegante. **(96/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 172 EME EDITION

(uvaggio: 44% Pinot noir, 36% Chardonnay e 20% Pinot meunier)

Composizione di 146 vini, di 11 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 1998, mentre il più giovane è del 2016. Risplende giallo oro con bagliori lucenti. Le bollicine sono fini e numerose. Mix olfattivo con profumi di pietra focaia, sapone di Marsiglia, intensi di guscio della mandorla e limone, seguiti da burro di nocciolina, colla coccoina (latte di cocco e mandorla), mela renetta e pera coscia. Al palato è riccamente sapido, minerale e agrumato di limone. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino ben equilibrato con la freschezza e la mineralità che dominano completamente la massa alcolica. Vino di gran longevità per la ricchezza al gusto di mineralità, sapidità e freschezza. **(94/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 171 EME EDITION

(uvaggio: 45% Pinot noir, 37% Chardonnay e 18% Pinot meunier)

Composizione di 132 vini di 12 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 2000, mentre il più giovane è del 2015. All’esame visivo è giallo oro lucente, mentre le bollicine sono finissime e numerose. Dal bicchiere s’innalzano profumi di vaniglia, intensi di minerale, pepe bianco, guscio della mandorla, pompelmo giallo, sapone di Marsiglia, colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con carezze di liquirizia. All’assaggio rivela un corpo medio, un pò meno presente rispetto alla 172. Vino sapido, minerale con sapori di buccia di cedro e limone e bollicine fini. Buon equilibrio gustativo con la freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pompelmo rosa. L’acidità della 171 è meno presente rispetto a quella della 172. **(93/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 170 EME EDITION

(uvaggio: 51% Pinot noir, 38% Chardonnay e 11% Pinot meunier)

Composizione di 195 vini di 12 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 1998, mentre il più giovane è del 2014. Manto giallo oro lucente con bollicine finissime e numerose. Profumi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), pietra focaia, guscio di mandorla. legno vecchio per terminare con intensi richiami di lievito di birra. Al palato ha corpo medio, bollicine fini, si percepisce un pochino il boisé. Vino riccamente sapido con sapore di limone e bella freschezza che travolge la massa alcolica, rendendolo completamente equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d’intenso di pompelmo giallo. A me personalmente sono piaciute, nell’ordine, la 172, la 170 e infine la 171. **(94/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 169 EME EDITION

(uvaggio: 43% Pinot noir, 35% Chardonnay e 22% Pinot meunier)

Composizione di 146 vini di 11 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 2000, mentre il più giovane è del 2013. Veste giallo oro lucente con bollicine finissime e abbastanza numerose. L’olfatto crea profumi di vaniglia, burro di nocciolina, liquirizia, buccia verde della banana, gambo di ciclamino spezzato, intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), pera coscia e bacca di ginepro. La freschezza si propaga per tutta la larghezza della cavità orale e copre completamente la massa alcolica. Il corpo è medio e le bollicine sono fini. Vino sapido e agrumato di limone. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale sapido e agrumato. **(95/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 168 EME EDITION

(uvaggio: 52% Pinot noir, 35% Chardonnay e 13% Pinot meunier)

Composizione di 198 vini di 11 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 1996, mentre il più giovane è del 2012. Robe giallo oro lucente. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Debutto olfattivo con profumi di bacca di ginepro, guscio di mandorla, legno vecchio, intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla) per terminare con tocchi di limone. All’assaggio rivela un corpo medio, ricca acidità e bollicine fini. La freschezza e la struttura si allargano in tutta la cavità orale. Vino sapido con sapore di buccia di limone grattugiata. Grazie alla sapidità e alla freschezza, la massa alcolica è impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di bacca di ginepro e limone. Questo Cham-



pagne è quello della verticale che a me è piaciuto più di tutti. Nelle mie note ho scritto "Vero Krug!". **(96/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 167 EME EDITION

(uvaggio: 47% Pinot noir, 36% Chardonnay e 17% Pinot meunier)

Composizione di 191 vini di 13 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 1995, mentre il più giovane è del 2011. Colore giallo oro lucente. Le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Aromi di caramella dura al lampone, resina di pino, bacca di ginepro, gas GPL, guscio di mandorla per terminare con soffi di liquirizia. Bocca piacevolmente sapida e minerale. Si sente la frutta del Pinot nero molto matura. Il corpo è medio e le bollicine sono fini e gradevoli. Ricca è l'acidità, che avvolge completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di buccia di limone grattugiato. Bel corpo e bello spessore. **(96/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 164 EME EDITION

(uvaggio: 48% Pinot noir, 35% Chardonnay e 17% Pinot meunier)

Composizione di 127 vini di 11 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 1990, mentre il più giovane è del 2008. Trasparе giallo oro lucente con riflessi lievemente ambrati. Le bollicine sono finissime e numerose. Il palcoscenico olfattivo mostra profumi di buccia di cedro candita, minerale, acqua delle ostriche, guscio di mandorla, limone spremuto, intensi di buccia verde di banana, biscotto alle mandorle, per terminare con soffi di buccia di cedro candita. Morso piacevole per la sapidità, la mineralità e il sapore intenso di limone. Il corpo è medio e le bollicine fini. Vino ben equilibrato, grazie alla sapidità, alla mineralità e al gusto agrumato che vanno a coprire, senza ripensamenti, la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pompelmo giallo. Nelle mie note ho scritto: "Bella maturità". **(97/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 163 EME EDITION

(uvaggio: 37% Pinot noir, 32% Chardonnay e 31% Pinot meunier)

Composizione di 145 vini di 12 diverse annate, di cui il più vecchio è del 1990, mentre il più giovane è del 2007. Giallo oro lucente. Le bollicine sono fini e abbastanza numerose. Ventaglio olfattivo composto da profumi di guscio di mandorla, gas GPL, lievi d'erbe medicinali, intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), cioccolatino "banana Perugina", liquirizia per terminare con soffi d'appretto (amido spray per stirare). Al palato si percepiscono tannini lievemente asciuganti la gengiva superiore. Il corpo è medio e le bollicine fini. Sapore d'erbe medicinali, radice di rabarbaro, limone e minerale. Asse alcol/freschezza in perfetta simbiosi. Vino sapido. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di guscio di mandorla. L'unica nota un pò negativa sono i tannini, che asciugano lievemente la gengiva superiore. **(95/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 162 EME EDITION

(uvaggio: 44% Pinot noir, 35% Chardonnay e 21% Pinot meunier)

Composizione di 163 vini di 11 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 1990, mentre il più giovane è del 2006. Veste giallo oro con bollicine finissime e abbastanza numerose. Profumi intensi di colla coccoina (latte di cocco e mandorla), banana matura, legno vecchio, seguiti da sentori di mela renetta un pò matura. All'assaggio rivela bollicine fini, un corpo medio sufficiente, un'intensa sapidità, mineralità e sapore di limone. Vino ben equilibrato con la freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale d'intenso tè al limone e finalissimo di lieve zabaione. **(94/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ 159 EME EDITION

(uvaggio: 51% Pinot noir, 30% Chardonnay e 19% Pinot meunier)

Composizione di 120 vini di 10 diverse annate, di cui il vino più vecchio è del 1988, mentre il più giovane è del 2003. Traspare dal bicchiere giallo oro intenso, mentre le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Naso con profumi di resina di pino, gal GPL, guscio di mandorla e colla coccoina (latte di cocco e mandorla). Al palato si evidenzia un corpo medio plus, bollicine fini, sapore d'amaretto di Saronno e guscio di mandorla. Grazie alla freschezza il vino è ben equilibrato e la massa alcolica impercettibile. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale d'amaretto. **(96/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ OLD 2 ANTE NUMERAZIONE EDITION

(uvaggio: Pinot noir, Chardonnay e Pinot meunier)

Color giallo oro e ambrato, le bollicine sono finissime e abbastanza numerose. Al naso rivela la sua maturità e complessità, elargendo profumi di frutta candita, intensi di banana matura, sesso sfrenato, mandorla, lievi di zabaione, giuggiola matura e, per terminare, profumi riccamente intensi di bacca di ginepro. Al palato ha bollicine estremamente delicate. Il corpo è medio e il vino è sapido con sapore di bacca di ginepro e banana matura. La freschezza è ben presente e dona al vino un perfetto equilibrio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale d'amaretto di Saronno. Nel finale ho sentito che i tannini asciugano lievemente la gengiva superiore. **(96/100)**

MAISON KRUG - KRUG GRANDE CUVEÉ OLD ANTE NUMERAZIONE EDITION

(uvaggio: Pinot noir, Chardonnay e Pinot meunier)

Color giallo ambrato, più evoluto del precedente Old. Le bollicine sono finissime e poco numerose. All'esordio olfattivo si sente la presenza intensa del legno vecchio e della bacca di ginepro, seguita dal gas GPL, guscio duro di mandorla e la banana matura, quella un pò marrone. Bocca con corpo medio plus, ha una buona dolcezza e bollicine quasi inesistenti. Vino sapido, minerale con sapore di guscio di mandorla. La freschezza generosamente presente sovrasta completamente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di bacca di ginepro e banana matura. Il corpo tende poi a smorzarsi ed è la freschezza a rendere in vino persistente. **(96/100)**



Riepilogo della verticale

- Perrier Jouet Belle Epoque 2012 - Magnum	96/100
1) KRUG Grande Cuvée 164eme Edition	97/100
2) KRUG Grande Cuvée 168eme Edition	96/100
2) KRUG Grande Cuvée 167eme Edition	96/100
2) KRUG Grande Cuvée 159eme Edition	96/100
2) KRUG Grande Cuvée "old 2" ante numerazione Edition	96/100
2) KRUG Grande Cuvée "old" ante numerazione Edition	96/100
3) KRUG Grande Cuvée 169eme Edition	95/100
3) KRUG Grande Cuvée 163eme Edition	95/100
4) KRUG Grande Cuvée 172eme Edition	94/100
4) KRUG Grande Cuvée 170eme Edition	94/100
4) KRUG Grande Cuvée 162eme Edition	94/100
5) KRUG Grande Cuvée 171eme Edition	93/100


WINE SHIPPING
79
VINI DI TOSCANA



Vini di Toscana

DI ALBERTO MARGHERITI
SBARCA CON LA SUA NONA ENOTECA
NELLA PIAZZA PIÙ BELLA DEL MONDO,
IL CAMPO DI SIENA,
CITTÀ DEL "SOGNO GOTICO"

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.

andrea cappelli

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 famiglia Saracini che, attraverso una grande finestra, che un tempo era un'enorme bifora, s'apre sulla conchiglia di Piazza del Campo. Il quinto locale è nato a Cortona, in via Nazionale, il corso principale della cittadina d'origini etrusche che affascina per la sua storia mitica, la sua sacralità, la sua arte. A giugno 2023 arriva addirittura la sesta enoteca "Vini di Toscana" nella "città del giglio", la capitale del Granducato di Toscana: "Ho avuto l'occasione unica di un locale a Firenze in via Borgo Santi Apostoli n°12 R - commenta il patron Alberto Margheriti - addirittura a soli 50 metri da Ponte Vecchio e non ho potuto certo farmelo scappare!". E non poteva mancare, come sede della settima enoteca, un'altra città importante della Toscana come Arezzo, dove arte, storia e cultura caratterizzano ogni angolo del centro storico. Qui il nuovo locale è posizionato in un palazzo storico in Corso Italia 109, "il Corso", cioè la via dello shopping e dello "struscio", sempre molto frequentata non solo dai 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 turrita 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. E per la sua nona enoteca, Alberto Margheriti ha deciso di sbarcare addirittura nella piazza più bella del mondo, il Campo di Siena, la città del "sogno gotico", il cui centro storico dal 1995 è tutelato dall'Unesco come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Lo spazio che sarebbe diventato la piazza attuale era, alle origini di Siena, un terreno bonificato per consentire il deflusso delle acque piovane. Il primo documento che parla di una sistemazione dello spazio del "Campo" è del 1169 e a quell'epoca si parla di un "Campus Fori", il cui nome allude alle funzioni di mercato di bestiame, pollame e grano. Si trovava infatti in una zona particolarmente favorevole per l'incontro dei cittadini, come punto di sutura tra la Sena vetus, ovvero il nucleo romano (il Terzo di Città), e i due sobborghi principali di Camollìa e di San Martino, sorti lungo la via Francigena. Nonostante non avesse ancora assunto la forma che vediamo oggi, sembra esserci già un'intenzione di farne uno spazio per le feste pubbliche, in analogia a quello che il Duomo era per le feste religiose. Negli statuti del 1262 si trovano alcuni primi provvedimenti per migliorare l'assetto della piazza, che prescrivevano, tra l'altro, l'obbligo di aprirvi solo bifore o trifore (le finestre "a colonnelli", cioè con le colonnine) e la proibizione di costruire terrazzi. Fino al 1270, col Governo dei Ventiquattro (1236-1270), lo spazio della futura piazza viene usato per fiere e mercati ma, caduto questo governo degli aristocratici, col Governo dei Nove (1287-1355) la Repubblica di Siena iniziò a costruire il Palazzo Comunale, destinato ad accogliere la residenza del podestà e gli uffici delle magistrature, che chiude sce-



Alberto Margheriti (a destra) e Salvatore Finiello





nograficamente lo spazio a valle: non fu usata la pietra, ma il mattone, mentre gli elementi bianchi sono in marmo e i merli di tipo guelfo. La costruzione della Torre del Mangia risale al 1325-1344: era la torre campanaria del palazzo Comunale ed è così chiamata dal soprannome di "mangiaguadagni", dato al suo primo custode Giovanni di Balduccio, famoso per apprezzare molto i piaceri del cibo e sperperare quindi a tavola i propri guadagni: è tra le torri antiche italiane più alte, arrivando a ben 102 metri. Nel 1333 si avvia la pavimentazione della conca interna della Piazza con un disegno di mattoni rossi a coda di pesce diviso da 10 righe di travertino bianco, mentre il selciato nella parte esterna risale al 1347-1348. Nel 1334 Jacopo di Vanni Ugolini avviò i lavori di scavo per la vasca della fontana pubblica, la futura Fonte Gaia: secondo la tradizione il nome "Gaia" le fu dato per ricordare la particolare gioia dei senesi quando l'acqua sgorgò per la prima volta in piazza, nel 1346, dopo più di dieci anni di scavo per creare un "bottino", cioè un lunghissimo acquedotto sotterraneo voltato a botte, ancor oggi visitabile. Successivamente venne decorata, tra il 1409 e il 1419, da statue e rilievi di Jacopo della Quercia, originale sintesi tra la tradizione gotica e le innovazioni rinascimentali. La Cappella di Piazza, tabernacolo marmoreo che sorge ai piedi della Torre del Mangia, sporgente rispetto al profilo del Palazzo Comunale, fu edificata nel 1352 per ringraziare la Vergine Maria dello scampato pericolo della peste nera, che aveva colpito la città nel 1348: fino ad allora Siena aveva le stesse dimensioni di Parigi ma, dopo la devastazione della peste, la popolazione diminuì drasticamente, senza mai riuscire a riportare la città al suo glorioso passato. Nel punto più basso c'è infine il cosiddetto "gavinone", che serve per il deflusso delle acque. La piazza, che si trova nel punto nodale dove si di-





ramano le tre principali vie cittadine, ha una forma emiciclica, rassomigliante una valva di conchiglia inclinata verso mezzogiorno ed è racchiusa da una cortina quasi continua di edifici, fra i quali si diramano 11 varchi. Frutto più alto della passione senese per l'eleganza e l'estetica, è una delle più alte creazioni dell'urbanistica medievale. Rinomata in tutto il mondo per la sua integrità architettonica, oggi è il salotto della città e l'arena a cielo aperto che accoglie due volte all'anno, esattamente il 2 luglio e il 16 agosto, il Palio, la più antica giostra medievale al mondo, che vede confrontarsi le 17 storiche contrade che compongono la città toscana: la piazza lastricata in pietra serena viene ricoperta da uno strato di tufo in cui i cavalli delle contrade si sfidano in una corsa mozzafiato. L'enoteca "Vini di Toscana" di Alberto Margheriti, che ha aperto le sue porte sabato 25 gennaio 2025, si trova ai civici 79, 80 e 81 di Piazza del Campo, accanto a via di Salicotto, principale asse viario della Contrada della Torre e alla Cappella di Piazza. Il palazzo che ospita al piano terra l'enoteca è lo sbocco in piazza del Campo del Ghetto Ebraico, che fu istituito da Cosimo I de' Medici nel 1571 per obbedire a una bolla papale che decretò la residenza coatta nel ghetto per gli ebrei. Nonostante la popolazione ebraica - i primi documenti che attestano la presenza di ebrei a Siena risalgono al 1229 - fosse confinata nel ghetto, la ricchezza di alcuni membri permise di acquistare i palazzi su Piazza del Campo fra Via del Porrione e Via Salicotto. Al ghetto fu destinata un'area urbana di forma allungata alle spalle di Piazza del Campo nella Contrada della Torre, compresa fra via Salicotto e via San Martino e tagliata da stradine strette e tortuose, come via delle Scotte e i vicoli del Luparello, del Rialto, della Fortuna, della Manna, della Coda e del Vannello. Qui si svolgeva la vita quotidiana ebraica e al civico 14

di via delle Scotte è tuttora presente la sinagoga, mentre in vicolo del Luparello avevano sede le scuole e le diverse confraternite di assistenza. La sinagoga di Siena, edificata nel 1786 in stile neoclassico, si affaccia nella "piazzetta del Tempio" e la tipologia è quella tipica delle sinagoghe di ghetto, cioè prive di segni distintivi esterni, ma riccamente decorate all'interno: presenta uno stile architettonico misto con elementi rinascimentali, barocchi e liberty, oltre a una decorazione monumentale basata su motivi ebraici e biblici. La sera gli accessi del ghetto erano chiusi con porte, la cui chiave era in mano a custodi cristiani. In via degli Archi si trovava la fontana del ghetto, ornata fin dal Cinquecento da una statua di Mosè, forse opera di Jacopo della Quercia (rimossa nel 1875 e oggi conservata al Museo del Comune). Il ghetto costituiva una vera città nella città, assai vivace culturalmente, che contò fino a cinque scuole rabbiniche. Il 29 marzo 1799 gli ebrei senesi, dichiarati cittadini a piano titolo, assistettero con esultanza all'abbattimento delle porte del ghetto, che furono simbolicamente bruciate in Piazza del Campo. Il ghetto di Siena fu chiuso dal Granduca Leopoldo II nel 1859. Alberto, com'è organizzato il negozio sul Campo? "Questo antico locale, di chiara origine medievale, è stato naturalmente da noi ristrutturato e allestito seguendo l'ormai consolidato format 'Vini di Toscana'. Sono ben 250 metri quadrati, divisi fra lo spazio che propone il mio caffè GM, che ha l'entrata al civico 79 e l'enoteca, che ha l'entrata al civico 80 e una grande vetrina al civico 81. L'elegante ambiente presenta un pavimento in travertino bianco e i soffitti sono in parte vecchio stile toscano con travicelli di legno e mezzane". Ci parli della tua storica torrefazione artigianale GM di Pienza? "Abbiamo acquisito questa torrefazione, in attività da oltre quarant'anni, nel dicembre 2020 col preciso scopo di preservare e valorizzare l'artigianalità che contraddistingue da sempre l'azienda. Si trova nei pressi di Pienza, città ideale del Rinascimento, creata nel Quattrocento dal famoso architetto Bernardo Rossellino, su commissione del papa Pio II, al secolo il senese Enea Silvio Piccolomini, al centro della Val d'Orcia, paesaggio agricolo unico al mondo, dal 2004 'Patrimonio Mondiale dell'Umanità' Unesco". E qui avviene tutto il processo produttivo? "Esatto, la torrefazione del caffè avviene proprio nel cuore della Toscana, terra di antiche tradizioni, seguendo i suoi ritmi lenti, in modo del tutto naturale come avveniva oltre cent'anni fa: tostatura a legna con quercia toscana, che dona un sapore davvero particolare e raffreddamento ad aria. Il Caffè GM produce miscele selezionate con materie prime provenienti da paesi equatoriali come Brasile, Costa Rica,



Guatemala, Porto Rico poi Etiopia e Vietnam. I più pregiati grani di caffè arrivano in Val d'Orcia in sacchi di juta e successivamente vongono stivati nei silos poi da questi versati nella bilancia per la formazione della miscela. In seguito la miscela di caffè preparata viene mandata nella tramoggia sopra la macchina tostatrice, in attesa d'esser inserita nel tamburo di tostatura. Quando la tostatrice è calda a sufficienza, la miscela di caffè verde viene mandata nel tamburo di tostatura. E durante il procedimento di tostatura è importante controllare costantemente che il calore proveniente dal forno a legna sia uniforme, per evitare sbalzi di temperatura. Raggiunto il giusto grado di tostatura, il caffè viene versato nella vasca di raffreddamento nella quale, tramite un aspiratore, viene abbassata in modo repentino la temperatura. Quando il caffè è raffreddato a sufficienza viene aspirato dentro un silos e quindi è pronto per esser confezionato. Tutti questi maniacali accorgimenti danno al Caffè GM un profumo intenso e un aroma veramente inconfondibile, ampio e coinvolgente, così, al momento della degustazione, i particolari sapori si esaltano e rimangono piacevolmente sul palato, persistendovi per molto tempo. Il rituale della tazzina è un gesto semplice, ma che ripercorre secoli della nostra storia, cultura e tradizione. L'unico problema del Caffè GM è che crea dipendenza, infatti una volta che l'avrete assaggiato, assaporato e ne avrete apprezzato la differenza, farete davvero fatica a bere altri caffè e non saprete più rinunciarvi!". Alberto, avete anche qualche prodotto bio? "Il nostro caffè biologico è unico nel suo genere non solo per le note aromatiche che lo rendono davvero speciale, ma anche per il fatto che i grani vengono trasportati dal Sud America addirittura con un veliero, per cui più ecologico di così, davvero non si può…". Avete anche le capsule? "Certo, abbiamo capsule compatibili Nespresso, A Modo Mio Lavazza, FAP e anche biologiche, ma proponiamo il nostro caffè macinato, in grani, in cialde e ci stiamo lanciando anche nel goloso mondo della cioccolata piemontese con vari tipi di creme spalmabili e cioccolatini ripieni del nostro caffè". Ma non proponete solo caffè… "In collaborazione con 'La Via del tè', storica azienda familiare nata nel 1961, abbiamo selezionato i migliori tè, seconda bevanda più bevuta al mondo e le migliori tisane per degli infusi meravigliosi, adatti a tutti i gusti e a ogni esigenza". Come si compone invece la vostra offerta enoica? "È per il 70% vini toscani con una selezione di marchi importanti e 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. Non possiamo fare somministrazione, ma se un cliente acquista una bottiglia, noi la possiamo stappare e l'ospite la può consumare comodamente seduto. E, a richiesta, possiamo spedire i vini acquistati in tutto il mondo. Ma, oltre al vino, proponiamo anche il meglio della produzione tipica senese e toscana come olio extravergine d'oliva, pasta, dolci, sughi, miele, marmellate, tartufo". La particolarità del servizio consiste nella presenza fissa di ben 5 sommelier a rotazione... "Infatti offriamo tutti i giorni, dalle ore 9 alle 21, un servizio serio e affidabile, garantito da sommelier professionisti, coordinati dal nostro storico collaboratore Salvatore Finiello. I nostri sommelier, con grande passione, guidano sia il cliente esperto che l'amatore nella scelta delle più autentiche eccellenze italiche. Ma abbiamo anche in programma di organizzare in estate delle serate, una volta alla settimana con sempre un'azienda diversa in degustazione". Alberto, com'è il bilancio di questi tuoi primi undici 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 vocazione enoica come Montalcino, ma anche magari in città più grandi 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".

Le potenzialità della vite franca di piede nel mondo e in Italia

DOVE VA LA VITICOLTURA

di mario fregoni

Presidente onorario OIV

L'uscita del libro originale e forse unico dal titolo "L'importanza di essere franco" di G. Girardi e M. De Toni (Proposta vini. Pergine Valsugana – Trento) rappresenta un'occasione per approfondire alcuni aspetti della viticoltura franca di piede e rispondere alle seguenti domande: esiste ancora nel mondo, dopo 8.000 anni di propagazione per talea o per seme? Quale patrimonio genetico ci ha tramandato?

Si fa rilevare che, al riguardo, non esistono statistiche. In merito al potenziale dei vigneti del mondo, secondo nostre conoscenze dirette o stimate (tab.1), una quindicina di Paesi conservano ancora approssimativamente 1.250.000 ettari di franco di piede. Estensioni di superficie importante si riscontrano in Cina, Cile, Russia, Australia, India, ecc… Le aree antifillosseriche si possono distinguere in base alla natura del terreno (sabbioso, vulcanico, pH acido) oppure con riferimento alle temperature minime invernali molto basse (con punte sino a -50°), che richiedono la copertura con terra dei tralci pre-inverno in terreni e climi dove la fillossera muore. In quest'area geografica si trovano Russia, Moldavia e altri Paesi del nord-est europeo (Kazakistan, catena Caucasica, Georgia, ecc...), nonché alcune aree dell'emisfero sud dell'Argentina, Cile, Nuova Zelanda e cosi via, prossime od oltre i 40° di latitudine sud. Un caso a parte è la sommersione invernale dei vigneti della Camargue alle foci del Rodano, che agisce creando asfissia, alla quale la fillossera non è resistente. Nel mondo esistono anche macchie sparse in molti Paesi di franco di piede, per cui la superficie mondiale è sicuramente superiore a quella precedentemente indicata. Ad esempio in Italia si riscontrano le seguenti zone franche di piede: la Sardegna è la capitale con i suoi terreni sabbiosi, granitici, acidi, diffusi nel Sulcis, con il vitigno Carignano e la spettacolare penisola di Sant'Antioco, ma anche nella Gallura col Vermentino e le zone del Cannonau. Interessanti geneticamente sono anche le viti selvatiche, come il Silvestrone di mille anni di Urzulei (Nuoro). Molti vigneti storici sono presenti nei terreni vulcanici dell'Etna, col Nerello Mascalese in testa, mentre nell'area dei Campi Flegrei, alle falde del Vesuvio, nota per le eruzioni di Pompei ed Ercolano del 79 d.C., si coltivano la Coda di Volpe, la Bian-



colella, il Caprettone, il Piedirosso. Alle foci del delta del Po, nel ferrarese, si coltiva la Vecchia Fortana e infine a 1.200 metri d'altezza di fronte al Monte Bianco (AO) è autoctono il Blanc de Morgex. Le viti franche di piede durano anche secoli e va sottolineato che producono un vino nutraceutico ricco di polifenoli antiossidanti (antociani, resveratrolo). Per questo motivo in molti Paesi si è sviluppata una selezione di vecchi ceppi ultracentenari franchi perché l'innesto, oltre a dominare la fisiologia del ceppo con le radici (il cervello della pianta), risulta un trapianto d'organo comportante la disaffinità fra la vite europea e le americane, che si manifesta in vivaio e già a dieci anni in vigneto con la mortalità dei ceppi per rigetto anatomico o incompatibilità da virus trasmessi con la saldatura d'innesto.

Il franco di piede, privo di innesto, di callo e di radici estranee americane, ha protetto molte varietà (Tab.2), nella maggior parte presenti nei vini DOP e nei vini più famosi del mondo.

Nelle viti selvatiche franche di piede, originatesi da seme, si può arrivare anche a mille anni. Nella lista della tabella varietale compaiono nomi storici come la Mission, il Carmenère, e in Italia vi sono almeno 3.500 vecchie varietà (specie in Calabria, Campania e altre Regioni del sud), molte delle quali non censite dal Registro Nazionale delle Varietà. Secondo Wine News dell'OIV del 31 gennaio 2025, l'Old Vine Registry ha catalogato le seguenti vecchie viti: vigneto di Versolan a Castel Katzenzungen (Bolzano) di circa 355 anni; ceppi di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante di età variabile da 160 a 250 anni in diversi vigneti dell'Etna; ceppi di 153-195 anni di Aglianico in Irpinia; ceppi di 185 anni di Cesanese e Reale bianco nel Lazio e nella zona del Falernum; Ceppi di 175 anni di Prié blanc a Morgex (Aosta). Le Viti coltivate a piede franco dovrebbero essere riconosciute dall'Unesco (Wine News, 1/02/2025). La viticoltura franca di piede ha ancora un valore determinante nel mondo e si può sperare di trovare molecole di resistenza capaci di sostenerla anche nei difficili terreni argillosi. Può essere considerata un lusso in tanti Paesi, ma in una quindicina conserva potenzialità di superfici e di antiche varietà ancora apprezzabili, che consentono di sperare in un suo allargamento, nelle aree antifillosseriche in particolare. Non è concepibile piantare piante innestate in terreni privi di fillossera.

TAB. 1
LA SUPERFICIE FRANCA DI PIEDE NEL MONDO

STATO	ETTARI VITATI	ETTARI FRANCHI (STIMA FREGONI)
CINA	705.000	600.000
ARGENTINA	188.687	50.000
AUSTRALIA	145.145	75.000
INDIA	129.000	60.000
CILE	124.436	100.000
MOLDOVA	113.158	90.000
RUSSIA	112.000	100.000
BRASILE	75.553	50.000
BULAGARIA	60.011	30.000
UNGHERIA	59.250	30.000
GEORGIA	45.291	30.000
AUSTTRIA	44.535	20.000
NUOVA ZELANDA	41.860	20.000
CANADA	12.624	6.000
CIPRO	7.135	7.000
ITALIA	675.135	100
Totale parziale	2.538.820	1.258.100
Altri paesi	4.961.180	200.000
Totale Mondo	7.500.000	1.458.100

TAB. 2
VITIGNI FRANCHI ULTRACENTENARI

MONDO

Vitigno	Area geografica
Potamissi	Naxos
Pinot Nero	Champagne, Bourgogne
Gamay	Loira
Malbec	Loira
Chenin	Loira
Sauvignon	Loira
Xinomavro	Santorini
Malvasie de Colares	Portogallo
Varietà delle Canarie	Spagna
Varietà di Cipro	Cipro
Petit Arvine	Svizzera
Amigne	Svizzera
Humangne	Svizzera
Riesling	Mosella
Carignane	Cile
Monasrtrel	Spagna
Syrah	Australia
Mission	Messico
Rosa del Perù	Messico
Palomino	Messico
Cinsault	Cile
Cabernet Sauvignon	Francia
Carmenere	Cile

ITALIA

Vitigno	Area geografica
Nerello Mascalese	Etna
Nerello Capuccio	Etna
Blanc de Morgex	Aosta
Cannonau	Sardegna
Vermentino	Sardegna
Carignano	Sardegna
Groppello	Trento
Schiava	Trento
Garganenga	Verona
Glera	Treviso
Fortana	Ferrarese
Falanghina	Avellino
Greco	Avellino
Fiano	Benevento
Asprinio	Caserta
Caprettone	Napoli
Coda di Volpe	Napoli
Piedirosso	Napoli
Biancolella	Lazio
Barbera	Asti
Nebbiolo	Valtellina
Carricante	Etna
Cataratto	Sicilia
Nuragus	Sardegna
Monica/Mandrolisai	Sardegna
Moscato	Asti
Muristellu	Sardegna
Moscato di Alessandria	Pantelleria
Lambrusco a f.f.	Trento

SI FA PRESTO a dire Sangiovese

I VINI DEALCOLATI SONO TRANSGENDER?

THE WINE WATCHER
di paolo e jacopo vagaggini

Un vino dealcolato è transgender? Un transgender sa che la propria identità di genere non coincide al sesso assegnatogli alla nascita. Tutti abbiamo accettato questa condizione, sconosciuta alla gran parte delle persone in passato, e ancor oggi limitata nella diffusione - circa l'1,50% della popolazione – ma di gran risonanza mediatica.

Certamente vediamo anche i vini dealcolati in un'ottica positiva, in cui essi possano far parte della produzione mondiale di vino, anche se in questa fase vantano ancora percentuali non significative, che possono diventare decisamente importanti in futuro. L'uomo è un animale economico e si chiede sempre quanto una produzione potrà rendere. Naturalmente non è possibile prevederlo, ma a me piace sempre raccontare un episodio di un mio viaggio di lavoro in Cina di anni fa, quando, parlando con un dirigente di un grosso gruppo, che imbottiglia centinaia di milioni di bottiglie di vino, affermai che i Cinesi sono un bel popolo, ma sono troppo poveri per acquistare un vino DOCG ben preciso e piuttosto caro; il signore mi ha guardato con uno di quei sorrisi fra enigmatico e sornione, caratteristico di quei popoli, e mi ha chiesto: quante bottiglie fate di quel vino? Ho risposto intorno ai 6 milioni di pezzi l'anno e lui di rimando: "Vede l'8% dei cinesi è ricchissimo, il che vuol dire 110milioni di persone; quindi, se ognuno di loro acquistasse una bottiglia nella vita, non in un anno, voi per 20 anni non avreste più quel vino". È un paradosso, ma questo indica quanto i mercati mondiali siano sconfinati e quale spazio può guadagnare questa nuova tipologia di prodotto. Se il vino dealcolato riuscirà a intercettare il gusto dei mercati, sarà un enorme successo. Altresì vorrei far presente che, tempo orsono, qualcuno ha pensato di produrre un vino dolce, frizzante e poco alcolico per sostituire una celeberrima bibita, ma ha dovuto fare una retromarcia precipitosa quando si è reso conto di aver sognato quest'ipotesi la notte, mentre al risveglio era svanita, dovendo riconvertire i vigneti con grossa perdita economica. D'altronde, come ho affermato a un convegno di naturalisti: "Siete sicuri che l'uva voglia fare vino?" Se mettete "Paolo Vagaggini senza trucco" su internet vedrete un video interessante e divertente su una visione della naturalità nella produzione di vino. Vedremo se questa novità, che fa tanto discutere il nostro settore, diverrà una solida realtà o si affievolirà come un fiammifero dopo l'accensione. Certamente ricordiamo tutti Gesù che, alzando il calice di vino, disse ai 12 apostoli: "Prendetene e bevetene tutti, questo è il mio sangue offerto in remis-





sione dei peccati". Meraviglioso, da 2.000 anni migliaia di calici si innalzano in gloria col vino assurto a mito, mentre c'è sempre qualche algido burocrate europeo che lo vorrebbe distruggere. Ma quale vino sarà stato alla tavola dell'Ultima Cena? Secondo studi effettuati nel tempo, corposo, come può nascere nelle zone della Galilea, a cui probabilmente era stata aggiunta della mirra e del miele, dato che i vini erano piuttosto aggressivi, vinificati manualmente coi raspi e follati. Anche oggi in enologia, a volte, vengono effettuate aggiunte ammesse ed estremamente controllate per ammorbidire vini difficili, ma sono d'entità minima, mentre i vini dealcolati ne hanno necessità molto grande. Questo perché viene tolta la sostanza più dolce, l'alcool, che è presente in una percentuale elevatissima: quando diciamo che un vino ha 13°, vogliamo dire che l'alcool è 13 litri su 100 del vino. Le varie sostanze presenti normalmente, come zuccheri, glicerina, acidi, tannini. rimangono "scoperte", lasciando sensazioni sgradevoli di acido e amaro, oltre che allappante. Già, amaro, perché i tannini sono stati i primi farmaci e il sapore amaro legato alla memoria di ognuno di noi della medicina è dovuto a essi. Come può fare un vino dealcolato a "coprire" nuovamente queste sensazioni sgradevoli? Con notevoli quantità di zuccheri, mannoproteine, polisaccaridi ovvero sostanze dolci, snaturando però il carattere del vino stesso. La gran quantità di zuccheri deve esser bloccata per il rischio di una successiva fermentazione, in quanto si riformerebbe l'alcool indesiderato e ricomincerebbe il ciclo. Inoltre non è facile tenere a bada i lieviti, avidi di zuccheri e saranno necessarie severissime microfiltrazioni sterilizzanti, se non la pastorizzazione, sperando che nessuno utilizzi gli antifermentativi. Un esempio del più innocuo antifermentativo proibito è l'acido salicilico, con cui i nostri nonni bloccavano la fermentazione dei vinelli, ma l'acetilsalicilico è l'aspirina e, quando necessaria, non avrebbe più effetto nell'organismo, data l'assuefazione. Comunque è da riflettere come, anche in passato, si cercassero produzioni di vini a bassa gradazione e dolci. Noi dobbiamo studiare attentamente il fenomeno per cui i vini di qualità sono saliti a gradazioni troppo elevate, spesso sopra i 15°, per riportarli ai canonici 13° o meno. Abbiamo dato troppo presto la colpa al cambiamento climatico, che effettivamente ha un'enorme responsabilità, ma dobbiamo ripensare un'agricoltura che ha privilegiato cloni produttori di vini eccessivamente concentrati, in vigneti molto densi. In questo momento stiamo andando da un estremo all'altro, dai vini dealcolati e ai vini troppo alcoolici, mentre "in medium stat virtus".

Luigi Einaudi vitivinicoltore

DE GUSTIBUS DISPUTANDO
di zeffiro ciuffoletti

Come ha scritto Riccardo Faucci nella sua biografia di *Luigi Einaudi* (Utet, Torino, 1986), il primo Presidente della Repubblica, di cui è stato celebrato il 150° anniversario della nascita, non fu solo un grande studioso dell'economia, un insigne scienziato delle finanze, un maestro per illustri allievi, da Carlo Rosselli a Ernesto Rossi, uno straordinario giornalista e un grande statista, ma fu anche un appassionato agricoltore e un vitivinicoltore.

Nel 1897, quando aveva 23 anni, acquistò a Dogliani, con denari presi a prestito, la cascina settecentesca e le terre di San Giacomo. Si tratta di 15 ettari che diventarono la base delle sue radici e della sua identità. Nel 1909 acquistò i terreni della cascina del Villero e nel 1923 i poderi di Abbeno e Tetto Protto, sempre a Dogliani. Infine nel 1952, quando era già Presidente della Repubblica, acquistò ancora tre ettari di terreno nel Comune di Barolo per poter produrre, oltre al "Dolcetto", che personalmente ho sempre apprezzatom da quando mi fu offerto dalla compagna dell'ingegnere Mauro Mallo, anche del pregiatissimo Barolo. Einaudi non badava tanto alla convenienza negli investimenti fondiari perché il suo era un vero e proprio "rapporto d'amore" con la sua terra natia, come ha scritto Alberto Giordano (*La via lunga. Il liberalismo scomodo di Luigi Einaudi*, Effigi, Arcidosso, 2024). Le malelingue, che in Italia abbondano, insinuarono che Einaudi vendeva il suo dolcetto come Barolo, ma, come detto, il Presidente comprò della terra nel colle di Cannubi, dove si produceva il prezioso Barolo. In verità, quella terra gli fu offerta da un caro amico. Ancora oggi gli eredi di Einaudi producono dei vini prestigiosi. E dire che il Presidente era un uomo frugale e beveva vino con moderazione, come bisognerebbe fare per non perdere la gioia di un buon bicchiere insieme con i familiari.





Pane, olio, vino

SPAZIO LIBERO
di pasquale di lena

Pane, olio e vino sono tre compagni che, da oltre 6.000 anni, dopo averlo attraversato in lungo e largo, raccontano il Mediterraneo, un'area vasta (2, 51 milioni di Km²) di mari e terre, laghi e fiumi, abitata da 450milioni di persone, espressione di uno stile di vita che, dalla seconda metà del secolo scorso, è la dieta mediterranea.

Essere, da 7 anni, sul podio più alto delle 60 diete più conosciute al mondo, non è più un vantaggio, ma una rovina per tutto ciò che rappresenta e produce il Mediterraneo. Per questo suo stile di vita è il luogo che non piace alle multinazionali e il vino, quello degno di questo nome, maltrattato da bevande dealcolate e no alcol, che utilizzano a sproposito il suo nome, è di nuovo sotto attacco. E lo è proprio perché è quello che rappresenta di più il territorio e lo racconta con la sua ricca biodiversità. Solo in Italia ben 528 i vini Dop e Igp, espressione di identità, col territorio quale origine della qualità e, per tanta parte, anche della diversità. Quella identità che le multinazionali non possono dimostrare per i loro prodotti, in mancanza di riferimento a un territorio e, come tale, non in grado di mostrare l'origine dei loro prodotti, cioè la qualità. Al massimo un laboratorio segnato dall'intelligenza artificiale, sempre che riescano a cogliere l'obiettivo della carne coltivata, esteso anche ad altri prodotti. L'attacco al vino è sempre più istituzionale, a dimostrazione di un'azione ancor più pressante e incisiva delle lobby, che non hanno un compito facile qual è quello di smontare l'immagine di un territorio, l'identità del vino. Ovvero il genius loci, lo spirito del luogo; il racconto di un individuo, una famiglia, un popolo; il protagonista, insieme col compagno di sempre, l'olio, di una ritualità; l'animatore del convivio, che ha a cuore il tempo e a tavola lo racconta col cibo, che è memoria, cura del suolo, rispetto delle stagioni, espressione di profumi e sapori, amicizia, solidarietà, creatività. Per tutto questo, e altro ancora, il vino non è amato dal dio denaro. Il dio della divisione e della moltiplicazione, che odia il tempo e le stagioni, vuole la cancellazione del passato per dar spazio a un domani che non è futuro. Non casuale il crescendo di guerre e conflitti nel Mediterraneo, il mare – vale ripeterlo – del grano, del vino, dell'olio e anche degli orti, ricchi di frutta e verdure.





Attacco – si diceva – che viene da lontano e, stranamente, coincide con la globalizzazione e l'avvio del sistema neoliberista, nelle mani di banche e multinazionali. Prima una tregua e poi la ripresa, questa volta col vino considerato "veleno", concetto da riportare in etichetta. In Italia, ultimamente, ritenuto colpevole di incidenti stradali e, ciò che è peggio, svuotato di storia, cultura, tradizione, ambiente e paesaggio, nel momento in cui diventa, con l'applauso dei produttori di vino e delle loro associazioni, bevanda priva di alcol. In pratica acqua colorata, che si chiama sempre vino, però "dealcolato" o "no alcol". Una vera e propria appropriazione indebita, visto che vino, da millenni, è un processo che, con la vinificazione, trasforma gli zuccheri, presenti nell'uva, in alcol. Agli adepti del dio denaro la storia non interessa, come pure la cultura. In pratica non interessa il solo tesoro che una comunità possiede, il territorio, ed è così che lo distrugge e, indirettamente, lo fa distruggere dal clima sempre più impazzito. È tanto vero questo che, da quando il dio denaro di banche e multinazionali, guida il sistema dominante e sempre più a livello mondiale, il neoliberismo, la politica e la cultura hanno perso significato, togliendo così al popolo gli unici strumenti a sua disposizione per poter affermare valori che il dio denaro nega, come, storia, cultura, uguaglianza, democrazia, libertà, pace. Il vino dealcolato è solo l'esempio di un processo in atto, la cancellazione di un territorio vasto, espressione dei valori appena citati, che mal si combinano con le azioni di un sistema che ha come unico e solo obiettivo il profitto, anche quando produce depredazioni e distruzioni, fa scorrere sangue, alimenta paure e nega il domani. C'è da dire, anche, che è in atto un attacco al grano con la riduzione, sempre nel tempo del neoliberismo, a poche varietà e l'uso del glifosato, ciò vuol dire che sono a rischio pane e pasta, i nostri prodotti, che più di altri caratterizzano la buona tavola tricolore. Ad attaccare l'olio ci ha già pensato la Spagna coi suoi oliveti superintensivi, esempi di quell'agricoltura industrializzata che - come all'inizio si diceva - è risultata la nemica prima del suolo, che, non curato ma consumato, segna, una volta esaurita la fertilità, sempre più livelli preoccupanti di aridità. Grazie al neoliberismo del dio denaro e al suo non senso del limite e del finito che rischia di cancellare il domani.

La Corea del Sud:
DA POTENZA TECNOLOGICA E CULTURALE A NUOVA FRONTIERA DEL VINO PER IL MADE IN ITALY

Negli ultimi anni, la Corea del Sud si è imposta non solo come potenza tecnologica e culturale, ma anche come un mercato emergente per il settore vitivinicolo. Se il Paese è già noto per il successo planetario della sua industria dell'intrattenimento, con serie come Squid Game e film come Parasite, e per giganti tecnologici come Samsung e LG, oggi sta vivendo una nuova tendenza: il vino si afferma sempre più come simbolo di raffinatezza e cultura internazionale.

VINO LEX
di danilo tonon, andrea kordi, hanul hong

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

Il mercato vitivinicolo sudcoreano sta crescendo rapidamente, spinto da consumatori sempre più attenti alla qualità e all'origine dei prodotti. Non più solo una nicchia, il vino è diventato un elemento di status e sofisticazione, supportato dall'interesse per la cultura gastronomica italiana, che gode di enorme popolarità nel Paese. A Seoul, oltre 700 ristoranti italiani – autentici o ispirati alla tradizione – testimoniano il forte legame culinario tra i due Paesi, con l'Italia che si posiziona tra i principali esportatori di vino in Corea del Sud. Le importazioni coreane di prodotti alimentari dall'Italia hanno raggiunto nel 2023 un valore di 490milioni di dollari, posizionando il nostro Paese al 21° posto tra i maggiori fornitori. In particolare, in alcuni segmenti chiave del made in Italy, come pasta, olio d'oliva e conserve di pomodoro, l'Italia detiene quote di mercato ancor più significative. Emblematico il caso dell'olio d'oliva, le cui importazioni in Corea non hanno subito battute d'arresto nemmeno durante la pandemia, registrando un aumento del 18% in volume e del 9% in valore. Uno dei principali vantaggi dell'Italia risiede nella sua vasta gamma di vini di qualità, caratterizzati da denominazioni protette, che garantiscono autenticità e prestigio. L'Accordo di Libero Scambio (ALS) tra Unione Europea e Corea del Sud, in vigore dal 2011, ha eliminato progressivamente dazi e barriere non tariffarie, favorendo l'export vitivinicolo italiano. Inoltre, la tutela delle Indicazioni Geografiche ha rafforzato la protezione di marchi prestigiosi, come Brunello di Montalcino, Barolo, Chianti Classico e Prosecco, consolidando il valore del made in Italy nel mercato coreano. Un'altra tendenza favorevole è l'interesse crescente per i vini biologici e naturali, un segmento in cui l'Italia eccelle. La domanda di prodotti eco-friendly e certificati sta aprendo nuove opportunità, posizionando il vino italiano come un protagonista ideale in un mercato sempre più sensibile alla sostenibilità. Sebbene l'accesso al mercato sudco-





reano presenti alcune sfide normative, una strategia mirata può garantire il successo. Le importazioni vitivinicole sono regolate dal Ministry of Food and Drug Safety (MFDS), che impone standard rigorosi a tutela della qualità e sicurezza dei prodotti, un aspetto che gioca a favore delle cantine italiane, da sempre sinonimo d'eccellenza. Le tasse sul vino importato potrebbero incidere sul prezzo finale, ma si tratta di un ostacolo ben superabile con una strategia di posizionamento adeguata, dato che i consumatori coreani sono disposti a investire in prodotti premium e super-premium, aprendo spazio a etichette d'alta gamma e a esperienze di degustazione esclusive. Un altro fattore determinante è la comunicazione. In Corea del Sud, le restrizioni pubblicitarie sulle bevande alcoliche richiedono strategie di marketing creative: eventi esclusivi, degustazioni guidate e collaborazioni con ristoranti di prestigio sono strumenti efficaci. Un'idea vincente potrebbe essere l'integrazione del vino italiano nelle scene di film e serie TV coreane, dove la convivialità è un tema centrale. Questa forma di product placement indiretto aumenterebbe la visibilità e l'attrattiva del vino italiano non solo in Corea, ma anche in altri mercati asiatici influenzati dal soft power sudcoreano. Le previsioni indicano che il mercato del vino in Corea del Sud continuerà a crescere con un tasso annuo stimato del 15%, mentre il segmento premium potrebbe espandersi del 20% entro il 2030. Questo trend conferma che la domanda di vino di qualità è destinata a salire, offrendo agli esportatori italiani una straordinaria opportunità di consolidamento. Il vino italiano ha tutte le carte in regola per affermarsi con successo in Corea del Sud. Con un mix vincente di qualità, tradizione e strategie innovative, le aziende italiane possono trarre vantaggio da un mercato in espansione e fortemente ricettivo verso il made in Italy. Con una pianificazione attenta e una profonda conoscenza delle dinamiche locali, il vino italiano non solo conquisterà la Corea, ma diventerà un'icona d'eccellenza in tutta l'Asia. E chissà, magari un giorno vedremo un sommelier coreano versare un Brunello di Montalcino in una tazzina per Soju: quando tradizioni lontane si incontrano, tutto è possibile! E se un giorno vedrete un sommelier coreano versare un Brunello di Montalcino in una tazzina da Soju e accompagnarlo con il Kimchi… non scandalizzatevi: sarà solo l'ennesima prova che il vino italiano è davvero universale!

GIOVANI CHE SI INSEDIANO in agricoltura

CREDITO AGRARIO
di maurizio sonno

maurizio.sonno@studiosoluzionimaremma.it

Ogni volta che partecipo a un incontro sul tema del credito agrario oppure a convegni su aspetti ambientali emergono sempre due grandi problemi: i giovani che si insediano in agricoltura e il cambio generazionale; gli aspetti ecologici legati a una corretta gestione del territorio rurale.

Su questi due grandi temi, in questi anni, si sono susseguiti notevoli momenti di dibattito e confronto per incentivare il ritorno all'agricoltura da parte dei giovani. Vi è poi l'aspetto sempre bucolico e idilliaco che vediamo in trasmissioni che si occupano di agricoltura: sembra tutto così bello, facile, con giovani che, giustamente, sono fieri delle loro piccole produzioni, tutto bellissimo, ma è sempre così bello e facile? In questo articolo vorrei descrivere quello che vivo, da agronomo e responsabile di un Ufficio Agricoltura di una piccola banca in Maremma, nel percorso di insediamento di un giovane in agricoltura. Per chi non mi conosce sono un agronomo che lavora da quasi quattro decenni nel sistema bancario, sempre con mansioni di responsabile del credito agrario. In questi anni ho visto moltissimi giovani che si sono insediati in agricoltura e di questi ragazzi ho sempre apprezzato l'impegno e l'amore per il loro lavoro. Ma sono anche stato testimone del fatto che non è tutto così facile e, nel percorso d'insediamento di un giovane in agricoltura, ci sono tante incertezze e tante cose che le istituzioni potrebbero fare. Nella mia Toscana, ormai da molti anni, la Regione investe tanti fondi per l'insediamento dei giovani in agricoltura tramite i fondi PSR e questo ha contribuito in maniera importante a far si che molti giovani abbiano iniziato il percorso di primo insediamento. Le domande consentono, a un giovane che si insedia in agricoltura, una parte economica a premio, oltre a una percentuale, a fondo perduto, fino all'80% su investimenti da realizzare. Indubbiamente bandi molto importanti per i giovani che si insediano, ma, talvolta, i progetti imprenditoriali presentati dai giovani e consentiti dal PSR prevedono attività imprenditoriali troppo piccole. Inoltre i contributi, siano essi premi o aiuti per investimenti, vengono erogati per una parte, circa il 50%, come anticipo dietro presentazione di una fideiussione bancaria o assicurativa. La parte residua dei contributi sarà erogato solo dopo il collaudo finale con tempi ipotizzabili per ottenere il saldo dai 2 anni ai 3 anni dall'inizio del progetto. Ecco quindi che, per la realizzazione di questi progetti di primo insediamento, il ruolo delle banche è fondamentale. Ma le banche sono informate di questi progetti? Sono in grado di analizzare i progetti di primo insediamento sotto il profilo economico? E i giovani sono in grado di fornire un business plan come richiedono le banche, in relazione all'introduzione delle nuove norme BCE? Se l'analisi di credito sarà poi positiva, le banche saranno preparate per il rilascio delle fideiussioni per la riscossione degli anticipi? Avranno prodotti bancari in grado di sostenere la neo azienda per circa 3 anni, in attesa del saldo del contributo? In molti casi, salvo poche eccezioni, le banche non conoscono queste procedure e si inseriscono con difficoltà in questi percorsi. E poi ancora, molto spesso, i giovani si insediano su terreni in affitto e quindi non possono offrire garanzie reali per richiedere i finanziamenti dalle banche. Risulta evidente come le garanzie sono fondamentali per la richiesta di un finanziamento. Per queste garanzie fideiussorie, appositamente studiate per agevolare i giovani, non ci sarebbero particolari problemi perché ISMEA dispone, da sempre, di ot-





time garanzie gratuite per i giovani fino alla soglia di 50mila euro. Ma, solitamente, le banche non hanno una gran conoscenza delle procedure di ISMEA e quindi si crea un ulteriore problema per un giovane che si vuole insediare. Analogo discorso per le garanzie regionali. Supponiamo, poi, che, in qualche modo, il giovane avrà trovato i capitali necessari per realizzare il progetto di primo insediamento e che l'attività agricola avviata gli consenta di avere redditi sufficienti per il sostentamento della famiglia, per pagare le attività ordinarie dell'azienda e per pagare le rate del finanziamento che, solitamente, è servito per la parte d'investimento non coperta da contributo più l'IVA ed eventuali imprevisti. Ecco che, superate queste fasi iniziali, solitamente, l'azienda gestita da giovani inizierà a produrre piccole quantità di prodotti agricoli come ortaggi, frutta, miele, vino, olio, carni, salumi, formaggi, ospitalità agrituristica ecc… Tutte piccole produzioni artigianali di ottima qualità, prodotti genuini non processati, frutto dell'amore che questi giovani mettono nel loro lavoro, prodotti che rappresentano, inoltre, uno stile di vita in armonia col territorio. Prodotti che, date le caratteristiche, dovrebbero essere venduti a un prezzo remunerativo, da consentire la vita della piccola azienda. E allora l'unica via per vendere i prodotti con prezzi remunerativi è il turismo, che consente la vendita diretta in azienda o in manifestazioni di valorizzazione locale, piccoli mercati, degustazioni, insomma in un rapporto stretto col territorio, le sue ricchezze naturalistiche, culturali, termali, in quello che si definisce "destinazione turistica". Ma chi valorizza oggi i territori marginali con le sue micro aziende? Quando poi si parla di cambiamenti climatici o di ambiente, il primo compito di ogni istituzione è quello di evitare lo spopolamento dei territori. Ecco che, quanto scritto nella parte che precede, descrive il difficile cammino che un giovane deve fare per far nascere la sua nuova piccola e bellissima azienda e per farla durare nel tempo. Proprio come quelle che vediamo in televisione con le caprette che pascolano tranquille (e su questo tema quanto ci sarebbe da dire…) e una tavola piena di prodotti buonissimi con i giovani fieri del proprio lavoro e i bimbi che giocano intorno col cane. Vado a concludere. Sono un agronomo che lavora in banca, ormai vecchio, ma nei tempi passati molte cose sono state fatte tramite un sistema ormai abbandonato: la concertazione. Si, la concertazione. Metodicamente Regione, sindacati agricoli, banche, APT si trovavano intorno a un tavolo e ognuno, per la sua parte, contribuiva a smussare gli angoli per riuscire a trovare un percorso il più possibile fruibile, funzionale e accessibile per il consolidamento delle nuove aziende. Nelle banche c'erano gli specialisti di credito agrario, quei dipendenti senza cravatta, ma con le scarpe sporche di terra e la valorizzazione dei territori rurali era coordinata da APT e dal sistema dei consorzi locali. In questa fase attuale, di grande cambiamento, abbiamo un'agricoltura a due velocità: da una parte le aziende agricole strutturate vanno verso l'innovazione tecnologica e la maggior competitività, dall'altra i territori svantaggiati con le loro micro aziende che restano ferme, invisibili, ma sono i custodi del territorio e degli stili di vita, che non dobbiamo e non possiamo perdere. E allora gli enti, le banche escano dalle loro auto con i vetri oscurati, si siedano intorno a un tavolo, mettano sul tavolo quello che hanno e, tutti insieme, studino azioni e percorsi, e si parlino costantemente, concertandosi, in modo che sia consentito a quei bambini di giocare ancora col cane nelle aziende agricole create dai loro giovani genitori.

NUOVE FORME DI COMUNICAZIONE CHE SI ADATTANO ALLA SOCIETÀ POST MODERNA: la transmedialità

WINE COMMUNICATION
di riccardo gabriele

Ci si interroga sul cammino della comunicazione e sul suo futuro e l'analisi della transmedialità, oggetto di continue ricerche nel mondo.


Henry Jenkins

In un mio recente approfondimento ho fatto un'analisi che ha portato alla presentazione di una tesi specifica. Ripropongo qui questo tema in una successione di articoli dedicati. Si riconosce universalmente la paternità del concetto di "transmedia storytelling" allo studioso Henry Jenkins, che nel suo libro "Cultura Convergente", edito nel 2006, lo identifica come una forma narrativa che, grazie alla "collaborazione" tra differenti tipologie di media, integra l'esperienza dell'utente finale, che comprende anche meglio lo sviluppo della storia narrata. Per l'autore la crescita di questa nuova forma di racconto deriva da 2 fattori principali, che sono, da un lato, la sempre maggior presenza di nuovi media (che includono per lui anche i video games, a esempio), dall'altro, che esiste un incentivo economico per coloro che creano questi progetti. Nel suo libro Jenkins sottolinea anche la possibilità di un'interazione sociale dei fruitori della transmedialità, che possono attivarsi per creare spin off di alcuni video games o blog di riferimento e gruppi di discussione per alimentare la narrazione. In un successivo articolo, redatto sul suo sito, dal titolo "Revenge of the Origami Unicorne" (che raccoglie il lavoro all'Università e un intervento al MIT), edito nel dicembre del 2009, Jenkins spiega anche i 7 principi del transmedia: 1. spalmabilità versus penetrabilità; 2. continuità versus molteplicità; 3. immersione versus estraibilità; 4. costruzione di mondi; 5. Serialità 6. soggettività; 7. performance. Il primo principio ci spiega che esiste una tensione tra la capacità di un concetto di diffondersi attraverso le reti sociali o come questo possa entrare nell'esperienza del pubblico, spingendolo ad approfondire la storia e la sua narrazione. I media, quindi, possono diffondersi, spalmarsi o penetrare nella cultura. Continuità, invece, rappresenta la coerenza dei contenuti, mentre la molteplicità crea racconti alternativi, sempre nello stesso universo di riferimento. Se, da un lato, l'immersione si riferisce alla capacità d'esplorazione data a coloro che ricevono la narrazione, dall'altro lato l'estraibilità parla di come si possano creare mondi paralleli, sempre riferiti al format originale. Costruzione di mondi e serialità sono, tra i 7 principi, quelli decisamente più comprensibili e che si rifanno alla tradizione comune della comunicazione, anche storicamente. Più interessante, per i nostri obiettivi è invece l'idea di soggettività perché, spostando l'attenzione sull'individuo, si permette alla narrazione di avere differenti punti di vista e, quindi, produrre tipologie di scenario targettizzate e quasi clusterizzate ad personam. La performance, infine, spinge i fan a produrre loro stessi dei contenuti o a divenire "cultural activators" ovvero dei veri e propri creatori di contenuti.





sarzi amadè

GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

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

WWW.SARZIAMADE.IT



OINOS

041 VIVEREDIVINO

anno XIV, n. 41 gennaio-giugno 2025

direttore responsabile
Andrea Cappelli
cappellipress@libero.it

capo redattore
Alessandro Ercolani

direttore artistico
Paolo Rubei

in redazione
Cornelia Miron

hanno collaborato
Paolo Baracchino – Alessia Bruchi
Zeffiro Ciuffoletti – Pasquale Di Lena
Giorgio Dracopulos – Giovanna Focardi Nicita
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele
Piera Genta – Hanul Hong – Andrea Kordi
Giada Sanchini – Maurizio Sonno – Danilo Tonon
Jacopo e Paolo Vagaggini

fotografia
Bruno Bruchi

stampa
Il Torchio, Siena

coordinamento editoriale
Mario Papalini

amministrazione e ufficio pubblicità

edizioni effigi

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

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

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

in copertina
Il conte Francesco Marone Cinzano col figlio Santiago
mentre degustano il Brunello Lot.1

www.oinosviveredivino.it



Time is our most precious resource

SAPAIO

sapaio.com



ISSN 3034-9338
9 773034 933002 50041

€ **20.00**

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