

# INOS

029 VIVERE DIVINO





Vini Italiani da Sogno – La Togata s.s.a.

Via del Colombaio n° 7 B · Località Sant'Angelo in Colle · 53024 Montalcino (SI) · brunellolatogata@libero.it · +39.0577.844050

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



CONSORZIO DEL VINO  
BRUNELLO DI MONTALCINO®



Naviga nei nostri vigneti  
Scarica l'applicazione!



[www.consorziobrunellodimontalcino.it](http://www.consorziobrunellodimontalcino.it)

Viaggiando in Campania non è difficile imbattersi in amuleti a forma di corno di varie forme e misure. In passato, ma anche oggi in realtà, si credeva che questo piccolo oggetto servisse ad allontanare la sfortuna o, addirittura, il malocchio. Tuttavia, superstizione a parte, rappresentano uno degli oggetti cult cui, quasi, nessuno può fare a meno. Se volete che il vostro cornetto porti davvero fortuna, abbia potere scaramantico e allontani il malocchio da chi lo indossa, dovrà esser donato e non acquistato, inoltre dovrà essere rosso e possibilmente fatto a mano. Facendo un salto nel passato, è possibile ritrovare un'antica simbologia legata proprio a questo particolare manufatto, diffuso in diverse culture e

tradizioni. L'idea che questo oggettino portasse fortuna a chi lo indossava risale al periodo preistorico poiché veniva chiaramente paragonato alla forza di animali dotati per natura proprio delle corna. Non a caso infatti grandi personaggi della storia utilizzavano le corna come ornamento, ma soprattutto quale simbolo di forza e potere divino.

Altri tipi di superstizioni: il gatto nero che ci attraversa la strada; incontrare una civetta; passare sotto una scala; rompere una bottiglia d'olio; spaccare uno specchio; incrociare le braccia quando si dà la mano a una persona; aprire l'ombrello in casa; se si è in gravidanza, tenere le gambe incrociate oppure attaccare un bottone a un in-

dumento avendolo addosso; iniziare un'attività o un viaggio o prendere decisioni solamente in certi giorni della settimana o del mese (per esempio, il martedì o il venerdì; è famosa quella sciocca frase: "Né di Venere né di Marte, né si sposa né si parte"); avere a che fare col 13 o il 17. A tal proposito è da segnalare l'incredibile prassi superstiziosa, molto diffusa negli Stati Uniti, ma anche in altre nazioni, di non segnare nei palazzi come tredicesimo o diciassettesimo piano quello che è effettivamente il tredicesimo o il diciassettesimo piano, ma chiamarlo dodicesimo bis o sedicesimo bis e similmente non dare alla diciassettesima poltrona degli aerei il numero 13 o 17, trasformabile in 12 bis o 16 bis.

## 'o curniciello, ANTICO SIMBOLO DELLA SUPERSTIZIONE CAMPANA



Non ultimo, il corno ha anche un significato fallico, rappresentando la mascolinità di Priapo, il dio della prosperità, che i Greci adoravano per esser difesi dalla cattiva sorte. Non a caso, in epoca romana, essere in possesso di una statuina con un elemento del genere, lungo e affusolato, voleva dire propiziare fortuna per la famiglia e le generazioni future.

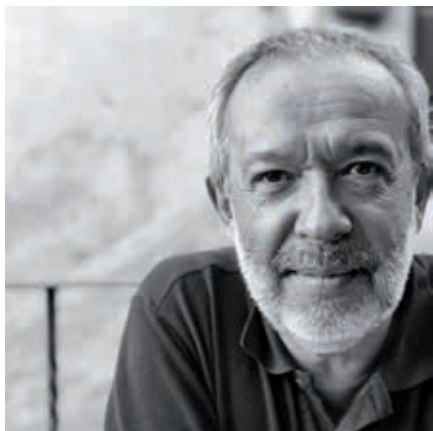
Il vino non è esente da scaramanzia, se cambiate casa potrete far riferimento a una vecchia usanza per portare buone nuove tra le vostre mura. Per propiziarsi la buona sorte, infatti, anticamente veniva sorreggiendo un membro della famiglia che doveva portare in casa una bottiglia d'olio, una forma di pane, un po' di sale e un po' di vino. Purtroppo non sappiamo quali fossero le frasi magiche che dovrete pronunciare sull'uscio. Ma quello che possiamo dirvi è che queste cose devono entrare nella credenza prima dei vostri piedi e che l'ingresso deve essere varcato col piede sinistro.

Rovesciare il vino, come lo spumante e lo champagne a Capodanno, a esempio, porta fortuna. E pare che, per trarre il massimo "profitto" dall'incidente, tocchi intingere il dito nel vino caduto sulla tovaglia e bagnarsi dietro le orecchie. Infine: vi siete mai chiesti perché brindiamo con le bollicine? Anche qui la ragione va ricercata nelle credenze popolari. Il segreto è nel "botto" del tappo che, si credeva, spaventasse gli spiriti maligni e liberasse quindi la casa dalle forze negative. Di qui, l'applauso! La ragione, però, sembra fosse anche un'altra: il colore. I vini bianchi, infatti, rappresentavano fin dall'antichità eleganza e purezza. La sua "trasformazione" in oro con le bollicine è diventato quindi un implicito augurio di ricchezza per chi beve. Salute!

*Bruno Bruchi*







*“Il vino è una cosa meravigliosamente appropriata per l'uomo se, in salute così come nella malattia, viene somministrato con giudizio e giusta misura, a seconda della costituzione individuale”.*

*Ippocrate*

Ci troviamo adesso lungo una striscia di calendario in cui si può aspirare al profumo di bacche, nespole e vino nuovo. Il miele è già in vetro.

La Natura si spegne lentamente per poi rinascere più forte, dopo il sonno lieve di gennaio e l'auspicio della candelora: nell'esplosione dei fiori di biancospino,

solo qualche settimana prima tocchi scarlatti nel grigiore pastoso di toni di terra, seppia, azzurrognoli. Nel trionfo acceso dei colori, ocra e arancio e, dopo la vendemmia, ecco puntuale il miracolo del beneficio della bevanda divina, che si compie negli ipogei, in penombra, in apparente solitudine... poiché gli dei proteggono questo momento cruciale più d'ogni altro, affinché si scioglia il sangue delle reliquie e dei grappoli, mutuandosi in Chianti, Brunello, Amarone, Barolo...

Le vigne sono adesso rilassate e disposte alla metamorfosi solstiziale, in attesa che l'inverno in arrivo, tiepido questo, si lasci vincere dalla vita, mentre l'argento degli ulivi riluce nelle scansioni di paesaggio. Nulla è monotono, ma tutto immobile nel vortice motile della vista, stimolata da mille particolari, essenze e campanili, angoli smorzati di timpani sacrali in cui abitano santi e madonne, di cotto e di quercia. È ancora la volta della trasformazione alchemica degli acini da succo dell'ebbrezza in bevanda salutare, capace di guarire corpo e spirito, di ovviare all'arteriosclerosi, di mondare l'anima, di dialogare con ogni parte del cuore... come a Bordeaux qualche tempo fa, dove non si rilevavano tra la popolazione problemi cardiaci.

Ma... si sa; in Francia sono maestri. Di vigna e cultura, perché il vino, appunto, è un prodotto culturale nel senso più profondo del termine, quando esprime il sollevarsi dello spirito autentico della terra, il terroir certo... che in Italia è custodito negli alvei dei sepolcri pre etruschi, ma che non siamo stati capaci d'interpretare come i cugini francesi, gli stessi di Leonard de Vinci, che solo per esser scomparso ad Amboise ha diritto e dovere d'esser francese. Ma forse perché in quelle corti atlantiche lo hanno compreso e apprezzato più che nella sua terra adorata, di rivoli, dolci colline e superbi contrasti.

“Purtroppo, però, l'approccio al vino rimane puramente edonistico e non viene ancora considerato un elemento fondamentale della nostra cultura, ma è un prodotto prezioso per le sue virtù terapeutiche” (Franco M. Ricci in Mathilde Cathiard -Thomas e Corinne Pezard, Vinoterapia, Castelvevchi 2007).

Siamo alle solite, noi dello Stivale... troppo differenti e anarchici, incapaci di comprendere la fortuna che ci accompagna a ogni brezza, a ogni fazzoletto dello straordinario Paese che è l'Italia, culla di Grecia, d'Occidente e d'ogni bene, d'ogni benevola magia. Nonostante tutto: Paese fin dell'impossibile, dell'inatteso.

In questi mesi d'autunno le uve ribollono nei legni, qualche volta pigiate da piedi gentili ove si ricordano antiche pratiche e si vogliono di ritorno, perché il tempo, ciclico, torna sempre, torna ogni tradizione radicata nel remoto, alle radici della nostra vita, torna a ogni giro del Mulino di Amleto, che ha dimora in ogni comunità, uguale e diverso.

In questi mesi, per una volta ancora, i polifenoli conducono la loro battaglia di benessere contro i radicali liberi e il colesterolo aggressivo, rei di precoce invecchiamento, di caducità, che niente come il vino, soprattutto rosso, può far retrocedere.

Attendiamo allora il novello e poi le annate, che questa sia tra le migliori!

L'editore

# I vini estremi

DI ANDREA  
FERRAIOLI  
E MARISA  
CUOMO



14

# Corbarino

IL POMODORO  
AUTOCTONO  
DI MONTAGNA



24

# Massimo Cobellis

E LA SUA VERACE  
CILENTANITÀ



30

36

SAN  
SALVATORE  
1988 I VINI GREEN  
DEL CILENTO



FIRMATI  
Peppino  
Pagano



42

Ognisanti  
Le Miniere

I PRIMI DUE CRU  
DI VALPOLICELLA

10<sup>2009 -2019</sup>  
anni di  
COEVO



48

# Camigliano

IMPLEMENTA  
LA VENDEMMIA  
DI PRECISIONE



52

Michele Manelli  
APRE LE PORTE DI  
SALCHETO  
AI WINE LOVERS



56





La famiglia Becca  
NOBILITÀ  
il Sagrantino  
64

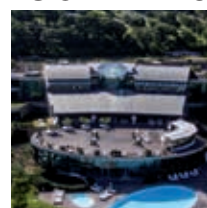


68  
Filippo Antonelli  
CI GUIDA FRA LE VIGNE  
LAZIALI DI  
Torre  
in Pietra

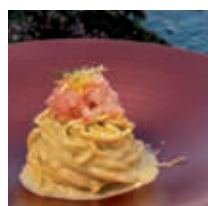


IL LUSSO  
DELLA SEMPLICITÀ  
Monastero  
Santa Rosa  
DI CONCA DEI MARINI  
80

Argentario  
GOLF RESORT & SPA GOLF



88



L'hotel  
Margherita  
di Praiano  
PRESENTA IL RISTORANTE  
GOURMET  
M'ama!  
90

104  
Duemila  
PIZZERIE  
A GESTIONE  
tramontana



E ANCORA...

La Granfondo a impatto zero del Gallo Nero	8	Ristorante Lunasia dell'hotel Plaza e De Russie	100
Il nuovo asian gastrobar del Four Seasons Hotel	9	Al ristorante La Torre del Castello del Nero	102
Silvana Franci indossa il Cravattino d'Oro	10	Valentì Positano: lavoro certosino e di qualità	110
Ascolta il vino	11	Pantelleria, perla nera del Mediterraneo	112
"Un'Ora Divina" a Capannelle	13	Bordeaux en primeur annata 2018	116
A Tramonti, tra le antiche vigne di Giginò Reale	22	T come Travaglini	130
"To be or not to be" a social wine?	60	Il contributo del rame in 150 anni di viticoltura	132
La vendemmia 2019 secondo Giovanni Manetti	75	La vendemmia 2019 del Sangiovese	134
Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana	79	La luna nel fiaschetto	136
Hostaria di Bacco a Furore	94	La scelta del cambiamento	138
A Positano per mangiare Da Adolfo	98	Relazioni a distanza in un contratto internazionale	140
		Autunno, tempo di guide	142

# A IMPATTO ZERO La Granfondo del Gallo Nero



## michele dreassi

E sono stati centinaia gli appassionati che hanno corso la Granfondo tra le colline del Gallo Nero, gara organizzata dal Consorzio Vino Chianti Classico e dalla Ciclistica Grevigiana. Due i percorsi, la Granfondo (135 km, dislivello 2.621 metri) e la Mediofondo (83 km, dislivello 1.526 metri), che hanno offerto ai partecipanti scorci di paesaggi iconici della bellezza italiana. La partenza è avvenuta da Radda in Chianti, borgo medioevale dalla cui cinta muraria è stato dato il via, fino a Greve in Chianti, città d'origine del navigatore Giovanni da Verrazzano, passando attraverso i vigneti della Conca d'Oro di Panzano per poi attraversare San Casciano e scendere verso Castellina in Chianti, eletta da Michelangelo Buonarroti a buen retiro. Ma

il percorso lungo si è addentrato anche nella parte sud del territorio, tra distese di vigneti e salite mozzafiato, come quelle di San Regolo e Castagnoli. Entrambi i percorsi sono stati caratterizzati da un susseguirsi di saliscendi, senza vere e proprie scalate tecniche, permettendo di godere del paesaggio nel suo momento di massima espressione, la fine dell'estate, quando i grappoli d'uva sono ancora sulle vigne. Un turismo sostenibile, quello sui pedali: è infatti per definizione un'attività a bassissimo impatto ambientale, ideale per assaporare ogni metro di strada e ogni scorcio di paesaggio incontaminato, come le colline del Gallo Nero, dove le vigne coprono solo il 10% della superficie totale e oltre il 40% dei vigneti è in regime biologico. Per questa VII edizione, l'organizzazione ha deciso per

una svolta plastic-free, proponendo esclusivamente materiali compostabili a tutti i punti di ristoro e al pranzo di fine gara, dalle stoviglie alle bottiglie di plastica. Unica eccezione il calice in vetro in cui è stato servito il Chianti Classico a tutti i partecipanti, che hanno potuto portarlo a casa come ricordo di una giornata all'insegna della bellezza naturale. Ma la Granfondo del Gallo Nero si può considerare a pieno titolo espressione del territorio tutto, coinvolgendo i viticoltori, con le iniziative in cantina e le premiazioni finali, ma anche le molte associazioni dei borghi sul percorso e le amministrazioni. Così, da questo spirito di comunità che unisce gli 8 comuni del Gallo Nero, è nata l'idea di sostenere il progetto "Bar Sociale" della onlus "La Stadera" di Greve in Chianti per l'inserimento lavorativo di giovani

**Domenica 22 settembre in Chianti Classico è stata una giornata dedicata agli amanti del ciclismo e del buon vino.**

del luogo affetti da disabilità, che condurranno la gestione del circolo del paese, antico punto di ritrovo. L'iniziativa è stata finanziata con donazioni liberali dei partecipanti e devolvendo il 50% del ricavato dei pettorali di beneficenza. "Chi pedala, e a maggior ragione chi lo fa indossando una maglia del Gallo Nero, sposa l'ecosostenibilità come filosofia di vita, connaturata tanto al ciclismo quanto alla viticoltura bio e responsabile che noi viticoltori del Chianti Classico portiamo avanti da anni – dichiara il Presidente del Consorzio Giovanni Manetti – infatti se c'è una sfida da vincere è proprio questa: divertirsi in uno dei luoghi più suggestivi al mondo, dando il proprio contributo a mantenerlo tale per le generazioni future e sostenendo l'integrazione di tutti in una società equa e aperta. Infatti prima di essere una gara, questa è un'occasione per vivere la bellezza del territorio, un modo per prendersi cura di se stessi rispettando l'ambiente, ammirando paesaggi da preservare e consegnare a chi verrà dopo di noi. E tutto ciò vuol essere anche un invito a tutti coloro che a migliaia ogni anno pedalano tra i nostri vigneti, innamorati di queste colline: aiutateci a preservarle!".

NELLA FANTASTICA ATMOSFERA DEL  
FOUR SEASONS HOTEL FIRENZE IL NUOVO  
ASIAN GASTROBAR

# Magnololia

giorgio dracopulos

CON IL MITICO  
CHEF GIAPPONESE

## HARUO ICHIKAWA

**Nella “favolosa” città di Firenze tra l’infinità di magnifici monumenti ed edifici storici c’è, al 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).**

Immerso in una fantastica atmosfera per sentirsi “a casa quando si è lontani da casa”, 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, “La Magnolia”, area ristorativa all’interno del Conventino (La Villa), il lussuoso e accogliente spazio denominato “Atrium Bar” e fiore all’occhiello della struttura il “Il Palagio”. Il bravissimo e gentilissimo Vito Mollica (classe 1971) è l’executive chef del “Four Seasons Hotel Firenze” che, col ristorante “Il Palagio”, tra i tantissimi successi e riconoscimenti, ha avuto dalla “guida rossa” Michelin 2012 (pubblicata nel novembre 2011) la prestigiosissima “stella”, che da allora è stata sempre riconfermata. In quest’estate 2019 gli spazi dell’area ristorativa al piano terra dell’edificio “La Villa” sono stati rivoluzionati per un’eccezionale iniziativa: l’apertura del nuovo “Asian Gastrobar Magnolia”. Infatti a giugno è stato inaugurato ufficialmente con la collaborazione di



*A fianco il Sashimi; sotto Haruo Ichikawa, Giorgio Dracopulos, Vito Mollica*

uno tra i più straordinari chef giapponesi, Haruo Ichikawa (classe 1954, nato nella Città di Saitama a circa 30 km da Tokyo). Ichikawa ha fatto una lunghissima carriera piena di successi e nel 2014 ha dato un contributo fondamentale nell’ottenimento della prima stella Michelin al Ristorante “Iyo” di Milano, uno dei pochi locali di cucina giapponese in Europa a ottenere questo prestigioso riconoscimento. Ma torniamo alla mia visita del nuovo Asian Gastrobar “Magnolia”, a cui si può accedere anche dall’ingresso di via Capponi 54. Il locale è molto raccolto e accogliente: nella saletta interna c’è a vista il “banco preparazioni dei freddi” e, in uno spazio subito adiacente alla saletta stessa, il “bancone bar”. Poi c’è la bellissima veranda, ubicata nel curatissimo giardino arricchito da un’infinità di opere d’arte d’autore, che crea un’atmosfera



a dir poco magnifica. Ogni particolare è perfetto, come del resto in tutto l’albergo. Il menù offre un’ampia scelta alla carta d’appetitosi piatti freddi e caldi di cucina fusion orientale. La carta dei vini è una sapiente selezione di vere delizie, moltissime anche al bicchiere. Bella e internazionale anche la scelta dei liquori. L’arte del Maestro Haruo Ichikawa è “mistica”

e le sue preparazioni, fatte nella più completa concentrazione, sono vere e proprie magie che si compongono nei piatti: una dedizione totale e un fascino come quello di un “Samurai”, mitico guerriero giapponese. Un’arte culinaria frutto di magnifiche e precise tradizioni tramandate con passione e amore attraverso i secoli. Il grande chef Vito Mollica, responsabile gastronomico di tutto il “Four Seasons Hotel Firenze”, ha messo a capo della cucina, in supporto a Haruo Ichikawa, uno dei suoi migliori allievi, lo chef Rosario Bernardo (classe 1994, d’origini campane, nato nell’antichissima città di Benevento) da 5 anni al Four Seasons. Ad aiutare il maestro Haruo Ichikawa c’è anche un giovane chef giapponese, Takeru Ogiso, classe 1986, nato nella città di Gifu sull’isola di Honshu. Nella fantastica atmosfera del “Four Seasons Hotel Firenze” ho potuto vivere la magia del nuovo Asian Gastrobar “Magnolia” col mitico chef giapponese Haruo Ichikawa.

# Silvana Franci

INDOSSA IL

## CRAVATTINO D'ORO

DELL'A.M.I.R.A.

**A.m.i.r.a. (associazione maîtres italiani ristoranti e alberghi) nasce nel 1955 presso lo storico ristorante Savini di Milano, ubicato in Galleria, su idea del commendator Guido Ferniani, che ne era direttore di sala.**

**alessia bruchi**

L'A.m.i.r.a. è divisa in sezioni, a seconda dell'importanza turistica della zona e oggi ne conta 50 in tutto il territorio nazionale con circa cinquemila soci. L'associazione nazionale di categoria con le sue varie attività si prefigge di raggiungere l'obiettivo della valorizzazione professionale del maître, sempre più inserita nel contesto della ricezione turistica, alberghiera e della ristorazione, stimolandone l'interesse e promuovendone l'immagine. Il suo unico fine è la salvaguardia della professionalità e il motto dell'associazione è: la cortesia non costa niente e rende molto. Distintivo dell'A.m.i.r.a. è il "farfallino d'oro", unico emblema che distingue un maître professionista. Mentre una spe-

ziale selezione di ristoranti, che seguono un protocollo distinguendosi per classe e serietà professionale con severi requisiti quali la presenza di un maître in sala, la ricezione, il servizio, il menù, la carta dei vini, è riunita nel-

*Silvana, come sei divenuta un maître professionista?* "Non esiste e non potrà mai esistere una scuola perché il titolo di maître, parola che vuol dire maestro, ciascuno se lo procura con tanti anni d'esperienza sul campo. Il

società hanno determinato cambiamenti nei gusti, nelle propensioni all'acquisto e nella mentalità delle persone, ciò comporta anche l'esigenza d'aggiornare le pratiche e le figure professionali, dotandole di nuovi saperi, maggiori competenze e consapevolezza, così vecchie definizioni e antichi concetti risultano superati nei fatti, non più corrispondenti alla realtà della vita quotidiana. Un esempio è proprio fornito dal ruolo del



la catena dei locali del "Cravattino d'Oro", che raggruppa aziende piccole, medie e grandi, ma tutte dirette da un socio a.m.i.r.a. L'ultimo arrivato nel circuito del "Cravattino d'Oro" è il ristorante "Dal Falco" di Pienza, guidato dalla solare patron Silvana Franci: "È un vero onore ricevere questa distinzione, che rappresenta per la nostra attività un riconoscimento e un ulteriore stimolo per tutti gli sforzi che stiamo portando avanti cercando di proporre ai nostri clienti un prodotto composto da materie prime a kilometro zero, prettamente locali".

maître deve essere maestro di bon ton, di gastronomia, di enologia, cose che si imparano con tanti anni di carriera, non può esserci uno che ti dice si fa così". *Oggi quanto è importante la figura del maître per la ristorazione?* "I primi 30 secondi quando il cliente entra sono del maître che ti accoglie. A chiunque di noi, quando varca la soglia di un locale, fa piacere sentirsi dire buongiorno, buonasera e poi essere accudito a dovere". *Com'è cambiato negli anni il mestiere di maître?* "Le profonde trasformazioni che hanno caratterizzato la

*Da sinistra Raffaele Porceddu, maître dell'hotel Adler di Bagno Vignoni e fiduciario della sezione Siena-Chianciano Terme di a.m.i.r.a., al centro Silvana Franci, patron del ristorante Dal Falco di Pienza e Cesare Lo Verde, tesoriere nazionale a.m.i.r.a.*

maître, personaggio dotato di forte carisma e ideale trait d'union tra cliente, struttura ospitante e territorio. Figura professionale che, grazie all'elevato livello tecnico-specialistico, trova la sua meritata collocazione in esercizi d'elevato standard qualitativo in cui siano garantiti raffinatezza e perfetto servizio d'accoglienza".



# Ascolta il vino

**La prima esperienza di “Ascolta il vino” risale al 2003, anno europeo delle persone con disabilità, col debutto a Casteggio, provincia di Pavia, durante Oltrevini, la più importante manifestazione enogastronomica dell’Oltrepò pavese e la più antica dedicata al vino di Lombardia.**

**sonia capuozzo**

Il format di Ascolta il vino fu preparato col supporto del professor Andrea Giomo, docente d’analisi sensoriale alla facoltà d’Agraria dell’Università Politecnica delle Marche, di Nicola Stilla, allora presidente della sezione di Pavia dell’Unione Italiana Ciechi, oggi presidente del Consiglio Regionale della Lombardia e di Vito Intini, presidente nazionale degli Assaggiatori di Vino. L’iniziativa fu ripetuta al Vinitaly 2016 e in seguito a Gorizia, Imperia e Milano, apportando via via le modifiche necessarie per renderla funzionale alle esigenze dei partecipanti. Nel 2019 la firma di un protocollo d’intesa a carattere nazionale fra UICI e ONAV per la cultura e lo studio del vino col prezioso contributo di Pia Donata Berlucci, vice-presidente ONAV e referente del progetto “corso speciale assaggiatori vino ONAV per non vedenti e ipovedenti dell’Unione Italiana Ciechi”. I corsi di formazione sono oggi disponibili su tutto il territorio nazionale, una formula semplice composta da 7 lezioni, con moduli di 3 ore, in cui docenti qualificati guidano gli aspiranti assaggiatori alla scoperta del mondo del vino supportati dal “Manuale dell’Assaggiatore” in braille e, da ottobre 2019, anche in formato audio. Il Manuale dell’Assaggiatore in versione audiolibro è un progetto della sezione ONAV di Torino realizzato con la collaborazione di alcune voci femminili della sezione stessa. La consegna all’UICI è avvenuta a palazzo Birago di Borgaro, sede istituzionale della Camera di Commercio di Torino in occasione della manifestazione Portici di vini – Vendemmia a Torino. Il presidente dell’UICI torinese ha espresso il suo speciale ringraziamento per il lavoro svolto: “Da abituali fruitori d’audiolibri, conosciamo bene l’impegno, il tempo e le energie che si nascondono dietro a un’opera di questo genere. Apprezziamo sia il lavoro di chi ha prestato la sua voce sia quello di chi ha curato l’adattamento dei contenuti visivi come formule, grafici e tabelle. Il manuale resterà a disposizione della nostra biblioteca e potrà esser richiesto da tutti i nostri soci che desiderino ascoltarlo”. Per l’occasione il professor Giuseppe Zeppa dell’Università di Torino – dipartimento DISAFA ha guidato una degustazione di 3 vini iconici della provincia di Torino (Erba-luce docg nella versione spumante e ferma e Carema), a cui ha preso parte anche Sandra Inverardi, presidente UICI Brescia, che di recente ha conseguito la patente d’assaggiatore. “Quando mi hanno proposto di guidare una degustazione per ipovedenti sono rimasto un attimo perplesso, racconta Zeppa, ma mi sono ricordato che per essere un buon assaggiatore bisogna essere curiosi e avere buona memoria, non avere una buona vista! Un handicap a livello fisiologico può non costituire un handicap a livello degustativo. Del resto, quando si assaggia, si è soliti chiudere gli occhi per poter ‘vedere’ meglio cogli occhi della mente i profumi, i sapori e gli

aromi di un prodotto. La conduzione della degustazione non ha fatto altro che confermare tutti questi pensieri. Una degustazione attenta e profonda durante la quale ho potuto conoscere assaggiatori ipovedenti che, con grande attenzione e capacità descrittiva, erano in grado di colmare pienamente il loro handicap. Assaggiatori che costituivano esempi viventi del fatto che non basta solo avere dei sensi per essere un assaggiatore, ma bisogna anche saperli utilizzare”. Il presidente UICI Torino al termine della degustazione precisa che “le persone con disabilità visiva tendono ad affinare e allenare molto i sensi alternativi, compresi olfatto e gusto. Quella della degustazione è quindi per noi un’esperienza interessante, che potrebbe rivelare opportunità inedite. Anche per questo ci auguriamo di poter proseguire e consolidare la collaborazione con ONAV. Come piemontesi siamo felici di avere un’occasione per avvicinarci alla millenaria cultura del vino, che è fortemente radicata in tutta Italia, ma che nella nostra terra vanta una tradizione e un prestigio di valore inestimabile”. L’audiolibro per il direttore generale dell’ONAV Francesco Iacono “sembrerebbe un mezzo di comunicazione antico, invece è modernissimo. È il modo col quale possiamo avvicinare persone freneticamente impegnate nella vita, pensiamo agli spostamenti in auto e alle code, ma in questo caso renderlo fruibile alle persone con disabilità visive per avvicinarle al vino fa parte di uno degli scopi della nostra associazione, l’inclusione e una cultura del vino aperta a tutti”. Secondo uno studio americano di qualche anno fa, le persone a volte “vedono” i sapori negli alimenti e nelle bevande prima d’assaggiare perché il colore ci condiziona. Il direttore dell’ONAV continua “l’abitudine a usare gli altri sensi porta all’aumento della sensibilità. Durante la degustazione abbiamo rilevato che le persone con disabilità visiva ci possono aiutare nel percepire quello che noi abbiamo difficoltà a sentire”. Tra gli obiettivi futuri dell’ONAV c’è quello di avviare un corso per Assaggiatori aperto a tutti e non espressamente dedicato alle persone con disabilità visiva.



# Più forti, insieme.

Il Welfare su misura per te,  
del Credito Cooperativo

15 banche  
300 sportelli  
130.000 soci  
500.000 clienti

con appena

2,90€\*  
al mese

proteggi  
la tua salute.

# Capannelle

## ACCOGLIE LA VENDEMMIA CON “Un’Ora Divina”

**Capannelle ha accolto la vendemmia con la nuova edizione di “Un’Ora Divina”, evento andato in scena all’ora del tramonto all’interno dell’azienda di Gaiole in Chianti.**

**michele dreassi**

Una serata spensierata trascorsa a due passi dalle vigne di Sangiovese con un ricco aperitivo, assaggi di vini dell’azienda e musica. Negli spazi della terrazza panoramica che si affaccia sul paese di Gaiole e nel rinfrescante giardino con fon-

tana sono stati protagonisti il Rosato 2018 da 100% Sangiovese, lo Chardonnay 2015, il Chianti Classico Riserva 2015 Sangiovese in purezza e il Solare 2013, 80% Sangiovese e 20% Malvasia Nera, ognuno proposto assieme ad abbinamenti culinari diversi. Sono state infatti 4 le postazioni del gusto allestite dallo staff di Capannelle in collaborazione con l’Emporio Enogastronomico di Terranuova Bracciolini. Ad aprire la serata il tavolo de “Il fritto in festa” con assaggi a base di carne e verdure di stagione fritte e golose bruschette serviti assieme alle note fruttate del Rosato. A seguire, nel giardino, lo Chardonnay ha tro-

vato nella minestra di pane estiva, la spugnolata e la zuppa di lampredotto i suoi compagni di viaggio; prima d’esaltare la tradizione toscana con un assaggio di peposo in abbinamento col Chianti Classico Riserva. Un’ampia scelta di formaggi ha accompagnato infine il complesso Solare. A sublimare la serata anche le golosità del maestro cioccolatiere Daniele Vestri di Arezzo. Di proprietà dal 1997 di James B. Sherwood, fondatore dell’Orient-Express Hotels, Trains & Cruises, oggi Capannelle si sviluppa per un totale di 35 ettari, di cui 16 destinati a vigneto, dai quali nascono 5 tipologie di vino, la cui quali-

tà è costantemente seguita da Simone Monciatti, enologo aziendale dal 1984. I vini di Capannelle vengono oggi distribuiti in 35 Paesi del mondo e la rete vendita si suddivide tra Italia (30%), estero (60%) e clienti privati (10%). Capannelle dispone inoltre di un Wine Resort che mette a disposizione tutto l’anno 7 camere arredate e curate in ogni più piccolo dettaglio per chi desidera vivere un’esperienza indimenticabile nel cuore del Chianti classico. Sono inoltre disponibili per gli ospiti una piscina panoramica, un salotto con camino, oltre a terrazzi e un giardino in stile inglese con vista sulle dolci colline chiantigiane.







# I vini estremi

andrea cappelli  
foto bruno bruchi

**La vite ha radici antiche in Costa d'Amalfi, forse riconducibili alla Roma imperiale o a epoca addirittura più remota e anche nel Medioevo la viticoltura costituì una fonte di ricchezza, tanto che gli invasori longobardi, per avere la meglio sulle popolazioni locali, non esitarono a distruggere i vigneti, esempio che venne ripreso anche da Carlo d'Angiò, che bruciò le campagne per indurre gli amalfitani a imbarcarsi sulle sue navi.**

DI ANDREA  
FERRAIOLI  
E MARISA  
CUOMO

AGRICOLTURA EROICA  
IN COSTIERA AMALFITANA

Nell'antichità sempre la mancanza di terreni disponibili suggerì l'impianto su sostegni vivi (di solito mandorli, noci o nespole), ai quali legare lunghe pertiche, cosicché l'uva crescesse e maturasse insieme ad altri frutti in una sorta di vigneto-frutteto. Successivamente ancora la natura rocciosa del territorio, geograficamente impervio e la sua estensione per lo più in altezza portarono a preferire la coltivazione su pergolato, una sorta di griglia costituita da un incrocio di pali intorno ai quali, a 2 metri dal suolo, trovano spazio i germogli. Divisi per spessore e altezza, privati della corteccia, allineati su più file come soldati in parata, i pali di castagno sono il primo avamposto di quella geometria d'ingegnosi pergolati che dall'alto d'Agerola degradano verso Furore in una specie d'architettura aerea, abbracciata dal blu

del mare e del cielo. Un sistema dagli incerti confini tra il vigneto e l'orto che offriva 2 vantaggi: sfruttare il terreno sottostante la vigna per altre coltivazioni e mantenerlo fresco durante i periodi di gran calura, evitando così il rischio di stress idrico per la vite. Ma il problema di sempre è stato quello di reperire la terra in un territorio che, dall'alto dei Monti Lattari, precipita letteralmente a mare con pareti rocciose massicce e compatte, chiuse in anfratti e forre di gran suggestione, ma decisamente impraticabili. Come disse qualcuno "l'abitante della costiera Amalfitana è un contadino e un pescatore per riuscire a sopravvivere". Qui la millenaria tenacia ha aggredito la roccia dolomitica fino a



dentellarla in una serie di stretti terrazzamenti retti da muretti a secco, le cosiddette "macere", costruite pietra su pietra senza malta: un magistero di civiltà contadina che trova riscontro solo in 2 altre realtà italiane, la Valtellina e le Cinque Terre. Le prime notizie sulle macere si hanno a partire dal 600 d.C. e alcuni di quei primitivi muri non sono ancora crollati e non vi cresce l'erba, al contrario di quelli moderni, infatti ancor oggi la tecnica costruttiva rimane sconosciuta. Costruiti i terrazzamenti, c'è stato da portare quassù la terra a spalla, una fatica immane che ha mobilitato nel tempo l'intera comunità. Larghi in media non più di 5 metri, i terrazzamenti presentano un profilo irregolare imposto dall'anarchia della roccia, ospitando in media 4 filari. Minuscoli fazzoletti di terra dove da tempi immemori si pratica un'agricoltura eroica, figlia della laboriosità dell'uomo che, di generazione in generazione, da sempre si passa il testimone di una salda filosofia di gestione integrata del territorio. Terre emerse dal mare nell'era mesozoica dopo lo scontro delle faglie tettoniche africana ed europea, infatti qui il Mediterraneo ha gli abissi più profondi, che si trovano fra la Costiera e Capri, arrivando a ben 3.400 metri di profondità. E va aggiunto che la natura vulcanica del terreno - le eruzioni del Vesuvio hanno diffuso a lungo raggio una spessa coltre di microrganismi - ha impedi-

to l'attacco della fillossera e quindi permesso la conservazione delle viti su piede franco, senza alcun tipo d'innesto. Di qui la sopravvivenza di piante anche ultracentenarie di vitigni autoctoni strettamente connessi non solo al terroir, ma alle tradizioni e oggi considerati fra i più preziosi per l'enologia campana. La Costa d'Amalfi, da Vietri a Positano, con la sua particolare configurazione, gode di una straordinaria scenografia e felici condizioni microclimatiche: lambisce il mare con un'andatura da merletto antico e svetta verso il cielo con le cime dei monti, dove la strada s'avvita in una serie di tornanti scavati nei fianchi della montagna. Far vino qui ha sempre significato raggiungere un sapiente dosaggio fra le uve allevate con una composizione che non aveva regole fisse, affidata alla sapienza del vignaiolo e alla sua antica confidenza nel gestire il processo di vinificazione, tutto nel segno dell'empiria, regolato solo dalle notti di luna e dalla fiducia nel proprio istinto. La millenaria continuità di queste viti fino ai giorni nostri ha avuto finalmente la propria consacrazione conquistando la doc nel 1995, sotto la denominazione "Costa d'Amalfi" con le 3 sottozone di Furore, Ravello e Tramonti, aree più tradizionalmente vocate. Ma Furore disorienta, chi arriva per la prima volta chiede sempre "Il paese dov'è?" È sparso, come un pugno di coriandoli, lungo pergolati e limoneti che scendono fino al fiordo, baia romantica dove fu girato il film "Amore" di Roberto Rossellini. Il territorio comunale è costi-

tito da strette valli che scendono verticali, potrebbe sembrare un'infinita scalinata che parte dal mare fino a raggiungere la sommità del borgo a 650 metri s.l.m.. Anche le viti qui hanno imparato che tutto il suolo della Costiera bisogna conquistarlo palmo a palmo con pazienza e tenacia così, nate nella roccia, crescono a parete per sdraiarsi poi sulla terra. Proprio a Furore, dove "lo spazio è spesso pura utopia", si trovano le cantine Marisa Cuomo con una suggestiva storia alle spalle: è il 1980 quando Andrea Ferraioli, poco più che ventenne, discendente di un'antica famiglia di vinificatori locali, cresciuto tra il profumo del mosto colti-

vando il sogno di custodire le viti striscianti sui dirupi a picco sul mare, decide di rilevare la "Vini Gran Furor Divina Costiera", marchio risalente addirittura al 1942, e nel 1982 ne fa il proprio regalo di nozze a Marisa, bellezza italo-bosniaca con alle spalle una storia familiare degna d'un romanzo - 7 sorelle (lei è la quinta) e 6 fratelli - oggi volto e anima della cantina. Quell'anno per Andrea e Marisa segnò l'inizio di un'avventura complicata ma affascinante: produrre vini in luoghi d'incomparabili bellezze



naturali, ma estremi sotto il profilo vitivinicolo. Per circa quarant'anni, dal 1942 al 1980, il Gran Furor Divina Costiera era stato vinificato alla buona con un'etichetta dove campeggiava un bel grappolo dorato e la denominazione a caratteri vagamente liberty, prodotto sicuramente genuino ma destinato a cercare il suo mercato altrove perché a Furore non c'era famiglia che non facesse vino. Marisa, donna di polso e gran lavoratrice, col fondamentale supporto del dimanico e vulcanico Andrea, si tuffa

nell'impresa, dando vita a una cantina d'avanzata tecnologia per vinificare al meglio, diventando in tempi brevissimi una delle più conosciute produttrici del centro-sud. La prima etichetta è del 1983, inizi difficili, ma carattere e determinazione non mancavano, comunque era tempo di metter da parte empirismi e diletantismi, puntando alla qualità senza indugi per affermarsi e competere sul mercato. La partenza fu affidata alla riqualificazione del vigneto prima e della cantina poi: un'opera pa-

ziente, quasi fideistica, condotta con gran ocularità e consapevolezza di dover coniugare le esigenze di salvaguardia del prezioso patrimonio ereditato ai bisogni d'ammodernamento imposti dalle continue evoluzioni del mercato. A far crescere conoscenza e organizzazione interviene l'esperienza del professor Luigi Moio, ordinario di Enologia presso l'Università Federico II di Napoli, detto in Campania "lo poeta enologo", considerato uno dei grandi maestri dell'enologia italiana. Così il prestigio

dell'azienda cresce negli anni, scandito però sempre dal quotidiano lavoro in vigna, portato avanti con la consapevolezza contadina che solo "chi lavora aspetta premio". Si forma un terzetto imbattibile, perfettamente integrato e capace di dare anno dopo anno un forte scossone alle classifiche dei vini più premiati, vale a dire 2 vignaioli con l'orgoglio di far vini che abbiano una sicura identità e siano espressione del territorio e il guru dell'enologia meridionale che, dall'alto della sua scienza e di una capa-



cità creativa che ha pochi riscontri, ha firmato il successo dei migliori vitigni autoctoni del Sud. Il sogno di custodire le viti nella roccia - i bianchi Coda di volpe, Biancazita, Biancatenera, Ripoli, Fenile, Ginestra, San Nicola, Pepella e i rossi Per'e palummo, Piedirosso, Aglianico, Serpentario e Tintore - approfondirne la conoscenza e ottenerne vini della sempre più elevata qualità diventa realtà. "La novità è che l'anno scorso la cooperativa agricola 'Vigne Spericolate' si è evoluta in 'azienda agricola Marisa Cuomo', costola della cantina che ha assorbito le vigne in dotazione alla cooperativa - racconta Andrea - quindi, oltre ai nostri 3,5 ettari di vigne di proprietà, abbiamo 28 contratti d'affitto per un totale di 14 ettari vitati, inoltre ci avvaliamo di 81 conferitori, proprietari d'appezzamenti multiparcellezati, molti dei quali pensionati coi quali negli anni si è instaurato un rapporto sinergico, che vanno a sommare una superficie complessiva di 17 ettari. Così il parco vigneti è di 31 ettari con un'età media delle viti di 75 anni che insistono in 10 dei 13 comuni della Costiera con un'eccezionale esposizione al sole e all'azione iodica del mare". Al fascino del territorio va aggiunta la misteriosa cantina, scavata insinuandosi nella nuda roccia della montagna per avere perennemente e naturalmente la freschezza e il grado d'umi-

dità ideale per l'affinamento dei vini, che qui in Costiera hanno una complessità immensa. Un totale di 200mila bottiglie divise in 9 etichette cariche di storia e suggestioni, dai classici Furore Bianco (42mila bottiglie da Falanghina e Biancolella) e Furore Rosso (18mila bottiglie di un blend paritetico di Per'e Palummo e Aglianico), di cui viene fatta anche la versione Riserva in novemila pezzi che passa 12 mesi in barriques nuove di rovere francese, alle 13mila bottiglie di Ravello Bianco e alle 9.500 di Ravello Rosso Riserva (Piedirosso 70% e Aglianico 30%), d'indiscussa personalità. Inoltre vengono commercializzate sotto la doc Costa d'Amalfi 42mila bottiglie di rosso, 24mila di rosato e 24mila di bianco, vini dai profumi freschi, morbidi e ben equilibrati. Vino icona dell'azienda il complesso, fine, elegante, solare e pluripremiato "Fior-duva", originale espressione del terroir, oggi prodotto in 18mila bottiglie, bianco simbolo della vitivinicultura di montagna. Le uve surmature da sole viti prefillossera a piede franco - le più giovani hanno almeno 50 anni, le più vecchie superano i 130 anni d'età - di Fenile 30%, Ginestra 30%, Ripoli 40% vengono raccolte manualmente e giungono in cantina integre. Dopo una pressatura soffice il mosto fiore, previo illimpidamento statico a freddo, fermenta alla temperatura di 12°C per circa 3 mesi in barriques di rovere, dove sosta poi per altri 6 mesi per concludere l'affinamento per quasi un anno in bot-

tiglia. Raro impasto di sfumature cromatiche che vanno dal giallo dorato carico con riflessi oro al verdolino, al naso la menta e il miele si sposano con la buccia d'arancia in un susseguirsi di fiori di ginestra e sussurri di frutta esotica su uno sfondo aromatico di macchia mediterranea con erbe aromatiche in bell'evidenza. Al palato è denso e caratterizzato da un'importante persistenza d'albicocca secca, uva passa e canditi, mentre il lungo finale è pervaso da salinità marina e minerale roccioso. Intrigante anche l'etichetta, anch'essa legata alla storia e alla cultura del territorio, rifacendosi al vedutismo napoletano, diretto discendente della famosa Scuola di Posillipo, che diede vita a una vasta schiera di disegnatori e "pittori di strada". Costoro, utilizzando semplici fogli di carta e stemperando i colori con la chiara d'uovo, realizzavano le "gouaches" con le vedute di Napoli e dintorni. Il vino a Furore ha tradizioni antiche, ma che si sarebbero certamente perdute se la caparbia volontà di Marisa e Andrea non le avesse recuperate: si trattava anche di passare da un prodotto per uso domestico e per una ristretta circolazione nell'ambito della Costiera a un vino capace d'imporsi a livello nazionale e oltre. Marisa, col riserbo schivo che la distingue, omette di raccontare la fatica e il sacrificio profusi per raggiungere una qualità in grado d'affermarsi e competere sul mercato internazionale, ma c'è Andrea, dalla loquacità tipicamente partenopea, a parla-

re dell'enorme impegno che ancor oggi affrontano: "L'idea d'intraprendere questo percorso nacque proprio nelle notti subito dopo il matrimonio, quando capii che mia moglie era una donna forte e dolce allo stesso tempo con la quale potevo costruire un importante e sinergico rapporto lavorativo - racconta Ferraioli - comunque fare agricoltura in questa terra è stato molto difficile, per una donna poi lo è stato ancor di più, coi preconcetti che trent'anni fa ancora aleggiavano del nostro Sud. Altro elemento che comprometteva il lancio di un'azienda agricola era il sistema economico incentrato più sul turismo che sull'agricoltura, infatti il mercato del vino era ancora molto involuto. Fin da quando ero piccolino sono abituato ad alzarmi dal letto, affacciarmi alla finestra e guardare in profondità dove cielo e mare si confondono e solo il profondo sentimento verso la terra natia mi ha permesso di trovare sempre le forze per andare avanti. Quello che abbiamo fatto era sicuramente più facile e agevole farlo altrove, ma farlo qui ci ha dato una soddisfazione impagabile". Infatti ora bisogna parlare del problema vero di queste zone ovvero la difficoltà di trovare vigneti o spazi vitabili. Qui molti sono gelosi della propria terra, magari abbandonata ma ereditata nel tempo dalla famiglia e di conseguenza difficile da



veder passare nelle mani di qualcun altro. A questo problema Andrea Ferraioli è riuscito a trovare una corretta soluzione, riuscendo a collaborare cogli agricoltori del luogo che da soli non riuscirebbero a gestire le proprie vigne e di cui la cantina Marisa Cuomo si prende cura in ogni passo della filiera. Un ruolo non semplice, ma fortemente voluto proprio per mantenere viva la tradizione vini-

cola locale e non perderne l'alto valore storico. Credo che gran parte del merito derivi dalla capacità di Andrea di non arrendersi mai: coinvolgere i vignaioli della zona è uno dei più grandi risultati che in questo luogo si possano raggiungere. Così, attraverso il recupero dei vigneti e la manutenzione dei terreni, non si arriva solo a produrre vino, ma si rispetta il valore culturale del terroir, considerando che la vite negli ultimi decenni rischiava di scomparire proprio a causa della difficile situazione. "Il segreto del nostro successo so-

no state alcune azioni inconsuete dal punto di vista imprenditoriale, in primis l'aver adottato un sistema agricolo incentrato sul contadino artigiano che si stava esaurendo. Un'economia a filiera corta, basata sull'etica della dedizione al lavoro e una filosofia di gestione integrata che ha permesso un recupero paesaggistico, restaurando antichi ceppi che hanno resistito tantissimi anni alla siccità e al degrado. Sono un tipo molto aperto al sociale e negli anni ho investito molto sul territorio sostenendo chiunque avesse un

pezzetto di terreno, anche improduttivo, magari regalando pali di castagno affinché il paesaggio fosse conservato. I vigneti devono esser visti anche come un arredo paesaggistico, le nostre pergole, tutte lavorate solo con la zappa, hanno una funzione estetica di valorizzazione del territorio anche in termini turistici. Seppur bisogna dire che il dilagare del turismo in Costiera ha creato problemi all'agricoltura drenando manodopera e causando l'abbandono della terra. Noi abbiamo creato le condizioni per un'inversione di



tendenza, infatti c'è un forte ritorno all'agricoltura e per questo siamo stati decantati come costruttori di paesaggi, ma l'abbandono è dietro l'angolo, noi cerchiamo d'andare oltre ogni limite perché non prenda il sopravvento. Il vigneto medio è di circa 2.500 metri quadrati, dal punto di vista gestionale è molto dispersivo e il vantaggio che diamo ai contadini, oltre a pagare maggiormente l'uva rispetto alle media di mercato, è quello di ridurre a zero la burocrazia, pensiamo noi a tutto per loro conto. Certo ho dovuto smantellare diffi-

denze e gelosie ataviche tipiche della gente del Sud, ma da qualche anno finalmente non trovo più difficoltà ad avere vigne in affitto. Siamo al presidio della filiera vitivinicola ormai da tanti anni e solo sostenendo i produttori di questo territorio svantaggiato, con rese bassissime e meccanizzazione zero, si creano le condizioni per un'economia reale e si può pensare al futuro. Abbiamo dato l'opportunità di ritornare a coltivare a tanti proprietari dell'entroterra, così il nostro operato ha condizionato in maniera positiva il territorio, spingendolo verso la qualità e l'identità". *La vostra cantina è pure capofila del Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata...* "Da febbraio siamo stati certificati e sulle nostre etichette è apposto il famoso bollino con l'ape, simbolo della lotta integrata, che ritengo per noi più confacente dal punto di vista tecnico". *Mentre da gennaio hai la responsabilità della presidenza del Consorzio Vita Salernum Vites...* "Il Consorzio di Tutela dei Vini di Salerno si occupa di una provincia immensa, tredicesima per estensione in Italia e annovera ben 82 soci certificatori con una superficie totale a coltura specializzata che copre circa 3.000 ettari di vigneti. Si va dalle vigne della Costiera passando per il parco regionale dei monti Picentini per arrivare alle variegata e a volte aspre colline del Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, terra ricca di miti". *Ma la gran novità è la costruzione della nuova cantina...* "Stiamo lavorando nel comune d'Agerola

dove fra un paio d'anni avremo finalmente a disposizione superfici consone a recepire la quantità d'uva che potenzialmente potremmo avere la possibilità di lavorare. Coi suoi 1.500 metri quadrati interrati e 800 della struttura a vista sarà la nostra base logistica operativa, da dove vorrei lanciare il progetto di un nuovo prodotto, una bollicina metodo classico con le uve d'Agerola, ma per questo siamo ancora in fase di studio... Questa nuova struttura è una mai follia imprenditoriale perché nella vita ci deve essere un po' di pazzia, io ho iniziato a essere considerato matto quando per il matrimonio decisi di donare l'azienda a mia moglie Marisa, una cosa che nella Campania di 37 anni fa non era proprio concepibile, invece fu un'idea visionaria e vincente, sono stato un antesignano della parità di genere". *Perché ti definisci l'Ulisse dei tempi moderni?* "Odisseo arrivò nell'isola delle Sirene, che nella leggenda era davanti alle nostre coste e, per non cedere alle loro lusinghe, si fece legare all'albero maestro della nave e fece tappare le orecchie a chi remava, così anch'io non mi sono fatto mai ammaliare dalle sirene, che sono le mode facili dei vitigni internazionali e del miglior vino a tutti i costi. La qualità è sempre soggettiva e frutto di un'interpretazione sensoriale, il miglior vino non esiste, mentre è importante trovare nel bicchiere le espressioni del territorio, così da non poterlo confondere con altri vini nazionali o internazionali. Sul tema avuto sempre le idee

chiare, sono un conservatore per eccellenza perché questi sono i dettami dei miei nonni. Ci sono tantissimi grandi vini e un vino diventa grande per la sua unicità e noi abbiamo unicità sia a livello geomorfologico che di sistemi d'allevamento". In questa bella storia di vino possiamo proprio dire che galeotto fu l'amore fra Andrea, che ha quasi una febbre di vita, e quella gran donna di Marisa, cementato poi dai figli Dorothea e Raffaele, che portano entrambi il nome dei nonni e, ormai grandi, sono anch'essi già coinvolti nella valorizzazione del territorio, oltre ad aver già assicurato alle cantine Marisa Cuomo la continuità della terza generazione coi 4 nipoti Alice, Lavinia, Pierluigi e Andrea. Una bella famiglia di convinti vignaioli che con un'opera paziente mantengono saldo il ruolo fondamentale di "custodi" del paesaggio, portando solo a termine il lavoro della natura. Come disse Luigi Veronelli alla fine degli anni Novanta: "Marisa ed Andrea producono un vino appassionato, che sa di roccia e di mare, ne ho camminate le vigne e ne ho assaggiato ancora, un capolavoro di magici equilibri". Per chi ama la Costiera - lingua di roccia calcarea protesa sul mar Tirreno, sfondo di una delle più belle scenografie naturali al mondo, non a caso dichiarata Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco - questi vini sono pure emozioni!



**Immerso in una delle splendide valli interne dei suggestivi Monti Lattari, cuore verde della Costa d'Amalfi, un pò sconosciuto e segreto, come tutti i paesini dell'interno, Tramonti è un luogo perfetto dove rifugiarsi per godere la frescura che, nelle gole di questo territorio, compreso tra il valico di Chiunzi e Ravello, non manca mai e per andare a trovare Luigi, per tutti "Gigino", produttore di vino e osteria d'altri tempi nella borgata di Gete.**

**melissa sinibaldi**

L'azienda consta di 3,5 ettari fra vigneti, limoneti di sfusato amalfitano e uliveti da cui si producono ogni anno solo 600 preziose bottiglie d'extravergine da cultivar Leccino e Rotondella. Alle spalle dell'azienda un'affascinante e misteriosa chiesa rupestre del XIII secolo completa lo

sfondo, assieme ai maestosi pergolati. Qui Gigino, il fratello Gaetano e il figlio Andrea lavorano la terra, facendosi preziosi custodi di vigne ultracentenarie a piede franco allevate con l'antico sistema della pergola di Tramonti a raggiera atipica, dedicandosi anche all'accoglienza con

una vera ristorazione di campagna a kilometro zero. All'osteria, nata nel 2002 e "pluri chiocciolata" Slow Food – di cui Gigino ha sposato la filosofia di vita, essendo molti dei prodotti utilizzati presidi – si cucina una genuina tradizione, scanzonatamente rivisitata dall'estro e dall'allegria

quassù, ma Gigino vuol cucinare rigorosamente pesce azzurro, quello considerato ingiustamente povero, tipo il pesce bandiera o le alici abbinati con le verdure dell'orto. Atmosfera tranquilla e familiare per 50 coperti all'interno con un camino scaldacore per le serate d'inver-

**A TRAMONTI,  
TRA LE ANTICHE VIGNE**

# di Gigino Reale

dell'oste. Tramonti, pur essendo molto vicina al mare, che dista solo 5 chilometri, è circondata da circa 150 ettari di territorio boschivo, offrendo un ristoro legato alla terra, dove manzo, maiale, agnello, capra e coniglio la fanno da padroni. Veramente un pò di pesce fresco arriva anche

no e altrettanti posti all'aperto nella bella stagione. Piatti originali, mai banali, saldati al territorio, dalla riconoscibilità e chiarezza di sapori: qui difficilmente vi imbatterete in qualche azzardo, ma sarete anche al riparo dalla noia. I primi piatti sono prevalentemente di pasta fresca ti-





rata a mano e potrete gustare anche una bella pizza cotta a legna. “Ma la cucina in casa Reale ha una storia antica, che risale al locale aperto a Maiori a fine Ottocento – racconta Gigino, discendente da tre generazioni di ristoratori da parte di madre e praticamente nato e cre-

zio - la prima etichetta è del 2002 perché fino ad allora il vino veniva venduto sfuso - lo spirito dell'azienda è stato quello di valorizzare al meglio i vitigni autoctoni: cariche di storia e suggestioni, queste uve rare, a circa 400 metri s.l.m., strappate all'oblio grazie a piccoli grandi vigna-

ti, molto minerali e non hanno bisogno di concimazioni perché i vecchi agricoltori qui avevano molte le stalle, quindi sono stati già ben concimati per secoli. Grazie all'isolamento imposto dalle montagne, che fungono per le vigne da riparo dalle malattie, la frutta di queste 16mila bottiglie – solo questa è la produzione complessiva dell'azienda, divisa fra 4 etichette – gode della brezza che spirava dal mare e dell'influenza costante dei venti dei Monti Lattari. Così, dalla selezione delle migliori uve del vitigno localmente detto Tintore, allevato in terreni franco argillosi, viene prodotto il “Borgo di Gete”, 1.500 bottiglie omaggio alla passione degli uomini che hanno creduto in questa particolare viticoltura eroica di montagna a pochi metri dal mare: “Nel 2005, sfruttando i ceppi più vecchi, tutte viti centenarie prefillossera a piede franco, vendemmiate a fine ottobre e anche inizi novembre, malgrado l'iniziale scetticismo dei contadini – ci racconta Gigino – abbiamo iniziato questa produzione di Tintore in purezza, una sfida, una cosa mai fatta prima da nessuno e il cui risultato ha sconvolto tutti, dando inizio a una rivalutazione e tutela delle vigne antiche, che sono vere e proprie sculture monumentali a cielo aperto”. Dopo 12 giorni di fermentazione viene invecchiamento in barriques 50% nuove e 50% usate per 24 mesi, infine un lungo affinamento in bottiglia per un rosso dalla trama tannica importante che, grazie all'elevata acidità, regge incredibilmente la sfida del tempo. Per il “Cardamone”, la cui vendemmia viene effettuata fra la secon-

da e la terza settimana d'ottobre, il Tintore e il Piediroso vengono fermentati insieme per una decina di giorni per poi passare per l'80% in acciaio e il 20% in legno vecchio per circa 10 mesi. A settembre dell'anno successivo alla vendemmia viene imbottigliato e fa un ulteriore anno d'affinamento in vetro. Dal color rosso intenso con riflessi violacei, queste seimila bottiglie prendono il nome da una contrada di Gete famosa per la coltivazione della vite fin dai tempi della Repubblica Marinara di Amalfi. Il “Getis” è un rosato 80% Tintore e 20% Piediroso che esprime la grandissima eleganza di un vigneto continuamente battuto dal vento, che da terra spira verso il mare e viceversa, una magia di quattromila bottiglie ottenute da uve coltivate in un impianto del 1920. Il Piediroso ha un contatto di 6 ore con le bucce, mentre il Tintore molto meno perché già dal nome si capisce che è molto ricco di materia colorante. Fatta la fermentazione, vien esercitato un po' di battage sui lieviti e a marzo dell'anno successivo alla vendemmia viene imbottigliato. Un vino che ha dato grandi soddisfazioni a Gigino, infatti l'annata 2014 ha ricevuto l'oscar come miglior rosato d'Italia dalla Fondazione AIS. “Aliseo” è un bianco sapido di rara eleganza, il cui nome fa riferimento ai venti che portano il bel tempo ed è figlio di 3 vitigni secolari, 40% Biancazita, 50% Biancolella e 10% Pepella: 4.500 bottiglie la cui raccolta avviene nella prima settimana d'ottobre, la fermentazione è in acciaio e viene imbottigliato nel marzo dell'anno successivo.



sciuto nel ristorante di famiglia – e famoso è rimasto l'episodio di quando, ai tempi della guerra, mia nonna, da tutti conosciuta come ‘Nannina’ e ‘Ntuono’, riuscì a far mangiare pane e ‘soffritto’ a soldati americani e tedeschi, tutti insieme, fianco a fianco”. E per chi si vuol fermare, Gigino offre pure una piccola ospitalità con due camere. Se da parte materna erano dediti alla tavola, quella paterna era dedita alla vitivinicoltura, così Gigino, che come vignaiolo rappresenta la quarta generazione di famiglia, per non tradire nessuna delle due parti, con la stessa passione si dedica all'osteria ma anche ai frutti delle vecchie viti di famiglia che disegnano il paesaggio agreste, vero e proprio museo enologico a cielo aperto. Fin dall'ini-

cioli, si contrappongono fieri ai vini omologati che imperverano in ogni angolo del mondo. E tuttora le viti vengono piantate sulla macerata - i muri verticali di contenimento fra i terrazzamenti - allo scopo di favorire il pieno utilizzo dei terreni sottostanti per le coltivazioni stagionali. La zona è abbastanza ventilata e con buona escursione termica fra giorno e notte, aiutando la sapidità delle uve. La natura geologica del terreno va ricercata nella storia eruttiva del Vesuvio che, nell'arco dei millenni, ha spinto fin qui le sue ceneri, determinando un composto tufaceo, miscela di sabbia e lapilli, ma anche argilla, che ha salvato le piante dalla fillossera, conferendo al terreno un color rossastro. Inoltre i suoli sono ben ossigena-

# Corbarino

fiora bonelli

**Il pomodoro (*Lycopersicon esculentum*, famiglia Solanaceae) è una pianta erbacea, i cui centri d'origine sono rappresentati soprattutto dal Centro-Sud America e dalla parte meridionale del Nord America, la zona compresa oggi tra Messico e Perù. Fu introdotto in Europa a opera dei conquistatori spagnoli nel 1540, quando Hernan Cortes rientrò in patria e ne portò alcuni esemplari, ma non come ortaggio commestibile, bensì come pianta ornamentale, essendo ritenuta addirittura velenosa, infatti nel 1544 l'erborista italiano Pietro Mattinoli classificò il pomodoro proprio fra le specie velenose.**

Ma, nonostante vi fosse ancora molta diffidenza in merito alla salubrità dei frutti, aumentarono sempre più le notizie sul suo consumo alimentare. L'usanza di mangiarli bolliti o crudi si diffuse in Spagna, Francia, Inghilterra e Germania. Di conseguenza la specie è andata sempre più perdendo la fisionomia di pianta ornamentale per assumere quella d'ortaggio. In Italia arrivò nel 1596, ma solo più tardi, trovando condizioni climatiche favorevoli nel Mezzogiorno, si ha il viraggio del suo colore, dall'originario e caratteristico color oro, che diede appunto il nome alla pianta, all'attuale rosso, grazie a selezioni e innesti successivi. Così la coltivazione del pomodoro si diffuse in

## IL POMODORO AUTOCTONO DI MONTAGNA

tutto il bacino del Mediterraneo, trovando il clima più adatto per il suo sviluppo in Campania, soprattutto la zona dell'Agro Nocerino-Sarnese, tra Napoli e Salerno. E se l'Italia oggi è il maggior produttore europeo di pomodoro, seconda nel mondo solo agli Stati Uniti, la Campania si può senz'altro considerare la patria storica del pomodoro, infatti per questa regione la "pummarola" non è solo un prodotto della terra, ma una vera e propria gloria alimentare. La Campania costituisce un importante serbatoio di produzioni locali di pregio formatesi negli anni per ibridazioni spontanee e/o mutazioni e successive selezioni operate dagli stessi agricoltori. Il pomodoro corbarino è, insieme al glorioso San Marzano (DOP) e al pomodorino del Piennolo (IGT), uno dei 3 grandi pomodori campani non ibridi ma autoctoni. Infatti in un'area molto ristretta si possono identificare parecchie colture tipiche, frutto d'interazioni, spontanee o mediate, uomo-ambiente tra cui il pomodorino di Corbara, che rappresenta una delle più significative testimonianze della tradizione rurale. La sua area d'origine sono le pendici dei monti Lattari, sia sul versante costiero (Costiera amalfitana, Penisola sorrentina) che sul versante interno (confine sud della valle del Sarno), dove si trova il comune di Corbara, sulle cui colline questa robusta pianta è sempre tradizionalmente coltivata in aridocultura, cioè senza alcun sussidio irriguo, prendendo acqua solo dagli agenti atmosferici. Inoltre, a differenza degli al-

tri pomodori, quello di Corbara viene protetto dal sole, esistono infatti filari all'interno di pergolati di viti o coperti da alberi da frutto. In questo piccolo mondo antico non ci sono serre, non c'è acqua – i Lattari sono privi di grandi sorgenti – e spesso non ci sono strade, solo terrazzamenti strappati alla montagna e scomodi da raggiungere. Tutto è rimasto come un tempo: bisogna preparare il terreno, sistemare i filari, mettere i pali di sostegno, legare i fili metallici... Il corbarino esprime le sue migliori caratteristiche nelle produzioni collinari, dove le elevate escursioni termiche ne favoriscono il vivo arrossamento e la consistenza. Il pomodorino di Corbara deve tutto ai terreni in cui è coltivato, molto profondi e soffici, costituiti da pietra pomice e lapilli d'origine vulcanica riferibili alle eruzioni del Vesuvio, che drenano l'acqua e la conservano nel sottosuolo, che resta umido. Fondamentali anche le caratteristiche microclimatiche: cullato e avvolto dai monti, che assicurano inverni piovosi e lo proteggono dalle intemperie, evitando che la tenacia del freddo invernale possa danneggiarlo, il corbarino deve il suo particolare sapore agro-dolce anche alla benefica eco del mare, cioè i venti che spirano dalla vicina Costiera Amalfitana portando il sapore dello iodio e conservando la salsedine che s'appoggia sul pomodoro, rendendolo sapido. Il corbarino matura lentamente seguendo il ritmo della natura e viene

Carlo D'Amato, "corbarino's father"





raccolto solo quando i frutti maturi brillano, in 3-4 momenti, sempre a mano con l'ausilio solo di carriole e muli. La raccolta avviene "a scalare", cioè di volta in volta, tra il 25 luglio e il mese di settembre, vengono scelti i pomodori migliori, la cui dimensione varia dal periodo (all'inizio più grande). Se il prodotto non viene considerato idoneo, il contadino lo lascia a terra e quella bacca arricchisce ancor di più il suolo. Trattasi di un piccolo pomodoro caratterizzato da bacche di forma prevalentemente allungata a pera o fiaschetta, di color rosso intenso con alto tenore zuccherino e bassissima acidità, vero e proprio mix di minerali, potassio in primis, che pesca nel sottosuolo grazie alla sedimentazione, strato dopo strato, di materiali piroclastici. Ma il corbarino non è soltanto buonissimo, ma fa anche bene alla salute: questo pomodorino è particolarmente dotato, oltre che di vitamine e sali minerali, anche di sostanze antiossidanti, principalmente carotenoidi come licopene e betacarotene, che sono tra i più attivi. Inoltre è ricco di pectina, proteina che ha la sua principale caratteristica dell'amalgamarsi ai cibi: 3 minuti sul fuoco e il sugo è

pronto, infatti s'addensa subito. Addirittura uno studio recente, coordinato dal professor Antonio Giordano, un ricercatore che vive in America, ha anche dimostrato l'efficacia del corbarino nella prevenzione dei tumori intestinali. Dal sapore appena pungente e leggermente acre, è ottimo da consumare fresco in gustose insalate o da lavorare per la realizzazione di sughi. Perfetto se cucinato col pesce perché capace d'assorbire l'aspro salmastro del mare conservandolo gelosamente, conferendo alle gustose zuppe di pesce un sapore inimitabile. Una curiosità: tipico piatto della gastronomia partenopea è il sugo con le "vongole fujute" che, pur non prevedendo tra gli ingredienti l'utilizzo delle vongole, ha un profumo inconfondibile di mare. Il segreto è proprio nel pomodorino di Corbara, che ha la caratteristica unica di conferire ai sughi l'aroma penetrante dei frutti di mare, anche se non ci sono. Fino a vent'anni fa le produzioni erano destinate prevalentemente ai mercati locali per il consumo fresco o le conserve casalinghe, in pratica stava scomparendo, invece fortunatamente è stato recuperato in estremo. "Agli inizi degli anni Novanta iniziai a

collaborare con l'Istituto Superiore per le Culture Agrarie e con la sede di Portici dell'Università di Napoli – racconta Carlo D'Amato, esperto conoscitore delle qualità chimiche e organolettiche di quest'ortaggio della sua terra – così insieme abbiamo costituito un campo sperimentale, riportando il corbarino all'origine in modo naturale perché nel tempo il seme si era imbastardito". Conscio delle potenzialità, quando le coltivazioni di questi pomodori venivano tralasciate perché non remunerative, D'Amato comincia un'opera di costante convincimento nei confronti dei compaesani, animata dalla passione e dalla certezza che tornare a coltivare quel prodotto originario della loro terra avrebbe dato i suoi frutti. Così, mentre i contadini di Corbara s'adoperavano al recupero dei terreni, Carlo dava vita a un vero e proprio laboratorio per lo studio del pomodoro di Corbara che si è poi trasformato nell'azienda artigianale 'I sapori di Corbara'. Le premesse erano quelle di promuovere, con tutte le difficoltà derivanti dai limiti del territorio, l'acquisizione di nuovi spazi di mercato: "Nel 2006, inseguendo con tenacia il sogno di riprendere e rivalutare la coltivazione del

corbarino per promuoverlo nel mercato delle conserve di pomodoro d'alta qualità e dei trasformati, fondai 'I sapori di Corbara', che in quell'anno lavorò 40 quintali di corbarino di soli 2 conferitori. Così, per far venire voglia ad altri di coltivarlo, all'inizio non davo 40 centesimi al kg. che era il prezzo del mercato, ma 90 centesimi e oggi siamo arrivati anche a 1,10 €, in modo che anche i giovani siano incentivati. Oggi abbiamo tantissimi conferitori, ognuno dal suo piccolo appezzamento di terra e seguo tutta la filiera, così a luglio, quando inizia la raccolta e la trasformazione – la buccia del corbarino ha una pelle molto sottile, quindi va

– ma il metodo di produzione resta sempre lo stesso e di questo ne beneficia il territorio, infatti si è creata un'economia reale, i terreni non sono più incolti e la gente si è appassionata di nuovo alla propria identità. Così il corbarino è sempre più apprezzato all'estero per il suo gusto delicato ma deciso, stimato e amato per i diversi usi e abbinamenti in cucina. Prepariamo il corbarino in acqua e sale, il corbarino nel suo sugo e la passata. Poi abbiamo creato una crema spalmabile e 'Sua Eccellenza': pomodoro San Marzano a filetti con l'aggiunta di succo di pomodorino di Corbara per mitigarne la dolcezza. Infine una confettura ex-

modoro in un prodotto di nicchia ricercatissimo. Ormai richiesto da più parti nel mondo, l'azienda "I sapori di Corbara" ha ottenuto anche l'incoronamento "tecnico" dal Gambero Rosso: le prove d'assaggio degli esperti hanno classificato al primo posto l'azienda come miglior produttore di conserve di pomodoro. Un giusto tributo per il corbarino, testimonianza che le cose genuine e fatte con passione alla fine danno i loro frutti. I sapori di Corbara hanno però anche il merito di aver portato il pomodoro nelle pasticcerie, coi pomodori canditi per il panettone e, contenendo betacarotene, di aver creato una maschera abbronzante



lavorato o mangiato entro una settimana – faccio il seme, lo essico, lo metto a dimora, lo porto al vivaio, faccio le piantine e infine le fornisco agli agricoltori". La selezione e coltivazione del corbarino divengono così il cavallo di battaglia di questa giovane azienda, la cui politica spinge forte su tradizione e genuinità, rappresentando una delle più significative testimonianze della tradizione rurale locale: «Dando spazio all'eccellenza, in poco più di 10 anni siamo riusciti a recuperare un prodotto di gran qualità e l'abbiamo riportato sulle tavole. Un impegno territoriale in cui i contadini, che lo coltivano ancora in maniera tradizionale, sono stati i veri grandi protagonisti. In 13 anni la produzione è arrivata a 4.000 quintali – commenta D'Amato

tra di corbarino, visto che è ricco di pectina e quindi si presta. E poi io paragono sempre un vasetto di pomodori a una bottiglia di vino: ogni bottiglia è unica, come ogni vasetto». I Sapori di Corbara è considerata l'azienda leader tra le conserve di pomodoro italiane secondo "The Guardian", noto quotidiano britannico nato a Manchester nel 1821, che così scrive: "Un piccolo pomodoro autoctono a forma di lampadina, definito 'figlio del fuoco e del sole', che ha dalla sua la capacità di far riamare ai contadini la propria terra e, galateo a parte, di far venir voglia di fare la scarpetta". Oggi si può dire che l'azienda è riuscita in pieno nel suo intento, infatti oltre a dare nuovamente vitalità economica al paese di Corbara, ha trasformato il suo po-

antirughe: un messaggio per chi coltiva, che si deve convincere che da un semplice prodotto della terra si possono ricavare tante cose ad altissimo valore aggiunto. "Ma quello su cui non avrei scommesso un centesimo è che, seppur perfetto per la pizza, anche le pizzerie potessero iniziare a usare questo pomodoro – spiega D'Amato – invece c'è stata un'inversione di tendenza con la pizza gourmet, nella quale si vuol mettere un pomodoro d'eccellenza e oggi addirittura il 40% della produzione è destinata alle pizzerie". Complice il socio di Carlo D'Amato ne "I Sapori di Corbara", l'imprenditore di lungo corso Giuseppe Acciaio, che da una vita è dedito al buono e al bello della terra. Un attento percorso di ricerca e sele-



zione, avviato negli anni Sessanta dall'area del Vesuvio, che porterà Acciaio nel 1980 a fondare a Pompei la "Gma Import Export Specialità". L'azienda in poco tempo diviene leader nella distribuzione all'ingrosso di prodotti d'eccellenza nel settore "Food & Beverage" con un ampio paniere dove viene dato spazio alle tante Dop e Igp, nonché ai diversi presidi Slow Food. Dalla grande intuizione dell'imprenditore napoletano, i profumi della terra e del mare prima presentati in botteghe di specialità, col tempo si sono arricchiti fino ed evolversi in diversi format registrati, che spaziano dalla Pizzeria Gourmet al Pub Gourmet arrivando al franchising "Capperi...che Pizza!!" con le prime 3 sedi sul lungomare di Salerno, a Milano e in Svizzera a Lugano. Prodotti selezionatissimi da un lato, a cominciare dalle farine macinate a pietra e attenzione maniacale alla compatibilità ambientale dall'altro: "Il

progetto – spiega Giuseppe Acciaio – nasce da una riflessione: che la pizza servita oggi nella maggior parte delle pizzerie italiane aveva perso quei valori di qualità che un tempo ne erano il tratto principale. Un prodotto svilito perché privo degli ingredienti adatti e quindi, dal momento che le materie prime di qualità le conosco e le tratto da molti anni, ho sentito il dovere d'agire in prima persona per ridare dignità alla pizza nella sua versione contemporanea, che deve essere leggera, digeribile e gustosa! Ciò che proponiamo – continua l'esperto gastronomo – è il concetto del benessere del cibo e quindi del consumatore, ponendo in primo piano il buono e saporito, senza sotterfugi. Pizzerie che accompagnano ogni ricetta con informazioni dettagliate sugli ingredienti, sulla tracciabilità dei rapporti diretti coi produttori del circuito e sui metodi di lavorazione. L'innovativo brand espri-

me al massimo quello che per noi è uno stile di vita basato sul rispetto della natura e un'alimentazione genuina. Infatti ho introdotto la 'Margherita Corbari' in cui appunto l'ingrediente principale è il pomodoro corbarino". Il progetto vuol riportare la qualità della pizza a un livello superiore, ritrovando la tradizione e l'originalità di un tempo grazie alle farine: "Mi son reso conto che la pizza si stava rovinando – continua Acciaio, famoso per la promozione del territorio, dal recupero di antiche cultivar all'inserimento di tipicità sul mercato internazionale – per la qualità non sempre adeguata degli ingredienti, ma talvolta anche per l'incapacità dei pizzaioli di gestirli al meglio. Un pizzaiolo non è solo tecnica, deve conoscere i prodotti e chi li produce, deve studiare". Una scelta, quella della professione di pizzaiolo, non più come rifugio a fronte d'insuccessi in altri campi, ma che, al contrario, deve divenire una vera e propria vocazione. Proprio per questo, accanto al progetto di riqualificazione della pizza, Acciaio ha messo in piedi a Moncalieri "Pizza Napoletana Gourmet", scuola di formazione per pizzaioli gourmet, che nasce con lo scopo di formare i pizzaioli in termini di conoscenza di materie prime, tecniche d'impasto e abbinamenti, fino alla costruzione in franchising del locale. Acciaio si fa quindi protagonista della rinascita della pizza come alimento di straordinario valore con la riscoperta di sapori e profumi per molto tempo banalizzati in una "semplice pizza". La pizza di Acciaio infatti non ha niente di banale e la sua semplicità sta nella qualità degli ingredienti, nell'abilità nell'accostarli e lavorarli per ottenere un piatto perfetto: "Oggi il cibo spazzatura sembra predominare sempre più, così questo progetto nasce da una mia esigenza, per questo piatto della più pura tradizione partenopea, di tornare ai sapori veri d'una volta!". Quelli che lui conosce bene, essendo nato nel retrobottega di una salumeria e avendo fatto il garzone, il salumiere, il banconista e persino il cameriere e... naturalmente il pizzaiolo.



Giuseppe Acciaio







# Massimo Cobellis

## E LA SUA VERACE CILENTANITÀ

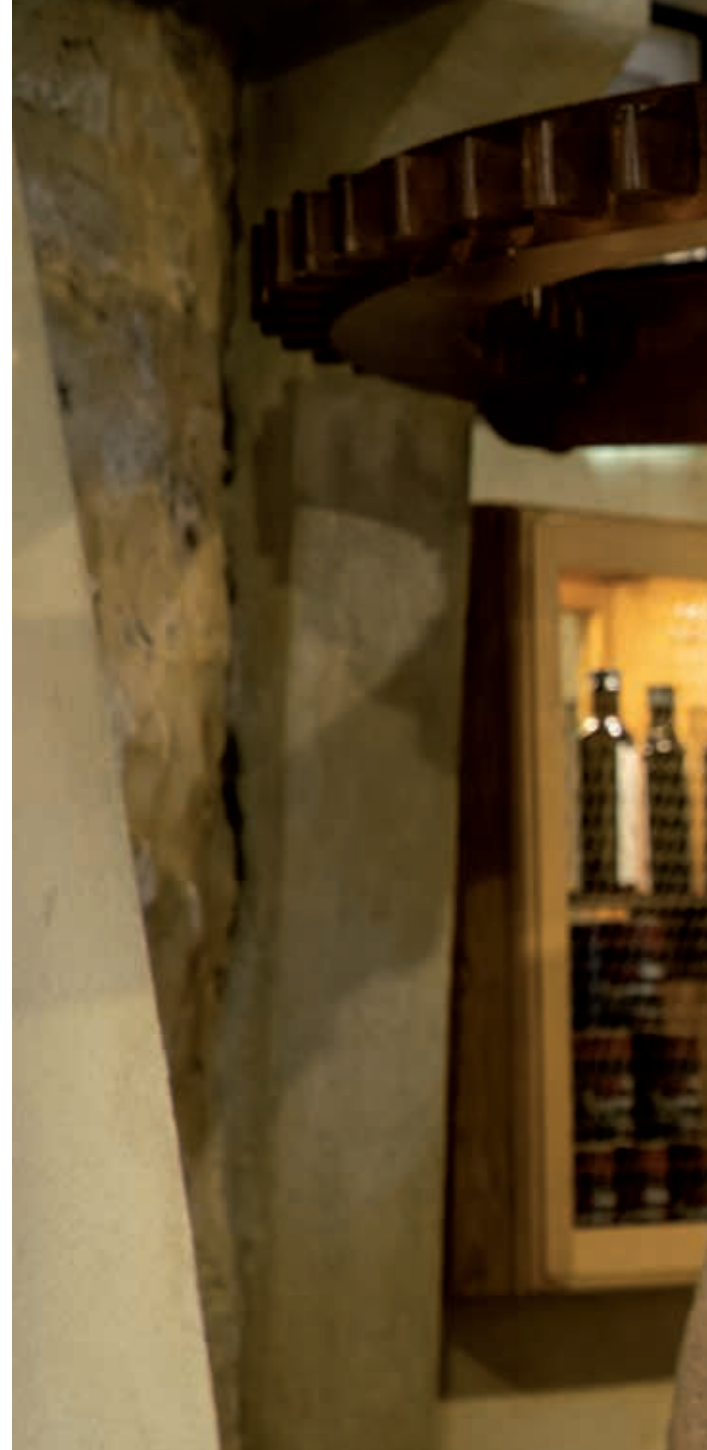
**La storica stirpe dei Cobellis di Angellara di Vallo della Lucania, che nel corso degli ultimi decenni si è particolarmente distinta nella professione dell'arte medica, ha mantenuto un forte attaccamento alle tradizioni agricole del Cilento, che da sempre hanno animato i propri discendenti.**

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

“La nostra famiglia si è insediata in questo territorio intorno al Quattrocento e i suoi esponenti sono sempre stati medici, avvocati o membri del clero – ci racconta il dottor Massimo Cobellis – i nostri avi, di famiglia borghese e con importanti proprietà terriere, non hanno mai tralasciato l'attenzione e la cura per la terra, mostrando sempre grande sensibilità al mondo contadino, sostenendone sempre le istanze e i bisogni. Il Cilento è da secoli una terra molto vocata all'agricoltura, specialmente all'olivicoltura e alla vitivinicoltura, vi insistevano infatti vigneti di grandi estensioni con produzioni enormi di vino che nel Dopoguerra veniva esportato anche in America, dando un grande slancio all'economia di questi territori. Negli anni Sessanta i contadini, come in tutta Italia, intesero immaginare che il boom economico dovesse filtrare anche attraverso un progressivo abbandono della terra, alla ricerca di altre condizioni di vita e altri impegni lavorativi. Le attività agricole subirono, quindi, un forte rallentamento per decenni, tanto che trent'anni fa la produ-

zione vinicola era quasi azzerata. Tra i pionieri della riscoperta del valore culturale, oltre che economico, del mondo agricolo cilentano, negli anni Ottanta fu sicuramente mio padre Francesco Cobellis, affermato chirurgo, che, nell'epoca in cui l'unico investimento sensato sembrava essere il mattone, andò controcorrente, investendo tutti i suoi risparmi in ambito agricolo. Acquistò nel 1970 la tenuta 'I Russi' con 70 ettari tra ulivi abbandonati e rigogliosa macchia mediterranea; così, nonostante gli impegni professionali associati alla responsabilità della clinica fondata nel 1948 da suo padre Luigi, impiegò molte energie nel far dissodare terreni incolti, fino ad impiantare, intorno al 1975, 12 ettari di nuovi vigneti. Per la scelta dei vitigni e dell'esposizione più opportuna si avvale di tecnici esperti, che valutarono molto favorevolmente non solo la natura del terreno, che risultò molto vocato all'attività vitivinicola, ma soprattutto la particolare esposizione alla luce solare, oltre che un microclima che beneficiava dell'influsso dell'aria di mare, che dista solo 3/4 chilometri in linea d'aria”. Negli anni la tenuta Cobellis ha subito un notevole sviluppo, fino agli attuali 400 ettari di

dolci prospettive collinari che insistono nel cuore del Parco Nazionale del Cilento e del Vallo di Diano, tra i più grandi parchi nazionali d'Italia. La proprietà oggi si divide in 5 sottotenute: Russi, Ogliastriello, Prevetelupo, Starze e Ruine. Russi è la proprietà storica, che ha dato vita e corpo al progetto di una moderna azienda, da cui prende il nome il cru di Aglianico “Vigna dei Russi”: un susseguirsi di colline a 200 metri s.l.m. con vigneti, ulivi secolari e un “muro” di fichi d'india che contrasta il blu del mare sullo sfondo. Quello stesso mare che un tempo vide nascere la scuola filosofica eleatica, la scuola di pensiero presocratica attiva a Elea (l'attuale Velia) che col poema *Perí Physeose* (Sulla Natura) di Parmenide, interrogandosi sul senso dell'essere o non essere, diede inizio alla storia del pensiero filosofico occidentale. La tenuta Prevetelupo accoglie invece vacche, pecore, capre, ben 500 bufale, dolci animali dal manto nero come la pece e le corna aguzze, un frantoio con lavorazione a freddo e un impianto di biogas che trasforma in energia elettrica i reflui zootecnici, rendoli peraltro un ottimo ammendante per i terreni. Coltivazioni stagionali, tra cui erba medica, foraggio e mais, si alternano tra Prevetelupo e Ogliastriello, soddisfacendo l'intero fabbisogno degli animali. Gli splendidi uliveti, circa 35mila piante tra le cultivar Pisciotana, Frantoiana e Leccino, si estendono invece tra Starze e Ruine. “Ulivi, sempre ulivi! In mezzo solo ulivi, come pecore a frotta” scriveva Giuseppe Ungaretti negli “Annali Cilentani” e aveva ragione, infatti l'olivicoltura qui ha radici antiche: già nel IV sec. a.C. i Focesi introducevano la varietà Pisciotana, resistente ai venti salmastri e ai terreni argillosi del Cilento. Dopodiché la presenza dei monaci greci basiliani ha rafforzato questa coltura, disegnando i terrazzamenti e l'irrigamentazione delle acque con strutture in pietra ancor oggi ben visibili sul territorio. Si tratta di antichi manufatti che assicurano a questo storico paesaggio antropico la qualità dell'olio extravergine, più volte elogia-



ta dallo storico nutrizionista americano Ancel Keys, che proprio in questa terra visse gran parte della sua vita, dando seguito agli studi che lo condussero alla formulazione dell'ormai famosissima "dieta mediterranea", dichiarata nel 2010 dall'Unesco "Patrimonio Immateriale dell'Umanità". La Tenuta Cobellis produce nel proprio frantoio aziendale mediamente 500 quintali all'anno di "Rùine", olio extravergine d'oliva Cilento Dop – il dottor Massimo Cobellis è tra l'altro presidente del consorzio per la tutela della dop Cilento – la cui alta qualità e le sue straordinarie caratteristiche si devono essenzialmente all'incontaminata natura del luogo: ricchissimo di antiossidanti, dovuti alla perfetta integrazione degli ulivi con l'ambiente collinare del parco, conserva sia i caldi sapori solari che gli intensi profumi della

verdissima biodiversità locale. Dopo la frangitura a freddo eseguita con le più moderne tecniche d'estrazione, si presenta color giallo paglierino con buona vivacità e intensità, al palato rivela un gusto tenue e delicato d'oliva fresca e dolce con piacevoli note appena percettibili d'amaro piccante. Il suo gusto e il suo profumo si esaltano nella cucina fredda e si intensificano gradevolmente a caldo nelle zuppe, soprattutto a base di legumi. A vigneto sono oggi coltivati 20 ettari, su terreni franco argillosi, in due corpi, per l'80% vitigni autoctoni: 12 ettari presso la tenuta Russi con Aglianico, Fiano, Sangiovese e un po' di Barbera e i rimanenti 8 presso la tenuta Starze con Coda di volpe, Aglianico e Fiano. Attualmente la cantina è immersa in un piccolo uliveto, così sono le stesse piante secolari a mantenere quella

giusta temperatura necessaria a preservare il lavoro che l'uomo e la natura hanno prima fatto e poi racchiuso in bottiglia, ma vi è già un progetto per realizzare una nuova cantina in mezzo ai vigneti in una magica location con vista mare, da dove si possono godere tramonti mozzafiato. "Si è iniziato a imbottigliare i vini da circa 14 anni; mio padre non iniziò mai l'attività d'imbottigliamento, infatti le uve venivano vendute tutte localmente perché erano già molto apprezzate per la loro qualità – continua il dottor Massimo Cobellis, amministratore dell'azienda agricola, oltre che delle strutture sanitarie di famiglia – e con la consulenza dell'enologo toscano Lorenzo Scotto abbiamo iniziato la ristrutturazione dei vigneti, l'ammodernamento della cantina e infine il primo imbottigliamento nel 2006. Oggi produciamo 60mila



*Massimo Cobellis ritratto nel ristorante gourmet Aquadulcis di Massa di Vallo della Lucania*

bottiglie col fior fiore delle nostre uve, con un potenziale di 150/180mila. L'obiettivo è lasciare ai nostri figli un'azienda di grande qualità, i cui prodotti dovranno essere riconosciuti e apprezzati sempre per le loro specificità, frutto di una filiera produttiva sana e davvero tracciabile". Vitigno principe l'autocotono Aglianico Cilentano per il quale molteplici sono le teorie sulle origini: alcuni accreditano quella che sia stato portato qui dai Greci (Aglianico=Ellenico), altri sostengono che provenga da incroci ripetuti nei secoli fra una pianta madre e alcuni vitigni locali tipici dell'areale dove viene allevato. Quello che accredita quest'ultima opinione è il fatto che sia coltivato in un'unica fascia, il 41° Pa-

rallelo, che attraversa tutte le zone vulcaniche del Sud Italia, escluse le isole, e comprende una parte di Campania, Basilicata, Molise e Puglia. La varietà è sempre la stessa, ma cambia totalmente le proprie peculiarità al variare del territorio, del clima e dell'esposizione, tanto da raggiungere espressività completamente diverse. L'Aglianico ha la capacità d'interpretare magnificamente questi luoghi, fra i più antichi d'Italia, così differenti fra loro, che sono stati e restano la sua terra d'elezione. Questo vitigno predilige zone molto soleggiate, luminose e ventose con una forte escursione termica, come quella che si verifica in alcune particolari zone del Cilento. Inoltre l'Aglianico ha la particolarità di essere l'ultimo vitigno vendemmiato al Sud. Ma, oltre all'Aglianico Cilentano, presso la Tenuta Cobellis vengono al-

levati anche altri vitigni come il Fiano Cilentano, il Greco, il Coda di Volpe, il Sangiovese e il Barbera, sia con sistema a guyot che a cordone speronato basso. Per quanto riguarda i vini, partiamo dai bianchi col Coda di Volpe "Eleanico", che già nel nome vuol evocare e ribadire la provenienza ellenica del territorio cilentano: color giallo paglierino intenso e brillante, al naso dona suggestioni fruttate di mela cotogna, ananas, banana e pesca gialla, a cui s'accodano sussurri di ginestra e note minerali. Gusto sapido, fresco, secco, armonico e voluttuoso. Da preferire su sauté di vongole, imbevibile di cozze, crostacei e latticini. L'altro bianco, franco e netto, è il Cilento Fiano Dop "Crai", una vendemmia tardiva per la quale protagonisti della maturazione sono l'acciaio per 6 mesi e poi il vetro. Cromatismo se-



gnato da un giallo paglierino carico e lucente con sfumature verdoline, l'impatto olfattivo esprime un bouquet nitido, lineare e territoriale che rimarca i canonici profumi fruttati, floreali e vegetali del territorio cilentano: si appalesano pregnanze odorose d'agrumi, pesca e pera, con qualche incursione fruttata tipicamente tropicale e poi ginestra e biancospino con un finale d'ebe mediterranee. Il sorso è acido, denso, succoso e reattivo con nuances salmastre. Gusto morbido, suadente e ritmato. Da abbinare a piatti di mare, carni bianche e formaggi giovani. Terzo bianco il Greco Paestum Igp "Thumos", parola d'origine greca che significa emozione, pathos, desiderio, riportando il pensiero alla grande tradizione classica della Magna Grecia. Si tratta di una delle poche etichette di Greco in purezza di tutto il Cilento che

matura per 6 mesi in vasche d'acciaio e poi affinamento in bottiglia. Color giallo paglierino splendente, all'esame organolettico si presenta con connotazioni odorose di frutta matura e fiori bianchi su note vegetali. In bocca entra lineare e composito conquistando il palato per avvolgenza e soavità. Nella gamma non poteva mancare un rosè, il floreale Rosato Paestum Igt "Piscrai" da uve Sangiovese e Barbera, che lo rendono di facile beva per i suoi sentori di frutta rossa matura. Veniamo ora ai rossi col ben strutturato Paestum Igp "Piscriddi", blend di Aglianico, Barbera e Sangiovese. Lavorazione in contenitori d'acciaio per 10 mesi e affinamento in vetro. Color porpora, eclettici i profumi che salgono al naso, evidenziando un'impronta fruttata, sfumature floreali di violetta e respiri sapidi. Bocca fresca, morbida

e strutturata con una bella tannicità. Molto abbinabile ai primi della tradizione come fusilli, lasagne e pasta al forno. Una curiosità per i non cilentani, il significato dei nomi dei vini è una nota di colore locale, infatti in dialetto "crai" sta per domani, "piscrai" per dopodomani e "piscriddi" per dopo dopodomani. E veniamo ora al cru, l'Aglianico Cilento Dop "Vigna dei Russi", longevo e potente vino di punta della Cobellis. Lunga maturazione e affinamento per complessivi 3 anni in acciaio e barriques di rovere francese per questo Aglianico in purezza. E' certamente un vino rosso simbolo di tutto il comparto cilentano, insieme a pochi altri sul territorio. Vestito rosso rubino tendente al granato, il naso è coinvolgente con prorompenti profumi di frutta rossa come ciliegie e prugne, insieme a quelli del sottobosco,



mirtilli e ribes. Calibrate le nuances speziate di noce moscata, pepe nero, chiodi di garofano. Pregevoli gli umori odorosi di goudron. In bocca un sorso caldo, etereo, corposo, ma che poi sa regalare anche sensazioni gustative fresche, supportate da un tannino austero e fine. Gran bel finale, lungo e persistente. Da bere con secondi di carne come l'agnello al forno, il cinghiale in umido oppure formaggi molto stagionati. Infine la Riserva del cru Vigna dei Russi, le cui uve vengono prima diraspate, pigiate e poi messe a macerare per 21 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate. Prima di esser messo in vendita, a questa lavorazione segue un passaggio di 18 mesi in barriques di rovere francese nuovo, quindi altri 3-4 mesi in vasche d'acciaio e ancora 6 mesi in bottiglia. Si presenta di color rosso rubino mol-

to concentrato, quasi impenetrabile. Al naso esprime complesse note floreali e di frutta matura con sfumature balsamiche di vaniglia e tostatura. Al palato si sente una trama fittissima, molto potente e morbida, che prepara a un lungo e piacevolissimo finale. Infine i 2 passiti dolci, uno in bianco di Fiano e l'altro in rosso di Aglianico, che sui formaggi piccanti è qualcosa d'eccezionale. Con Massimo Cobellis finalmente la grande tradizione produttiva del Cilento torna a far parlare di sé, segnando l'inizio di una rivoluzione vitivinicola per la zona più a sud della regione Campania. Tanto che lo scorso anno, alla tredicesima edizione di "Radici del Sud", grande manifestazione dedicata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni del Mezzogiorno, per i vini di Tenuta Cobellis è stato un vero e proprio trionfo con l'Aglianico Vigna dei Russi 2013 premiato come miglior Aglianico del Sud Italia. Ultimo progetto fortemente voluto da Massimo Cobellis è il ristorante gourmet "Aquadulcis", che ha aperto i battenti nel 2017 in contrada Tenda nel borgo di Massa di Vallo della Lucania, ospitato all'interno di un frantoio ad acqua rimasto per secoli abbandonato a se stesso sul bordo di un torrente. Un antico e affascinante luogo che Cobellis ha voluto far rivivere come completamento delle attività agroalimentari e come motore di promozione, affidando il progetto di recupero alle sapienti conoscenze e all'indiscusso gusto dell'architetto Massimo Olivieri, che ne ha conservato l'autenticità. Tra nuances primordiali e i tratti di un restauro davvero sartoriale, si respira l'orgoglio di Massimo Cobellis per aver restituito al presente una struttura del passato, ricavandone uno spazio in perfetta sintonia col verde paesaggio in cui è immerso. Solo 7 tavoli nudi, poche ceramiche scelte, posate importanti e un pavimento completamente in vetro su cui poggia l'intera sala ristorante del primo piano, dalla quale è possibile osservare la brigata di cucina al lavoro. I fuochi sono affidati alle mani capaci e sensibili del giovane chef Vincenzo Cucolo, i cui

piatti vantano uno sguardo libero da pregiudizi e tradizionalismi, restituendo tutto il fascino, i profumi e i colori della terra cilentana. Le materie prime, come l'olio, i vini e quant'altro viene coltivato e prodotto dalla tenuta Cobellis si fanno protagonisti di una tradizione in continuo movimento, che è sicuramente accettazione del passato, ma anche moderna contaminazione del presente, dal momento che non esiste evoluzione senza ossequio per la cucina delle massaie. Così quella di Aquadulcis è una filosofia di cucina contemporanea, semplice ma attenta alla ricerca e alla sperimentazione, stimolata da un genius loci di rara suggestione, fatta di materie prime del territorio, ma anche di tecniche innovative, accostamenti insoliti, cromatica creatività, contrasti inaspettati, conservando con consapevolezza una forte identità cilentana. *Ma c'è anche altro che bolle in pentola...* "Ci stiamo orientando verso il connubio agricoltura-territorio, che è inscindibile, cercando di veicolare il mondo dei viaggi enogastronomici – conclude Massimo Cobellis – così stiamo relalizzando 11 camere in agriturismo di livello medio alto per poi passare a ristrutturare un nostro bellissimo casolare settecentesco, che ospiterà una struttura di lusso, ma dobbiamo andare al passo col Cilento, più cresce e più noi offriamo. Non riusciamo a non pensare che ci troviamo in Campania e abbiamo bellezze incredibili, ci sono molte condizioni favorevoli per poter sviluppare un turismo che possa essere anche fruitore di prodotti d'eccellenza, così da essere di supporto alle aziende agricole attraverso la vendita diretta". In questa terra dove la vita scorre ancora dolcemente, con la sua capacità imprenditoriale Massimo Cobellis è sicuramente tra quelli che in pochi anni sono riusciti a far tornare nel popolo cilentano una certa sensibilità verso la terra dei padri e dei nonni, tutelandone e promuovendone nel mondo le eccellenze agricole, olivicole, lattifere e vitivinicole, sempre nel segno delle antiche tradizioni.

# SAN SALVATORE 1988

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

## I VINI GREEN DEL CILENTO FIRMATI.

# Peppino Pagano

**Ci sono luoghi identitari nei quali il tempo rallenta e la vita ha un sapore diverso, in cui ogni limite diventa orizzonte, il passato futuro e la tradizione modernità, come il Parco Nazionale del Cilento, dove il profumo del mirto, del finocchietto e dell'origano regnano sovrani.**

Luoghi predisposti a esser coltivati, un Mezzogiorno poco conosciuto, ma che possiede grandi risorse, dove la terra viene considerata lo spazio nel quale una comunità ha costruito nel tempo un antico sapere collettivo fondato su un delicato sistema d'interazione tra persone e ambiente. Una terra ricca di storia e tradizione, mai toccata dall'agricoltura intensiva. Proprio nel cuore di questo

Parco nasce, all'ombra dei templi di Paestum, che sono lì a tenderti la mano per accompagnarti alle origini della civiltà, dalla mente e dal cuore di Giuseppe Pagano, l'azienda agricola "San Salvatore 1988", che insiste negli stessi luoghi dove i Greci tremila anni fa cominciarono la colonizzazione della Magna Grecia e portarono i vitigni Aglianico, Fiano e Greco, insieme all'olivo. Riannodando i fili della memoria, la cantina è il concretizzarsi della storia di un ritorno che viene da lontano, infatti il padre Salvatore – il nome dell'azienda è naturalmente un omaggio alla sua memoria – era uno dei più importanti produttori di vino campani del Dopoguerra, come già da tradizione dei suoi antenati almeno dal 1880, ma alcuni problemi di salute lo costrinsero a cessare l'attività. La famiglia Pagano iniziò allora una nuova attività nel

mondo dell'accoglienza, che ha dato i suoi frutti e oggi Peppino – così lo chiamano tutti – è proprietario di 2 eccellenti alberghi nella costa di Paestum e finalmente ha potuto coronare il suo sogno di tornare all'agricoltura, fondando un'azienda di seria e rigorosa filosofia biologica certificata, che si rifà anche ai principi della biodinamica. "Nel 1989 acquisisco il boutique hotel 'Esplanade' e nel 2001 inauguro una struttura di lusso, il 'Savoy Beach Hotel', che all'interno ospita il rinomato ristorante gourmet 'I tre olivi', dove proponiamo il meglio della gastronomia mediterranea, utilizzando solo l'eccellenza delle materie prime. E dal 2017 queste due strutture sono affiancate dal Lido Beach Club '93, piccolo resort direttamente sulla spiaggia. Quella dell'albergo è un'attività che mi ha dato molte gratificazioni

ed ero a pieno impegnato nella gestione di questo business quando, nel 2003, durante una visita alle cantine Ruffino in Chianti, rimasi molto colpito dalle colline disegnate dai geometrici filari e dalle suggestive cantine: dentro di me nacque un sentimento di profonda nostalgia, un groppo in gola, all'improvviso tornò alla luce quel ragazzino che ogni giorno al mattino prima d'andare a scuola e la sera dopo il carosello andava in cantina a smuovere nei tini il mosto". Albergatore di suc-



cesso, per Peppino tornare al vino è stato come riabbracciare un amore ancestrale, infatti sentendolo parlare si capisce che nelle sue vene scorre davvero una passione autentica, che fa da volano a una capacità imprenditoriale fuori dal comune: “Mi domandai perché la cose belle le facciamo fare sempre agli altri e noi siamo qua, in una terra straordinaria, ma ferma al palo, ad aspettare cosa? In una settimana decisi che sarei tornato al vino, stavolta non più comprando uva,

com'era costretto a fare mio padre, ma impiantando vigna per avere il controllo totale sulle uve, in modo da poter avere una materia prima di prim'ordine per fare grandissimi vini. Così, preso dalle opportunità che una tenuta agricola può offrire, non solo negli affari, ma anche per la qualità della vita, inizio a cercare terreni idonei dove coltivare vigne. Tra l'altro i vini cilentani erano tra i pochi, prima della Seconda Guerra Mondiale, a reggere il trasporto oltre l'Equatore, fino in Brasile poi

negli anni Cinquanta arrivò la fillossera e distrusse tutte le vigne. E non furono reimpiantate perché i proprietari – i nobil signori che abitavano nei palazzi gentilizi di Napoli – che davano i loro enormi feudi in mano ai mezzadri, non ebbero alcun interesse a investire per fare nuove vigne e i contadini certo non ne avevano le possibilità economiche... Infine il colpo di grazia fu lo spostamento massiccio della manodopera verso il nord Italia, la Germania e la Svizzera, un vero e proprio

esodo che causò praticamente la sparizione della viticoltura”. La “San Salvatore 1988”, posta in luoghi di suggestiva bellezza, oggi conta su 150 ettari dislocati nel Parco Nazionale del Cilento con 30 ettari a vigneto tutti in produzione, aree che insistono sulla Doc Cilento e sulla Igt Paestum. La prima acquisizione del 2004 è a Stio, paese con meno di mille residenti a quasi 700 metri d'altezza, in una situa-

zione estrema nell'incontaminato entroterra, una sorta di paradiso con vallate verdi e una luce incredibile, pochissime costruzioni e boschi a perdita d'occhio. 75 ettari complessivi, di cui 15 di vigneto – piantati nel 2007 a un'altitudine che rappresenta una sfida, ma che dona uve pregiate e aromatiche con esposizione sud-sud est su suoli calcarei argillosi pieni di scheletro –, 12 d'oliveto con 350 piante antiche almeno 200 anni, 35 di seminativi-ortivi, 20 di bosco ceduo. Sfida nella sfida, qui Peppino ha impiantato 1,5 ettari a Pinot Nero, uva molto delicata ma che ha bisogno di essere coltivata piuttosto in alto e di inverni freddi. La seconda acquisizione del 2006 a Capaccio-Paestum in località Cannito, a un'altitudine di 180 metri s.l.m.: 25 ettari, di cui 14 vignati in un unico appezzamento con un'esposizione ideale a sud-sud ovest in direzione del mare, distante solo 7/8 chilometri in linea d'aria. Qui gli impianti si trovano in posizione da "manuale della grande vigna" con una vista mozzafiato – alle spalle il Monte Calpazio che protegge dalle intemperie, di fronte il mare con Capri sullo sfondo – alimentandosi da un terreno argilloso e calcareo ricco di minerali, un misto di roccia e scheletro marino che d'inverno riesce ad accumulare tutta l'acqua possibile, rilasciando poi la giusta umidità d'estate: vigne pedemontane con un'importante presenza di macchia mediterranea,

immerse in un microclima unico, giusto sotto la montagna, alta 750 metri a strapiombo, ergo l'escursione termica giorno-notte è costante, garanzia di grandi profumi ed estrema freschezza, insolita per i vini del sud Italia, ma non meno importante è l'influenza del mare, capace con le sue brezze di donare un'intrigante sapidità. Non solo, nelle terre del vulcanico Peppino pascolano anche 700 bufale e come omaggio a queste terre, di cui sono uno dei simboli, è stato scelto proprio il bufalo come logo. "Ho visto un bufalo tra le vigne ed ho bevuto vino, ho visto un bufalo tra le vigne e lui ha visto me" è la frase che campeggia su tutte le etichette, un progetto grafico di rottura curato da Mario Cavallaro: "L'idea originale del nostro marchio parte da un bufalo stilizzato, attingendo idee dai vasi rinvenuti, come se l'avessero disegnato gli antichi Greci, riuscitissimo gioco d'assonanze e rimandi". Pur essendo un'azienda giovane - la prima vendemmia è del 2009 - la filosofia produttiva della San Salvatore, per scelta etica e storicamente coerente, è molto legata alla tradizione contadina cilentana, rispettandone i tempi, le tradizioni, le abitudini, le ritualità e i metodi, infatti tutte le colture vengono condotte come una volta. I vini sono da sempre curati da un professionista di grandissima esperienza come Riccardo Cotarella, ormai molto preso dalla Campania, dove lavora da più trent'anni con risultati straordinari, dedicandosi alla ricerca sui vitigni locali. La

*Il maestro Gillo Dorfles*







San Salvatore dal 2010 si è dotata di una moderna cantina con tutte le ultime tecnologie: 1.600 metri quadrati in pianta e 300 di sottoparco, dove si trovano gli uffici e un punto ristoro con una suggestiva vista della cantina dall'alto per far vivere ai visitatori un'esperienza totalizzante, allietata dai fucilli delle donne cilentane. La San Salvatore, in scia al profondo rispetto che Peppino Pagano nutre per l'ambiente, ha da sempre la certificazione bio e nelle proprie coltivazioni adotta esclusivamente processi organici che si rifanno ai principi della biodinamica. L'impatto ambientale è ridotto al minimo, così per le scatole viene utilizzata solo carta riciclata e sul tetto della cantina sono installati pannelli fotovoltaici a servizio di 2 impianti, uno da 97Kw e l'altro da 62 kw, che la rendono

pressoché autonoma a livello energetico, riducendo di 6.800 Kg/annui le emissioni di Co2 nell'atmosfera. Tra bianchi, rossi, rosati e bollicine attualmente sono circa 300mila le bottiglie prodotte – 60% bianchi, 40% di rossi – con un potenziale fino a 400mila bottiglie che verrà raggiunto nei prossimi anni. Ognuna delle 14 referenze ha un nome di paesi del Cilento, omaggio al territorio, dove le rose, belle e profumate, fiorivano due volte l'anno, come scrivevano Virgilio, Ovidio e Properzio. Unico nome diverso, l'Aglianico in purezza più ambizioso, dedicato a Gillo Dorfles, uno dei padri dell'estetica italiana, pittore, scrittore e filosofo, nonché veterano delle vacanze a Paestum, amante dei vini del territorio e grande amico di Pagano. "Omaggio a Gillo Dorfles", circa 7.000 bot-

tiglie per annata numerate, proviene da uve selezionate di gran pregevolezza per un rosso morbido e dal tannino levigato che viene affinato per 24 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio e ulteriori 12 mesi in bottiglia, le cui etichette sono realizzate, vendemmia dopo vendemmia, coi 16 disegni che il maestro ha voluto omaggiare alla San Salvatore: "Gli chiesi se aveva piacere a conoscere e visitare la vigna – ci racconta Peppino – approvò con piacere e, quando arrivammo tra i filari, all'imbrunire, lui si emozionò, stavano riaffiorando forti alla mente i ricordi della sua gioventù passata tra le vigne di famiglia". Nato a Trieste il 12 aprile 1910, la lunga vita di una delle menti più brillanti del panorama culturale italiano ha visto la fine a Milano il 2 marzo 2018, poche set-

timane prima di raggiungere il suo compleanno numero 108. *Da sempre sei attento a un'agricoltura ecocompatibile...* "Abbiamo sviluppato un forte interesse verso il concetto di sano e naturale, che cerchiamo di seguire sempre anche nelle nostre attività di ristorazione, perché sappiamo bene che 'siamo quel che mangiamo'. Siamo convinti che tutto parte dalla cura della terra e che la pianta non può che esser specchio fedele del suolo che gli dà vita. Tutto qui è fatto in casa, anche il letame necessario per i preparati biodinamici è ottenuto attraverso un ciclo integrato di recupero completo delle lettiere delle nostre bufale. Un'altra pratica colturale facile e naturale che utilizziamo è il sovescio,

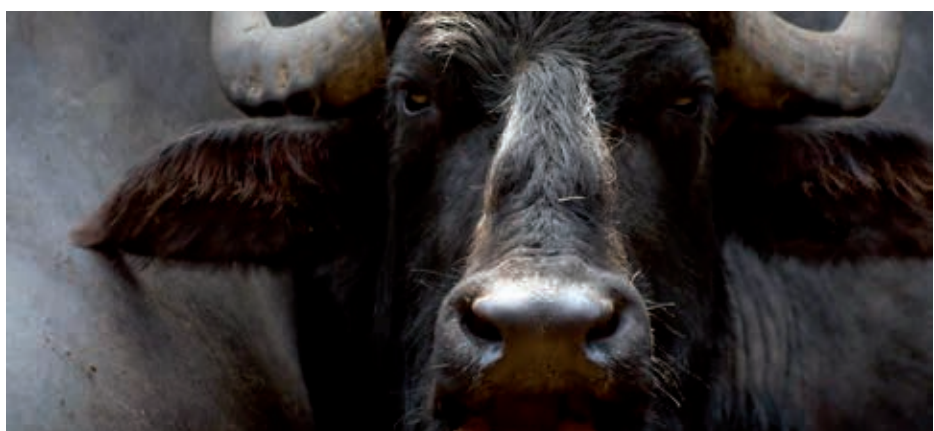
---

*Le vigne di Capaccio-Paestum*

che consiste nel coltivare determinate piante destinate poi a essere interrate al momento del loro massimo sviluppo. Insieme alla massa vegetale, nel terreno andranno così interrati preziosi elementi nutritivi in grado d'aumentare la vita del suolo". *Ma la cantina dal 2015 si è allargata...* "Abbiamo aggiunto una parte indipendente dov'è stato spostato l'imbottigliamento, il magazzino e lo stoccaggio negli interrati al buio e con temperatura consona alla perfetta maturazione dei vini, mentre nel primo corpo di cantina è rimasta la bottaia, dove vi sono sempre circa 600 ettolitri di vini in affinamento in legno, sia botti grandi da 35 ettolitri della tradizione locale che barriques francesi, per dare quel tocco di gusto deciso e moderno a vini che devono esser presenti anche sui mercati internazionali". *Ma anche il settore zootecnico è molto importante...* "Devi sapere che abbiamo iniziato a produrre prima latte che vino, infatti le bufale ci hanno consentito da subito di poter sostenere la vigna quando non produceva ancora. Pian piano andremo a lavorare in proprio tutto il nostro latte, molto genuino e proteico, sia come Mozzarella di Bufala Campana Dop sia come cremoso yogurt fresco che, avendo una scadenza di 35 giorni, possiamo proporre sia al mercato nazionale che a quello internazionale. Ma tutto parte dall'origine, così per avere prodotti eccezionali ci vuole un grande latte, salu-

bre e di gran livello qualitativo, per questo ci prendiamo molta cura del benessere degli animali che hanno ampio spazio per muoversi. Così, per una corretta alimentazione delle bufale, direttamente dai nostri campi produciamo fieno, paglia, mais, erba mista, mentre dall'esterno ci approvvigioniamo di sfarinati di grano e sfarinato di cereali, cioè avena, orzo e farro. E se sul tetto della stalla abbiamo un impianto fotovoltaico da 90kw, coi reflui della bufale alimentiamo un impianto da biogas che produce ben 249kw all'ora, parliamo in un anno di circa 2 milioni di kw, infatti anche per il settore zootecnico siamo energeticamente autonomi". *Ma la tua vena imprenditoriale non si ferma proprio, hai aperto "La Dispensa"...* "Fortunatamente abbiamo avuto la possibilità d'acquistare una proprietà di 5 ettari con un casolare sulla strada di grande comunicazione che collega l'uscita dell'autostrada di Battipaglia col Cilento, così abbiamo ristrutturato l'immobile ricostruendo il tetto col legno di castagno del Cilento e le tegole, come si usava tanti anni fa, lasciando la muratura esterna com'era. Ero sicuro che sarebbe stato gradito ai nostri clienti un negozio dove poter acquistare tutti i prodotti della filiera corta dell'azienda agricola San Salvatore, che rappresenta un bel paniere cilentano, e non mi sono sbagliato... Ma La Dispensa – accanto c'è pure un orto di un ettaro dove produciamo le verdure e i legumi direttamente a chilometro zero – è anche un luogo dedi-

*In alto le massaie de La Dispensa*





cato ad assaporare la nostra terra. In cucina abbiamo un gruppo di massaie cilentane tutte over 60, mamme e nonne amorevoli dalle mani esperte, custodi di antiche ricette, impegnate a preparare i piatti della tradizione contadina. E tutti i giorni tirano la pasta fresca in casa, che facciamo col grano duro Senatore Cappelli che coltiviamo in 3/4 ettari. Ma voglio anche ricordare che pure in Dispensa, sempre in scia al concetto di sostenibilità ambientale, a momenti stiamo azzerando l'uso della plastica". *Per seguire tutte queste attività anche il team ha la sua grande valenza...* "Innanzitutto è importantissimo il supporto della famiglia, infatti voglio ringraziare di cuore per il loro lavoro mia moglie Giusy, mio figlio Salvatore e mia figlia Andrea, che si occupano degli alberghi e del Lido Beach Club 93, oltre a mio genero Antonello che si occupa

della Dispensa. Non meno fondamentali sono i collaboratori della cantina, delle vigne e del reparto zootecnico, che hanno sposato pienamente la filosofia aziendale e coi quali comunque andiamo ogni giorno a rimodularla insieme. E dalla vendemmia 2018 è entrato a far parte della squadra il giovane e dinamico enologo francese Charly Annes che, galeotta una bellissima ragazza campana di Cava dei Tirreni, si è trasferito qui da Bordeaux". Giuseppe Pagano, oltre che agricoltore convinto, è anche amante della qualità della vita... "È da sempre mia ferma volontà fare una viticoltura ecocompatibile completamente green, da cui scaturiscano prodotti etici e con grande attenzione alla salute del consumatore. Noi cilentani siamo molto fieri sia dell'ambiente naturale, che conserviamo gelosamente considerando un gran valore aggiun-

to, sia dei prodotti agroalimentari, grandi ambasciatori della nostra terra che possono aiutarci a innescare un importante flusso di turismo enogastronomico. Sono un amante del bello e del buono, due concetti reciproci e inscindibili che hanno un forte legame già nella Grecia classica, che trova la sua espressione suprema nell'ideale della kalokagathía, la condizione propria di ciò che sa di potersi dimostrare, nello stesso tempo, bello e buono. Concetto che i nostri antichi progenitori greci hanno dimostrato per esempio coi templi di Paestum, sicuramente fra i più belli del mondo, ma anche buoni, nel senso che sono ancora in piedi dopo ben 2.500 anni!". *Quello che ammiriamo da sempre in te è un mix esplosivo d'energia, curiosità e chiarezza d'idee...* "Il ruolo dell'imprenditore è sempre determinante per il Paese e il proprio territorio,

pensa che quando mi sono buttato nel mondo del vino avevo già cinquant'anni, tante iniziative da curare e avrei potuto anche scegliere di comprarmi una bella barca... Invece ho preferito investire nell'agroalimentare di qualità perché penso che sia il futuro del made in Italy, avendo un sempre maggior appeal nei mercati internazionali e anche per tracciare una strada per i giovani di questo terra, affinché trovino gli stimoli per rimanere e fare: è chiaro che i pessimisti hanno sempre ragione, ma solo gli ottimisti hanno sempre cambiato le cose". San Salvatore non è solo un'azienda, ma anche un laboratorio a cielo aperto, un progetto di sviluppo agricolo rigorosamente biologico in cui si dà valore a una produzione consapevole e alla memoria agricola collettiva.

La sala del gourmet I Tre Olivi

**Il progetto Bertani Cru, i cui studi sono stati avviati dalla storica casa vinicola veronese nel 2014, rappresenta un importante contributo all'interpretazione delle potenzialità del territorio della Valpolicella e del suo speciale legame col vitigno Corvina. Infatti proprio su questo vitigno l'azienda ha sviluppato un'intensa attività di ricerca.**

**andrea cappelli**

I due vini della nuova linea, presentati nel mese di settembre presso la Tenuta Novare ad Arbizzano, da dove originano, sono Le Miniere (Valpolicella classico) e Ognisanti (Valpolicella classico superiore) e provengono da due vigneti particolarmente vocati. Questa tenuta, che insiste nel cuore della Valpolicella classica a pochi passi da Verona, venne acquistata dalla famiglia Bertani nel 1957 e si estende per circa 200 ettari nel mezzo di una verde conca dove i vigneti, che occupano circa 70 ettari, s'alternano a boschi di faggi, querce, cedri del Libano e oliveti. Una terra straordinaria, dove l'acqua è costantemente garantita da ben sette sorgenti naturali e i vigneti sono caratterizzati da esposizioni e suoli diversi: dalle argille del fondovalle a terreni calcareo-gessosi con breccioline ricche di ferro e basalti d'origine vulcanica, ideali per produrre uve da destinare a grandi vini rossi. Un'eterogeneità che non solo rende unica Tenuta Novare, ma la rende anche un'azienda ideale per fare esprimere le peculiarità di singoli vigneti, applicando una gestione vi-

# Ognisanti Le Miniere

I PRIMI DUE CRU  
DI VALPOLICELLA





BERTANI

ticola “taylor made” e tecniche enologiche studiate per rispettare e massimizzare le espressioni delle varietà autoctone sui diversi suoli. Abbiamo incontrato Andrea Lonardi, direttore operativo del gruppo Bertani Domains - noto per aver mantenuto il proprio stile d’Amarone in modo coerente e tenace, anche mettendo a repentaglio quote di mercato - per capire con lui il significato del progetto e la severità delle scelte. Questi due cru si presentano in un’elegante confezione che contiene la cartina del territorio, un omaggio al consumatore per evidenziare la nuova filosofia di questi vini strettamente legati al terroir... “La Bertani, soprattutto negli ultimi anni, ha coltivato il concetto di stile, che significa esser presente sul territorio della Valpolicella, esser legati a valori come la trasparenza, l’etica produttiva e aver sviluppato una condotta aziendale che

si riflette nell’espressione organolettica dei vini, ma comprende anche l’immagine della bottiglia e la riconoscibilità del vino, come per l’Amarone. Da non dimenticare che siamo di fronte a un territorio che, per motivi d’ordine tecnico ma anche climatico, si trova a essere molto diverso rispetto a venti o trent’anni fa, ricordo personalmente che le vendemmie allora iniziavano attorno al 20 ottobre, mentre oggi per quella data sono già terminate da un mese, segno di un profondo global warming. Abbiamo così intrapreso un percorso d’approfondimento scientifico, che vede impegnato il nostro team ormai da più di 4 anni, per decidere delle nostre scelte produttive e non per fare marketing. Così ci siamo convinti che la Valpolicella è un terroir che può esser letto anche senza far ricorso all’appassimento con vini da uve fresche, tipologia purtroppo ‘dimenticata’ du-

*Emilio Pedron, amministratore delegato del gruppo Bertani Domains*

rante la tumultuosa crescita dell’Amarone e del Ripasso”. *In pratica un ritorno a prima dell’era Amarone?* “La Valpolicella è diventata una delle zone vitivinicole più importanti e di gran successo economico perché ha prodotto vini adatti a quelle che erano le esigenze dei mercati, soprattutto il Nord Europa e il Nord America, che richiedevano rossi estremamente corposi, morbidi, dolci e facili, richieste che hanno rafforzato la tecnica dell’appassimento. Tutto ciò è avvenuto molto velocemente e ci ha portato a rivolgere l’attenzione al metodo e non al territorio. Non dico sia stato un errore, anzi quei vini hanno avuto un gran successo e poi ci sono anche altre aree nel mondo che danno importanza al metodo, ma in Bertani ci siamo fermati a riflettere.

Questa consapevolezza ci ha incoraggiato nel fare un ragionamento che ci ha portato a considerare che era arrivato il momento di crescere e investire sul concetto di territorio. Così abbiamo iniziato un attento lavoro di valutazione che ho definito 'Il futuro è Bertani Cru', che non è guardare al passato o al futuro, ma a quello che ci sta sotto i piedi. Vi sono zone dove emerge sempre il brand e lo stile aziendale con vini di metodo, a Bordeaux usano molto legno, nella Champagne la fermentazione in bottiglia, altre regioni, come la Borgogna o le Langhe, dove il territorio si impone attraverso il vitigno, che sono la patria dei Cru. Pensiamo che l'idea base sia venuta dalle esperienze nelle nostre tenute di Toscana, che sono molto più avanti nello sviluppo del concetto di conoscenza del terroir e dei suoli". *E cosa è scaturito da tutto ciò?* "La nostra tenuta risulta compo-

sta da 5 aree che abbiamo mappato in una sorta di zonazione e da questa suddivisione abbiamo isolato due zone che si caratterizzano per una natura particolare dei suoli. La struttura della Valpollicella è un ventaglio di vallate percorse da torrenti che scendono dai monti Lessini e raggiungono l'Adige e la pianura veronese con porzioni che differiscono molto per morfologia, geologia e vegetazione. La tenuta Novare ha la struttura di un anfiteatro e troviamo 3 tipologie di calcare, uno estremamente duro e compatto con una forma galestrosa, non a caso in quella parte sono piantati gli ulivi perché gli apparati radicali della vite non riescono a penetrare nel terreno; poi abbiamo una bellissima zona centrale, dove si colloca il vigneto di Ognisanti, con un calcare ricchissimo di carbonato di calcio con una componente principale di limo e materiali

che provengono dal disfacimento delle rocce e qui le radici della vite affondano fino a 10-15 metri, terreno vocatissimo per la sua coltivazione; spostandoci di circa 200 metri troviamo un altro plateau, ricco di ferro dalla colorazione rossastra e ricoperto d'argilla, gli stessi suoli che si trovano in un'altra delle zone a più alta vocazione al mondo, la Borgogna. Qui viene coltivato il vigneto 'Miniere', infatti abbiamo scoperto che dal Cinquento fino a poco prima della Seconda Guerra Mondiale, erano attive delle miniere di ferro e pirolusite, un ossido di manganese, risalenti all'Eocene. Nella parte bassa c'è una zona che si riteneva essere molto qualitativa con suoli di sabbie marine riportate, un terreno alluvionale compattato, ricco di ferro ma privo di carbonato di calcio. I risultati qui sono

---

*Il vigneto di Ognisanti*



vini che tendono a ossidarsi e con poca longevità, forse si presterebbero meglio a dei vitigni internazionali. A fondovalle invece si trova una mescolanza d'arenarie e frammenti di calcare, tutto quello che è sceso dalle colline, quindi terreni che tendono a compattarsi e danno origine a vini con una struttura tannica difficile, non adatti alla produzione di vini di grande qualità. C'è poi una zona unica, la quinta area di Novare, d'origine vulcanica, dove troviamo suoli scuri di basalto che donano vini scarrichi di colore con una nota affumicata, di gran longevità, eleganza e finezza. E la Bertani ha un vino con queste caratteristiche che è l'Amarone classico, la cui produzione è iniziata nel 1958, anno successivo all'acquisizione della tenuta e questa è ancor oggi la zona dove produciamo le uve per l'Amarone classico". *La novità del progetto Bertani Cru è*

*che siete partiti dal suolo e dal vitigno apportando una diversificazione ragionata...* "Oggi abbiamo scelto due zone i cui terreni si prestano alla produzione di vini da uve fresche, ma in futuro potremmo sceglierne anche altre e il progetto Bertani Cru non si fermerà a Tenuta Novare, infatti è già stata individuato un'altra località in Valpantena con una storia pedologica differente, un progetto che ci impegnerà nei prossimi due anni per un Cru diverso, con una maggior struttura e una nota speziata più accentuata, poi ci piacerebbe sperimentare qualcosa sui terreni vulcanici... In Valpolicella i vitigni ammessi sono Corvina, Rondinella e Corvinone con una percentuale minore di altri vitigni e per questo progetto Bertani si avvarrà soltanto di vitigni autoctoni del territorio. Quello su cui stiamo investendo di più è la Corvina, un vitigno delicato che soffre i cambiamenti cli-

matici, fortunatamente il riscaldamento globale ne sta favorendo la perfetta maturazione tecnologica e fenologica. Certo impiega meno di altri vitigni a entrare nella fase d'equilibrio, ma dopo vent'anni comincia a mostrare qualche problema legato alla forte incidenza del mal dell'esca, essendo forse il vitigno italiano più sensibile a questa malattia. Abbiamo scoperto che ci sono Corvine con acino più piccolo, altre con acino più grande, alcune che si prestano per vini da appassimento, altre per vini freschi e questo è il frutto dei diversi ambienti pedologici. La Corvina dà origine a vini diversi a seconda del suolo, ma sempre con una complessità olfattiva interessante che non deriva da aromi fermentativi. Il nostro lavoro sui cru, basato su riscontri scientifici, non nasce da un'esigenza commerciale o di marketing, anche se poi questi vini sono molto in linea



con le tendenze del mercato, che vuole rossi scarichi di colore con meno legno, più bevibilità, eleganza e finezza. Non si tratta di un processo di semplificazione, il vino può diminuire di densità, ma non di complessità". *Parliamo del cru Ognisanti...* "Deve il suo nome alla Chiesa del Cinquecento che si trova proprio in mezzo al vigneto, appartenuta per molti secoli ai frati di San Tomaso. Abbiamo 8 terrazzamenti – in dialetto marogne – per una superficie di 2,92 ettari di vigneti con esposizione a ovest su suoli ad alto contenuto di calcare abbinato ad argille rosse - gli stessi del-

---

*Andrea Lonardi, direttore operativo del gruppo Bertani Domains*

lo Champagne (stessa origine, natura, composizione) - dove l'apparato radicale può arrivare fino a 7/8 metri, consentendo l'ottenimento di vini ad alta acidità e salinità. Abbiamo notato che su questi calcari bianchi si ottengono grappoli con acini più piccoli del solito – ideali per la produzione di rossi da uve fresche – per vini con un maggior rapporto buccia/polpa, un contenuto di polifenoli più alto e una trama di maggior densità. Ideali per la Corvina, che in questa vigna vede esaltare soprattutto le sue note di ciliegia matura e amarena con forte presenza di pepe e nuances speziate per un finale unico in bocca. Il Valpolicella classico superiore "Ognisanti", composto da

95% Corvina e 5% Rondinella, ha una struttura tannica importante ma delicata e setosa al tempo stesso, prestandosi anche all'affinamento in legno, dove sosta per un anno, sicuramente di gran longevità, che può durare almeno fino a 15 anni dalla vendemmia. Dopo una lunga macerazione, che va anche oltre i 40 giorni, fa un anno di botte da 50 ettolitri di rovere francese e 6 mesi di bottiglia". *E "Le Miniere"?* "Questo Valpolicella classico proviene da un vigneto con esposizione sud-ovest di 4,01 ettari che si trova sopra a 3,5 km di gallerie, impiantato tra il 2003 e il 2008, perciò sta entrando ora nella sua fase più interessante. I suoli, con alto contenuto di calcare abbinato





ad argille rosse, sono gli stessi per natura, origine e formazione di quella della Cote d'Or. Terreni che danno origine a vini che sembrano semplici, ma che invece evidenziano una distintiva sapidità e leggerezza, accompagnata da una profonda complessità con note fresche e balsamiche. Questo cru è un blend di 70% Corvina, 20% Corvinone e 10% Rondinella: se la Corvina conferisce un quadro aromatico con note di frutta rossa, mirtillo, ciliegia fresca e fragolina selvatica di bosco, il Corvinone contribuisce a dare complessità con note di pepe bianco, caratteristica strettamente riconducibile alla Valpolicella, e un po' di rusticità. E' un vino sapido e fresco, che fa

una macerazione di oltre un mese senza passaggi in legno e viene venduto a partire dal settembre successivo all'anno di vendemmia con 6 mesi in vasche di cemento e altri 6 mesi di bottiglia, che può dare il meglio fra i 3 e i 5 anni. Una tecnica molto semplice per esaltare le caratteristiche del suolo per un vino di non gran longevità perché l'unione di calcari e argille dà origine a rossi croccanti, fruttati, adatti a un consumo fresco, estivo ma non banale con una struttura di livello e un tannino rugoso, molto piacevole in bocca". *A chi si rivolgono questi due vini?* "Queste due prime annate della linea Bertani Cru sono state prodotte in ridotte quantità destinate alla ristora-

zione e verranno commercializzate solo in alcune città importanti come Roma, Verona, Vicenza, Venezia e Milano, ma è un progetto che potrà avere ulteriori sviluppi – ha spiegato Emilio Pedron, amministratore delegato di Bertani Domains – entrambi si posizionano in una fascia di mercato alta, com'è giusto che sia perché sono vini che non possono essere riprodotti, che provengono da un luogo fisico definito, inoltre l'etichetta sul retro riporta il numero esatto delle bottiglie prodotte, per la vendemmia 2018 sono 13.320 pezzi per entrambe le referenze".

---

*Il vigneto de Le Miniere*



IL MEGLIO DI OGNI  
ANNATA DA QUATTRO  
UVE DI DUE TERROIR  
STRAORDINARI,  
IL CHIANTI CLASSICO  
E LA MAREMMA

andrea cappelli

10 2009 - 2019  
anni di  
COEVO  
PER ANDREA E CESARE CECCHI

**Coevo rappresenta la sintesi di un percorso molto profondo e importante nella storia di Cecchi, cantina tra le più longeve del panorama enologico italiano, avendo già attraversato ben tre secoli di storia. Andrea e Cesare, quarta generazione alla guida dell'azienda, hanno fortemente sentito e desiderato questo vino per dare un segnale di svolta alla storia enologica di famiglia, interpretando liberamente e creativamente i territori d'elezione.**

2015

COEVO

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



CECCHI



“È stata la possibilità d’esprimersi con tutta la passione e di fare tutto quello che ritenevamo essere il massimo, un vino che salta molti schemi, veramente ‘out of the box’, ma racchiude in sé tutto il nostro know how, cioè la gran professionalità che abbiamo ereditato dai nostri predecessori, quindi una svolta importante di contemporaneità e dinamismo, come suggerisce fin da subito il nome. La parola ‘coevo’ è poco usata, ma ha una radice storica, si usava già nel Medioevo per rappresentare i dipinti con la cornice coeva, cioè contemporanea al momento in cui era stata eseguita l’opera. Questo concetto ci riporta al discorso del tempo, che nel vino è fondamentale: le stagioni, le differenze fra vendemmie cercando sempre di produrre un rosso d’elevato spessore enologico, che muta però al mutare delle vendemmie. Perché il nostro è un mestiere slow, che ha bisogno di scelte che abbiano una prospettiva lunga.”. Coevo è memoria e omaggio alla tradizione, un punto di riferimento per il presente, ma soprattutto un segnale per il futuro e testimonianza di due im-

portanti e vocati terroir, il Chianti Classico, culla di casa Cecchi, che esprime eleganza e finezza e la Maremma, ultima frontiera dell’enologia toscana, che dona mineralità e potenza. La filosofia con cui nasce questo vino è semplice e chiara: il massimo della qualità per ogni annata con una valida e solida ancora, una radice importante al territorio, ma anche con un senso di modernità. Per questo motivo l’u-vaggio di Coevo varia a seconda della vendemmia, mantenendo comunque sempre l’elemento base che lega la famiglia Cecchi al proprio territorio, il Sangiovese. Coevo, molto conosciuto in Italia e molto apprezzato nel mondo per il suo stile, è stato prodotto dalla vendemmia 2006 e la sua prima uscita commerciale è stata nel 2009. Così nel 2019 ricorrono i primi dieci anni dall’uscita sui mercati e per celebrare quest’anniversario Andrea e Cesare hanno pensato di dare a Coevo 2015 una nuova veste per sottolineare la personalità del marchio rendendone più contemporanea l’immagine e dandone una migliore visibilità e riconoscibilità estetica. Obiettivo del restyling

grafico è incrementare la percezione qualitativa generale del vino creando un appeal fresco ed elegante con elementi iconici di design a definire una veste prestigiosa. Un packaging essenziale ed equilibrato, che permette un’immediata riconoscibilità del brand e una forte legacy col consumatore, trasmettendo affidabilità. L’etichetta mostra una stilizzazione di una clessidra – il tempo è uno degli elementi fondanti per ottenere un grande vino – col logo Coevo chiaramente visibile nel fuoco dell’attenzione. Il Coevo 2015, 11mila bottiglie fra bordolesi e magnum, è figlio di una delle migliori vendemmie del nuovo millennio. Questo prezioso igt Toscana è un blend di uve Sangiovese 50% e Cabernet Sauvignon 20% provenienti dalle vigne di Villa Cerna in Chianti Classico con un saldo di Merlot 20% e Petit Verdot 10% coltivati in Maremma a Val delle Rose. I suoli di Castellina in Chianti, a un’altitudine di 250 metri s.l.m., sono di medio impasto alcalino, mentre i terreni maremmani, a 200 metri s.l.m., sono di arenaria quarzoso-feldspatica con buona presenza di



*Cesare e Andrea Cecchi*

scheletro. Dopo una pigiatura soffice, ogni varietà è vinificata separatamente. La fermentazione alcolica avviene in acciaio a 25/30° con presenza di bucce e la macerazione prosegue per due settimane per tutte le varietà. L'affinamento in barriques e tonneaux è complessivamente di 18 mesi. Nei primi 12 mesi i vini base vengono maturati in legno. L'estate successiva alla raccolta viene effettuato l'assemblaggio e il vino introdotto di nuovo in legno per altri sei mesi. L'affinamento in bottiglia è di 12 mesi. La principale caratteristica di questo vino è senza dubbio la sua ricca essenzialità, senza forzature nelle estrazioni e nell'uso dei legni. L'andamento climatico del 2015 nel territorio del Chianti Classico, da dove provengono le uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, è stato estremamente regolare con un inverno freddo e relativamente asciutto che ha preceduto una primavera con un clima umido nei mesi di marzo e aprile e asciutto in quelli di maggio e giugno. Durante quest'arco temporale le tem-

perature sono state regolari e hanno favorito il perfetto sviluppo vegetativo della pianta con un'ottima fase di fioritura e successiva allegagione delle uve. L'estate è stata piuttosto calda, facendo registrare picchi alti di temperatura nel mese di luglio, pur mantenendo sempre ottime escursioni termiche tra il giorno e la notte che hanno garantito un perfetto sviluppo dei grappoli. Il mese d'agosto è stato interessato da alcune precipitazioni che hanno favorito un eccellente inizio della maturazione delle uve. La raccolta delle uve Sangiovese è avvenuta nella seconda metà di settembre, mentre siamo alla prima decade d'ottobre per l'ingresso in cantina delle uve Cabernet. Ci spostiamo in Maremma per le uve Merlot e Petit Verdot, territorio nel quale l'annata 2015 è stata caratterizzata da un inverno mediamente fresco e una primavera asciutta e mite. Il germogliamento si è registrato in netto anticipo ed è stato seguito da una fioritura altrettanto precoce. La stagione estiva ha registrato un importante innalzamento delle temperature, che si sono tuttavia

riequilibrare a partire dalla seconda metà del mese d'agosto, garantendo alle uve un perfetto stato di maturazione. Le uve Merlot sono state raccolte nella seconda metà del mese di settembre, mentre andiamo con la prima decade d'ottobre per il Petit Verdot. Il Coevo della vendemmia 2015 si presenta alla visiva rubino granato intenso, avvolgente e molto nitido al naso con raffinati e piacevoli sentori di frutti scuri donati dal Cabernet Sauvignon, in prevalenza mirtillo e amarena, che si integrano perfettamente con un lieve tamarindo e le spezie dolci del Petit Verdot. Al palato è pulito, netto, deciso, giovanile con tannini serrati ma eleganti, corposo e agile al tempo stesso, vellutato e molto persistente. Figlio di un'annata dal carattere d'altri tempi, si tratta di un rosso dotato di grandi sfumature con un profilo gustativo sapido e slanciato, perfettamente bilanciato fra l'acidità e maturità tannica del Sangiovese e l'aromaticità del Merlot, entrambe figlie di un periodo di maturazione lento e organico, donando così al vino una grande freschezza, simbolo di longevità.

# Camigliano

daniela fabietti

## IMPLEMENTA LA VENDEMMIA DI PRECISIONE

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

Pochi chilometri dopo un lungo viale di cipressi ci accompagna al piccolo borgo di Camigliano, circondato dalle antiche mura medievali, dove la vista spazia dalle pendici boscosche dell'Amiata alle piane dell'Alta Maremma, a poche decine di chilometri in linea d'aria dal mar Tirreno. La storia recente di Camigliano s'intreccia con quella della famiglia Ghezzi, il cui capostipite Walter, primo tra i tanti milanesi che nei decenni successivi avrebbero acquistato proprietà in terra ilcinese, acquistò parte del borgo e la tenuta, allora circa 900 ettari di terreni, sui quali si portava avanti ogni tipo di coltura a mezzadria. Un piccolo mondo antico, autosufficiente e polifunzionale (ci volevano tre quarti d'ora per raggiungere Montalcino) coi suoi allevamenti, le officine, la falegnameria, ove la fattoria era divisa in poderi e si lavorava ancora con gli animali. La prima etichetta di Brunello di Montalcino Camigliano porta la data della lontana vendemmia 1965, addirittura un anno prima dell'ottenimento della denominazione d'origine controllata e due anni prima della costituzione del Consorzio. Ma i tempi cambiano e negli anni la proprietà cede parte dei terreni meno vocati e razionalizza la produzione, concentrandola sul settore vitivinicolo. L'azienda agricola Camigliano è così oggi una delle realtà storiche più importanti della vitivinicoltura montalcinese con al timone Gualtiero Ghezzi, figlio del fondatore, coadiuvato attivamente nella gestione dalla moglie Laura e dalle figlie Isabella e Silvia. Cogli attuali circa 530 ettari, di cui 220 di bosco, 120 di seminativi, 40 d'oliveti e 90 di parco vigneti – 73 di Sangiovese (di cui 50 a Brunello e 23 a Rosso di Montalcino), 13 fra Cabernet e Merlot, uno di



Petit verdot, uno di Shiraz e due di Vermentino – l'azienda produce ogni anno circa 320mila bottiglie, di cui 150mila di Brunello annata, seimila di Brunello Riserva "Gualto", seimila di Brunello selezione "Paesaggio Inatteso", 80mila di Rosso di Montalcino, 70mila di igt Poderuccio, blend di Cabernet e Merlot, infine 10mila di Vermentino, cui da quest' anno se ne aggiungeranno seimila di rosé per accontentare gli appassionati del genere. Pochi anni orsono è stata realizzata una nuova cantina, progettata e costruita nel più rigoroso rispetto dell'ambiente (è completamente interrata) e razionalizzando al massimo i 3.500 metri

---

*Al centro Gualtiero Ghezzi, a sinistra la figlia Isabella e a destra l'enologo residente Sergio Cantini*

quadrati disponibili, divisi fra la zona vinificazione con tini d'acciaio a temperatura controllata e rimontaggio automatico e al piano sottostante lo spazio per l'affinamento in legno in botti grandi di rovere di Slavonia e francese da 60 ettolitri. Una gamma di vini qualitativamente notevoli, esportata in più di 30 Paesi nel mondo. *Gualtiero, ci parli della zona e anche dei terreni?* "Siamo nella zona sud del continente Montalcino, in linea d'aria a una quarantina di chilometri dal mar Tirreno con un'altitudine di 300 metri s.l.m. Abbiamo sia terreni sabbiosi che argillosi, ma anche di medio impasto e questo ci permette di alternare le fasi di lavoro soprattutto in vendemmia perché non tutto il Sangiovese è pronto nello stesso momento". *Dal 2017 l'intera azienda agricola ha ottenuto la certificazione bio-*



*logica, così ora sono organici sia i vini che i cereali – si è iniziato anche a seminare dei grani antichi - com'è stato il passaggio al biologico?* “Fortunatamente, oggi il biologico non è più considerato una moda – commenta Gualtiero Ghezzi - ma un metodo di coltivazione più attento all’ambiente e soprattutto alle persone che lavorano in campo. Certo bisogna essere molto più precisi e tempestivi nelle lavorazioni, controllando la vigna un paio di volte la settimana con maggior attenzione alla pianta, che deve esser lasciata più aperta per evitare le malattie e poter recepire al meglio i prodotti da contatto bio e non sistemici. Faccia-

andate in stress idrico e da fine agosto in poi la stagione ha retto, solo qualche giorno di pioggia che ha rallentato la maturazione e ci ha permesso d’arrivare a una maturità vecchio stile molto tardiva, fino ai primi d’ottobre. Le uve dal punto di vista sanitario sono belle e i dati analitici ci confortano perché abbiamo sia gradazioni abbastanza importanti che buone acidità”. *State implementando una vendemmia di precisione...* “Scrupolosità nella lavorazione e tecnologia ci aiutano nella fase della vinificazione, così fin dalla ricezione delle uve abbiamo implementato l’uso di un tavolo di cernita e di un nuovo macchinario che stacca



mo inerbimento su quasi tutti i vigneti sia come nutrimento da utilizzare come sovescio per apportare azoto che per contenere il dilavamento del terreno e già abbiamo notato notevoli cambiamenti a livello vegetale, riscontrando come le piante si giovino di questa attenzione soft che viene loro riservata”. *State continuando nel reimpianto dei vigneti?* “Certo, con 90 ettari vitati praticamente il rinnovamento non finisce mai. Finalmente si sta abbandonando la ‘filosofia americana’ dell’espianare dopo circa 15/20 anni e si segue un’impostazione di tipo francese, secondo la quale le viti devono diventare vecchie perché è proprio in età adulta che danno la migliore uva. E poi per i suoli c’è una scelta più strategica a livello geologico rispetto al passato, come anche a livello di cloni, oggi usiamo quelli più qualitativi e dal grappolo piccolo, spargolo e arieggiato, così tende meno ad ammalarsi”. *Come stanno evolvendo negli ultimi anni i vini di Camigliano?* “Si sta riprendendo il vecchio stile del Brunello, si usano solo botti grandi, che sono molto più neutre sul vino, coadiuvandone l’affinamento più lentamente, per cui il legno è meno impattante e si punta all’eleganza e all’equilibrio”. A curare i vini è l’enologo residente Sergio Cantini, a cui chiediamo un commento sulla bella vendemmia 2019... “È stata fantastica, una delle migliori degli ultimi 10 anni. Ci sono state davvero condizioni meteo perfette per fare un ottimo Sangiovese: è stato caldo d’estate però è piovuto, quindi le piante non sono





i chicchi e permette di portarli interi all'interno del serbatoio, dove vanno per caduta. Sono innumerevoli i vantaggi perché l'integrità della buccia conserva l'integrità degli aromi ed evita fermentazioni secondarie". *Isabella, la novità di quest'anno è che sta per uscire il rosato?* "La cosa più difficile soprattutto per dei vini tecnici come il rosato è scegliere il tipo d'uva perfetto, quest'anno abbiamo scelto 2 vigne di Sangiovese, una vecchia per dare corpo e una giovane per avere un'acidità briosa e vivace. La macerazione sulle bucce è stata molto breve, dalle 3 alle 4 ore, perché vogliamo un rosato che, dal punto di vista estetico,

si avvicini alla tipologia provenzale, quindi molto leggero e con un colore tenue, perciò non volevamo rischiare di estrarre troppo". *Ma Camigliano è una grande fattoria perché non si produce solo vino...* "Infatti non dobbiamo dimenticare il nostro importante patrimonio olivicolo di ben cinquemila piante, di cui una buona parte centenarie, con le quali produciamo un ottimo olio extravergine d'oliva dop Terre di Siena. Ma abbiamo anche una new entry, la pasta dai grani coltivati nei nostri seminativi: è stato un primo esperimento, ma è andato molto bene, le tagliatelle, i picci e le pappardelle sono davvero molto golose..."





# Michele Manelli

## APRE LE PORTE DI

# SALCHETO

### PER MOSTRARE IL SUO VINO sostenibile AI WINE LOVERS

**Ci troviamo nel territorio del Vino Nobile di Montepulciano, a sud est della provincia di Siena, dove l'azienda agricola Salcheto è stata fondata nel 1984, prendendo il nome dal corso d'acqua che scorre nelle vicinanze e ne segna il confine.**

#### **andrea cappelli**

In toscano antico salco è il salice, albero importante nei territori del vino sia perché a esso si "maritavano" le viti sia perché coi suoi ra-

mi (il "vinco") si legavano i tralci. Il progetto di fare vino si concretizza però solo nel 1990, trasformando Salcheto da fattoria multiculturale a cantina ad alto contenuto qualitativo e innova-

tivo. Dal 1997 è sotto la guida del dinamico Michele Manelli che, dando inizio a ulteriori investimenti, l'ha indirizzata verso un percorso d'evoluzione, a livello di ricerca, del massimo rispetto



ambientale: "Il salice è una specie che continuiamo a ripiantare per creare biomasse che contribuiscono all'autonomia energetica della cantina – racconta Manelli, presidente di Salcheto - perciò non solo è il nostro logo, ma anche uno dei simboli del nostro impegno a favore della sostenibilità". Salcheto vanta oggi

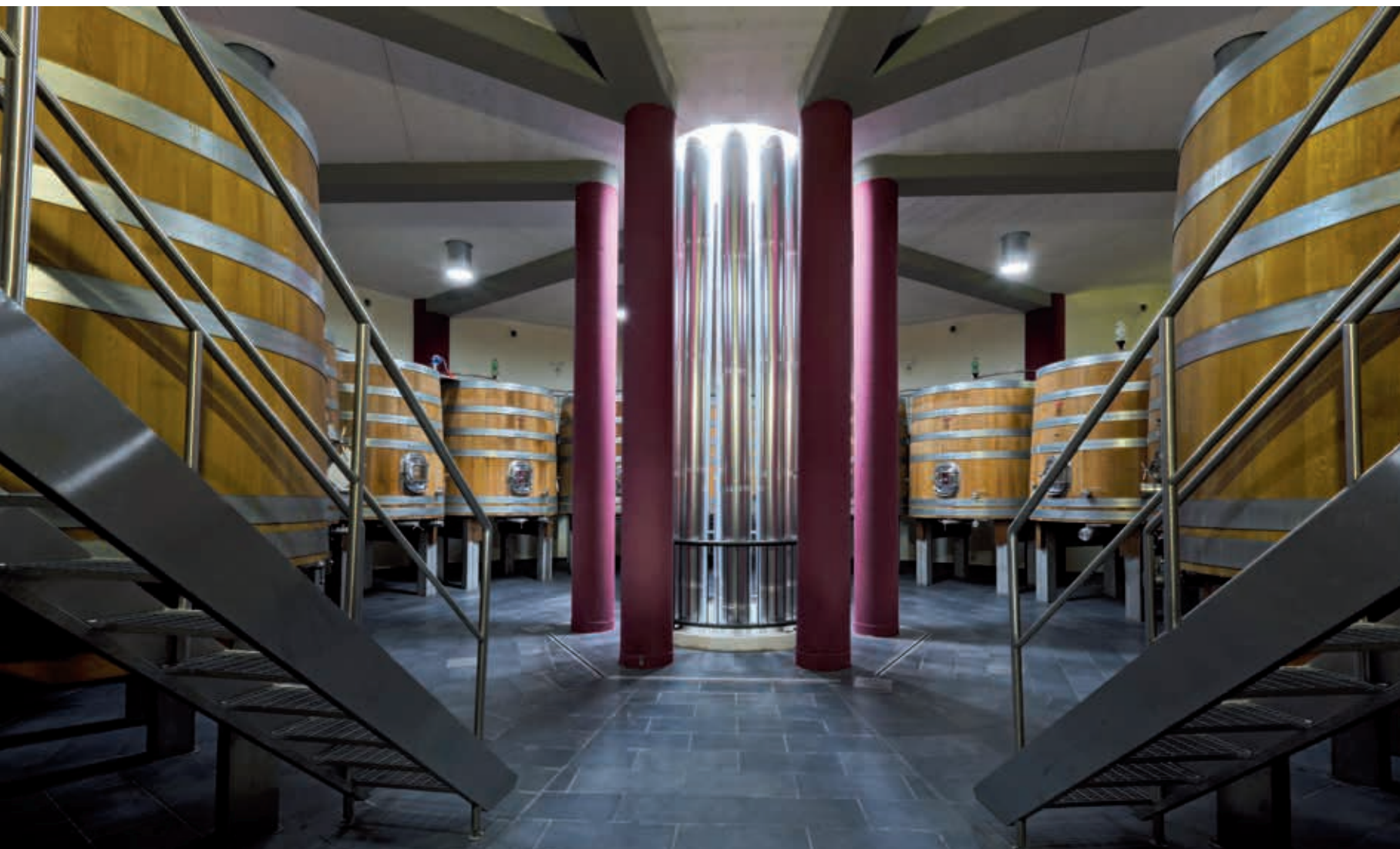
*Michele Manelli in una simpatica foto per la promozione degli occhiali di riciclo "Fiasco"*

58 ettari di parco vigneti su 4 unità produttive, la principale attorno all'azienda, dove insistono 30 ettari di Nobile e Rosso di Montepulciano, a Chiusi in località Poggio Piglia vi sono 10 ettari di Chianti arieggiati e ben esposti, altri 10 ettari coltivati ad alberello si trovano presso 'La bandita' a Trequanda in Valdorcia, dove si produce un igt e la linea Obvius e l'ultima acquisizione è di 8 ettari di Chianti a Montefollonico in comune di Torrita di Siena. Protagonista assoluto il Sangiovese, coltivato nel 93% dei vigneti con un saldo di qualche vitigno internazionale per il rosato, mentre per le uve bianche abbiamo qualche filare di Trebbiano e

Malvasia. Tutte le uve convergono in cantina a Montepulciano per esser lavorate, una produzione complessiva di 400mila bottiglie con la consulenza dell'enologo di lungo corso Paolo Vagaggini: "100mila di Chianti, 35mila di igt, 35mila di Rosso di Montepulciano, le restanti 230mila tutte di Nobile, divise fra l'Annata, di cui produciamo 160mila bottiglie, la Riserva e i 2 Cru; il 'Salco', un Sangiovese Prugnolo Gentile in purezza nato da un'accurata selezione di un clone autoctono isolato nel 1989 dal grappolo spargolo e il raspo con striature rosso foglia d'acero in grado di resistere a una leggera surmaturazione; il 'Vecchie Viti del Salco', dalle piante più antiche, di circa trent'anni d'età, è di gran complessità, con un fine e ricco bouquet al naso, in bocca dolce e

cremoso". *La spina dorsale per Salcheto rimane il Nobile...* "Un rosso da invecchiamento che ha ottenuto i Tre Bicchieri del Gambero Rosso e come punteggio si trova sempre stabilmente sopra i 90/100, è il vino preferito dal mercato e sul quale abbiamo costruito la nostra riconoscibilità". *Che caratteristiche hanno i vostri vini?* "Il terroir Montepulciano, con suoli argillosi e clima continentale influenzato del lago che mitiga l'irradiazione solare, ci porta a produrre vini senza solfiti con lieviti indigeni, un uso moderato del legno, dalla forte connotazione territoriale, che possiamo definire eleganti, di medio corpo, freschi e con note originali, fino al minerale. Una beva contemporanea, non troppo impegnativa per la quale abbiamo lavorato molto sull'arrotondamento del

tannino, direi un Borgogna di Toscana. Vini di qualità, ma accessibili e non intoccabili icone". *Il progetto Salcheto è concluso oppure prevedi un ulteriore sviluppo futuro?* "Abbiamo ancora una crescita da fare, infatti il nostro business plan prevede d'arrivare al mezzo milione di bottiglie, ma senza acquisizione di nuovi vigneti. Così, per raggiungere l'obiettivo, qualche anno fa abbiamo costituito una rete d'impresa, di cui siamo capofila, il cui scopo è quello d'aggregare piccoli viticoltori che non sono né imbotigliatori né trasformatori, ma solo produttori d'uva, che divengono nostril conferitori". Dalla vendemmia, fatta esclusivamente a ma-



no, alla bottiglia - tra i primi a utilizzare la "bordolese toscanelle", le cui forme eleganti ricordano l'antica storia del vino toscano, la più leggera ed ecologica disponibile sul mercato - tutto viene certificato secondo il protocollo biologico europeo, strizzando l'occhio anche alla biodinamica, infatti i suoli vengono dinamizzati col corioletame. Salcheto è pure la prima azienda del vino italiana off-grid, ossia energeticamente autonoma e scollegata dalla rete di distribuzione energetica nazionale, oltre a esser stata la prima al mondo a contabilizzare tutte le emissioni di gas serra dovute alla produzione, imbottigliamento e commercializzazione della singola bottiglia. Un traguardo importante in quanto l'analisi dell'impatto ambientale, misurata in termini di emissioni d'anidride carbonica, è uno strumento essenziale che consente di migliorare le proprie performance e comunicarlo in maniera chiara, trasparente e certificabile al consumatore attraverso un semplice indice numerico. Ma il "carbon footprint" (letteralmente "impronta di carbonio") non si ferma alla produzione, tenendo in considerazione anche il trasporto sino al consumatore finale. Attraverso un QR code sull'etichetta, leggibile da qualsiasi smartphone, è possibile accedere al calcolatore che indicherà la quantità d'emissioni in termini di gas clima-alteranti legate al con-



sumo di quella bottiglia in quel determinato luogo. Il consumatore consapevole potrà così rendersi conto dell'effettivo impatto sull'ambiente delle proprie scelte di consumo per una vera prospettiva di crescita socio-culturale. Seguendo la propria filosofia green, Salcheto autoproduce i concimi dal compostaggio, utilizza materiali legnosi derivanti esclusivamente da fonti controllate e foreste gestite in maniera responsabile, depura e ricicla il 100% delle acque reflue, oltre a differenziare il 98% dei materiali di scarto nell'isola ecologica interna. La cantina, rivestita all'esterno con fiori e piante che ne assicurano l'isolamento termico, oltre a limitare l'impatto visivo sul paesaggio, occupa una superficie di 3.400 metri quadrati e si sviluppa su 3 piani, dove il vino arriva nelle botti per caduta. In questa struttura il risparmio energetico è ottenuto da innovative dotazioni tecniche: utilizzo dell'energia geotermica per il raffreddamento della cantina, climatizzazio-

ne del tetto con l'uso razionale delle acque di recupero, collettori che convogliano la luce solare all'interno, recupero di ventilazioni naturali fredde notturne per isolarsi dal caldo estivo, ma anche vinificatori che sfruttano il gas autoprodotta dalla fermentazione per movimentare i vini. *Negli ultimi anni è molto cresciuto anche il settore turistico ricettivo...* "Abbiamo iniziato nel 2012 con 3 grandi tavoli ricavati da una quercia, pensati allo scopo di creare condivisione e convivialità all'interno dell'enoteca. Una ristorazione semplice, solo a pranzo, da utilizzare come complemento ai wine tour: leggera, espressa, sbarazzina, improntata sulle verdure, che strizza l'occhio al salutismo. L'idea ha funzionato, permettendoci d'organizzare col tempo un'offerta di servizi turistici integrata, così dopo 7 anni offriamo 3 wine tour fissi ogni giorno con degustazione finale - alle 10,30, alle 12,30 e alle 16,00 - e possiamo ospitare a pranzo 50 persone all'interno e 20 nel

dehors. E nel pomeriggio alle ore 15 facciamo una visita più strutturata, il tour della winemaker room, dove forniamo approfondimenti sul ciclo produttivo e vecchie annate in degustazione. Infine offriamo anche la possibilità d'organizzare tour privati con la presenza del nostro enologo residente". *Ma la grande terrazza panoramica è perfetta per gli eventi...* "Dall'anno scorso abbiamo inaugurato un programma di serate in questo spazio di ben 1.100 metri quadrati che si affaccia sulla skyline del centro storico di Montepulciano e sulla Valdichiana - battezzato il nostro 'super attico' all'aperto - dove abbiamo proiettato film, realizzato concerti e show cooking, pensiamo a 4/5 date ogni anno. Su questo progetto stiamo lavorando con l'amico Paolo Parisi, resident chef che anima coi suoi insoliti manicaretti le nostre serate estive". *Ma a Salcheto è possibile pure pernottare?* "Disponiamo della 'Salcheto Winehouse', ospitata nel casolare del



Duecento al centro della nostra tenuta. 9 camere dallo stile unico, arredate con un'ispirazione artistica contemporanea, perciò materiali basici di recupero tipo legno e ferro, per vivere un'esperienza toscana a 360 gradi. Un piccolo albergo dove offriamo la prima colazione, per il pranzo i wine lovers possono usufruire del ristorante in cantina e volendo gli prepariamo anche una romantica cena". *Infine avete realizzato anche degli oggetti promozionali...* "Nel segno dell'economia circolare, abbiamo integrato l'offerta del negozio con alcuni articoli ottenuti dal riutilizzo dei nostri materiali di scarto. L'idea è venuta monitorando la nostra isola ecologica, così abbiamo iniziato con le bottiglie ricavando dei bicchieri poi coi tappi abbiamo realizzato dei portachiavi e dai pancali le scatole di legno. Quest'anno invece abbiamo studiato la linea di occhiali da sole 'Fiasco', che nascono dal riuso del legno delle barriques esauste, insieme a plastiche biodegra-

dabili che derivano dalla filiera del cotone, mentre l'astuccio che li contiene è di pelle riciclata". *E ora parliamo di Equalitas...* "È uno standard che ha raccolto l'eredità del 'Forum per la Sostenibilità del Vino', progetto d'unione di tutti quei soggetti che credono nella sostenibilità ambientale, nel nome della qualità del vino e del benessere collettivo. In passato sono stati portati avanti i progetti di ecosostenibilità più svariati, però sono rimasti scollegati fra loro e non sistematizzati in un disegno comune, l'ecologismo stava crescendo in maniera disordinata. Col Forum volevamo tracciare le linee guida in ordine al concetto di sostenibilità ambientale: cos'è, come si attua, come si gestisce, ma soprattutto come si trasmette al pubblico. Il forum, lanciando una proposta di governo della filiera, si prefissava il complesso obiettivo di divenire tramite tra mondo accademico, produttori e consumatori, diffondendo una sorta di ecocoscienza e codificando un



linguaggio sistemico per far emergere indicatori unici e condivisi. L'appello a una buona politica di settore è stato raccolto da FederDoc, Gambero Rosso e Valoritalia che, dopo la stesura dello standard, insieme hanno creato la società Equalitas che si inserisce all'interno del contesto delle norme certificabili da parte terza accreditate, tipo le ISO. Equalitas è estremamente solido da un punto di vista contenutistico e l'unico oggi esistente 'multipilastro', mettendo insieme sostenibilità sociale, ambientale ed economica. Questa norma volontaria, specifica per il settore vitivinicolo e rivolta a tutti gli attori alla filiera, è davvero completa, infatti se nell'ambientale guarda sia alla carbon-water che alla biodiversità, nel sociale è molto strutturata sul tema lavoratori, politiche del territorio e politiche giovanili, nell'economico ci sono concetti sia di trasparenza che di governance. Salcheto è stata la prima azienda a esser certificata nel 2017 e da allora ci hanno già seguito una ventina d'aziende dai nomi significativi. Se il primo obiettivo di Equalitas è stato certificare le aziende, successivamen-

te è stato definito anche un modello territoriale per i consorzi di tutela che desiderano qualificare la propria denominazione, creando una sorta di distretto della sostenibilità. Il Consorzio del Nobile di Montepulciano ha già intrapreso le azioni preliminari, sta lavorando molto bene e il territorio, che deve essere coperto almeno al 60%, si candida a diventare uno dei primi distretti vitivinicoli in Italia in grado di poter certificare la propria sostenibilità territoriale in base alla norma Equalitas. Ora è arrivato il momento di cercare convergenze da parte di attori internazionali, ma la grande soddisfazione è che Equalitas è stata chiamata anche a lavorare a uno standard pubblico da parte del Ministero dell'Agricoltura". Sempre più a fare la differenza sono le persone, perciò tutti i nostri più sinceri complimenti vanno all'energico Michele Manelli che con estro, stile e massimo rigore propone al mondo del vino il suo approccio alla terra ragionato e futuribile.

# “To be or not to be” A SOCIAL WINE?

OGGI RACCONTARE IL VINO NON È SOLO UNA QUESTIONE DI ETICHETTA. COM'È CAMBIATO IL MODO DI COMUNICARE E PERCEPIRE UNO DEI PRIMI ATTORI “SOCIAL” DELLA STORIA CON FACEBOOK & CO?

Era gratuito, innovativo e metteva in collegamento le persone più distanti fra loro, non solo in termini di spazio, ma anche di “interesse”. La voglia d’explorarlo divenne contagiosa in breve tempo! Il network permetteva d’intraprendere molteplici direzioni, a seconda dell’anima del brand. Perché anche se ogni azienda imposta il proprio lavoro in modo differente, tutte tendono principalmente al raggiungimento di 3 obiettivi: farsi conoscere e riconoscere, far provare il proprio prodotto e fidelizzare il cliente. Facebook era l’origine di un innovativo modo di comunicare: addio tv, il contatto col pubblico ora è one to one! A distanza di 12 anni, possiamo affermare d’esser entrati nel culmine dell’era social, dove tutto è condiviso e soggetto alla legge dei likes, almeno per ora. Da eccezione a prassi, la maggior parte di noi comunica online. Foto, storie e video narrano le nostre vite, la centralità del prodotto ha perso terreno e le vere leve della comunicazione sono le relazioni, le esperienze, la condivisione. In questo, il vino non fa eccezione. Quando oggi si parla di wine identity, ci si allontana dalla dimensione “essenziale” di prodotto “di consumo” per

**Era il 2007 quando Facebook arrivò in Italia portando significativi cambiamenti nella comunicazione. I brand più lungimiranti vi si affacciarono con curiosità in un mix di fiducia e reticenza, molti senza comprenderne nell’immediato il potenziale, ma intuendone l’importanza del momento: esserci! Facebook fu da subito un canale con un numero di utenti notevole.**



*Irene Botteon e Chiara Zoppas*

assumere nuove connotazioni di valore “evocativo” e generare esperienze immersive per l’utente. In fondo il vino, prima di essere brand, è “esperienza”. Ad affiancare la promozione tradizionale, fra degustazioni, fiere ed enoturismo, i prodotti e i servizi vengono raccontati in modo non convenzionale, instaurando un legame con l’utente rapido e diretto. La maggior parte delle aziende vinicole presidia a vista i diversi network, chi in modo professionale, chi “amatoriale”, alla rincorsa di likes, commenti, opinioni e condivisioni. Negli ultimi anni le statistiche vedono dominare Facebook, YouTube

aggiudicarsi il secondo posto, mentre Instagram, il social dell’immagine per eccellenza, conquistare sempre più spazio sotto i riflettori. Vino e social sembrano un binomio perfetto, entrambi nati per creare relazioni, condividere e raccontare storie. Ma Facebook & Co. sono piattaforme dalle dinamiche e grammatiche diverse, soprattutto quando ci si rivolge ai millennials e ai nativi digitali. Le cantine, secondo una recente indagine (2018), parlano per il 64% di vitigni autoctoni (19% nel 2014) e il 40% suggerisce enoteche, percorsi e degustazioni, contro il 15% del 2014. Infine il 76% presenta una sezione del proprio sito dedicata alla sostenibilità con focus

su agricoltura sostenibile, efficienza energetica, certificazioni e attenta gestione delle risorse naturali. A navigare fra le frequenze social troviamo inoltre i wine blogger, che narrano il vino e le sue novità, presidiando eventi e indossando i panni di piccoli influencer o independent wine consultant. Mentre i sommelier, alla stregua di scienziati del vino, analizzano il prodotto, lo raccontano e diventano testimonial di un mondo fatto di wine tasting. Infine la community di appassionati, enoteche specializzate, ristoratori e albergatori. Tutti con storie da condividere. Nell'azione di sviluppo d'identità di marca l'approccio narrativo è fondamentale e nei social, attraverso lo storytelling, testuale e visivo, è una determinante per il coinvolgimento degli utenti a 360°. Il classico messaggio pubblicitario non sembra funzionare più, il claim viene snobbato e viene apprezzata invece la realtà. È importante raccontare "cosa" viene realizzato e soprattutto "come", e chi sono i protagonisti legati a quella produzione. Viene condiviso con la rete il punto di vista, la filosofia e lo stile che gravitano intorno alla vendita. Le cantine con una storia radicata ne fanno elemento cardine di differenziazione, facendo leva su un patrimonio di "tradizione" che di per sé è motivo di fascino, basando su questo la propria personalità. Altre invece, spesso più giovani o meno tradizionali, svilup-



Massimo Piccin

pano un'identità condivisa col proprio pubblico, coinvolgendolo in modo più attivo e rendendolo spettatore non solo partecipe, ma protagonista della storia. Sono gli stessi utenti, nel tempo, a "raccontare" il brand e le loro storie legate a esso, ottenendo maggior fruibilità. In questo modo l'immagine che si viene a creare acquista un suo carattere distintivo che fidelizza l'utente. Ma prima di stabilire strategia e piano editoriale, è importante chiedersi a chi si sta parlando o meglio con chi si vuol parlare. Chi è lo spet-attore del social wine? A oggi sono stati individuati 4 macro segmenti (fonte [www.squadrati.com](http://www.squadrati.com)): I "radical", per i quali il vino è il risultato del lavoro del vignaiolo, frutto di un processo produttivo etico e naturale; gli "enosnob", che credono nel lavoro dell'enologo e ricercano garanzia di qualità e raffinatezza nel gusto; i "pane al pane", che vedono il vino come una presenza quotidiana da consumare con semplicità e i "socialite", per i quali il vino è catalizzatore di convivialità e gratificazione sociale. Infine è fondamentale la definizione

degli obiettivi che ci si pone attraverso la presenza sui social. Per questo è consigliabile affidarsi a un professionista di web advertising che, insieme al responsabile marketing, sviluppi l'adeguata strategia e il budget per raggiungere i traguardi prefissati. In un breve tour, che esula da analisi di advertising, tralasciando i casi più noti che colpiscono l'occhio, come Frescobaldi, Ornellaia, Donnafugata, Antinori, troviamo brand che hanno saputo ideare percorsi e strategie vincenti. Tra gli champagnes, Dom Perignon e Veuve Clicquot hanno abbracciato la settima arte, avvalendosi di musicisti e attori, sviluppando set molto interessanti. Guardando all'Italia, Masi rivisita la tradizione e sceglie per Instagram una strategia di diffusione dei contenuti definita "user generated content" ovvero creata dagli utenti e infine anche aziende meno note, come Noelia Ricci, si distinguono proponendo un racconto alternativo con immagini e grafiche declinate in un personale vocabolario del vino. Sono solo alcuni esempi di una comunicazione social d'impatto che ha saputo coinvolgere e fidelizzare il proprio pubblico di riferimento.



## Podere Sapaio incorona Instagram Re della sua strategia social.

**Un omaggio alla Luna, un viaggio interspaziale con protagonisti i valori che contraddistinguono il brand e la sua produzione. E ancora video d'approfondimento per far conoscere Bolgheri, la cantina e i propri vini.**

Nel cuore della Maremma toscana, anche un nostro caro amico sta percorrendo la sua strada. Nell'ultimo periodo la comunicazione social di Massimo Piccin e del suo Podere Sapaio, azienda vinicola in quel di Bolgheri, ha coinvolto diversi canali e linguaggi, distinguendosi grazie all'originalità e sincerità dello stesso Massimo e alla sua idea di fare vino. Incuriositi da questo percorso, andiamo a scoprirlo nel dettaglio insieme a Irene Botteon e Chiara Zoppas, che hanno curato l'approfondimento sul tema "Social e Wine" e sono le responsabili della comunicazione social di Podere Sapaio. *Com'è nata questa collaborazione?* "Ogni nuovo progetto parte dall'ascolto del cliente e anche con Sapaio il primo passo è stato quello di definire gli obiettivi e capire la personalità del brand per poi sviluppare una strategia di comunicazione e un piano editoriale a medio e lungo termine. La volontà di Massimo era quella di raccontare i suoi vini attraverso un mod che non rientrasse nei canoni tradizionali della comunicazione vinicola, dove in genere viene data centralità al processo di coltivazione, alla vendemmia e alle fasi produttive del vino. Sapaio aveva già intrapreso questo modello di narrazione, che segue la stagionalità e le lavorazioni, e conosceva la sua importanza, ma la voglia di rinnovarsi, per un animo così eclettico, non poteva sottostare alle regole della tradizione. La sua comunicazione social è stata ideata per sviluppare la notorietà del brand, non per individuare canali alter-

nativi di vendita e distribuzione. Per questo finora la diffusione dei contenuti è stata prevalentemente organica e solo in rare occasioni supportata da adv Facebook e Instagram. Inoltre Sapaio è già ben provvisto di 'ambasciatori' nei principali mercati internazionali, veri maestri di vendita e relazione, che raccontano in maniera capillare e in tempo reale, a volte ironico, i vini della cantina". *Qual è stata l'evoluzione dei contenuti e del piano editoriale social di Sapaio?* "Dopo aver valutato i canali social più congrui alle scelte dell'azienda, abbiamo individuato il tono of voice che più rispecchiasse Sapaio: giovane, coraggioso, dinamico. L'incipit di tutto è stato Massimo stesso, la sua voglia d'esplore e mettersi in gioco. Un amante della classicità, che si lascia continuamente ispirare dalle novità. Come lo ha definito la sua responsabile commerciale Greta Bandini: 'Un uomo classico di giorno, rock di sera!'. Partendo dai cardini della filosofia aziendale 'cyber feeling, human techno know-how, respect for the land', il piano editoriale si è sviluppato su Facebook, Instagram e Youtube in modo distinto ma sinergico. Il linguaggio video è stato da sempre una presenza forte nella comunicazione di Sapaio. Lo stesso Massimo, affascinato dalle sue dinamiche, ha spesso creato e sviluppato idee, indossando i panni di regista e attore nelle sue piccole film production. Inizialmente si trattava d'animazioni grafiche e il loro veicolo principale per coinvolgere nuovi utenti e acquisire nuovi contatti era Facebook, che oggi è diventato il collettore numero uno insieme al blog per raccontare la vita dentro e fuori il Podere. Qui, grazie ai contributi dell'enologo Alessandro Nannelli, vengono approfondite le tematiche legate alla viticoltura, alle attività stagionali, ai premi e riconoscimenti per i vini Volpola e Sapaio con una particolare attenzione ai tasting tour. Un diario di bordo che racconta la galassia Sapaio e i suoi esploratori, Massimo e il suo staff". *Il ruolo di instagram?* "La vera svolta è avvenuta nel 2018 con l'arrivo dell'IGTV, la nuova tv Instagram, uno stimolo forte per rinnovare in modo deciso comunicazione e obiettivi. Con



questa abbiamo pensato d'azionare la macchina da presa a 360° e raccontare Sapaio, il territorio, i suoi protagonisti, attraverso la creazione di mini serie studiate ad hoc. L'attenzione in un primo momento si è concentrata su Instagram e la prima domanda che ci siamo poste è stata: come creare dei video aziendali, evitando il cliché dei classici istituzionali? La risposta? Dando voce alle persone! Il risultato ha portato alla realizzazione di The Identikit, una serie di simpatiche e irriverenti interviste doppie in cui i protagonisti di Sapaio si mettono a confronto. E WWW\_ wine, words, who, brevi pillole dove gli stessi protagonisti 'dicono la loro' su Sapaio, fornendo importanti spunti anche per i progetti successivi. Poi, Sapaio Crowns, omaggio al logo aziendale, una corona appunto e all'anima del brand. Una vertical web serie della durata di pochi minuti, nata con l'intento di raccontare un territorio unico come quello di Bolgheri e la filosofia aziendale attraverso una particolare connotazione d'immagine. Un mood che si tuffa nei ruggenti anni Venti per poi ricondurci a ruvidi ritmi funk contemporanei con filmati cyber e visioni intimiste. Fin'ora sono state realizzate 5 puntate: The Harvest, la vendemmia 'intimista'; The Cellar, le attività in cantina dallo spirito cyber; Around Bolgheri, una visita bohémien che mette in luce le bellezze del territorio; Life, il racconto della vita in Podere e Animal Farm, una sorta di decalogo di convivenza 'alla Sapaio'. Infine, nella sezione Stories Instagram, dedicata a contenuti





temporanei della durata di 24 ore, abbiamo dato spazio alle condivisioni dei follower e dei dipendenti di Sapaio. Con l'enologo vengono raccontati live i processi di produzione, la vendemmia e le attività stagionali della cantina, con la responsabile commerciale invece tour, trasferte e premi. Ma Instagram non è solo video, principalmente è fotografia. In un primo periodo i feed postati costituivano una sorta di racconto, reale e cronologico, delle attività di Sapaio, dalla produzione ai tour, con scatti realizzati dagli stessi protagonisti. Nel tempo però c'è stata una trasformazione della piattaforma, che ora punta sul connubio di realtà, estetica e ricerca compositiva dell'immagine, diventando un vero e proprio biglietto da

visita per le aziende. Partendo dalle intuizioni di Massimo e dal suo desiderio di vedere i suoi vini nello spazio, sulla tavola del primo turista spaziale, il giapponese Yusaku Maezawa, abbiamo ideato "Sapaio Space", piccolo omaggio al 50° anniversario dallo sbarco sulla luna che cadeva proprio quest'anno. Non un classico racconto, ma una narrazione di 'valori' in un virtuale viaggio spaziale che vede i 2 vini protagonisti. Vengono toccati temi quali il sapere umano, la convivialità, il rispetto per la terra, argomenti importantissimi per la filosofia di Sapaio, grazie ai quali raggiungere un unico obiettivo: produrre un vino che porti alla gioia". *E YouTube?* "Se con l'Instagram TV Zuckerberg ha voluto lanciare il quanto di sfida

a YouTube, a noi è venuta la voglia di riprendere in mano questo canale, che non ha perso la sua forza, anzi. È nata così 'Into the Wine', una serie di interviste dal taglio documentaristico, ideate prevalentemente per questo canale e per la sezione journal del sito web. Qui il vino è stato declinato nel suo significato più ampio. Sono state approfondite tematiche che vanno dall'ambito sociale a quello antropologico, fino a fare il punto sul turismo enologico di Bolgheri e oltre. Il vino non solo come bene di consumo, ma come elemento 'sociale' con capacità di cavalcare mondi diversi, quali l'ambiente, l'arte, la convivialità. Il risultato è stato dall'effetto inebriante, grazie alla presenza degli amici di Sapaio. Tecnici, chef e sommelier che hanno contribuito a dare un carattere molto dinamico al progetto per raccontare un piccolo sogno diventato realtà e degustarlo insieme". *Com'è viaggiare a bordo della navicella Sapaio?* "Collaborare con Podere Sapaio è sempre un grande stimolo per noi. Massimo, persona camaleontica e dalle mille idee, è molto aperto a progetti innovativi e questo ci permette di spaziare e sperimentare. Inoltre tutto il team di professionisti che circonda Sapaio nella comunicazione è una vera fucina di idee e progetti: da Aldo Segat per lo studio dell'immagine e lo sviluppo del design, Fb Comunicazione per l'organizzazione degli eventi, alla giornalista Divina Vitale per gli interessanti articoli dedicati a Bolgheri e per la passione che riserva sempre per Volpola e Sapaio. Ora stiamo elaborando nuovi progetti per il futuro che speriamo possano avere un buon impatto sul pubblico. Il vino continuerà a esser protagonista e con lui le persone, il territorio, le relazioni, ma ci saranno delle novità nel linguaggio, che assumerà sfumature diverse. Citando B. Joseph Pine e James H. Gilmore 'Il lavoro è teatro e ogni business è un palcoscenico', e noi siamo già all'opera su una nuova sceneggiatura per Podere Sapaio e i suoi attori. Al momento è solo in fase embrionale, ma possiamo dire che la parola che guiderà questa nuova regia è consistenza".

## FRA LE VIGNE DI PERTICAIA E LE ANTICHE MURA DEL CASTELLO DI GALLANO

# La famiglia Becca NOBILITA il Sagrantino

**Proprietari di Perticaia dal febbraio 2018, la famiglia Becca festeggia la sua seconda eccezionale vendemmia in quel di Montefalco, patria del famoso vitigno autoctono Sagrantino.**

**andrea cappelli**



*Flavio Becca*

Infatti quella del 2019 si presenta come un'annata enologica importante con uno sviluppo fenologico lento delle uve, che ha aiutato tanto a livello qualitativo. La frutta si presenta molto sana, perfettamente matura e con una bella acidità, così si prevedono vini eleganti, freschi e molto longevi. Fondata nel 2000, al timone di Perticaia – aratro in dialetto arcaico umbro – è oggi la famiglia Becca, imprenditori umbri

originari di Valtopina nel folignate, che hanno intuito le grandi potenzialità ancora inesprese del territorio. L'azienda, che vanta oggi di ben 50 ettari di vigneto, insiste nell'areale sud del terroir Montefalco in una conca naturale con le vigne esposte a sud-sud ovest estese su tutti i pendii attorno. La natura dei terreni, che si trovano a una quota compresa tra i 320 e i 350 metri slm, tutti collinari e posti in leggera pendenza, è prevalentemente di medio impasto, tendenzialmente argillosa, calcarea, ricca di scheletro con presenza di

ciottoli che favoriscono un perfetto drenaggio delle acque piovane, condizione indispensabile per ottenere uve di gran qualità. A livello di microclima, la ventilazione è costante e l'escursione termica durante la notte assicura buona acidità e profumi netti. La vendemmia viene svolta interamente in maniera manuale e le uve vengono portate nella moderna cantina, perfettamente inserita nel contesto ambientale circostante, per la vinificazione, dove la fermentazione è innescata in



maniera del tutto naturale grazie alla sola utilizzazione di lieviti indigeni, cioè naturalmente presenti sulle bucce. Rispettosa degli insegnamenti del passato, attenta alle dinamiche del presente e proiettata verso ambiziosi traguardi futuri, ogni passaggio produttivo è volto a esaltare ciò che la stagione e il territorio sono stati in grado d'esprimere nel frutto. Perticaia è una delle cantine che negli ultimi anni ha interpretato con originalità e personalità la

rivoluzione enoica in corso a Montefalco, capace di produrre vini di grande espressività ed eleganza, austeri e dalla sapidità marcata, che si distinguono per equilibrio ed eleganza. Ma la famiglia Becca è così innamorata della terra dei padri e dei nonni che si è impegnata anche a riportare a nuovo splendore l'antico castello di Gallano che si trova tra Assisi e Spoleto in posizione dominante sul versante sud-orientale della Valtopina. Dopo quasi 40

anni di totale abbandono del villaggio, dopo 6 lunghi anni di lavori per il restauro conservativo dell'imponente dimora, attenti e rispettosi delle caratteristiche originarie, il sito, complesso storico tutelato dal Ministero dei Beni Culturali, è stato trasformato in un elegante ed esclusivo resort di charme, ma nel rispetto della sua storia. Tanto che nel 2015 fu consegnato ad Aldo e al figlio Flavio Becca l'attestato di lodevole partecipazione come meri-

tevole interprete dei valori Unesco nella salvaguardia e tutela del paesaggio e dell'ambiente all'interno del concorso "La Fabbrica del Paesaggio". Gallano si erge a mezza costa sul monte omonimo tra Valtopina e Capodacqua in un assolato e quieto pianoro, a 520 metri s.l.m., tra dolci e verdi colline a 8 chilometri da Foligno. Incastonato in un sug-



gestivo contesto naturale tra il Parco del Monte Subasio e il Parco di Colfiorito, vanta un'invidiabile posizione panoramica che spazia sull'ampia vallata umbra e una porzione di Appennino. In epoca romana, il piccolo borgo di Gallano, toponimo prediale che deriva da Gallus, divenne importante stazione di posta grazie alla Via Consolare Flaminia (220-219 a.C.) – fondamentale arteria viaria per il grande Impero Romano – che in passato attraversava la vallata sottostante. Nel 1085 Gallano divenne la sede di un importante monastero benedettino sotto il nome di Santo Stefano, il

cui fondatore e primo abate fu certo Berardo figlio di Gerardo, discendente della stirpe comitale degli Atti di Nocera. E fin da allora i monaci, seguendo la regola benedettina dell'ora et labora coltivano i terreni circostanti per il proprio mantenimento. Dopo diverse incursioni e attacchi, durante i tumulti che segnarono la penisola italiana negli ultimi decenni del XII secolo tra Comuni e Imperatore, il monastero venne fortificato con imponenti mura e bastioni, così che si trasformò in un vero e proprio castello fortificato. Fu il grande imperatore Federico I, detto il Barbarossa, che nel 1155 instaurò la figura del Conte di Gallano, riconoscendo al luogo un'importanza rilevante. Nel 1350 il Mona-



stero venne abbandonato definitivamente per cause purtroppo non ancora chiare, ma rimase ancora nelle mani della Chiesa. Solo nel 1383 Papa Urbano VI lo cedette ai Trinci, Signori della città di Foligno, che ne ottennero la carica di Visconti. Conclusasi la breve era trinciana nel 1439, lo stesso ritornò sotto il diret-

to controllo della Chiesa e così fu per diversi secoli a seguire. Il castello conserva ancora l'assetto urbanistico medievale originario e nel borgo murato sono ancora visibili la chiesa intitolata a San Sisto di Gallano, santo protettore del fortifizio, recentemente ristrutturata, nonché una parte del bastione e ampi tratti delle





mura. Per far vivere agli ospiti un'esperienza unica e indimenticabile – mille anni di storia in un unicum di arte, natura, bellezza, gusto e stile – il castello offre oggi 33 prestigiosi appartamenti, tra i 65 e 170 metri quadrati, per un totale di 140 posti letto. Il resort è suddiviso in 3 nuclei in un borgo diffuso di rara bellezza inserito in un contesto paesaggistico incontaminato che affascina gli ospiti in cerca di cieli, silenzi e relax. Tutti finemente arredati conservandone il carattere originale, gli appartamenti, dall'atmosfera intima e accogliente, toni caldi e finiture di pregio, sono caratterizzati da uno stile elegante e raffinato con travi a vista in legno

e pavimento in vero cotto per mantenere viva l'antica tradizione di queste terre. Senza rinunciare al design e alle comodità moderne, tutti sono dotati di cucina attrezzata per un'indimenticabile vacanza nel cuore dell'Umbria in un clima di cordiale ma discreta ospitalità, col calore di una residenza privata. E addirittura alcuni appartamenti dispongono di terrazze soleggiate e fiorite da dove lo sguardo incontra la verde valle e al tramonto si può godere di uno spettacolo mozzafiato. Sono a disposizione degli ospiti 2 piscine panoramiche, di cui una riservata ai più piccoli, e un suggestivo parco di 10 ettari che nasconde non solo un settore per i

giochi dei bambini, ma anche uno spazio verde dove far correre gli amici a quattro zampe, nonché angoli riservati e romantici dove poter passeggiare tra fiori e alberi di frutto. Nell'elegante e sobrio ristorante "Il Borgo di Gallano" gli ospiti sono accolti da un'atmosfera rarefatta di colori tenui che si ispirano alla natura, dalla raffinatezza del tovagliato in lino, dalla lucentezza dei bicchieri in cristallo e dalla porcellana candida. La cucina proposta è quella tipica e tradizionale umbra, basata sui prodotti freschi del territorio circostante, nel rispetto della stagionalità per sapori semplici e antichi rivisitati in chiave creativa e innovativa. E grande è la

cura nella selezione delle materie prime, a partire dai prodotti di norcineria, alla selezione delle carni, alla preparazione di sole paste fatte a mano e di dolci di propria produzione, che sono garanzia di genuinità. Nelle vicinanze è pure possibile praticare attività quali escursioni a piedi, in mountain bike, a cavallo, rafting e maneggio. Il Castello, coi suoi misteriosi vicoli tra le antiche case in pietra e circondato da scenari da cartolina, è anche la location ideale per un ricevimento romantico, cogli ospiti avvolti dai profumi inebrianti delle piante aromatiche.

---

*Il castello di Gallano*



# Filippo Antonelli CI GUIDA FRA LE VIGNE LAZIALI DI in Torre Pietra IN UNO SCENARIO DI GRANDE BELLEZZA

**Le origini del castello di Torre in Pietra – il toponimo non deriva da pietra, ma dal latino *predium*, cioè pascolo, perciò “torre tra i pascoli” – situato in Lazio a Torre in Pietra, località del comune di Fiumicino, risalgono all’Alto Medioevo, quando divenne un villaggio agricolo fortificato con torri d’avvistamento, fossato e mura di cinta per difendersi dal brigantaggio.**

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

Passato nelle mani delle più importanti nobili casate romane papaline, le cui fortune economiche spesso non duravano più d’un secolo, con Papa Sisto V Peretti questo borgo sull’Aurelia alle porte di Roma divenne nel Seicento una sfarzosa residenza signorile di campagna, ampliata dalla sorella Camilla, la famosa “Sora Camilla” della tradizione romana. Il castello divenne così luogo di sontuosi banchetti e battute di caccia, mentre nel giardino variopinti pavoni passeggiavano tra alberi di cedro e reperti di scavo. Il castello risultava così essere, alla fine del Settecento, quando era in proprietà della famiglia Falconieri, il centro di un gran latifondo con una superficie di oltre

1.900 rubbi, pari a 3.460 ettari. Nella seconda metà dell’Ottocento la tenuta conosce un’epoca di decadenza, fino a quando nel 1926 viene acquistata dal Senatore del Regno Luigi Albertini, già storico direttore e proprietario del Corriere della Sera che, trovando una situazione d’abbandono, s’impegnò nel restauro delle strutture, nonché in un’imponente opera di bonifica e dissodamento secondo le tecniche più moderne dell’epoca. Con un’estensione di ben 2.700 ettari – vi lavoravano ben 500 famiglie – oltre a essere un’azienda zootecnica modello specializzata nella produzione del latte, da subito Luigi Albertini intese ripristinare anche l’attività vitivinicola,

ampliando la cantina esistente e impiantando nuovi vigneti, affidandosi a dei consulenti toscani che decisero d’impiantare Sangiovese e Merlot. Il Senatore, che teneva molto al suo vino di Roma, considerandolo il fiore all’occhiello dell’azienda, seppur ne vendesse la maggior parte sfuso, iniziò a imbottigliare già negli anni Trenta una riserva di vino rosso del castello, che partecipò, raccogliendo diverse menzioni di merito, a tanti concorsi degli anni Quaranta. E ancor oggi alcune vecchie bottiglie degli anni Cinquanta-Sessanta sono conservate nella riserva storica, mentre il famoso giornalista americano Burton Anderson, davvero uno dei primi a occupar-





*Il castello di Torre in Pietra*

si dell'enologia del Belpaese, nei suoi libri degli anni Settanta già cita i vini di Torre in Pietra. Ma già a partire dal Medioevo, la tenuta, con la sua produzione di vino e cereali, era stata uno dei centri agricoli più importanti dell'Agro Romano. L'esistenza di vigneti intorno al castello e della cantina, che si trova all'interno del borgo, ricavata scavando sotto una collina in tufo, sono documentati dal 1630, quando la proprietà era ancora della famiglia Peretti. E proprio sopra la cantina retrostante il castello si trovava una vecchissima

vigna, infatti sulla sua sommità si vede ancora un canale in pietra che finisce verso il basso, utilizzato per far scendere le uve appena raccolte direttamente in cantina, dove venivano prontamente lavorate. La cantina Castello di Torre in Pietra, a ridosso della torre da cui prende il nome, è parte dell'antica Tenuta di Torre in Pietra, che da trent'anni vede al timone Filippo Antonelli, pronipote del Senatore Albertini. Attualmente l'azienda s'estende complessivamente per 150 ettari in un unico corpo, di cui i vigneti sono 51 ettari, tutti nell'ambito della doc Roma, 8 ettari sono coltivati a oliveto, 6 a bo-

sco e 85 a seminativi. I suoli intorno al castello sono colline di breccia e tufo d'origine vulcanica, in pratica le ceneri sedimentate nei secoli dall'esplosione avvenuta 400mila anni fa che originò il lago di Bracciano, antico cratere di un vulcano. Le vigne invece si trovano a 3/4 chilometri in linea d'aria dal Castello in località Leprignano, l'ultima parte della grande tenuta a essere acquistata dal Senatore Albertini negli anni Trenta. Gli impianti insistono sulle prime colline all'interno di Fregene, a 6/7 chilometri in linea d'aria dal mare, di fronte Maccarese e Passoscuro, la cui candida spiaggia indusse il mae-





morbidezza e struttura. Qui l'influenza del mare si sente forte, creando un microclima molto temperato – anche d'inverno non fa mai troppo freddo e a memoria d'uomo non vi sono ricordi di gelate – e ventilato con un'umidità mattiniera che durante l'estate attenua la calura. E poi, essendo a pochi chilometri da Fiumicino, proprio sulla rotta delle piste d'atterraggio dell'aeroporto, la leggenda vuole che il continuo passaggio degli aerei aiuti a rompere le nubi... Il sistema d'allevamento è a filari a cordone speronato basso e guyot con densità d'impianto di 5.000 ceppi a ettaro. La varietà coltivate per i bianchi sono lo Chardonnay, il Vermentino per un 15% con vecchi impianti che si trovano proprio al limite sud dell'area costiera tirrenica, il Trebbiano, il Fiano, che viene molto bene e infine la Malvasia Puntinata, il Bellone e il Bombino, tre autoctoni laziali; per i rossi antichi impianti di Merlot con un 15% del parco vigneti, il Syrah, il Montepulciano, il Sangiovese e l'autoctono Cesanese. In futuro comunque sarà dato sempre più spazio ai vitigni autoctoni del Lazio. Nel segno di uve più sane e qualitative, dal 2008 è iniziata la conversione al biologico, sotto l'attenta regia del piemontese Ruggero Mazzilli, ormai un guru dell'organico e la prima vendemmia certificata green è stata la 2011. La cantina è stata ristrutturata nel 1999 e oggi il locale di vinificazione, sito in una struttura che ancora mantiene il sapore del tempo passato, col tetto in legno ricco di lucernari, è dotato di un impianto completamente automatico e centralizzato per il controllo della temperatura di fermentazione. Al Castello di Torre in Pietra si producono circa 200mila bottiglie all'anno, di cui 60% bianchi e 40% rossi, cercando d'offrire vini di facile beva, come nella tradizione laziale, pur attenti alla qualità e non perdendo mai di vista il consumatore, che richiede un prezzo accessibile. Un'azienda assai dinamica, che ha voluto spaziare in tutti i settori enogastronomici, ma che non trascura l'ospitalità, facendo parte dell'Associazione Dimore Storiche Italiane, luogo ideale

per set cinematografici e spot pubblicitari, infatti i suoi ambienti – il piano nobile, i cortili, la chiesa, i giardini e le scuderie – hanno ospitato importanti produzioni di film e fiction. Lo scenario cui s'assiste visitando questi luoghi è incantevole e seducente al tempo stesso, lontano dai ritmi assordanti della Capitale, ma abbastanza vicino per rimanere nell'ambito delle antiche tradizioni dei vini di Roma. Filippo Antonelli è un convinto vignaiolo nel solco della tipicità, dell'equilibrio, della bevibilità e dell'eleganza dei vini, frutto di un attento lavoro in vigna, estrazioni delicate e un uso moderato di legni medio-grandi. Roma, Amor, Mora, Orma e Ramo sono gli anagrammi di Roma, tutti scritti sulla bell'etichetta della sua doc Roma... “La denominazione fortunatamente è basata su un disciplinare molto rigoroso, abbiamo imbottigliato la prima annata con la vendemmia 2012 – commenta Antonelli – e c'è già molto interesse e poi l'etichetta, graficamente presentata come le tabelle in uso per la misurazione della vista dall'oculista, trova consensi perché diverte e funziona a meraviglia all'estero, in particolare nel mercato Usa: il richiamo alla Città Eterna per i wine lovers oltreoceano è smisurato, sono certo che possa funzionare anche perché gli anagrammi di Roma hanno i caratteri sempre più piccoli man mano che si beve il vino... Montepulciano 50%, Cesanese 35%, Sangiovese 15%, questo vino non è una prima donna, ma un perfetto cavaliere, che difficilmente può penalizzare o esser penalizzato da chi accompagna, infatti ampie si rivelano le possibilità d'abbinamento, che gli permettono d'andare oltre i consueti gemellaggi dei vini rossi: tutti i formaggi, le carni rosse, i primi corposi, ma anche pizza e fichi, sfornati delicati, risotti, piatti a base di verdure e latticini freschi. E se una delle regole d'oro dell'abbinamento enogastronomico vuole che i piatti regionali si sposino ai vini delle loro terre, una bella carbonara può essere il massimo! A Torre in Pietra la mia idea è prendere quello che la terra può dare senza alcuna for-

stro Federico Fellini a girarvi la scena finale del suo capolavoro “La dolce vita”. I terreni, con un'altitudine che va dai 60 fino a 100 metri s.l.m., originatisi dal mare che si è ritirato, sono a giacitura leggermente collinare, d'origine pleistocenica, ricchi di detriti marini e godono di una buona brezza marina che attenua un pò il calore e dona sapidità ai vini: nella parte più alta parte sciolti e franco-sabbiosi, utilizzati per i vini bianchi, donando più mineralità e freschezza, nella parte più bassa franco-argillosi, di medio impasto e abbastanza tenaci, utilizzati per i vini rossi, così da conferire alle uve



zatura, perciò vini godibili, perfetti per le fraschette romane, le tipiche e antiche osterie della capitale, che vogliono dare ai propri ospiti un vino dall'ap-pagamento immediato, che si sposi alla semplice e saporita cucina romana". E proprio riguardo alla cucina, Filippo, noto gourmet, è riuscito da qualche anno a coronare un suo vecchio sogno... "Quello di aprire l'Osteria dell'Elefante a due passi dalle botte, dentro le grotte della cantina, il cui nome richiama i ritrovamenti paleontologici in loco e aggiunge all'offerta enoturistica una cucina buona di territorio con una proposta di piatti sem-

plici, possibilmente con materie prime a conduzione biologica e a chilometro zero. La nostra biofattoria ha una location fantastica, siamo al ventiquantesimo chilometro della consolare Aurelia, cioè precisamente a 25 km da piazza Venezia, poco a Nord Ovest della capitale, ma in realtà non sembra neanche di essere a Roma. L'osteria vuol essere un attrante e originale spazio conviviale naturalmente climatizzato, immerso nella natura e nella storia, diretta espressione dell'azienda agricola e del territorio circostante con prodotti che al massimo, come distanza, vengano dalla Toscana.

*Le vigne in località Leprignano, sullo sfondo il mare di Passoscuro*

E da poco abbiamo anche un bel braciere all'aperto per cuocere al profumo della legna verdure fragranti e carni saporite, come spuntature, bistecche, agnello, arrosticini". *Si, ma gli elefanti?* "Nel 1938, scavando un cunicolo di collegamento tra le vecchie grotte, furono rinvenute parti di femore, ginocchia e due zanne d'elefante preistorico (*Elephas Europeus*, risalente a ben 400mila anni fa), un progenitore del Mammuth, che aveva zanne più lunghe e curvate solo alla



fine: una fu donata a un museo romano e l'altra restò in bella mostra dentro uno di questi cunicoli, ma fu trafugata dai nazisti, che fecero di questi luoghi un comando che controllava un'ampia zona costiera del Lazio, purtroppo prima d'andarsene bruciarono anche tutti i mobili e si bevvero tutto il vino. A noi è rimasta solo una parte di femore, che è esposta all'entrata del locale". Ultima grande soddisfazione per Filippo Antonelli il premio "Grande Oro" con 97 punti al prestigioso "Internationaler Bioweinpreis" in Germania, il più prestigioso concorso internazionale dei vini bio, ottenuti dal

Fiano in purezza Macchia Sacra 2018, da uve raccolte a mano e provenienti da un'unica vigna, terzo punteggio in assoluto tra i vini bianchi e primo tra gli italiani a pari merito con altre 4 etichette dello Stivale. Da questo vitigno autoctono, perfettamente adattato al microclima della costa laziale, Antonelli, con la consulenza dell'enologo Antonino De Gennaro Aquino, produce questo bianco con basso tenore di solfiti, intrigante struttura e bouquet complesso con affinamento in cemento per 6 mesi sulle fecce nobili e in parte in tonneaux di rovere francese con batonnage regio-

lari e ulteriore affinamento in bottiglia per 2 mesi. Di color giallo oro, ha profumi avvolgenti ed eleganti con note agrumate e sentore tipico varietale di nocciola con un tocco salmastro e minerale. Al gusto il frutto è maturo con ritorni agrumati e finale lungo e sapido. "Siamo molto felici di questo premio a una delle nostre etichette di punta – sottolinea Filippo Antonelli – anche perché conferma che il vitigno Fiano, storicamente presente nel Lazio, è tra le varietà a bacca bianca quella che si esprime meglio nel nostro territorio collinare a nord ovest di Roma".



# Giovanni Manetti: Eleganza EQUILIBRIO freschezza E LONGEVITÀ

**Il Chianti Classico docg vendemmia 2016, la trecentesima dalla prima delimitazione ufficiale della zona di produzione d'origine, sta ricevendo i riconoscimenti più alti della critica.**

Già dalla sua presentazione in anteprima nel 2018 si era dimostrata una vendemmia molto interessante per tutti quei dettagli che il bicchiere rivelava: un'annata classica, ricca di freschezze e godibile fin da subito. Una vendemmia definita dagli esperti a macchia di leopardo, ma andata molto bene in Toscana. I risultati delle guide di settore lo dimostrano. La guida del Gambero Rosso, che attribuisce i "Tre Bicchieri" come punteg-

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

gio massimo, ha premiato 24 Chianti Classico, un record nello storico della denominazione, ma anche un record in ambito regionale: il Gallo Nero distacca nettamente i suoi colleghi toscani e arriva secondo a livello nazionale nell'edizione 2020, dietro al solo Barolo che vede premiata un'etichetta in più. Sulle colonne de La Gazzetta dello Sport, la classifica dei "Best Italian Wine Awards" premia una Gran Selezione di Castellina in Chianti vendemmia 2014, a dimostrazione del fatto che, anche in annate meno fortunate, i produttori del Gallo Nero hanno saputo mantenere con coerenza il loro impegno verso la qualità. Oltre un terzo delle corone della guida del Touring Club "Vinibuoni d'Italia", specializzata in vitigni autoctoni, va al Chianti Classico (16 etichette su 45 premiate in Toscana), evidenziando la forte identità territoriale. Daniele Cernilli, alias Doctor Wine, nella "Guida Essenziale ai Vini d'Italia" inserisce la Baro-

ne Ricasoli come azienda dell'anno e valuta moltissimi Chianti Classico tra i 98 e i 95 punti. Anche all'estero la vendemmia 2016 del Chianti Classico ha convinto in modo unanime la critica, che la premia come annata di grande eleganza e armonia, anzi addirittura viene definita un punto di riferimento con cui misurarsi in futuro ("A modern day benchmark", Antonio Galloni). Sebbene i punteggi più alti (pari o superiori ai 95 punti) siano per lo più attribuiti ai Chianti Classico Gran Selezione, non mancano anche vini Riserva o Annata in cima alle classifiche di Galloni di Vinous.com (10 etichette con punteggi pari o superiori ai 95 punti), Monica Larner di Wine Advocate (31 etichette), James Suckling (31 etichette) e Bruce Sanderson di Wine Spectator (11 etichette). Com'è d'uso sulle riviste americane, è indicato per ciascuna etichetta il periodo migliore per degustarla e il Chianti Classico è unanimemente riconosciuto come

**IL PRESIDENTE DEL CONSORZIO DEL CHIANTI CLASSICO PARLA DELLA FANTASTICA VENDEMMIA 2019**

vino capace di lunghi invecchiamenti. A conclusione della vendemmia 2019, abbiamo scambiato qualche battuta col presidente del Chianti Classico Giovanni Manetti, proprietario dell'azienda Fontodi a Panzano in Chianti. *Si sta parlando di una delle più belle annate del nuovo millennio...* "Una vendemmia eccellente con uva perfettamente sana, raccolta al giusto tempo di maturazione. L'uva è un frutto autunnale e come tale andrebbe raccolta in autunno e non a fine estate, tempo permettendo. Negli ultimi anni stiamo ritornando a una vendemmia classica, come ai vecchi tempi, nonostante il cambiamento climatico. Quest'anno tutto è avvenuto nei tempi adeguati: le piogge primaverili hanno permesso la cre-



azione d'importanti riserve idriche, adatte ad affrontare un'estate moderatamente calda e caratterizzata da ridotte precipitazioni. Il clima mediamente più rigido e umido nella prima metà dell'anno ha lievemente ritardato il ciclo vegetativo della vite rispetto agli ultimi anni, con un cadenzarsi dei tempi che ricorda le grandi annate degli anni Ottanta. A un'estate calda ma regolare, senza particolari picchi di calore o abbondanti precipitazioni, è seguito un settembre caratterizzato da bel tempo e grandi escursioni termiche, che hanno permesso la perfetta maturazione fenolica delle uve". *Una frutta molto bella, perfettamente sana, e la quantità?* "Prevediamo un aumento della quantità del 5%, ma è sempre molto difficile fare delle stime, in generale sembra che comunque ci sia una quantità superiore rispetto alle medie degli ultimi anni". *Dalle prime fermentazioni possiamo già pensare come saranno questi vini del 2019...* "In generale saranno rossi mol-

to equilibrati con un tenore alcolico un po' inferiore rispetto agli ultimi anni. Abbiamo raccolto uve frutto di un processo di maturazione lento che ha conservato molta acidità, a vantaggio della freschezza dei vini e della loro capacità d'affrontare il tempo. Anche i tannini sono maturati perfettamente e nel bicchiere troveremo un'ottima struttura tannica". *Allora ci dobbiamo aspettare dei vini eleganti?* "Non solo, ma freschi e di ottima ricchezza. Un'annata molto simile al 2016, che delle ultime, e lo vediamo dai risultati delle degustazioni, è stata una delle migliori. E i colori sono bellissimi col pH più basso che dona ai vini una tonalità purpurea". *Lei è il quattordicesimo presidente della storia del più antico Consorzio vitivinicolo d'Italia, possiamo fare un resoconto di questo primo anno come timoniere?* "Dovremo rivolgere questa domanda ai 510 soci del Consorzio, comunque a mio parere il bilancio è positivo. Dal punto di vista strettamente personale è un grandissimo onore rappresentare tutti i viticoltori, anche se quello di presidente è un incarico che richiede molta dedizio-

ne e una gran responsabilità, ma che svolgo con entusiasmo". *Rispetto al programma che aveva delineato, cosa è stato realizzato?* "Il Consorzio negli ultimi anni ha portato avanti un percorso di valorizzazione del legame fra prodotti locali d'eccellenza e il loro territorio di produzione. Tema centrale lo studio delle 'Menzioni Geografiche Aggiuntive' per rafforzare l'immagine e l'identità di un terroir molto variegato come quello del Chianti Classico. La commissione tecnica sta lavorando molto intensamente su questo tema, confrontandosi anche con le associazioni territoriali per illustrare i risultati e stiamo individuando la nostra via con una suddivisione del territorio in unità omogenee. Tutto avverrà in maniera progressiva, probabilmente partendo dalle tipologie di vertice, quindi dalla Gran Selezione e dalla Riserva". *Vi sono altri progetti che bollono in pentola?* "Stiamo studiando il cambio d'uvaggio nella Gran Selezione. Dall'esame delle circa 100 etichette sul mercato abbiamo rilevato che la tendenza è quella d'utilizzare sempre più il Sangiovese in purezza, limi-

tando l'utilizzo dei vitigni internazionali con l'introduzione di varietà autoctone come il Canaiolo e la Malvasia nera per dare sempre più risalto alla specificità chiantigiana". *Quindi un grande lavoro per legare sempre più il vino al territorio...* "Certamente, è proprio questa la filosofia che è stata delineata nel programma del mio mandato. Se andiamo ad analizzare i fattori produttivi che danno vita a un vino - varietà, metodi di coltivazione, lavori in cantina e legni per l'affinamento - sono tutti esportabili, l'unica cosa che non può essere replicata altrove è il territorio. L'obiettivo quindi deve essere quello di produrre vini unici e irripetibili, trasferendo il nostro terroir dentro la bottiglia". *A che punto è il riconoscimento Unesco delle colline del Chianti Classico come Patrimonio Mondiale dell'Umanità?* "Si tratta di un altro obiettivo prestigioso e ambizioso a cui stiamo lavorando, un percorso lungo che rappresenterà il coronamento di un cammino avviato da molti anni".



# VINI DI TOSCANA

LUNEDÌ - DOMENICA: 09:00 - 22:00

## MONTEPULCIANO

via Gracciano del Corso 46 - 0578.717566

via dell'Opio nel Corso 2 - 0578.070245

## PIENZA

corso Rossellino 6 - 0578.070278

## SIENA

via di Città 17 - 0577.050279

## CORTONA

via Nazionale 61 - 0575.048390



CASTELLO  
COLLE MASSARI

Montecucco



Poggio  
di Sotto

Montalcino



Grattamacco

Bolgheri

WINERY OF THE YEAR

2014

GUIDA VINI D'ITALIA GAMBERO ROSSO

[www.collemassari.it](http://www.collemassari.it)



San Giorgio

Montalcino



**Il Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana è una realtà associativa composta da viticoltori, vinificatori e imbottiglieri: nasce nel 2014 con l'obiettivo di tutelare e promuovere la qualità dei vini della DOC Maremma Toscana.**

**alessandro ercolani**  
foto **carlo bonazza**

Oggi vi sono 315 soci, numero in continua crescita, di cui 93 aziende "verticali" - che vinificano le proprie uve e imbottigliano i propri vini - per un totale di quasi 6 milioni di bottiglie prodotte all'anno. Presidente del Consorzio è, da agosto 2018, Francesco Mazzei: fiorentino, classe 1959, imprenditore di successo, Vice Presidente e CEO della Marchesi Mazzei spa, che annovera tra le sue aziende la Tenuta Belguardo nella Maremma Toscana. Quello maremmano è uno dei pochi territori viticoli che può vantare un'associazione quasi naturale col concetto di sostenibilità, suscitando nel consumatore sempre più interesse. Si presenta come una Toscana alternativa del vino dove, a fianco dei grandi rossi, nascono anche dei sorprendenti vini bianchi e svariate proposte di rosati. Indubbiamente stiamo parlando di una terra unica, capace di dar vita a molte tipologie di vini che esprimono proprio il suo variegato territorio. Ai vitigni autoctoni - Cilieggiolo, Canaiolo nero, Alicante, Sangiovese, Pugnitello, Aleatico, Vermentino, Trebbiano, Ansonica, Malvasia, Grechetto - si affiancano varietà internazionali come Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah, Viognier, Sauvignon, Chardonnay, Petit verdot. La denominazione comprende l'intera provincia di Grosseto che si estende dalle pendici del Monte Amiata e raggiunge la costa maremmana e l'Argentario fino all'isola del Giglio. Un'area geografica caratte-



# Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana

rizzata da territori e climi molto diversi che incidono profondamente sulle caratteristiche della ricca e variegata gamma di vini proposta. Negli ultimi anni è cresciuto l'interesse dei mercati nazionali e internazionali nei confronti del Vermentino, che in Toscana è concentrato per buona parte in Maremma e anche qui il fenomeno è davvero in continua ascesa. I numeri parlano di 747 ettari di Vermentino che si attesta come la prima varietà a bacca bianca della provincia: nel 2018 le bottiglie sono passate a 1.356.000 (10.170 hl), che rappresentano il 23% del totale della produzione imbottigliata col marchio Maremma Toscana DOC. Il Vermentino è quindi la seconda tipologia imbottigliata della DOC dopo la tipologia Rosso e la volontà è quella di "cavalcare" questo trend che potrebbe diventare uno dei motori trainanti della DOC. Quella di quest'anno promette di essere una vendemmia davvero interessante. Il perfetto stato sanitario delle uve è stato reso possibile da una stagione molto favorevole:

le piogge primaverili hanno scongiurato stress idrici alle vigne nel periodo estivo e la presenza di buone escursioni termiche ha favorito l'accumulo di zuccheri e una maturazione ottimale dei grappoli. Il tutto accompagnato da una quantità generalmente in aumento rispetto al 2018. In un'ottica di sinergia a supporto dei vini prodotti nel territorio della Maremma Toscana, il Consorzio, assieme ai Consorzi del Morellino di Scansano e del Montecucco, proporrà a Roma, il 18 novembre, l'evento "mareMMa, la Natura del vino", che ha debuttato con un bel successo a inizio anno ad Albere e vuol diventare appuntamento fisso e itinerante. Un'intera giornata alla scoperta delle varieghe proposte del territorio: una masterclass in mattinata, un walk around tasting per gli operatori del settore con oltre 50 aziende delle tre Denominazioni e l'apertura al pubblico appassionato nella seconda parte della giornata. L'obiettivo è di brindare assieme a una produzione vinicola che ha davvero molto da offrire.





IL LUSO  
DELLA SEMPLICITÀ

# Monastero Santa Rosa

DI CONCA DEI MARINI

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

**Il Monastero Santa Rosa Hotel & Spa di Conca dei Marini, sull'orizzonte sospeso fra i monti Lattari e il mar Tirreno, è stato ricavato da un'attenta ristrutturazione filologica del monastero seicentesco che fu animato da una laboriosa comunità di suore domenicane di clausura, che qui dimorarono dal XVII al XIX secolo, alle quali, oltre a efficaci medicinali a base d'erbe, si deve l'invenzione delle famose sfogliatelle di Santa Rosa, dolce simbolo della pasticceria partenopea.**



Caduto in abbandono, nel 2000 è stato acquistato da Bianca Sharma, imprenditrice e raffinata collezionista d'arte statunitense, che con rigorosi e complessi lavori durati una decina d'anni, valorizzando le capacità degli artigiani locali, l'ha riportato alla sua antica bellezza, trasformandolo in uno dei buen retiro più esclusivi al mondo. A dirigerlo, fin dall'apertura avvenuta nel 2012, è Flavio Colantuoni, con una lunga esperienza nel campo dell'hotellerie internazionale, affiancato da Bianca e dal figlio Nathan Sharma, laureato all'Università di New York con una tesi di primo livello in gestione della ristorazione e successivamente specializzato in finanza alberghiera. In un complesso così austero e maestoso, sono solo 20 le lussuose unità abitative, di sobria eleganza e pervase da quel rigenerante senso di pace che s'avverte solo in una dimora privata. Le 8 suites e 12 camere offrono tutte una spettacolare vista mare e sono state ricavate mettendo in comunicazione tra loro le celle delle monache, di

cui ancora conservano i volumi originali e i soffitti a volta, che all'esterno assumono una forma a cupoletta ben visibile alla sommità della struttura. Ognuna dedicata a una delle piante officinali o dei fiori coltivati nei giardini e nell'orto del monastero, sono contraddistinte da ambienti arredati con mobili originali del monastero e pregiati pezzi d'antiquariato di fine Seicento adatti alla solennità del luogo, sapientemente abbinati a oggetti di moderno design scelti personalmente da Bianca Sharma. Le suites hanno tutte dimensioni, arredi e architettura diverse, quindi ognuna è assolutamente unica, alcune dispongono di eleganti zone living e pranzo, altre di bellissime terrazze panoramiche, mantenendo tutto lo charme discreto, intimo, raccolto che solo una dimora d'epoca sa trasmettere. Secondo la migliore tradizione delle più antiche dimore italiane, il Monastero è arricchito da lussureggianti giardini, disposti a terrazze degradanti su 4 diversi livelli. Ovunque si è avvolti da inebrianti pro-

*La proprietaria del Monastero Santa Rosa Bianca Sharma insieme al direttore Flavio Colantuoni*

fumi d'essenze mediterranee e fragranze di molteplici specie botaniche, tra cui gelsomini, lavanda e rose antiche. Sono oltre 5.000 le piante messe a dimora, provenienti da 10 Paesi diversi e disposte affinché il giardino fiorisca rigoglioso in ogni fase dell'anno, grazie al loro diverso ciclo vegetativo. Ammirando dall'alto questo paradiso, si ha la visione di una straordinaria cascata di verde che avanza verso l'orlo della scogliera e culmina nella suggestiva biopiscina "infinity" a sfioro, senza dubbio la più spettacolare della Costiera. Modellata a mano e ricavata dall'ultimo terrazzamento dei giardini, quest'infinity pool di forma ellittica dal fondo ondulato si adatta alla roccia su cui poggia e brilla di quarzi dai mille riflessi, regalando la sensazione d'immergersi in un magico fondale marino. Un effetto reso ancor più suggestivo da un'illuminazione studiata con cura

e da alcuni monoliti che rendono realistico il fondale. Ma i più romantici non possono lasciarsi scappare l'esperienza di respirare la brezza marina dal "Terrazzo del Tramonto": posto nel punto più alto e avanzato del Monastero, abbraccia con un sol colpo d'occhio la Costiera col suo caleidoscopio di colori, perfetto appunto per sorseggiare un bicchiere di Champagne al tramonto. Per una vacanza attiva e di vero benessere ci sono poi la palestra all'aperto con attrezzi di Tecnogym e la Spa (acronimo di "salus per aquam", salute attraverso l'acqua) progettata da Jane Goff, che riprende la tradizione romana delle terme ed echeggia nello stesso tempo ad antiche atmosfere orientaleggianti. Articolata su più piani, è stata ricavata in uno spazio scavato nella nuda roccia della rupe, dove un tempo c'erano le cantine e le cisterne per la raccolta dell'acqua piovana, addossata alle fonda-

menta del monastero: soffitti a volte, mosaici e pareti di pietra evocano una sensazione che fa dimenticare la dimensione del tempo e dello spazio. La rinomata tradizione italiana del benessere termale propone un viaggio sensoriale in un mondo d'acque e vapori profumati fra sauna rocciosa, bagno turco aromatizzato, piscina idroterapica, docce emozionali, fontana di ghiaccio, tepidarium e vasche per il pediluvio. Ma la spa prosegue anche all'aperto nell'appartato Giardino del Benessere affacciato sul mare e ombreggiato da un pergolato di bouganville: qui, in un'atmosfera mediterranea onirica, caratterizzata dal profumo di limoni e rosmarino, vengono effettuati massaggi, anche di coppia, resi ancor più rilassanti dal lieve suono di un percorso d'acque, fra vasche e cascate. Per i suoi rituali di bellezza, il Santa Rosa – ricollegandosi alla tradizione erboristica delle monache do-

menicane – ha scelto i prodotti naturali dell'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella di Firenze, fondata nel 1612 dai Domenicani fiorentini, con cui il Santa Rosa ha un'affinità elettiva. Aperta anche agli ospiti esterni, per quest'intrigante spa il Monastero è stato segnalato dal "Sunday Times Style Spa" tra i 10 migliori wellness resort al mondo. Naturalmente il ristorante gourmet del monastero non poteva che chiamarsi "Il Refettorio", i cui fuochi sono nelle sensibili mani dello chef Christoph Bob, stella Michelin dal 2018 e già riconosciuto fra i grandi locali della Costiera. Nativo di Braunschweig in Bassa Sassonia, già sous-chef del grande "mediterraneista" Heinz Beck e suo braccio destro per quasi 5 anni al ristorante La Pergola del Cavalieri Hilton di Roma, locale insignito di 3 stelle Michelin, chef Bob ha maturato significative esperienze in ristoranti italiani e stranieri





d'altissimo livello, portando in dote al Santa Rosa una grandissima competenza. La sua è una cucina estrosa, elegante, delicata, variegata, talvolta sorprendente, frutto di una minuziosa ricerca sui prodotti, nonché fortemente ancorata ai valori del territorio, riletta

in chiave contemporanea. Sposato con una donna della Costeria, Christoph, che valorizza molto i prodotti tipici - pasta di Gragnano, alici di Cetara (e la loro inimitabile colatura), pomodori del Piennolo, carni dei Monti Lattari, agnelli Laticauda, maialini neri

casertani, latticini di Paestum - afferma: "Sono innamorato di mia moglie e in egual misura di questa terra stretta fra i monti e il mar Tirreno, come dei suoi sapori. La cucina del sud mi piace perché è semplice ma molto difficile: le cose apparentemente facili sono



proprio le più complicate, a esempio per la pasta al pomodoro ci vogliono solo 3 elementi, pasta, olio e pomodoro, ma vi assicuro che è la cosa più ardua da fare. In nessun altro luogo al mondo il sole e il suolo regalano una simile intensità di gusti e profumi, così il menù cambia 4 volte in 8 mesi. Mi ha fatto molto piacere ricevere la stella, è stata una gran gioia ma è anche una bella responsabilità". Aperto anche a chi non soggiorna in hotel, si può scegliere di cenare nell'intima sala che sembra ricavata da una grotta, dall'atmosfera romantica o soffusa, complice l'antico soffitto a volta oppure all'aperto sotto la pergola fiorita della terrazza, da cui si gode lo spettacolo del mare, una vista impareggiabile a 180° gradi dal Golfo di Salerno ai faraglioni di Capri, che ha fatto meritatamente inserire "Il Refettorio" in molte top ten internazionali dei migliori ristoranti panoramici al mondo. Ma il massimo viene raggiunto dal poter mangiare in ogni angolo della struttura, magari in giardino, scegliendo di giorno in gior-

no l'angolo fiorito più bello e colorato. In ogni momento della giornata infatti gli ospiti possono scegliere d'approprarsi di uno spazio diverso della vasta proprietà, quello maggiormente in sintonia col proprio stato d'animo... E a pranzo si possono gustare, in un'atmosfera informale e rilassata, veloci e gustosi piatti, sempre preparati dalla brigata stellata, nel ristorante en plein accanto alla piscina. Un rito che concilia con la vita è la colazione del mattino, che viene servita in camera su vassoi d'argento o nel patio panoramico sovrastante il bellissimo giardino profumato di fiori col sottofondo di suono dell'arpa: sono servite, fra l'altro, le famose sfogliatelle di Santa Rosa, create oltre 3 secoli orsono nelle cucine del monastero, vera golosità del Resort, che vengono fatte lievitare alla sera cogli stessi procedimenti usati dalle monache, avendo ritrovato la ricetta originale. Ma il Monastero dispone anche di uno straordinario orto sotto la direzione di Michele Scala, agronomo laureato in Agraria all'Uni-

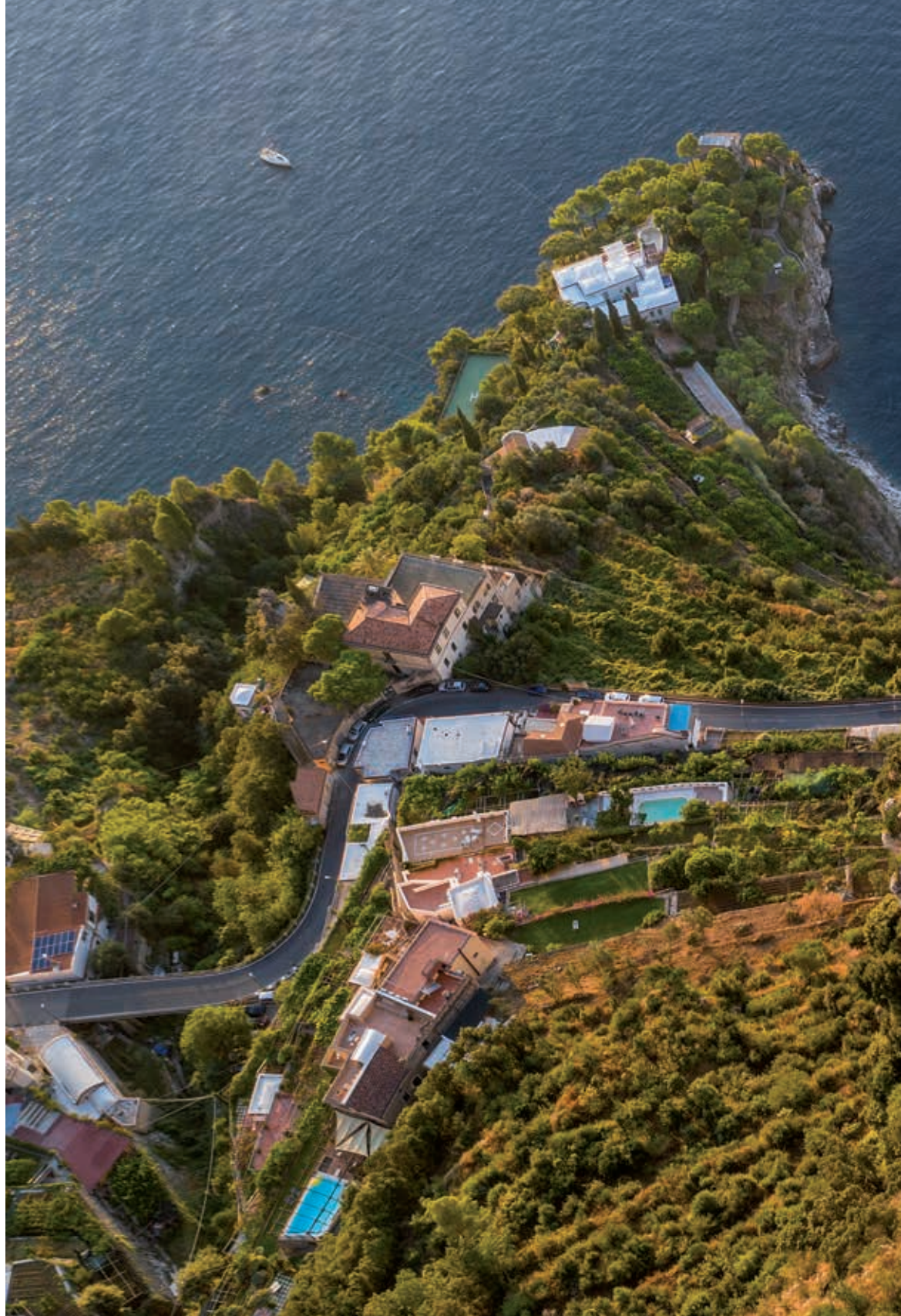
versità Federico II di Napoli... "L'orto, che s'estende dietro al monastero, straordinariamente baciato dal sole, è biologico e terrazzato su 3 livelli. Stiamo coltivando tutto completamente a mano, alla maniera antica della coltura promiscua, sotto a ulivi secolari. Oltre a erbe officinali e aromatiche, vi crescono primizie e tipicità rare ritrovate nei frutteti e negli orti locali, facendo un'attenta ricerca di quelli che erano gli ecotipi della zona come pomodori, zucca, patate, fagioli che poi vengono raccolti e subito lavorati in cucina. In questo momento copriamo il 50% del fabbisogno del ristorante a livello di frutta e verdura e devo dire che tutto ciò che nasce davanti al mare ha profumi intensi e una sapidità particolare". Cerimoniere di questa grande bellezza il direttore di lungo corso Flavio Colantuoni – padovano, simpatia istintiva, lontane origini sannite – approdato al Santa Rosa dopo tante esperienze nel gotha dell'hotellerie europea

---

*Lo chef Christoph Bob*



che, con la sua riconosciuta professionalità ormai più che trentennale, in pochi anni ha portato all'attenzione internazionale il Monastero: "In questa location davvero molto particolare e dal fascino unico, essendo stata a lungo luogo di preghiera, insieme con la 'Signora Bianca' – come molti qui a Conca dei Marini la chiamano – vogliamo trasmettere un messaggio univoco d'italianità alto standing, infatti i nostri ospiti devono percepire che hanno a disposizione il meglio di quanto il Belpaese possa offrire in termini d'ospitalità. Il concetto base qui è 'il lusso della semplicità', che per me sarà il must del luxury dei prossimi anni, appunto la semplicità estetica che era tipica della vita monastica. Creare un hotel di lusso in un monumento storico come il monastero è stata una delle sfide più impegnative, ma anche stimolanti della mia vita: adattare gli spazi, cercando di sfruttare tutti gli angoli con intelligenza in maniera il più monacale, ma allo stesso tempo d'avanguardia, certo non è stata una passeggiata. Ecco quindi il recupero dei vecchi portali, delle inferriate, dei fregi, dei dipinti, l'idea di riutilizzare la ruota in legno che le monache usavano per consegnare, non viste, medicinali e unguenti, ora trasformata in piccolo bar per gli ospiti nella breve attesa prima d'occupare le proprie stanze. L'unico sistema per distinguersi è cercare d'offrire qualcosa che esca dagli schemi e possa generare emozioni, così quando l'ospite varca la soglia viene accolto, come un tempo, dai rintocchi della campanella e, una volta all'interno, da un sottofondo di canti gregoriani. Per passare poi al drink di benvenuto sul terrazzino mozzafiato affacciato sulla costiera, una dissetante limonata dai nostri limoni sfusati amalfitani, da cui si ricava anche il famoso limoncello e delle fresche salviettine profumate alla rosa per far entrare l'ospite in una dimensione nuova, lontana dalla quotidianità. Oggi un certo tipo di clientela che ha tutto e può permettersi tutto, o quasi, può esser sorpresa soltanto da una proposta d'esclusività non ripeti-



bile: basta riuscire a stimolare sensazioni riconducibili alla sfera delle sensibilità individuali, ma le emozioni possono scaturire anche dalle cose semplici, come l'odore della cera d'api sui mobili antichi che arredano i lunghi e silenziosi corridoi". *Ma da quest'anno vi è una simpatica novità marina...* "Nel giardino è stato ricavato l'Acquario sulla Roccia, una galleria all'aperto composta da 580 pezzi unici, pesci e altre forme di vita del mare, realizzati a mano, uno a uno in 6 mesi, dai ceramisti Annamaria ed Enzo Fusco, il cui

laboratorio ha sede a Furore. Una chicca artistica di rara bellezza e pregio unico, essendo stati realizzati secondo la tecnica della doppia cottura coi colori tipici della tradizione ceramica della Costiera: il verde delle foglie dei limoni, la nuance acquamarina, il giallo del sole e il blu intenso del mare. Così branchi di pesci, tonni, alici, polpi, cozze, aragoste e crostacei sono appesi alla roccia, lungo il percorso che scende tra il verde fino alla piscina. E quando il sole batte pare quasi che i pesci si muovano, quindi sembra





un vero acquario, come essere immersi nell'acqua, un'illusione ottica apprezzata tantissimo". *Il rapporto del personale a camera è fra i più alti del mondo...* "Abbiamo complessivamente 62 dipendenti, praticamente 3 a camera, tutte persone della Costiera, esclusi lo chef e il maître, mentre per i lavori abbiamo addirittura impegnato circa 100 persone per 10 anni. La nostra idea era creare standard superiori a quelli di un 5 stelle perché il lusso vero è aprire la nostra porta non a un cliente ma a un amico che si de-

ve sentire assolutamente come fosse il padrone di casa e chiedere qualsiasi cosa, noi siamo a completa disposizione, garantendo una privacy assoluta, sia all'arrivo che dopo la partenza. Abbiamo ospiti di ben 54 nazionalità, in primis dagli Stati Uniti, da dove spesso vengono a passare una romantica luna di miele, settore nel quale ci siamo specializzati, così l'età media dei nostri clienti è di soli 32 anni". In un silenzio che sa di storia, questo boutique hotel dal fascino immoto e senza tempo è capace di regalare ai

suoi ospiti emozioni forti, sullo sfondo di uno dei paesaggi più suggestivi al mondo, prediletto dai viaggiatori fin dai tempi del Grand Tour. Infatti prestigiosi riconoscimenti confermano il resort all'apice dell'ospitalità mondiale: se nel 2018 è stato proclamato a Londra "Luxury Independent Hotel of the Year 2018", per l'autorevole rivista americana Condé Nast Traveler è il miglior hotel d'Italia nella Readers' Choice Awards 2019, giudicandolo anche secondo miglior hotel d'Europa e ottavo miglior hotel del Mondo.

# Argentario

## GOLF RESORT & SPA

piera genta

**L'Argentario Golf Resort & Spa, uno dei brand più esclusivi dell'hotellerie in Italia, si trova al centro di una verdeggiante vallata del promontorio di Monte Argentario in un incredibile paesaggio considerato tra i più scenografici d'Europa, un'area d'oltre 80 ettari a due passi dal mare dell'arcipelago toscano.**

**GIOIELLO DI DESIGN  
IN MEZZO ALLA NATURA  
MEDITERRANEA  
DELLA MAREMMA**



Questo hotel 5 stelle a Porto Ercole, la cui filosofia origina dalla ricerca del benessere nel rispetto dell'ambiente, include 73 camere con un'incredibile vista sulla Laguna di Orbetello, i boschi di sughere e gli ulivi centenari della Maremma Toscana, dimora di lepri, daini, scoiattoli, cinghiali e una gran varietà di specie di uccelli. Ogni sistemazione di design è dotata di una terrazza e delle ultime tecnologie, frutto di una meticolosa ricerca di materiali e arredi. Per chi ama lo sport all'aperto, il resort offre 2 campi da tennis e 2 da padel, un campo da calcetto e

percorsi di jogging. La location panoramica e l'eleganza della struttura di lusso creano un luogo ideale non solo per un matrimonio da favola, ma anche per condurre business meeting e conferenze in un ambiente rilassante. L'Argentario Golf Club ospita alcuni tra i più suggestivi campi di Toscana: con 18 buche panoramiche per un totale di 6.218 metri e par 71, il percorso è certificato "Agri Cert" bio eco-compatibile e tutti i prodotti usati per la sua manutenzione sono totalmente naturali. Il Golf Club ha di recente ottenuto un importante riconoscimento, divenen-

do sede della PGA, Professional Golfer's Association. Completano l'offerta dei servizi il ristorante gourmet Dama Dama, che propone la cucina creativa dello chef Emiliano Lombardelli e la nuova Club House Restaurant con piatti salutari, semplici ma ricchi e fantasiosi con una particolare attenzione al territorio. Entrambi i ristoranti seguono la filosofia green del resort, che privilegia prodotti bio, freschi e a chilometro zero. L'Espace Wellness Center si sviluppa su ben 3.000 metri quadrati e include una SPA, una palestra dotata di attrezzature Technogym d'ultima ge-

nerazione, biosauna con cromoterapia, bagni turchi, percorso Kneipp, una piscina interna riscaldata con vista panoramica e una d'acqua salina e 6 cabine massaggio. Infine, forte del suo brand, con le prime Argentario Golf Villas, residenze extra lusso con tutti i servizi di un resort, l'Argentario Golf Resort & Spa si apre a una nuova prospettiva abitativa: residenze private inserite in un comprensorio di grandissimo prestigio, ricco d'esperienze da vivere e con servizi che si ispirano ai trend del mercato americano per offrire ai clienti italiani e internazionali un wellbeing retreat esclusivo nel rispetto della natura, con la possibilità per alcune dell'acquisto e per altre dell'affitto. Le Argentario Golf Villas sono infatti il frutto di un ambizio-





so progetto architettonico e residenziale, sulla scia del trend che arriva dalla Florida e dal Colorado, di dimore di pregio gestite come luxury hotel, attorno ai quali si sviluppano, condividendone i servizi esclusivi. Queste ville, gioielli architettonici all'insegna della domotica, dell'internet of things e dell'ecosostenibilità, sono un nuovo

modello abitativo, nonché una forma d'investimento alternativo di real estate che rivoluziona allo stesso tempo il turismo d'alta gamma. Oltre le 7 ville già realizza-

te – lo stile architettonico e dell'arredo scelto è quello del luxury minimalistic con materiali naturali, a cominciare dal legno e dalla pietra, e pezzi unici custom-made

in linea con le tradizioni artigianali e del design internazionale – di cui 5 disponibili agli ospiti esterni, il piano di sviluppo ne prevede la costruzione di altre 20/25.



# L'hotel Margherita di Praiano

sonia capuozzo

PRESENTA IL RISTORANTE

M'ama! GOURMET

# M'ama!

FINESTRA DEL GUSTO  
SUL MEDITERRANEO

**Siamo agli inizi degli anni Sessanta e Margherita Fiorentino, bella ed elegante figlia del medico condotto di Praiano, decide di sposare Giuseppe Cimino, la cui famiglia era emigrata in America nel Dopoguerra e trasferirsi con lui in USA. A New York, in Amsterdam avenue, Giuseppe e Margherita gestiscono un negozio di frutta, ma il richiamo dalla terra dei padri e dei nonni trasforma la nostalgia in un desiderio: tornare e offrire ospitalità nell'incantevole cornice della Costa d'Amalfi.**

Così decidono d'investire i buoni guadagni americani aprendo un romantico ristorante sulla spiaggia di Positano, dove ricevono gli ospiti come a casa, in un'atmosfera semplice e raffinata, con un sapere gastronomico di lunga tradizione, che li rende presto famosi. Al Beach Bar di Positano accolgono infatti personaggi del calibro di Totò, Peppino di Capri e Rudolf Nureyev. Ma il sogno di Giuseppe è restaurare la casa di famiglia a Praiano – pittoresco borgo di pescatori compreso tra Amalfi e Positano – costruita intorno a una torre d'avvistamento angioina, per farne un albergo, tanto che i soffitti d'alcune camere sono ancora quelli antichi originali. L'hotel Margherita, in onore della moglie, nasce nel 1971 come tempio dell'ospitalità: una casa lontano da casa, ma sollevati dalle incombenze quotidiane, dove si può vivere appieno una località dal clima mite, caratterizzata da coste frastagliate a picco sul mare, cale e calette che permettono di godere della carezza delle acque a chi s'avventura per le scale che, tra ulivi, pini, oleandri e buganvillee, portano al mare. Dal 2002, anno in cui purtroppo scompare Giuseppe, è la figlia Suela







Cimino col marito Andrea Ferraioli – figlio d’arte della dinastia del Bacco a Furore – che, appena sposati, decidono di proseguire l’opera intrapresa dai genitori di lei: una ventata d’innovazione garantisce nuovo splendore all’albergo, ma l’attenzione per la cura dell’ospite rimane la stessa, come Margherita, sempre vigile in cucina, dove tiene ancora coinvolgenti cooking school, a non tradire la storia e lo spirito che hanno animato il suo sogno. “L’albergo, struttura 4 stelle a conduzione familiare che consta di 28 romantiche e luminose camere quasi tutte vista mare, oggi non è più concepito solo come luogo di riposo – ci dicono Suela e Andrea – ma piuttosto come elemento che faccia vivere il territorio con attività stimolanti, noi per esempio abbiamo un servizio di navetta gratuito per la spiaggia, una guida che conduce i clienti sul sentiero degli Dei e offriamo pure simpatici corsi per insegnare la preparazione della nostra famosa mozzarella di bufala campana”. Certo, se dovessimo scegliere un esempio classico

di stile architettonico di una tipica dimora della Costiera, l’hotel Margherita sarebbe sicuramente la scelta più appropriata. Gli ambienti spaziosi e soleggiati riprendono gli arredi delle tradizionali dimore amalfitane: coloratissimi pavimenti in ceramica di Vietri, ferro battuto, archi, tendaggi e volte a botte caratterizzano tutte le camere, curate e arredate con gusto. Le Superior offrono addirittura luminosi terrazzi che s’aprono sul mare dove intrattenersi cogli amici o semplicemente perdersi nel blu cobalto della Costiera con una vista spettacolare che spazia fino a Capri. La spiaggia si trova a pochi passi, ma il fiore all’occhiello dell’Hotel Margherita è la terrazza solarium panoramica, che ospita una rilassante piscina idromassaggio dove trascorrere le ore più calde dell’estate amalfitana, intorno verdi colline, giardini e limoneti per chi preferisce non allontanarsi dalle coccole e dalla tranquille atmosfere dell’albergo. Chi invece desidera scoprire le colline verdissime di macchia mediterranea, agrumi e ulivi, i

caratteristici sentieri, le pittoresche edicole votive di Praiano e i paesaggi mozzafiato dal belvedere di Vettica Maggiore, può incamminarsi lungo le passeggiate che raggiungono i luoghi più suggestivi dei dintorni. E per godere dei profumi e dei sapori della Costiera Amalfitana bisogna affidarsi alle proposte del ristorante gourmet “M’ama!” – mise en place easy, mediterranean style negli arredi e forti influssi costieri – situato su un’ampia terrazza en plein air sospesa tra cielo e mare, aperto sia a pranzo che a cena anche agli ospiti esterni con una vista pazzesca che par d’essere nella prua d’una nave rivolta verso l’infinito. Qui la cucina – tradizionale rivisitata col menù che cambia ogni 3 mesi – sintetizza il rispetto per le antiche ricette campane e la passione per i prodotti genuini della gastronomia locale, preparati solo con ingredienti di stagione dalla giovane e motivata brigata di cucina composta dallo chef Raffaele Mascolo, qui da 8 anni, da Domenico Marciano capopartita degli antipasti, da Vincenzo Nacchia capo



partita secondi e dal pasticciere Filippo Apuzzo. Il “M’ama!” deve la sua notorietà alla dedizione con la quale sceglie le materie prime - il pesce freschissimo che porta il pescatore ogni giorno, le carni locali, gli ortaggi e gli agrumi – e alla pasta fatta in casa, il tutto ovviamente condito con l’olio extravergine d’oliva dop prodotto in zona e accompagnato con provolone del monaco e mozzarelle di bufala. Così si sostengono i contadini veri che lavorano la terra come un tempo, ottenendo prodotti unici e preservandoli dall’estinzione, a protezione della biodiversità. A disposizione del wine lover, ben 340 le etichette custodite nella suggestiva cantina insieme a preziose selezioni di distillati. Regalatevi la romantica atmosfera che sprigiona l’attenta accoglienza di questo boutique hotel di charme, luogo ideale per una vacanza all’insegna del relax, della buona tavola, ma anche della scoperta della terra e del mare delle Sirene, della moda Positano, dell’arte e della storia d’Amalfi.





**Da punto di ristoro per le maestranze impegnate a costruire una nuova statale a ristorante apprezzato dai migliori gourmet d'Italia, l'Hostaria di Bacco a Furore – chiamato “il paese che non c'è”, essendo una strada con alcune case che s'allungano verticalmente sulle rupi della Costiera – è giunta alla quarta generazione della famiglia Ferraioli.**

fiora bonelli

# Hostaria di Bacco

A FURORE

## DA NOVANT'ANNI SIMBOLO DEL “PAESE CHE NON C'È”

Gente dalle solide radici e dalla gran cultura dell'accoglienza, tanto da portare Raffaele a essere l'appassionato Sindaco delle 800 anime di Furore per ben 39 anni ininterrottamente dal 1980 al maggio scorso, uno degli amministratori più benvenuti e longevi d'Italia con l'obiettivo di promuovere il territorio come desti-

nazione d'eccellenza. L'osteria è nata nel 1930 per volere dei bisnonni Raffaele – qui c'è gran tradizione di tramandare i nomi di famiglia! – e Angelina, all'inizio era una miscita di vino di produzione propria e qualche piatto alla buona per quelli che, dalla costa, salivano faticosamente, carico in spalla, sino ad Agero-

la. Un percorso fatto di viottoli e scale, interminabile. E, quasi alla meta, quel locale casareccio, pochi tavoli sotto le viti d'estate o intorno al caldo del focolare d'inverno. Al contrario della povera costa, in quei tempi Furore era una ricca zona di

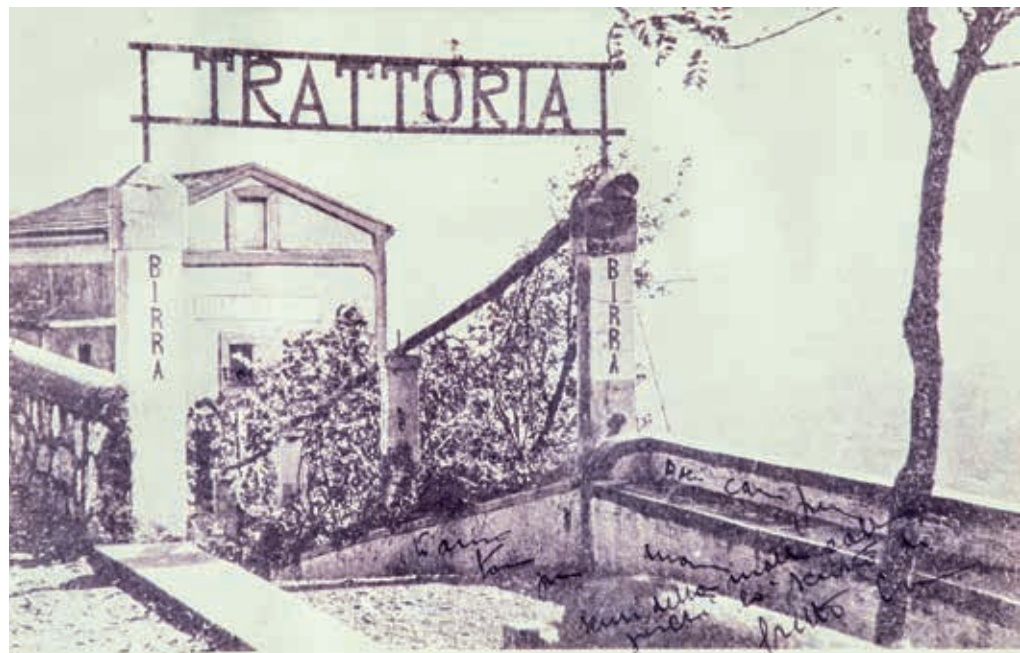
*Raffaele Ferraioli con la moglie  
Erminia Cuomo*







campagna, c'erano caseifici – famosa la gustosissima mozzarella fiordilatte dei Monti Lattari, la migliore per la pizza! – allevamenti e tante altre attività, tutte legate all'agricoltura, mentre oggi molta economia si è spostata verso il mare. Poi nel 1935 arriva la strada che collega Agerola ad Amalfi e Bacco, complice anche il nuovo turismo domenicale che con le prime auto da Napoli arrivava in Costiera, s'avvia giustamente a camminare coi tempi. Il primo tovagliato, un pò di maquillage alla saletta, qualche pietanza in più... Le prime camere, a servizio dell'attività di ristorazione, nascono negli anni Settanta e poi nei Novanta viene alla luce il vero e proprio albergo: 20 unità abitative con le terrazze che s'affacciano a picco sulla Costiera, guardando l'isolotto di "Li Galli", appartenuto al famoso ballerino Rudolf Nureyev. Le came-



re, che regalano il profumo delle zagare in primavera e del mosto in autunno, sono arredate con colori solari che s'intonano col verde delle vigne e il blu di uno dei mari considerato fra i più belli del mondo. I fuochi della cucina sono in mano da addirittura cinquant'anni a Erminia Cuomo, moglie

del patron Raffaele e autodidatta per necessità, essendo la prima di ben 13 figli – perciò un po' sorella, ma anche un po' mamma – oggi affiancata dal valente nipote Pietro Cuomo, che tutti i giorni tira a mano la pasta e sforna pane e dolci, tutto fatto rigorosamente in casa. Il menù della cu-

cina, d'ispirazione amalfitana e basato sul territorio e la stagionalità delle materie prime, spazia dalla civiltà contadina a quella marinara, ma i pomodorini "del piennolo" – acquistati direttamente a Furore, vero giardino pensile, perché più intensi e asciutti – la fanno da padrone: vengono appesi



a pendolo nelle case e attorno a Natale sono pronti con tutto il loro sapore, un vero concentrato per lenta disidratazione di profumi di iodio e salsedine, essendo cresciuti sui terrazzamenti di fronte al mare. Altri prodotti particolari molto usati sono la colatura d'alicci di Cetara, splendida con le linguine. Infine il provolone d'Agerola, formaggio risultato del latte prodotto dalle mucche di razza agerolese nonché presidio Slow Food, che mangiano soprattutto foglie di castagno. Il tutto naturalmente annaffiato dagli ormai celebri vini prodotti delle viti a parete, strette tra le rocce di Furore, perché la famiglia Ferraioli crede fermamente nella difesa dell'autentica cultura enogastronomica come felice tramite per il bien vivre. Dall'Hostaria di Bacco, terrazza belvedere che permette di mangiare contemplando il mare, è passa-

to molto del bel mondo, ma l'ospite che è rimasta leggendaria nella storia del locale è Anna Magnani. La famosa attrice veniva spesso a mangiare sotto al pergolato il pollo ruspante rosolato al vino bianco col suo innamorato Roberto Rossellini, mentre stavano girando, alla fine degli anni Quaranta, il film "Amore", che prevedeva due scene al "Fiorido di Furore", piccolo borgo di pescatori che guarda Capri, dove i due amanti avevano anche comprato una piccola casetta che pomposamente avevano chiamato "Villa della Storta", in omaggio alle gambe storte della Magnani. E per non dimenticare il suo passaggio le è stata dedicata la camera "Nannarella" e il piatto "Ferazzuoli alla Nannarella", che è anche il "Piatto del Buon Ricordo" – dipinto a mano dagli artigiani della Ceramiche Artistiche Solimene di Vietri sul

Mare, famiglia di ceramisti della Costiera Amalfitana la cui origine si perde nella notte dei tempi, che vien dato in omaggio a chi gusta la pietanza simbolo di un locale – appartenendo Bacco alla "Unione dei Ristoranti del Buon Ricordo": fusilli di Gragnano, quelli corti, fatti col ferretto, pomodorini del Piennolo, pesce spada affumicato, capperi e pinoli. Dagli anni Ottanta l'amministrazione comunale di Furore – vero luogo dello spirito dove le Dolomiti dei Monti Lattari ammolano le radici nel cobalto del mare e poi anfratti, caverne e gole, dove urla il vento che gli dà il nome, a inseguirsi lungo tormentati tornanti retti dai terrazzamenti in pietra – ha cercato di dare una connotazione particolare al paese con un progetto che si basa su uno scambio: gli artisti vengono ospitati e, in cambio, lasciano un loro murales d'autore. Quan-

do, nella frenetica corsa dell'uomo, la nostalgia della tradizione si è a man mano abbinata al bisogno di cose vere, i paesini dagli orizzonti ampi e tersi come Furore hanno finalmente trovato il loro momento per offrirsi al visitatore intelligente, al turista colto, rappresentando "l'altra faccia" segreta, insolita e stimolante di un territorio, che, da sempre, è riuscito ad affascinare il mondo intero con la sua atmosfera riservata. Venite a scoprire la genuina ospitalità della gente di Furore e i ritmi lenti di questo pezzo di Costiera ancora contadina, immergetevi in questa vertigine di panorami, immersa in una luce senza suoni, sospesa e irreale come una favola, certamente non ve ne pentirete! Perché il segreto di Bacco è nell'aver saputo tramandare per generazioni un legame emozionale con tutti, ma proprio tutti i suoi ospiti...



**Siamo a Laurito, l'ultima spiaggia di Positano andando verso Amalfi, una baia che ha diversi vantaggi: il sole tramonta tardi, essendo piccola e non facilmente raggiungibile non è mai strapiena di persone e spesso vi è una piacevole brezza che però spesso comporta un pò di mare mosso...**

**alessandro ercolani**

Direttamente pied dans l'eau vi insiste un affascinante ristorante-stabilimento balneare, vero e proprio luogo di cult della Costiera, "Da Adolfo", a 10 minuti di barca dal molo grande di Positano, dove parte il gozzo sorrentino del locale facilmente distinguibile per via di un pesce in legno di color rosso che sormonta l'albero maestro. Ma se avete il mal di mare, potete prendere il sentiero che parte dal famosissimo hotel San Pietro, che lo sovrasta. Fu nel lontano 1966 che Adolfo "Pinkerton" Bella, estroverso positanese d.o.c. classe 1918, reduce di guerra nonché comandante partigiano col nome di battaglia Jimmy, con sua moglie, la bella statunitense Lucille, creò questo ristorante molto informale, che invece in cinquant'anni di fama ne ha acquisita molta. Lei classica diciottenne americana in vacanza, perse letteralmente la testa per questo tipi-

# A POSITANO PER MANGIARE

# Da Adolfo

## ULTIMO PARADISO DELLA COSTIERA

## PIED DANS L'EAU

co uomo del sud dalla carnagione scura, infatti tutti lo chiamavano "The Mogany Man", l'uomo di mogano. La giovane e determinata Lucille chiamò subito in America la famiglia per farsi mandare le sue cose, comunicando che sarebbe rimasta in Italia. Sposatisi a Positano, ebbero tre figli e Lucille ne rimase così innamorata che per 25 anni non tornò più in America. Terminata la guerra Adolfo, che si fece tutta la Seconda Guerra Mondiale stando via ben 10 anni via da Positano, si mise a fare l'istruttore di sci nautico e usava come mezzo di trasporto i primi motoscafi Riva che si vedevano sfrecciare nelle acque di Positano. Fu proprio durante una di queste escursioni che vide la selvaggia spiaggia di Laurito: alla sua mente si affacciò il ricordo dell'isola greca dove, nonostante fosse prigioniero, aveva avuto modo di scoprire semplicità di vita e adorazione per il mare. La decisione fu immediata: qui e solo qui avrebbe costruito un piccolo luogo d'accoglienza per coloro che volessero ristorarsi nel silenzio e nella bellezza della natura incontaminata. Scomparso Adolfo nel 2007 all'età di 89 anni, oggi il locale è gestito dal figlio Sergio, sempre a piedi scalzi e con quell'aria di selvaggia semplicità, servendo cibi dal sapore antico preparati in maniera sapiente – celebri



*Il patron Sergio Bella*

le fette di mozzarella distese su foglie di limone selvatico raccolte dagli alberi che crescono sui dirupi rocciosi alle spalle della spiaggia e messe a cuocere su una griglia a carbone – ormai annoverato come luogo d'elezione per divi e dive, politici e magnati, artisti e gente semplice. "Ho iniziato portare i piatti in tavola qui quando avevo 8 anni e sono subentrato nella gestione del 1993, comunque sempre sotto l'ala protettrice di mio padre, quindi oggi sono 48 anni di lavoro in questa struttura – racconta Sergio Bella – dove voglio portare avanti quella che era l'idea di mio padre, cioè un luogo semplice, rustico, dove si può andare a pranzo in maglietta e col costume, che proponga piatti della Costiera con mate-

rie prime fresche, genuine e d'assoluto livello e il pescato solo secondo la disponibilità giornaliera del mercato. Abbiamo un centinaio di posti a sedere, quando il mare è calmo siamo fortunati se riusciamo a mettere in spiaggia una sessantina di lettini e siamo aperti da metà maggio a metà ottobre". Le giornate passate sulla spiaggia di Laurito hanno una colonna sonora di sottofondo creata dalla risacca che lieve mormora sui sassi e naturalmente si miscela coi richiami dei cormorani che, velocissimi, si tuffano nelle acque. Andare da Adolfo significa vivere un'esperienza decisamente diversa, una delle cose assolutamente da fare in Costiera.

# Ristorante Lunasia



dell'hotel Plaza e De Russie di Viareggio:  
ASSOLUTAMENTE IMPERDIBILE

**Viareggio, in provincia di Lucca, è una bellissima e storica località turistico/balneare adagiata sulla costa toscana. Le sue lunghe e sabbiose spiagge sono bagnate, per la gioia dei vacanzieri, dalle acque del mar Ligure. Viareggio, oltre alle innumerevoli attrattive estive, ha un'intensa vita mondana tutto l'anno: per esempio, dal lontano 1873, qui si svolge anche uno dei carnevali più belli, coreografici, ricchi, divertenti e famosi del mondo.**

**giorgio dracopulos**

Viareggio davanti ha il mare e alle spalle è incorniciata dal suggestivo panorama delle Alpi Apuane, mentre ai lati è racchiusa da grandi, verdeggianti e rilassanti pinete. Un'altra delle sue eccezionali peculiarità è "La Passeggiata di Viareggio". Dopo la "Belle Époque" (1871-1914), qui si iniziò a demolire le strutture più fatiscenti in legno e ferro esistenti, salvando solo le strutture più belle fino allora costruite e, tra il 1920 e il 1940, anni di gran fervore edilizio, "La Passeggiata" fu completamente



ricostruita. Grazie a tecnici illustri, come l'architetto e ingegnere viareggino Alfredo Belluomini (1892-1964), in quei vent'anni si delineò "La Passeggiata" come noi la conosciamo. Lato mare sorsero moltissimi negozi adiacenti agli stabilimenti balneari, insieme a caffè, cinema, gallerie e di fronte, lungo la litoranea, ville, palazzi e hotel. Proprio quasi all'inizio della passeggiata, lato sud, nel cuore della zona più "liberty" e storica, sorge maestoso e ricco di fascino il lussuoso hotel "Plaza e de Russie", che venne edificato nel lontano 1871 ed è il più antico "hotel di lusso" di Viareggio. Oggi appartiene al Gruppo Soft Living Places della famiglia Madonna. Al timone del Gruppo il bravo, appassionato ed esperto amministratore delegato Salvatore Madonna che, oltre a essere un imprenditore di gran successo, è un vero e proprio "talent scout" di giovani chef. L'hotel "Pla-

za e de Russie" ha riaperto da poche settimane dopo importantissimi lavori di ristrutturazione durati dal gennaio 2018 al maggio 2019. Ora l'hotel è dotato di 44 bellissime camere, comprese le 2 super lussuose suites vista mare ubicate nel roof dell'albergo, tutte ele-

*In alto lo chef Luca Landi e Giorgio Dracopulos; i falsi gnocchi di cicale; sotto Claudia Parigi e Salvatore Madonna; nella pagina a fianco la sala*



gantemente arredate e dotate di tutti i più moderni comfort. Uno straordinario hotel, diventato “5 Stelle” ed entrato nella prestigiosissima associazione Relais & Châteaux, “da sempre” guidato con estrema classe ed esperienza da un grande “hotel manager”, Oscar Oleari. Il piano terra, dove c’era il grande e luminoso salone col cocktail bar, ora accoglie il nuovo ristorante “Lunasia” e, come sempre, anche il suo bravissimo chef executive Luca Landi che, nato

anni successivi. Sono andato subito al nuovo “Lunasia” e devo riconoscere che molto è stato fatto per rendere il locale super accogliente. Oltre l’ingresso dall’hotel, è stato creato un nuovo e personalizzato accesso solo per il ristorante da un grande e storico portone che si apre proprio sulla passeggiata di Viareggio al civico 4 di viale Manin. La sala del “Lunasia” è grande e rettangolare, luminosissima con le grandi vetrate che danno sulla

sempre” al Lunasia. Il menu, di terra e di mare, presenta moltissime novità. Intanto c’è l’ampia scelta alla carta poi ci sono 2 menù a prezzi differenziati, secondo il numero delle portate scelte liberamente o consigliate dallo chef, denominati “gli ingredienti in carta bianca” e per finire il “menu degustazione” più completo “gli ingredienti dalla Versilia alle Apuane” (lo ghef vi prende per mano attraverso un viaggio nella sua Toscana). Lo chef Luca Landi, oltre a



a Bagni di Lucca il 19 gennaio 1974, da molti anni abita a Viareggio. La sua passione per la cucina ha un seme nell’ammirazione e nell’amore per la sua mamma, un’ottima cuoca che fin da piccolo ha voluto emulare. Nella sua carriera Luca ha fatto esperienze straordinarie sia in Italia che all’estero nelle cucine di grandissimi chef super “stellati”. La cucina di Luca Landi è ottima, esperta, precisa, attenta, divertente e mai scontata, coniugando con molta perizia la tradizione con l’innovazione e il gusto con l’estetica: una cucina che emoziona. A Luca Landi e al ristorante “Lunasia” in questi anni sono arrivati molti premi e riconoscimenti (anche quello di “campione del mondo di gelato gastronomico”), oltre a ottime valutazioni su tutte le principali guide del settore, compresa, dal 2012, la prestigiosa “stella” della “guida rossa” Michelin, confermata sempre negli

“Passeggiata”. Lo spazio è arredato con accoglienti tavolini quadrati o tondi e tutto è elegantemente curato nei minimi particolari. Entrando dall’ingresso lato hotel, la parete di fondo della sala si presenta piacevolmente illuminata dalle cantine termiche che contengono i vini. Un altro tavolo si trova in un prolungamento della sala; da questo spazio una breve scala porta nella nuova, grande, attrezzata e bella cucina. Proprio in cucina si trova anche l’ambito “tavolo dello chef” (chef’s table), dove gli ospiti possono assistere in diretta alla cottura e composizione dei piatti: una straordinaria visuale sulla fascinosa operatività di una cucina professionale. La carta dei vini è ricca, 60 pagine con oltre 700 super selezionate etichette (italiane, francesi e dal mondo), frutto di un’attenta collaborazione tra Luca Landi e la bravissima responsabile, maître e sommelier, Claudia Parigi, anche lei “da

essere un grandissimo ed espertissimo professionista, è anche una persona straordinaria, ricca di sincera umanità. Lo chef è supportato da una giovane e super efficiente brigata di cucina: sous-chef Simone Baglini, pastry-chef Pantaleo Veloce (detto Leo, un carissimo amico), capi partita Stefano Orlando, Fabio Furlanetto e Andrea Cruciani. La brigata di sala è come sempre guidata dall’altra “colonna portante” del Lunasia, l’eccezionale Claudia Parigi: assistente maître Girolamo Castronovo, sommelier (A.I.S.) Manuel Pontet, commis di sala Sharon Martinelli, Chiara Malasoma e Deborah Pignat. Al rinnovato e super accogliente ristorante “Lunasia” dell’Hotel Plaza e de Russie di Viareggio sono stato “coccolato” in un’atmosfera estremamente piacevole e suggestiva. Che dire di più, senonché il ristorante “Lunasia” è assolutamente imperdibile.

# Al ristorante La Torre del Castello del Nero

BRILLA LA “STELLA” DELLO CHEF  
GIOVANNI LUCA DI PIRRO

**COMO Castello Del Nero, suggestiva tenuta storica di 300 ettari nella famosa regione vinicola del Chianti, dal 2018 fa parte del pluripremiato gruppo alberghiero di Singapore “COMO Hotels and Resorts” ed è il primo hotel COMO ad aprire in Europa continentale.**

## **piera genta**

Una collezione di hotel che rappresenta la visione unica sullo stile contemporaneo della proprietaria Christina Ong. Le proprietà di COMO Hotels and Resorts, oltre



a esser pensate e progettate in armonia con la destinazione in cui si trovano, offrono esperienze personalizzate di viaggi di lusso, grazie a un servizio individuale, un impegno sul benessere olistico e una cucina osannata da tutta la critica internazionale. COMO Castello del Nero, imponente maniero del XII secolo con 50 camere e suites, realizza un'importante ambizione della fondatrice Christina Ong, che da sempre ha una relazione speciale con l'Italia: “Ho un profondo legame con l'estetica italiana. Ammiro come si possano sovrapporre storia e modernità per creare un risultato così splendido – afferma la signora Ong – gli

*Angolotti ripieni di carne di chianina, zuppa di piselli e spugnole alle erbe*







italiani possono essere i maestri del Barocco, ma sanno comprendere anche la semplicità in modo unico e potente, dal design al cibo”. Infatti il tempo trascorso dalla signora Ong in Italia ha alimentato il suo crescente interesse per l'architettura, l'interior design e la cucina italiana. Così già negli anni Novanta ha portato lo chef stellato Gualtiero Marchesi al primo hotel londinese di COMO, il COMO The Halkin. E da quel momento tutti i progetti voluti dalla proprietà per COMO Hotels and Resorts hanno incluso ristoranti con un'influenza italiana in cucina, come Uma Cucina a Bali e La Sirena in Thailandia, al COMO Point Yamu. A COMO Castello del Nero brilla una “stella” in cucina, infatti l'executive chef Giovanni Luca Di Pirro vanta l'importante riconoscimento della guida “rossa” Michelin per il ristorante La Torre, che si trova

nei locali dove anticamente erano ubicate le stalle in inverno, mentre nella bella stagione si trasferisce nella terrazza con giardino. Chef Di Pirro si è formato presso l'istituto alberghiero Malatesta di Rimini ed è un uomo con tre anime: romagnolo di nascita, d'origini abruzzese e d'adozione toscana. Figlio di cuoco, intraprende la sua carriera da giovane facendo molte esperienze lavorative e questi momenti segnano una svolta nella sua vita, seguita da una serie di esperienze professionali a livello internazionali. È stato allora che ha potuto suggerire le sue competenze e confermare la sua passione per le diverse culture e tradizioni legate al cibo e ai prodotti locali. Durante tutti questi anni ha avuto il privilegio e il piacere di lavorare in strutture 5 stelle lusso sia all'estero che in Italia a fianco di chef prestigiosi, in particolare in

Francia. Quest'ultima esperienza gli ha permesso di raggiungere un gradino importante nella sua formazione culinaria, che include passione, semplicità e raffinatezza. La sua idea di cucina è ispirata al territorio, basata su materie prime locali con l'accento sulla purezza, sulla qualità, sulla freschezza dei sapori e sulla stagionalità, donando un tocco di contemporaneità alle sue creazioni. Fedele alla filosofia COMO di usare solo ingredienti eccellenti, chef Di Pirro propone una cucina italiana gourmet, utilizzando i migliori prodotti toscani, molti dall'orto della tenuta. Infatti l'approccio di COMO all'origine degli ingredienti rimane fondamentale per la filosofia del brand e qui in Italia è letteralmente “farm to table”, mantenendo l'integrità nutrizionale degli enzimi, delle vitamine e dei minerali essenziali degli alimenti origina-

li con una sensibilità particolare alle intolleranze alimentari e agli ospiti che soffrono di diabete. Ma COMO Castello Del Nero propone anche due ristoranti più casual: La Taverna e The Pavilion, in funzione nei mesi estivi. Qui le famiglie si sentiranno a loro agio e accolte come in tutte le proprietà COMO nel mondo. Se The Pavilion propone una cucina ispirata al Mediterraneo e i piatti firmati COMO, la grande tradizione italiana, incluse molte specialità toscane, sono disponibili nel menù de La Taverna. Perché in COMO Hotels and Resorts, la proposta culinaria è un elemento chiave dell'esperienza COMO, creando un retreat moderno e rilassante che faccia sentire come a casa, con un servizio preciso, esperienze di benessere dall'approccio terapeutico e un'attenzione unica alla qualità del cibo.

DENOMINAZIONE  
COMUNALE  
PER LA PIZZA  
DI TRAMONTI

# Duemila PIZZERIE A GESTIONE tramontana

PAROLA DI VINCENZO SAVINO

**Tramonti, “intramontes ubertas”, quindi “terra tra i monti”, nota ai tanti viaggiatori che la frequentano per i sentieri battezzati “degli dei” e i panorami mozzafiato, è situata nella suggestiva valle interna dei Monti Lattari, lungo i tornanti che s’adagiano fino al mare della Divina Costa d’Amalfi, dove sono sparse le 13 contrade di cui è composta.**

**daniela fabietti**

Tramonti è l'altra faccia della Costiera Amalfitana, terra d'agricoltura eroica definita il polmone verde della Costiera essendone la porta d'ingresso dal Valico di Chiunzi, che si trova a 650 metri s.l.m. offrendo uno spettacolo eccezionale sul Vesuvio e l'Agro Nocerino, sullo sfondo le isole di Capri e Ischia. Scendendo dal valico troviamo fino ai 500 metri s.l.m. immensi boschi di castagni, poi più sotto la vite – impressionanti le piante centenarie della cultivar autoctona Tintore – insieme all'ulivo e infine, verso la costa, i limoneti. Città natia del maestro d'arte Mario Carotenuto e del già Governatore dello Stato di New York, l'onorevole Mario Cuomo, originario del borgo di Cesariano, Tramonti è un paese a vocazione storicamente contadina che oggi punta sul tu-

rismo emozionale. Infatti vanta un paniere enogastronomico di gran varietà e qualità: castagne, funghi, miele, noci, farro, mozzarella fior di latte, intensi salumi di montagna, un equilibrato olio dop Colline Salernitane, un intrigante olio aromatizzato al limone sfusato amalfitano igp, pane biscottato, accompagnati sempre da un altro prodotto d'eccellenza, il rosolio più antico della costa d'Amalfi, il Concerto, inventato dalle suore dell'antico Conservatorio: un mix d'erbe e spezie aromatiche che stanno in infusione 40 giorni nell'alcool poi vengono filtrate e infine viene aggiunto orzo e caffè. Tramonti è strettamente legata alla città di Amalfi, a cui forniva legna di castagno per le imbarcazioni: quest'ultima fu nell'Alto Medioevo una delle più attive e prospere città marinare d'Italia, precedendo Pisa e Genova nei traffici con l'Oriente. E Tramonti era una delle 8 “Terre” che appartenevano alla Repubblica, infatti i mari-



*Vincenzo Savino, vicesindaco di Tramonti*



*Il maestro pizzaiolo Antonio Erra dell'agriturismo Da Regina*

naï tramontani erano chiamati indistintamente con la generica denominazione di "marinai amalfitani". Una curiosità: gli amalfitani, inventori della rosa dei venti, chiamarono "Tramontana" il freddo vento del Nord proprio perché soffiava da queste valli verso Amalfi. In tempi moderni Tramonti è invece divenuta famosa per aver fatto conoscere la pizza in tutto il mondo, infatti è definito proprio "il paese della pizza". La nascita della pizza risale al Medioevo, quando nei forni rurali si usava preparare una panella di farina di segale, miglio e orzo che veniva consumata appena sfornata, insaporita con spezie e lardo. Poi nei secoli la tradizione si è rafforzata: agli inizi del Novecento la maggior parte delle famiglie aveva in casa il forno a legna per fare il pane

biscottato di farina di grano integrale e, ogni qualvolta si preparava la famosa "cotta di pane", era un rito fare la pizza con lo stesso impasto, condita con pomodori spongillati (tenuti in conserva sotto i porticati) o col pomodoro Re Fiascone, olio d'oliva, aglio, origano, sugna e anche qualche cubetto di lardo. Allora la mozzarella non veniva usata per 2 ragioni: una economica, in quanto il latte si vendeva per il sostentamento quotidiano, l'altra perché, volendoci troppo tempo per cuocere la pizza, la mozzarella s'essiccava e perdeva il suo sapore. La pizza così preparata veniva cotta insieme al pane, nel forno senza brace e senza fiamma. È qui che nasce la tradizione della pizza nera: simbolicamente legata al colore del lutto e all'immagine del chicco di grano che muore e risorge dalla terra, era realizzata con impasto integrale, lo stesso usato per il pan biscottato.

L'usanza di consumare questa pizza nel giorno dei morti, il 2 novembre, era collegata a una questione di praticità e risparmio economico: le massaie, per comodità e velocizzare i tempi, trascorrevano l'intera giornata al cimitero, facendo anche la veglia notturna per la commemorazione dei cari defunti e, non avendo tanto tempo per la preparazione del pranzo, preferivano acquistare la pizza nera e così, lungo la strada per il cimitero, si fermavano a mangiare una prelibatezza piegata a "portafoglio". Uno dei primi panettieri di Tramonti a produrre la pizza nera, prima della Seconda Guerra Mondiale, è stato Mattiuccio Apicella nella frazione Corsano: dopo averle preparate, le mandava attraverso una stradina di collegamento sul monte del cimitero. Lungo la panoramica e verdeggiante stradina, "Aniello e Cangiuil" ritirava le pizze calde e profumate da

Mattiuccio e le vendeva nelle sue ceste di vimini, ripiegate e avvolte nella carta spessa, rigorosamente condite con un denso strato di salsa di pomodoro che lasciava unte le mani o con acciughe sotto sale, aglio, origano e pomodorini a grappolo tagliati a metà. Solo questo, semplicità, gusto e gran qualità. Ancor oggi la tradizione vive, infatti l'unico giorno che a Tramonti si può mangiare la pizza a mezzogiorno, quella integrale al profumo di finocchietto selvatico, è la festività dei defunti. Con queste tradizioni nel cuore e una valigia piena di speranze, molti giovani tramontani hanno lasciato nel secondo Dopoguerra il paese natio: uno straziante addio ai monti e al mare, in tasca poco più che un'arte e la voglia di costruire il proprio futuro. Non erano





pizzaioli, ma uomini e donne che in casa facevano il pane ed erano vicini alla terra e alle bestie che, tradizionalmente, regalavano il latte per il formaggio. Poco altro che questi saperi portavano con sé quando partivano alla volta del Nord Italia, fieri delle proprie radici e determinati a conservarle. Uno di loro, particolarmente intraprendente, giocò la sua carta, sfidando il destino: fare la mozzarella fior di latte come sapeva. E poi, perché no? Con essa, fare la pizza! Con la sola forza di una semplice idea e una travolgente pietanza, riu-

scì a creare un impero e indicare una strada a centinaia di compaesani, disegnando con loro, e per loro, un futuro nuovo. Luigi Giordano, proveniente da una famiglia di casari, emigrò nel 1948 stabilendosi a Novara con la speranza di creare un'attività sconosciuta in quel luogo, cioè realizzare un caseificio come ne esistono ancora tanti a Tramonti per produrre il fior di latte. Le persone del Nord, non conoscendo il prodotto, ne consumavano poco, fu allora che "Gigino" pensò di realizzare una pizzeria per poter utilizzare il fior di latte che gli avanzava. Due intuizioni geniali quindi: latte, abbondante materia prima in loco da lavorare in gustoso fior di latte e la pizza per sfruttare la rimanenza facendolo uno dei prodotti più amati della cucina italiana. Fu così che nel 1953 nacque la prima pizzeria del nord che chiamò "Marechiaro", tuttora gestita dai figli. E il successo non tardò ad arrivare: le richieste di quella pasta al pomodoro col fior di latte filante indussero Giordano a creare una fitta rete di ristoranti in tutto il Nord Italia, chiamando a raccolta tutti i pizzaioli originari di Tramonti. Così, nell'arco di una vita, fondò più di 50 pizzerie chiamandole tutte "Marechiaro" e, avendo bisogno di manodopera, chiamava al Nord parenti e amici tramontani, ai quali faceva formazione nel suo caseificio e poi affidava una pizzeria chiavi in mano con un unico vincolo, quello d'acquistare i prodotti da lui, inventando praticamente il franchising già nel 1960. Generazioni si sono succedute e il tempo ha fatto il suo corso, così oggi sono oltre 2.000 le pizzerie

*Nella pagina a fianco il maestro casaro Antonio Campanile del caseificio Al Valico; a fianco il pomodoro Re Fiascone*

di tutta Italia a gestione "tramontana" in 9 diverse regioni. Infatti quando trovate pizzerie Bella Napoli, Capri o Marechiaro, sappiate che sono state tutte aperte da tramontani! E se la pizza figura ai primi posti nelle classifiche di gradimento degli italiani a tavola, il merito è soprattutto di quegli emigranti che hanno trasformato un'antica tradizione casalinga in autentica attività commerciale, realizzando un prodotto di grandissima qualità. Nostro buon cicerone per le contrade di Tramonti è stato il giovane e dinamico vicesindaco Vincenzo Savino: "Finalmente nel 2010 è arrivato a conclusione l'iter per la De.Co. (denominazione comunale) per la Pizza di Tramonti, attualmente unico comune italiano ad avere questo riconoscimento, cioè la carta d'identità per un proprio prodotto tipico. La nascita della denominazione comunale vuol dire offrire un certificato di garanzia contro le imitazioni per il diritto dei consumatori a gustare prodotti di qualità e tutelare Tramonti da imitazioni che ne danneggerebbero l'immagine e l'economia. Il Comune di Tramonti, con la denominazione comunale, ha deciso di fissare questa tradizione e le caratteristiche della sua pizza, che privilegia l'utilizzo di pomodori Re Fiascone, olio dop Colline Salernitane e la mozzarella fior di latte. E con l'Associazione Pizza Tramonti stiamo lanciando la versione integrale che nei tempi antichi è sempre stata







fatta con la farina grezza e l'aggiunta di finocchietto selvatico, poi chi era più fortunato metteva qualche acciuga di Cetara e chi era proprio ricco qualche fettina di mozzarella". *Ma oggi un'altra particolarità in ordine alla pizza di Tramonti è il pomodoro...* "Il pomodoro Re Umberto è un antico ortaggio e la storia racconta di come questo nome sia un omaggio a Umberto I di Savoia, quando da Re d'Italia visitò Napoli per la prima volta nel 1878. E' un'eccellente varietà di pomodoro da sugo o conserva, conosciuto anche col nome 'Fiascone' perché ha appunto la forma di un fiasco. Ha dato origine al pomodoro San Marzano, risultato dell'incrocio del Fiascone con un'altra varietà di pomodoro, ed è stato coltivato in Italia per oltre un secolo e venduto da tutte le maggiori ditte sementiere. I cataloghi della ditta Sgaravatti, che vanno dal 1910 al 1940, lo descrivevano come un must: era considerato un pomodoro d'eccellenza per il suo sapore intenso e la produzione molto generosa, grazie a piante vigorose. Ma i suoi se-

mi vennero confusi e mischiati con altre varietà e divenne sempre più difficile reperirlo eppure è uno dei pochi pomodori nazionali che già a quei tempi era apprezzato e coltivato in molte parti del mondo. Il Re Umberto venne citato dalla storica società francese Vilmorin-Andrieux (nacque nel XVIII secolo e contribuì alla conoscenza botanica e agronomica) e nel famoso libro "The Vegetable Garden", oltre a illustrarlo, lo definisce di forma ovale ma appiattita sui lati, che cresce in grappoli da 5 a 10 pomodori. Anche l'Istituto di Agronomia Generale e Coltivazioni Erbacee dell'Università di Napoli ne fece eseguire illustrazioni ora conservate presso il museo della Reggia di Portici. A Tramonti iniziò a esser coltivato nei primi anni del Novecento e i suoi semi vennero diffusi di mano in mano in tutte la famiglia. Ogni podere aveva il suo terreno usato per la coltivazione di questo pomodoro e ogni estate, dopo la raccolta che avveniva con la giusta maturazione di mattina presto, si provvedeva a fare la conserva (il termine

usato ancor oggi è: 'Fare le bottiglie'), che non doveva mai mancare in una casa e durava per tutto l'anno. Alimento principe che condisce una miriade di piatti della tradizione, negli anni ha subito un notevole declino, soppiantato da altre varietà, fin quasi a perderne la memoria, se non fosse stato per alcuni contadini locali che gelosamente l'hanno custodito e donato all'Associazione Acarbio, così da distribuirlo a quanti hanno a cuore la biodiversità rurale dell'area e avviare un nuovo percorso legato alla tradizione. Acarbio si è adoperata sin dal 2009 nella promozione territoriale, nello sviluppo sostenibile e nelle tematiche ambientali, dedicando una particolare attenzione al recupero delle produzioni agrarie a rischio d'estinzione. Così è nata l'etichetta 'Re Fiascone', che rappresenta l'avvio di un modello di sviluppo sostenibile per il territorio, proponendosi di dare slancio all'economia locale attraverso il sostegno a piccoli contadini custodi, allo stesso tempo salvaguardando il paesaggio terrazzato e intrecciandosi con la Pizza di Tramonti che potrà rafforzare ancor di più la sua riconoscibilità con l'utilizzo di un condimento a km 0". *Dopo il pomodoro, altro elemento fondante per la pizza è la mozzarella fior di latte...* "Nel 1889, in occasione della visita a Napoli del Re Umberto I e della Regina Margherita di Savoia, Raffaele Esposito, detto "Nas e can", originario della Costiera Amalfitana, infornò 3 diverse pizze. La preferita della Regina fu una pizza che evocava i colori della bandiera italiana, verde (foglie di basilico), bianco

(mozzarella) e rosso (pomodori). Quello che tutti sanno è che questa combinazione fu battezzata Pizza Margherita in suo onore, ciò che invece pochi sanno è che il fior di latte usato da Raffaele veniva da Tramonti: formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte di mucca intero, è un prodotto d'assoluta tipicità tramontana e parte integrante del patrimonio lattiero caseario locale. È privo di crosta ma ricoperto da una sottile pellicola liscia e lucente color bianco latte. Ha struttura fibrosa costituita da più foglie sovrapposte e rilascia al taglio e per leggera compressione un liquido lattiginoso. Il fior di latte, grazie alla particolare malleabilità, può esser lavorato facilmente senza esser spezzato, assumendo diverse forme: tondeggianti, nodino, ciliegina, bocconcino e treccia. I monti Lattari si chiamano così proprio perché una volta erano pascolati da mandrie di vacche dalle quali si ricavava la materia prima per produrlo, un latte dalle qualità organolettiche e nutritive così straordinarie da far diventare la zona un punto di riferimento per tutta l'attività casearia della Campania: da qui si è poi diffuso nel mondo come latticino d'eccellenza. E a Tramonti le 13 aziende casearie che operano sul territorio rappresentano ancor oggi una realtà molto importante".

---

*Due esempi delle pizze cotte a legna: sopra la classica Margherita con la mozzarella fior di latte; nella pagina a fianco la pizza "Costa d'Amalfi" con limone sfusato amalfitano, acciughe di Cetara e pomodorini gialli*

# Valentì

POSITANO,  
UN LAVORO CERTOSINO  
E DI QUALITÀ CHE RACCONTA  
UNO SPICCHIO DI BONTÀ  
DELLA DIVINA COSTIERA

**Bagnata dal mare in Costiera Amalfitana, unica e irripetibile, Positano è meta turistica sin dai tempi più remoti per la sua naturale bellezza: un intreccio di caratteristici vicoli e stradine, scalini e case basse che dalla roccia scendono fino alla spiaggia e si colorano dei limoneti terrazzati.**

Al civico 142 di via Guglielmo Marconi, nella parte alta del borgo, proprio lungo la strada che da a picco sul mare serpeggiando tra i caseggiati, all'interno di un elegante palazzo ottocentesco, dal 22 giugno 2017 si sono aperte le porte del negozio con annesso laboratorio "Valenti", espressione tipica e allegra che richiama dialettalmente il nome di Valentino Esposito, positane doc. Sua l'idea d'utilizzare le segretissime ricette della mamma Emilia per produrre artigianalmente golose marmellate, nonché raffinati liquori cogli agrumi biologici della Costiera, primo fra tutti il Limoncello dalle bucce dei famosi limoni sfusati amalfitani I.G.P. scelti uno a uno, così da portare ovunque nel mondo i sapori e i profumi della sua terra: "Ho ancora una bella bottiglia di mia madre del 1969, giusto quarant'anni fa e, come vedete, lei ci metteva addirittura le foglie di limone dentro!". Ma qui il limone ha una millenaria storia sulle spalle, tanto che era conosciuto in Campania fin dal tempo dei Romani, infatti a Pompei nel 1951 venne alla luce una casa, chiamata "casa del frutteto", sulle cui pareti erano affrescati, tra svariate piante da frutto, due begli alberi di limone che, per la freschezza ancora vivissima

dei colori, consentirono perfino raffronti con le qualità oggi conosciute. Accertato che il limone in Campania è di casa da duemila anni almeno, va specificato che la limonicoltura si è sviluppata essenzialmente nella penisola sorrentina e sulla costiera amalfitana, area dove, complice un clima mite tipicamente mediterraneo, unito alla natura argillosa dei terreni, gli agrumi hanno trovato un habitat ideale, che conferisce loro un sapore inconfondibile. Oggi come ieri, i limoneti sono adagiati lungo i pendii che discendono fino al mare coltivati con un sistema a "pergolati", formati da coperture di canne sostenute da pali di castagno che, oltre a contribuire al fascino paesaggistico unico al mondo della Costiera, proteggono i limoni dagli agenti atmosferici che potrebbero impedirne il giusto fiorire o ritardarne la maturazione dei frutti, migliorandone così la qualità. Colti rigorosamente a mano per evitare che vengano a contatto col terreno, i limoni sfusati amalfitani, dalla buccia rugosa, molto spessa e profumatissima, contengono un concentrato di straordinari oli essenziali. Con questi preziosi frutti, viene "creato" il limoncello, un liquore dolce, dal lunghissimo aroma, gusto deciso e molto accattivante, ottenu-

**alessia bruchi**

to dalla macerazione in alcool delle scorze (rigorosamente solo la parte gialla, privata del bianco), da gustare sia come aperitivo che come digestivo dopo i pasti. "Si ha notizia di un liquore fatto coi limoni sin dagli Arabi, ma qui in Costiera, dove ne è sempre stato fatto fiorente commercio anche con l'estero tramite nave, la tradizione si tramanda da secoli in tutte le famiglie – ci racconta Valentino – anche perché il nostro limone ha proprietà curative, essendo ricchissimo di vitamina C è un ottimo antisettico e battericida, nonché un valido aiuto per chi ha basse difese immunitarie, ma è



anche rinfrescante, disintossicante e calmante. Ma oggi diamo anche alcuni suggerimenti per abbinamenti sbazzini del limoncello, come sul gelato, sull'insalata di frutta, nel tiramisù e addirittura si può usare con un po' di Prosecco per un fantastico spritz!". Così i segreti del limoncello, del mandarinetto, del finocchietto o del mirtillo che mamma faceva in casa, Valentino li ha portati con sé fin da bambino... E se la gamma di liquori mano a mano si è arricchita con ulteriori frutti e erbe locali, Valentino prepara conserve cogli agrumi della Costiera, l'uva di Tramonti, i fichi di Praiano, il pomo-





doro di Sorrento e tante altre anche in versione piccante: “Si tratta di una linea artigianale di confetture realizzate con un processo che richiama alle tradizioni contadine più antiche e genuine della costa, quando i nostri avi a piedi salivano ad Agerola per scegliere e comprare le famose ‘pere pennate’ o aspettare il momento giusto per la raccolta dei ‘fichi festella’ delle terrazze sospese sul mare di Ravello, Amalfi, Conca e Paiano per poi cuocerli in pentole scoperte, così da conservare appunto i profumi e i colori naturali della frutta, complice un clima unico al mondo che riesce a creare una flora densa di profumi ed essenze particolari”. Ma la creatività di Valentino non si ferma qui, infatti oggi fra i suoi prodotti ha aggiunto anche il babà e la crema di liquore di limone, le caramelle e diverse deliziose confetture coi frutti freschi dei frutteti locali senza l’aggiunta di conservanti o pectina. Ultima invenzione il “Cupolone di Positano” al limoncello, dolce simile a un panettone creato in onore del borgo natio, la cui confezione è decorata con un disegno dai colori pastello che la figlia Valentina all’età di 5 anni portò al papà in occasione di una visita didattica al laboratorio con la scuola primaria di Positano,

facendolo fortemente commuovere. Ma Valentino è affiancato in tutto dalla solare moglie Gesualda Buonocore: “lo facevo le marmellate in casa con le nonne in inverno, infatti questa passione mi è stata trasmessa da loro. Fortunatamente oggi c’è una riscoperta delle marmellate e confetture artigianali che, oltre a imbandire la tavola della classica prima colazione, trovano interessanti e particolarmente apprezzati abbinamenti coi formaggi ma anche nella preparazione in pasticceria di crostate e dolci d’ogni genere. La marmellata di limoni per esempio la consigliamo anche vicino ai salumi, ai formaggi, al polpo arrostito o al carpaccio e anche con lo yogurt. E l’utilizzo del peperoncino in alcune ricette risale a una tecnica di preparazione di tanti secoli fa, quando questa preziosa spezia era utilizzata praticamente in tutti i cibi perché era considerata una vera e propria medicina curativa e preventiva”. Solo materie prime locali, rispetto delle tradizioni, entusiasmo, tanto lavoro e un’atmosfera familiare: ecco gli ingredienti dei prodotti Valenti preparati nel suo piccolo laboratorio all’interno del negozio, dove l’ospite ha la possibilità di vedere dal vivo i processi di questa produzione artigianale. Nella

*Valentino e Gesualda coi figli Andrea e Valentina*

bottega laboratorio Valenti o sotto il pergolato antistante, che offre una splendida vista sulla baia di Positano, è possibile anche vivere un’esperienza unica, quella di un tour dove si assiste alla preparazione del limoncello e della marmellata per apprendere le nozioni basilari e poi replicare a casa propria, ma rigorosamente coi limoni della Costiera. La famiglia Esposito accoglie tutti, amici e turisti, con lo stesso calore che da sempre la contraddistingue. “Stiamo proprio ora allestendo sotto alla nostra terrazza un magico giardino di 120 metri quadrati – ci racconta Valentino, determinato imprenditore cui bellezza e bontà sono state da sempre nel dna – dove faremo un doppio pergolato sotto al quale coltiveremo direttamente i limoni, ma anche altri frutti come pompelmi, mandarini, aranci”. Il marchio “Valenti” racchiude la storia di un territorio e di un uomo in grado di creare prodotti d’eccellenza dagli inconfondibili aromi dei prodotti agricoli locali grazie all’amore per la sua terra. Ma la cosa più bella è che quando sono entrato nel negozio, Valentino e la sua famiglia mi hanno accolto con una cordialità e un’ospitalità da farmi sentire veramente a casa!

**Pantelleria, la “Perla Nera”, è un nero scoglio vulcanico di 84 km quadrati per poco meno di ottomila abitanti che si erge maestoso in mezzo al Mediterraneo, più vicina all’Africa, visibile a occhio nudo, che all’Italia.**

# La mia Pantelleria

**massimo lanza**  
foto **giuseppe caruso**

Un’isola abitata sin dalla preistoria che con la natura ha sempre dovuto lottare: l’ultima eruzione è del 1891 ma, silente il vulcano, il flagello peggiore continua a essere il vento che qui raggiunge velocità altissime e dura per settimane prima di placarsi. A Pantelleria l’uomo si è sempre dovuto misurare con la furia degli elementi, tanto da doversi ingegnare per renderla vivibile e poterla coltivare: con le pietre laviche tolte dai campi per bonificarli dopo le eruzioni si costruivano i tipici muretti a secco e le case, i dammusi, come li chiamano qui, che hanno i tetti fatti in modo da raccogliere l’acqua piovana e convogliarla nelle cisterne, e anche i giardini panteschi, delle torri a cielo aperto con mura spesse oltre il metro e mezzo che servivano al tempo stesso a riparare i fiori e poi i frutti degli agrumi dal vento e dal freddo durante l’inverno e dal caldo durante l’estate,

una serra ante litteram, pare addirittura ideata dai sumeri. La vite veniva e viene allevata ad alberello basso scavando delle conche per riparala dal vento e gli olivi piegati e potati più bassi possibile, tanto da sembrare dei grandi bonsai. Non a caso da qualche anno l’Unesco ha riconosciuto il metodo della coltivazione ad alberello pantesco “Patrimonio Mondiale dell’Umanità”. Così, da sempre, l’agricoltura e la viticoltura in particolare hanno occupato un posto importante nell’economia pantesca, basti pensare che sino a fine anni Settanta erano più di quattromila gli ettari vitati sull’isola, quasi tutti a Zibibbo ovvero Moscato d’Alessandria, mentre adesso sono ridotti a poco più di 400 e le cantine che imbottigliano sono poco più d’una dozzina. Varie le ragioni di quest’abbandono repentino della viticoltura, la principale da addebitarsi sicuramente alle dinamiche della GDO: una volta lo Zibibbo pantesco arrivava in tutti i mercati alimentari d’Italia ed era rinomato per la sua bontà come uva da tavola, pian piano nel tempo è stato però sostituito da altre varietà più


resistenti sugli scaffali e meno costose. La seconda concausa è invece legata al consumo d’uva passa, infatti sino a qualche decennio fa lo Zibibbo passito la faceva da padrone nelle indu-

strie dolciarie d’ogni dove, ma aveva un difetto, i vinaccioli, e anche in questo caso lo Zibibbo venne rapidamente sostituito, a discapito della qualità, da altre varietà apirene molto più semplici da utilizzare. Infine – e siamo ai giorni nostri – la crisi che

nell’ultimo decennio ha interessato in tutto il mondo la produzione dei vini dolci e il drastico calo del loro consumo non ha risparmiato Pantelleria, dove cantine anche molto grandi hanno chiuso i battenti, mentre altre si sono dovute ridimensionare. Il nostro giro tra le cantine pantesche non può che iniziare con un tour tra i vigneti di zi-

bibbo con Antonio Rallo, coi suoi circa 70 ettari sparsi su 14 differenti contrade, Donnafugata, azienda fondata da suo padre Giacomo, è sicuramente la più grande dell’isola per ettari vitati di proprietà. La cantina di contrada Khamma è un piccolo gioiello di tecnologia immerso tra i vigneti. Il Ben Ryè, interamente prodotto a Pantelleria, è diventato col Mil-leunanotte il vino simbolo dell’azienda, un gioiellino arrivato adesso a circa 80mila bottiglie di produzione media annua che si esauriscono in un paio di mesi. Il Ben Ryè ’16 è la sintesi di un lunghissimo lavoro che comincia in vigna, passa attraverso la selezione dei migliori

grappoli delle diverse contrade, la valutazione in base all’andamento meteorologico di quali appassire e infine la scelta del taglio migliore per trovare il giusto equilibrio per il vino finale. Un mosaico con migliaia di tessere, più che un vino. Buonissimo anche il Lighea ’18, che profuma d’estate, frutta esotica e fiori d’agrumi, fresco appe-



na venato da una leggerissima sapidità in bocca. Per capire la difficoltà di coltivare la vite a Pantelleria vi basti sapere che nei 70 ettari di vigneto ci sono ben 42 chilometri dei classici muretti a secco che fanno da confine e riparo tra una vigna e l'altra, che tradotto significa che si fa tutto manualmente. La nostra prossima tappa è la Pellegrino, brand storico fondato a Marsala nel 1880 dal notaio Carlo Pellegrino e ancora di proprietà degli eredi, attualmente la cantina con la più vasta produzione sull'isola. Qui incontriamo Benedetto Renda e la moglie Caterina Tumbarello, rispettivamente AD e azionista di maggioranza nonché responsabile della comunicazione di questa cantina nata in terraferma ma da sempre con solide radici sull'isola. Caterina è nipote

diretta di Josephine Despaigne, gentildonna francese, figlia dell'enotecnico di Sauternes Oscar Pierre Despaigne, moglie di Carlo Pellegrino, la prima di una serie di donne della famiglia a occuparsi in prima persona della cantina. Sono Caterina e Benedetto a spiegarci come la Pellegrino, pur essendo

una SpA privata, di fatto a Pantelleria funziona molto bene come una cantina sociale, infatti i loro vigneti di proprietà sull'isola sono pochissimi, ma son ben 320 i conferitori per un totale di 300 ettari di vigneto. La Pellegrino, attraverso un team di enologi e agronomi capitanato da Nicolò Poma, iso-

lano doc, segue per tutto l'anno i produttori in modo da avere sempre un controllo sulla qualità e sulle rese, oltre naturalmente a fornire loro un valido supporto tecnico e agronomico. Di livello tutta la produzione, in particolare il Passito di Pantelleria Nes '17, straordinario per complessità e ampiezza al naso, setoso, fresco e di notevole persistenza aromatica in bocca. Molto piacevole anche lo Zibibbo secco '18, vino ancora senza un nome, è la prima annata, ma dalle notevoli potenzialità, pieno ed elegante al naso, fresco e ben equilibrato in bocca tra frutto e acidità. La cantina di Fabrizio Basile, uno dei vignaioli più attenti e attivi dell'isola, è invece molto più giovane, appena 15 anni e si trova in contrada Bukkuram. Lui e la moglie Simona seguono personalmente tutte le fasi della produzione, sia in vigna che in cantina. I vigneti, sparsi in 4 differenti contrade - Scirafi, Sateria, Scauro e Bukkuram - sono tutti coltivati col sistema dell'alberello pantesco e nel massimo rispetto dell'ambiente. Ottimo il Passito di Pantelleria Shamira '14, dai profumi di frutta esotica matura, bucce d'agrumi candite e ritorni balsamici d'erbe mediterranee, piacevolissimo il sorso, in buon equilibrio tra freschezza e sapidità e il frutto pieno e dolce, ma senza sbavature. Piacevolissimo pure lo Zibibbo secco Sora Luna '18, dai toni di lavanda, rosa thea e frutti gialli al naso, fresco e ben distribuito in bocca. Se vi capitasse di passare a trovarlo, fermatevi a pranzo da

lui, è un cuoco eccezionale. La cantina fondata da Marco De Bartoli, adesso condotta dal figlio Sebastiano, è una di quelle che ha fatto la storia enologica di Pantelleria e non solo: i raffinati vini di De Bartoli avevano e hanno estimatori in tutto il mondo, sia quelli prodotti a Marsala che quelli prodotti sull'isola in contrada Bukkuram, Cufurà e Ghirlanda. La storia della cantina inizia in contrada Bukkuram negli anni Ottanta, quando Marco De Bartoli riadatta a cantina un dammuso settecentesco e sempre qui nel 1984 mette in bottiglia il suo primo Passito di Pantelleria, che chiamerà appunto Bukkuram. Sempre lui ha l'intuizione qualche anno dopo d'imbottigliare uno Zibibbo vinificato secco usando le uve di 2 contrade più a nord e quindi più fresche, Cufurà e Ghirlanda, capace di tenere

alti i valori d'acidità e più bassi alcol e zuccheri, era il 1989 e nasceva PietraNera. E se il Passito di Pantelleria Bukkuram Padre della Vigna '12 è un monumento allo Zibibbo e Pantelleria, il Passito Bukkuram Sole di Agosto '17 dimostra anch'esso gran complessità olfattiva e un notevole equilibrio tra acidità e dolcezza. Le uve vengono dagli stessi 5 ettari di vigna di fronte la cantina che guardano verso il mare, la differenza sta nel fatto che il Padre della Vigna si fa solo nelle annate migliori e la parte delle uve appassita, circa il 50% essicca esclusivamente al sole, mentre l'altra metà viene lasciata a surmaturare in pianta. Da Bukkuram ci spostiamo invece in una delle poche zone dell'isola da cui non si vede il mare, in contrada Ghirlanda, dove ci sono i vigneti di Giulia Pazienza, dinamica imprenditrice d'origine abruzzese, che a Pantelleria ci vive e insieme alla cantina ha aperto anche un bellissimo

resort e un ristorante. La cantina si chiama Coste Ghirlanda e con l'aiuto di un valente tecnico come Lorenzo Landi produce vini di straordinaria eleganza e territorialità. 11 gli ettari vitati, 7 a Ghirlanda e 4 a Montagnola. Proprio in mezzo alle vigne di Ghirlanda c'è il bellissimo open space dell'Officina, il bistro della tenuta, al tramonto lo spettacolo del sole che arrossa le vigne è fantastico e rende ancor più buono il Silenzio '17, Zibibbo vinificato secco dalle suadenti note d'albicocca, agrumi, zagara e anice su un fondo minerale, mentre il sorso, sapido, spesso ma ben vitalizzato da una fresca sorgente acida si presta bene anche per qualche anno d'invecchiamento. La piccola ma attrezzatissima cantina di Emanuela Bonomo si trova in contrada Scauri, 15 ettari tutti coltivati in regime d'agricoltura biologica di cui 6 a vigna. Emanuela, oltre al vino, produce anche un ottimo olio, con-

serve e capperi. Il suo Passito di Pantelleria Don Pietro '17 si presenta di un bel color ambra dai riflessi dorati, il naso evidenzia sentori d'albicocca, fichi, liquirizia ma anche spezie, tabacco ed erbe aromatiche, persistenti, serico e di bella freschezza, il sorso è ampio e dotato di un lungo finale. Buono anche il bianco secco Donna Elisa '18, fruttato e minerale al naso, fresco e di piacevolissima beva al palato. Da Salvatore Murana, altro mitico produttore pantesco, a Muggen abbiamo invece avuto la conferma delle grandi potenzialità d'invecchiamento dei vini secchi a base Zibibbo: il suo Gadi, attualmente in commercio è il 2014, è un vino di rara freschezza sin dal colore brillante dove non c'è traccia alcuna del passare del tempo, per non parlare della carica aromatica e della spinta acida ancora impetuosa, un vino freschissimo che sicuramente avrà ancora almeno un lustro per continuare



a esprimersi. I Murana, con Salvatore siamo alla sesta generazione di vignaioli, a Pantelleria possiedono 17 ettari di vigneti nelle contrade di Martingana, Gadir, Mueggen, Khamma, Coste, Ghirlanda e Barone, vigne vinificate una a una in maniera da avere un vino per ogni espressione di territorio. Salvatore, oltre a produrre ottimi vini, da qualche anno con la figlia, che se ne occupa in prima persona, ha aperto 2 attività di ristorazione a Pantelleria, un ristorante vero e proprio a Muggen e un punto di ristoro, una sorta di wine bar, a Gadir, proprio sopra il porto, l'Isola nell'Isola, come ama ripetere parlando delle sue attività che molto francamente vi consigliamo, visto che tutti i prodotti agricoli provengono dai terreni coltivati biologicamente da Salvatore e dalla sua famiglia. L'ultima tappa del nostro viaggio ci porta da Francesco Rizzo, uno dei soci di Vinisola, ex manager finanziario che, innamoratosi dell'isola, ha lasciato il suo lavoro e le nebbie milanesi per trasferirsi qui a produrre vino, una decina gli ettari vitati di questa piccola realtà nelle contrade di Rekhale, Scauri, Serraglia, Gibiuna, Ghirlanda, Campobello e Khamma. Molto interessante tutta la produzione, dal Passito di Pantelleria Arbaria '16, elegante nell'espressione olfattiva tra note d'agrumi e albicocca candita, frutta secca e alghe marine, sontuoso il sorso, sapido, pieno e dotato di un lunghissimo finale. Molto buono anche l'A'mmare '11, Zibibbo secco in stile ossidativo dai profumi raffinati d'erbe mediterranee



Giacomo Rallo, fondatore di Donnafugata

e balsamiche, ma anche miele e spezie dolci, teso, persistente il sorso ancora ben sostenuto da una sapida acidità, una vera rivelazione. In conclusione possiamo dire che, nonostante le recenti vicissitudini, l'eno-logia pantesca è viva e in ripresa, il binomio col turismo comincia a funzionare bene e molte cantine, oltre alle classiche degustazioni, offrono anche altri servizi come ristorazione e ospitalità. La decisione dello scorso giugno, da parte del Consorzio di Tutela, di dare il via libera ai produttori di Pantelleria per poter utilizzare (volontariamente) la menzione geografica più ampia "Sicilia", in aggiunta alla denominazione "Pantelleria Doc", va nella giusta direzione, checché ne dicano il Sindaco e il Consiglio Comunale di Pantelleria che, appresa la notizia, hanno chiesto le dimissioni del CdA del Consorzio, Presidente in testa. Probabilmente ai politici non appare chiaro che in un settore globale come quello del vino associare al brand Pantelleria, prestigioso sì, ma sconosciuto ai più, persino in Italia, un marchio territoriale forte come "Sicilia", uno dei più conosciuti al mondo, addirittura per il sito [www.wineintelligence.com](http://www.wineintelligence.com) tra i primi 10 per i consumatori

regolari di vino, non può che rafforzare e dare una precisa e immediata identità territoriale ai vini dell'isola. Per non parlare dei vantaggi economici, aderendo infatti alla Doc Sicilia i produttori panteschi potranno accedere a un più ampio budget per la promozione dei loro vini, rispetto a quello che può mettere in campo il consorzio locale. Per affrontare meglio il mercato infine anche a Pantelleria bisogna che i produttori comincino a diversificare in maniera seria la produzione, ancora troppo legata al Passito. Alle Eolie ci hanno pensato per tempo e in questi ultimi 10 anni le cantine locali hanno letteralmente invertito le percentuali di produzione tra vini secchi e vini dolci, che adesso è al 70% a favore dei primi e le cantine hanno così trovato nuovi clienti e mercati, tornando a investire in cantina e aumentando le superfici vitate, così sono persino aumentati i produttori. Quella dei vini dolci è

una tipologia che ormai da una decina d'anni registra un crollo dei consumi, basti pensare alla crisi che sta attraversando persino una regione simbolo come Sauternes, dove ormai tutti per uscire dallo stallo hanno cominciato a produrre vini secchi, persino un mito come Château d'Yquem. Il Passito di Pantelleria è un gran vino e deve restare la punta di diamante della produzione pantesca ma, forti di un vitigno che a Pantelleria trova il suo massimo apice d'espressione territoriale, i produttori panteschi, a nostro avviso, possono, diversificando anche nei numeri la produzione, mettere in moto un circuito virtuoso per aumentare la produzione complessiva di vino nella loro bellissima isola, creando nel contempo nuove opportunità occupazionali e d'investimento.

Fabrizio Basile, produttore dell'omonima Cantina





# BORDEAUX EN PRIMEUR ANNATA 2018

*Château de Cos d'Estournel*

## SECONDA PARTE

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

[info@paolobaracchino.com](mailto:info@paolobaracchino.com)  
[www.paolobaracchino.com](http://www.paolobaracchino.com)

**Occorre precisare che l'annata 2018 è stata la più calda dell'inizio del ventunesimo secolo. A febbraio si sono verificate in alcune zone delle gelate e nel resto dell'anno le temperature sono state molto calde, in rapporto alle medie di stagione.**

Nel primo semestre, da gennaio ai primi di luglio, si sono verificate abbondanti precipitazioni, mentre nei restanti mesi le piogge sono state sporadiche e deboli. Questo profilo di precipitazioni ha ricordato l'annata 2009. In generale, i vini bianchi sono stati vendemmiati alla fine d'agosto, mentre i rossi da metà settembre per i Merlot fino a metà ottobre per i

Cabernet. La vendemmia non è stata facile e chi non ha fatto attenzione, specie per i Merlot, ha vendemmiato uve sovrature. Sotto quest'aspetto la vendemmia 2018 mi ricorda, per la riva destra, la 2015. Nel degustare i vini mi son venuti alla mente i vini delle ultime 2 annate 2015 e 2016, da me degustate durante i rispettivi "En Primeur". Per i vini Sauternes l'annata non è stata importante a causa delle condizioni climatiche che non hanno dato vini ricchi d'acidità e con finale, in genere, di quella giusta nota amarina della confettura d'arancia amara e/o dell'amaretto di Saronno, atta a contrastare al gusto la mielosa dolcezza. Prima di passare alle note di degustazione dei vini, è importante che faccia, per i tannini, le precisazioni che seguono affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale lar-

ghezza 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 del tannino 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.



**CHÂTEAU LAFON ROCHET 2018****Saint Estèphe - rosso**

(Uvaggio: 64% Cabernet Sauvignon, 26 % Merlot, 6% Petit Verdot e 4% Cabernet Franc)

*Rosso porpora con cuore nero*

Al naso mi sembra di percepire una lieve nota verde che mi ricorda la buccia dei piselli, seguono nitidi sentori di liquirizia, menta, eucalipto, catrame, prugna e ciliegia marasca nera. All'assaggio il corpo è medio sufficiente. Il vino è equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia, prugna e boisé. Per la presenza del legno mi ricorda il 2015. **89-91/100**

**CHÂTEAU LAGRANGE 2018****Saint Julien - rosso**

(Uvaggio: 67% Cabernet Sauvignon, 28 % Merlot e 5% Petit Verdot)

*Manto porpora intenso-nero*

Il profilo olfattivo svela profumi di prugna, ciliegia, menta, eucalipto, alloro, salvia, liquirizia, dolci boisé, cassis e cioccolato. Al gusto il corpo è medio sufficiente ed il vino ha una lieve sensazione altalenante tra alcool e freschezza che, con la sosta del vino in bottiglia, scomparirà. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna, ciliegia e boisé. **91-93/100**

**CHÂTEAU LARMANDE 2018****Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 80% Merlot, 17% Cabernet Franc e 3% Cabernet Sauvignon)

*Veste rosso porpora intenso - nero*

Profumi di ciliegia candita, menta, eucalipto, vernice ad olio e lieviti di pepe nero. In bocca ha sapore di ciliegia candita e cioccolato (Mon Chery). Il corpo è medio ed il vino è equilibrato con tannini, dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. Stile americano. **88-90/100**

**CHÂTEAU LANGOA BARTON 2018****Saint Julien - rosso**

(Uvaggio: 63% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot e 9% Cabernet Franc)

*Manto rosso porpora intenso*

Olfatto ammalato da una bella ciliegia croccante, seguita da sensazioni fruttate di prugna, cassis ed intenso mirtillo. La scia olfattiva prosegue con note di menta, eucalipto, pelle alla fine lavorazione, liquirizia e grafite. All'esame gustativo si percepisce un corpo medio ed un vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono scalpitanti, dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi, lievemente, asciugare e fare bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e ciliegia spremuta. **92-94/100**

**CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION 2018****Pessac Léognan - rosso**

(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 20% Cabernet Franc)

*Manto rosso porpora - nero*

Olfatto fatto di profumi di prugna, affumicato, pepe nero, noce moscata, peperone verde, grafite, menta, eucalipto, alloro, salvia e lemongrassa. Asprino al gusto con sapore di prugna e ciliegia, un pò acerba, spiccata acidità. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato per la massa alcoolica che non si percepisce. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di prugna. **89-91/100**

**CHÂTEAU LASCOMBES 2018****Margaux - rosso**

(Uvaggio: 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, e 5% Petit Verdot)

*Porpora intensa - nero*

Rivela profumi di ciliegia marasca nera un pò matura, intensi di cioccolato, menta, eucalipto, rosmarino, boisé e tabacco dolce da pipa. Al palato si percepisce una notevole invadenza del legno che con il tempo diminuirà. Il corpo è medio, al limite della sufficiente. Vino equilibrato tra alcool e spalla acida. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale un pò boisé. **90-92/100**

**GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR 2018****Pauillac - rosso**

(Uvaggio: 91% Cabernet Sauvignon e 9% Merlot)

*Manto rosso porpora intenso - nero*

Al naso evoca profumi di prugna, cassis, scatola di sigari, intensi di idrolitina (polvere che trasforma l'acqua naturale in gassata), cioccolato, lemongrassa, mirtillo, pera coscia, menta, eucalipto, alloro, salvia, pomodoro pelato e ciliegia marasca nera. Sapori di prugna e cioccolato, corpo medio e vino ben equilibrato con massa alcoolica impercettibile. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), spessi e setosi. Lunga persistenza aromatica intensa. **96-98/100**

**CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC 2018****Pessac Léognan - rosso**

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 32 Merlot e 8% Petit Verdot)

*Veste rosso porpora*

Ventaglio di sensazioni olfattive con profumi di ciliegia un pò candita, menta, eucalipto, lieviti di pepe nero, dolci boisé, prugna e panno caldo. Al palato si sentono note fruttate di prugna e ciliegia mature. Il corpo è medio ed il vino per alcool e freschezza è equilibrato. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6+) inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89-91/100**

**CHÂTEAU LYNCH BAGES 2018****Pauillac - rosso**

(Uvaggio: 72% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 6% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)

*Rosso porpora intenso*

Bouquet fatto di profumi di cioccolato, prugna, ciliegia, menta, eucalipto, lieviti verdi, per terminare con lo smalto di vernice. Sapore di cioccolato. Il corpo è medio, vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), spessi, inizialmente setosi per poi nel finalissimo asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **96-98/100**

**CHÂTEAU LEOVILLE BARTON 2018****Saint Julien - rosso**

(Uvaggio: 82% Cabernet Sauvignon e 18% Merlot)

*Rosso porpora intenso, nero*

Olfatto aperto ai profumi di ciliegia un pò matura, cioccolato, prugna e boisé. Sapore di prugna e mirtillo. Il corpo è medio sufficiente. Vino ben equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna fresca. **91-93/100**

**GRAND VIN DE LEOVILLE 2018****Saint Julien - rosso**

(Uvaggio: 80% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc e 9% Merlot)

*Si tinge di porpora intenso - nera*

L'efficacia olfattiva mostra profumi di cioccolato prugna, vernice ad olio grafite, appretto (amido spray per stirare), liquirizia, ciliegia, mora, pepe nero, noce moscata ed incenso. Al gusto il corpo è medio. Il vino ha sapore di polvere di cacao ed è ben equilibrato con spalla acida e tannini che dominano, senza esitazioni, la massa alcoolica. I tannini sono dolci, larghi (5/6-) e setosi. Notevolmente lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cacao e prugna. **95-97/100**

**CHÂTEAU LEOVILLE POYFERRE 2018****Saint Julien - rosso**

(Uvaggio: 64% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 3% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)

*Esprime la sua gioventù mostrando un colore porpora intenso - nero*

Sensazione olfattiva di cassetto di medicine, latte bollito, cioccolato, menta, eucalipto, liquirizia, ciliegia e boisé. Il corpo è medio sufficiente. Sapore di prugna e boisé. Vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé. **91-93/100**

**CHÂTEAU LESPULT-MARTILLAC 2018****Pessac Léognan - rosso**

(Uvaggio: 64% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon e 10% Petit Verdot)

*Colore rosso porpora - nero*

Naso di pera coscia, menta, eucalipto, lieve boisé, prugna, ciliegia, alloro, conserva



Château La Mission Haut-Brion

di pomodoro e soffi di rosmarino. Il corpo è medio sufficiente. Vino ben equilibrato con tannini abbastanza larghi (5/6), dolci e un pò ruvidi. Vino piacevole con sapore di prugna e di ciliegia che permane anche durante la sua persistenza. **91-93/100**

#### CHÂTEAU LA LOUVIERE 2018

##### Pessac Léognan - rosso

(Uvaggio: 65% Cabernet Sauvignon e 35% Merlot)  
*Rosso porpora*

Naso con profumi di prugna, ciliegia, menta, lievi boisé, pepe nero, lievi di eucalipto e pelle in fine lavorazione di conceria. Al palato ha corpo medio ed è equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga persistenza con finale un pò amaro per il legno. Per questo la 2018 mi ricorda la 2016 e la 2015. **87-89/100**

#### CHÂTEAU LUCIA 2018

##### Saint Emilion - rosso

(Uvaggio: 90% Merlot e 10 % Cabernet Franc)  
*Manto rosso porpora*

Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia e prugna strizzata, menta, eucalipto, intensi di rosmarino, erbe medicinali, boisé ed incenso. Gusto fruttato di ciliegia e prugna. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono larghi (6/6-), inizialmente setosi, per poi asciugare un pò la gengiva superiore nel finale. Lunga è la sua persistenza gustativa con note fruttate. **90-92/100**

#### CHÂTEAU LUSSEAU 2018

##### Saint Emilion - rosso

(Uvaggio: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon)

*Colore rosso porpora - nero*

Impronta aromatica di pepe nero, ciliegia candita, intensa di resina di pino, gazzozzola, menta, eucalipto e boisé. Al gusto si sente molto il legno, i tannini sono abbastanza larghi (5/6), asciugano la gengiva superiore. Non si percepisce la massa alcoolica grazie alla freschezza. Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza, con finale di ciliegia candita e boisé. **89-91/100**

#### CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIÈRE 2018

##### Pessac Leognan - rosso

(Uvaggio: 56% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 4% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)

*Bel rosso porpora*

All'esame olfattivo è in evidenza il profumo di ciliegia candita seguito dal balsamico del pino, menta, eucalipto, la prugna matura ed accenni di prugna secca. Al palato si sente una frutta troppo evoluta e cioè cotta. Il corpo è medio. Vino equilibrato per l'alcool che è impercettibile. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga persistenza con finale di frutta cotta e menta. **88-90/100**

#### CHÂTEAU MALESCOT 2018

##### Margaux - rosso

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 8% Cabernet Franc)

*Robe porpora intenso - nero*

L'inizio dell'esame olfattivo fa sentire profu-

mi di cioccolata e ciliegia candita seguiti da note di prugna, cipresso, menta, eucalipto, rosmarino e salvia. Bocca caratterizzata da sapori di prugna, ciliegia e cioccolata. Il corpo è medio al limite della sufficienza ed il vino è equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono abbastanza larghi (5/6-) inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale lievemente amaro per il boisé. **89-91/100**

#### CHÂTEAU MARGAUX 2018

##### Margaux - rosso

(Uvaggio: 90% Cabernet Sauvignon, 4%

Merlot, 4% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot)

*Bellissimo rosso porpora*

Al naso diffonde profumi di prugna fresca, menta, eucalipto, intensi di scatola di sigari, pepe nero, noce moscata, alloro e rimandi di pomodoro secco. Il corpo è medio ed il vino ha un ottimo equilibrio con l'alcool impercettibile grazie alla spalla acida ed ai tannini. Questi ultimi, sono dolci, spessi, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga persistenza con finale di prugna e cioccolata. Al contrario di Palmer che è già pronto questo vino necessiterà di un pò di tempo di sosta in bottiglia. Gran vino. **97-99/100**

#### BLASON DE L'EVANGILE 2018

##### Pomerol - rosso

(Uvaggio: 60% Merlot, 40% Cabernet Franc)

*Veste rosso porpora intenso, nero*

Olfatto con profumi di cioccolata, ciliegia parzialmente candita, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata ed oliva nera. Al gusto si sente l'effetto "Mon Chery" e cioè cioccolata e ciliegia candita. Il corpo è medio ed il vino per l'alcool è equilibrato. I tannini sono spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di pesca e cocco. (legno?). **89-91/100**

#### CHÂTEAU MARQUIS DE TERME 2018

##### Margaux - rosso

(Uvaggio: 60% Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5% Petit Verdot)

*Rosso cardinalizio con cuore intenso - nero*

L'efficacia olfattiva mostra profumi di abete, cipresso, intensi di cioccolata, menta, eucalipto, ciliegia, pepe nero, noce moscata e boisé. All'esame gustativo si percepisce un corpo medio, al limite della sufficienza, ed un sapore di cioccolata. Vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **89-91/100**

#### CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2018

##### Pessac Léognan - rosso

(Uvaggio: 53,5% Merlot, 42,9% Cabernet Sauvignon e 3,6% Cabernet Franc)

*Rosso rubino-porpora intensi*

Naso ampio e vario con profumi intensi di legno vecchio, prugna, oliva nera, cassis,





Château Montrose

pepe nero, noce moscata, incenso, ciliegia marasca nera, cacao, mirtillo, menta, eucalipto, alloro, salvia, appretto (amido spray per stirare) e pomodoro. Al gusto si sente un corpo medio fine. Il vino è ben equilibrato con asse acido-alcool-tannino in armonia. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e boisé. **93-95/100**

#### CHÂTEAU MONBRISON 2018

##### Margaux - rosso

(Uvaggio: 80% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 1% Petit Verdot)

*Veste porpora intenso - nero*

Olfatto caratterizzato da profumi di cioccolata, ciliegia, pane caldo, prugna, cassis, menta ed eucalipto. Al palato ha un corpo medio sufficiente. Sapori di intense prugna e ciliegia. Vino equilibrato con alcool impercettibile. I tannini sono dolci, non tanto larghi (4/6++) inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. **90-92/100**

#### CHÂTEAU MONBOUSQUET 2018

##### Saint Emilion - rosso

(Uvaggio: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon)

*Rosso porpora - nero*

All'approccio olfattivo ha profumi di menta, eucalipto, pistacchio della mortadella, senape, ciliegia candita, cioccolata e grafite. Sapore di cioccolato. Il corpo è medio ed il vino è equili-

brato tra alcool e freschezza. I tannini sono vellutati e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza con finale amaro (per il legno?). **89-91/100**

#### CHÂTEAU MONTLANDRIE 2018

##### Castillon Côtes de Bordeaux - rosso

(Uvaggio: 72% Merlot, 20% Cabernet Franc e 8% Cabernet Sauvignon)

*Rosso rubino con trame porpora*

Mix olfattivo fatto di profumi intensi di cioccolata, ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero e noce moscata. Al gusto si sentono ricordi di cioccolata e ciliegia. Il corpo è medio e la massa alcoolica è superata dalla spalla acida. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente spessi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **89-91/100**

#### CHÂTEAU MONTROSE 2018

##### Saint Estèphe - rosso

(Uvaggio: 72% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 6% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot)

*Robe rosso porpora - nero*

Aromi di menta, eucalipto, boisé, prugna, cassis, episperma ed intensi di cioccolata. All'assaggio mostra un corpo medio ed un sapore di cioccolata. Buon equilibrio gustativo tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati e nel finale fanno asciugare e bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna, cioccolata, ciliegia matura e boisé. **92-94/100**

#### CHÂTEAU MOULIN SAINT GEORGES 2018

##### Saint Emilion - rosso

(Uvaggio: 80% Merlot, 20% Cabernet Franc)

*Bel rosso porpora*

Naso composto da profumi di liquirizia, ciliegia, lievi boisé di episperma, crema di latte, pepe nero, noce moscata, mobile di sagrestia, mirtillo, prugna, incenso e menta. Al palato si gode una bella sensazione fruttata che ricorda la prugna, il mirtillo, e la ciliegia marasca nera. Il corpo è medio e l'asse acido - alcool - tannino è in equilibrio. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato. Mi è sembrato meno boisé del passato. **91-93/100**

#### CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD 2018

##### Pauillac - rosso

(Uvaggio: 86% Cabernet Sauvignon, 12% Merlot e 2% Cabernet Franc)

*Rosso porpora nero*

profumi di cioccolata, ciliegia marasca nera, appretto (amido spray per stirare), pepe nero, noce moscata, liquirizia, mora matura ed incenso. Sorso piacevole con sapore di ciliegia e prugna. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. Non si sente minimamente la massa alcoolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza

gustativa con finale boisé che ricorda anche il guscio duro della mandorla. **95-97/100**

#### FUGUE DE NENIN 2018

##### Pomerol - rosso

(Uvaggio: 88% Merlot e 12% Cabernet Franc)

*Veste rosso porpora*

Esordio olfattivo con nota intensa di grafite segnata da ciliegia, pomodoro secco, vernice a olio, menta, eucalipto e alloro. Il corpo è medio appena sufficiente. Sapore di ciliegia. Il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, non larghi (4/6+), inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza con finale lievemente amaro. **88-90/100**

#### CHÂTEAU NENIN 2018

##### Pomerol - rosso

(Uvaggio: 63% Merlot e 37% Cabernet Franc)

*Rosso porpora vivo*

Note di grafite, vernice ad olio, ciliegia, lievi verdi e incenso. All'assaggio il vino ha un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcool e freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente setosi per poi asciugarsi un pò nel finale. Lunga è la sua persistenza con finale amarino per il legno. **90-92/100**

#### CHÂTEAU ORMES DE PEZ 2018

##### Saint Estèphe - rosso

(Uvaggio: 50% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot)

*Bel rosso porpora*

Ventaglio di sensazioni olfattive con profumi di ciliegia e prugna fresca, buccia di piselli, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, lievi dolci dell'esterno del confetto, mora e cioccolata. Palato ammalato dai sapori di intensa prugna, ciliegia, cassis. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. **92-94/100**

#### PAGODE DE COS 2018

##### Saint Estèphe - rosso

(Uvaggio: 54% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 3% Cabernet Franc e 6% Petit Verdot)

*Rosso porpora intenso- nero*

Al naso diffonde profumi di caucciù, pepe nero, noce moscata, prugna, cassis, menta, eucalipto, liquirizia, alloro, salvia, ciliegia marasca nera, e pelle vegetale (è la pelle che si avvicina al dolce del cuoio biondo) per finire con carezze di cioccolata. Al gusto rivela un corpo medio sufficiente e sapori di ciliegia e cioccolata. Vino equilibrato con alcool non percettibile grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa che non finisce amarognola come accadeva qualche anno fa. **91-93/100**

**CHÂTEAU PALMER 2018**

**Margaux - rosso**

(Uvaggio: 53% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 7% Petit Verdot)

Bottiglie prodotte 60.000. Non verrà prodotto l'Alter Ego

Rosso porpora cardinalizio

Sensazione olfattiva di prugna fresca, scatola di sigari, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, dolci del confetto, ciliegia, alloro, salvia, rosmarino, cioccolato, lievi di smalto di vernice e pomodoro secco. Il palato è piacevolmente travolto da una intensa sensazione fruttata di prugna fresca. Il corpo è dosatamente medio ed il vino è perfettamente equilibrato. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6-). Molto lunga è la sua persistenza gustativa con sapore di prugna strizzata. Vino molto elegante, già pronto. **98-100/100**

**CHÂTEAU PAPE CLEMENT 2018**

**Pessac Léognan - rosso**

(Uvaggio: 66% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot e 4% Cabernet Franc)

Colore rosso porpora intenso - nero

Il naso evoca profumi di boisé, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, ciliegia marasca nera e cono del gelato sfuso. Il corpo è medio rinforzato. Vino equilibrato per alcool e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale boisé. Al naso è meno boisé delle 2015 e 2016. **92-94/100**

**CHÂTEAU LE PAPE 2018**

**Pessac Léognan - rosso**

(Uvaggio: 80% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon)

Colore rosso porpora - nero

Profumi di colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), menta, eucalipto, ciliegia, prugna, lievi di oliva nera, mirtillo, alloro, rosmarino e boisé. Al palato il corpo è medio sufficiente ed il vino è equilibrato tra alcool e freschezza mentre i tannini sono abbastanza larghi (5/6+) inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale lievemente amaro forse dovuto al legno nuovo (30%). **89-91/100**

**PAUILLAC DE CHÂTEAU LATOUR 2018**

**Pauillac - rosso**

(Uvaggio: 56,9% Cabernet Sauvignon, 30,8% Merlot e 12,3% Petit Verdot)

Colore rosso porpora - nero

Dal bicchiere si diffondono profumi di ciliegia, prugna, idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), menta, eucalipto, pera coscia, scatola di sigari, pepe nero, noce moscata, lemongrassa, caucciù, cioccolata e liquirizia. Sorso piacevole con sapore di prugna. Il corpo è medio sufficiente ed il vino è equilibrato. I tannini sono dolci, setosi, larghi (6/6) ed eleganti. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna. **90-92/100**

**CHÂTEAU PAVIE 2018**

**Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 60% Merlot, 22% Cabernet Franc e 18% Cabernet Sauvignon)

Colore rosso porpora intenso - nero

Profumi di ciliegia candita, cioccolato, menta, caffè freddo, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, liquirizia e boisé. All'assaggio i tannini hanno il dominio, sono un pò invadenti, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi bloccare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Il corpo è medio e l'alcool è impercettibile, grazie alla freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia candita, cioccolato (Mon Chery) e boisé. Non mi è facile dare delle valutazioni a vini sovraturati e troppo legnosi. C'è chi riesce a dare 100/100 io non ho queste capacità. **91-93/100**

**CHÂTEAU PAVIE DECESSE 2018**

**Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 90% Merlot e 10% Cabernet Franc)

Robe rosso porpora intenso

Profumi di liquirizia, menta, eucalipto, ciliegia candita e cioccolato. Al palato si sente la presenza del legno che influisce sui tannini del vino. Questi ultimi sono abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati e poi asciugano e fanno bruciare la gengiva superiore. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato perchè la spalla acida domina l'alcool. Sapore e finale dalla lunga persistenza, ciliegia candita e cioccolato (Mon Chery) **89-91/100**

**CHÂTEAU PAVIE - MACQUIN 2018**

**Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 78% Merlot, 20% Cabernet Franc e 2% Cabernet Sauvignon)

Bel colore porpora

Dal bicchiere emergono profumi di ciliegia parzialmente candita, menta, eucalipto, lievi di bacca di ginepro, alloro e salvia. All'assaggio rivela un corpo medio e sapori di ciliegia un pò candita, tabacco dolce da pipa e cioccolato. Vino equilibrato per l'alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga la sua persistenza con finale al sapore di "Mon Chery". **88-90/100**

**LE PAVILLON ROUGE**

**de Chateau Margaux 2018 Margaux - rosso**

(Uvaggio: 69% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 9% Petit Verdot e 3% Cabernet Franc)

Rosso intenso

Profumi di prugna, menta, eucalipto, intensi di pepe nero e noce moscata. Seguono note di pomodoro secco, mirtillo e cassis. Il corpo è medio appena sufficiente ed il vino è equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) vellutati ed un pò rudi. Lunga è la sua persistenza con finale di prugna e mirtillo. I tannini nel tempo si ingentiliranno. **92-94/100**



Château Mouton

**LE PETIT CHEVAL 2018**

**Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc e 10% Cabernet Sauvignon)

Rosso porpora

Offre piacevoli profumi di pepe nero, noce moscata, ciliegia, menta, eucalipto, alloro, salvia, fragola e rosmarino. Buona dolcezza al gusto con ciliegia perfettamente matura. Il corpo è delicato, il vino è più sulla eleganza che sulla potenza. Vino perfettamente equilibrato. I tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6). Lunga persistenza con finale di ciliegia e cioccolato. **92-94/100**

**LE PETIT LION 2018**

**Saint Julien - rosso**

(Uvaggio: 45% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon e 13% Cabernet Franc)

Rosso porpora cardinalizio

Carica olfattiva fatta di profumi di grafite, pepe nero, noce moscata, alloro, salvia, rosmarino, ciliegia, prugna, pelle lavorata e mirtillo. Incontro gustativo con in rilievo la freschezza sulla massa alcoolica. Il corpo è medio ed i tannini sono dolci, larghi (6/6-), spessi e vellutati. Sapore di prugna e ciliegia marasca nera che rimangono durante la sua lunga persistenza gustativa. **92-94-100**



**LE PETIT MOUTON  
DE MOUTON ROTHSCHILD 2018**  
**Pauillac - rosso**

*(Uvaggio: 56% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 4% Cabernet Franc)*  
*Colore rosso intenso- nero*

Bouquet ricco e vario fatto di profumi di ciliegia marasca nera matura, prugna con giusta maturazione, pepe nero, noce moscata, lievi di mobile di sagrestia, incenso, alloro, salvia, rosmarino, vaniglia, con carezze finali di liquirizia. Palato estasiato da una piacevole ciliegia marasca nera matura. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Questo per me, per quello che è la mia esperienza, è il miglior Petit Mouton mai fatto. **94-96/100**

**CHÂTEAU PETIT VILLAGE 2018**  
**Pomerol - rosso**

*(Uvaggio: 72% Merlot, 20% Cabernet Franc e 8% Cabernet Sauvignon)*  
*Rosso porpora intenso - nero*

Evidenzia profumi di ciliegia matura, cacao, menta, eucalipto, liquirizia, pelle vegetale (è la pelle che tende al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, per terminare con rimandi di amido spray (appretto). Il corpo è medio sufficiente. Sapori di cioccolata e ciliegia. Vino equilibrato con tannini che so-

no dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata. **89-91/100**

**LA PETITE EGLISE 2018**  
**Pomerol - rosso**

*(Uvaggio: 80% Merlot e 20% Cabernet Franc)*  
*Colore rosso rubino e porpora abbastanza intenso*

Naso fatto di profumi di liquirizia, intensi di cioccolata, ciliegia, menta, eucalipto, e appretto, pepe nero e noce moscata. Al gusto il corpo è medio e si sentono sapori di cioccolata e ciliegia. Il vino è equilibrato con massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata e ciliegia. L'ho definito "molto cioccolatoso" e non ho sentito la violetta. **90-92/100**

**PETRUS 2018**  
**Pomerol - rosso**

*(Uvaggio: 100% Merlot)*  
*Abito rosso porpora intenso - nero*

olfatto poliedrico con profumi di ciliegia marasca nera perfettamente matura, menta, eucalipto, pelle fine lavorazione, vernice ad olio, alloro, salvia, iris, mela rossa, cassis, lievi di caucciù e liquirizia, grafite ed intensi di cioccolata. Assaggio piacevole con sentori di

cioccolata e ciliegia fresca. Il corpo è medio sufficiente ed il vino è perfettamente equilibrato grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono, fini, eleganti, dolci, setosi e larghi (6/6--). Lunghissima è la sua persistenza aromatica interna con finale di cioccolata e ciliegia fresca. Vino delicato che non finisca mai. Per me se avesse avuto un po' più di struttura e tannini completamente larghi avrebbe raggiunto il massimo punteggio. **96-98/100**

**CHÂTEAU DE PEZ 2018**  
**Saint Estèphe - rosso**

*(Uvaggio: 49% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot, 1% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)*  
*Veste rosso porpora intenso - nero*

Mix olfattivo fatto di profumi di prugna, pepe nero, noce moscata, menta, lievi di caucciù, polvere di cacao, ciliegia marasca nera e violetta. Il corpo è medio sufficiente ed il vino è equilibrato mentre i tannini sono dolci, spessi, non tanto larghi (4/6++) e vellutati. Emerge nel finale della sua lunga persistenza il sapore della prugna. **90-92/100**

**CHÂTEAU PHELAN SEGUR 2018**  
**Saint Estèphe - rosso**

*(Uvaggio: 57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot)*  
*Robe rosso porpora intenso-nero*

Olfatto ricco e vario con profumi di prugna, mirtillo, cassis, menta, eucalipto, ciliegia marasca nera, pepe nero, noce moscata, dolci del confetto, chiodi di garofano e boisé. Sapore di cassis, il corpo è medio sufficiente. Vino equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente setosi per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale un po' boisé. **90-92/100**

**CHÂTEAU PIBRAN 2018**  
**Pauillac - rosso**

*(Uvaggio: 54% Cabernet Sauvignon e 46% Merlot)*  
*Colore rosso porpora intenso*

Articolazione aromatica fatta di profumi di cioccolata menta, eucalipto, pelle lavorata, lievi di pepe nero e di oliva nera, cassis, ciliegia marasca nera e prugna. Al palato si godono sensazioni fruttate di ciliegia e prugna fresca. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga persistenza gustativa con finale di prugna e cioccolata. **92-94/100**

**CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE  
COMTESSE DE LANDE 2018**

**Pauillac - rosso**  
*(Uvaggio: 71% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 5% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)*  
*Colore rosso porpora intenso - nero*

Dal bicchiere emergono profumi di ciliegia marasca nera, pepe nero, noce moscata, cioccolata, cassis e prugna. In bocca sfoggia un corpo medio ed un ottimo equilibrio con

massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono, dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6++) e vellutati. Lunga persistenza con finale di cioccolata e prugna. **94-96/100**

### CHÂTEAU PICHON BARON 2018

**Pauillac - rosso**

*(Uvaggio: 78% Cabernet Sauvignon, e 22% Merlot)*

*Bel rosso porpora intenso - nero*

Bouquet fatto di profumi di liquirizia, boisé, mora, menta, eucalipto, alloro, salvia, rosmarino e pelle in fine lavorazione. Bocca molto piacevole con sensazione di prugna, mirtillo e mora con perfetta maturazione. Il corpo è perfettamente medio. Asse alcool – tannino – freschezza in perfetta armonia. I tannini sono dolci, larghi (6-6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato. Bel vino! **97-99/100**

### CHÂTEAU LA POINTE 2018

**Pomerol - rosso**

*(Uvaggio: 74% Merlot, 26% Cabernet Franc)*

*Rosso porpora-nero*

Panorama olfattivo con profumo intenso di ciliegia candita accompagnato da menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, pelle lavorata, liquirizia, alloro, rosmarino, cipresso e bacca di ginepro. Il corpo è medio appena sufficiente ed il vino ha un buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia candita e cioccolata (Mon Chery) **89-91/100**

### LE PIN 2018

**Pomerol - rosso**

*(Uvaggio: 100% Merlot)*

*Piacevole rosso porpora intenso - nero*

Dal bicchiere si innalzano profumi intensi di ciliegia seguiti da menta, eucalipto, alloro, rosmarino, panno caldo, cioccolata, boisé, vernice ad olio e conserva di pomodoro. Al gusto è fine ed elegante con sapore di cioccolata. Il corpo è medio appena sufficiente. Vino ben equilibrato con asse acido-alcool-tannini in perfetta armonia tra loro. I tannini sono dolci, setosi, fini ed abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolata. **96-98/100**

### CHÂTEAU PONTET-CANET 2018

**Pauillac - rosso**

*(Uvaggio: 70% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 5% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot)*

*Manto rosso porpora intenso - nero*

Naso vario fatto di profumi di pepe nero, noce moscata, caucciù, cioccolata, lieviti di stallatico, cassis, prugna, mirtillo, menta, eucalipto, conserva di pomodoro, pelle in fine lavorazione di conchiera, chicchi piccoli di liquirizia, alloro, salvia, rosmarino, per terminare con soffi di ciliegia marasca nera. Al palato rivela un corpo medio ed un buon



Château Pichon Longueville

equilibrio tra freschezza ed alcool. I tannini sono dolci, larghi (6/6) inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé e lievemente amaro per il legno. La sosta in bottiglia lo migliorerà sia al naso che al gusto. **92-94/100**

### CHÂTEAU POTENSAC 2018

**Medoc - rosso**

*(Uvaggio: 45% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot)*

*Attrante rosso porpora*

Olfatto composto in successione da profumi di prugna, ciliegia, menta, eucalipto, vernice ad olio, lieviti di pepe nero e noce moscata, cioccolata per terminare con tocchi di violetta. Al gusto non spicca la sua struttura ma la sua piacevole bocca. Il corpo è medio sufficiente ed il vino ha un buon equilibrio gustativo con massa alcolica in sotto tono alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Sapore di ciliegia marasca nera e prugna. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapore di cioccolata in aggiunta a quello fruttato già sentito. Vino elegante e piacevole. **92-94/100**

### CHÂTEAU POUJEAUX 2018

**Moulis - rosso**

*(Uvaggio: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot e 5% Petit Verdot)*

*Rosso porpora - nero*

Mix olfattivo fatto di profumi di smalto di vernice, lieviti di pera coscia, pepe nero, noce moscata, menta ed eucalipto. Al gusto ha una piacevole sensazione fruttata, lievemente matura, di ciliegia e di prugna. Il corpo è medio appena sufficiente, vino equilibrato tra freschezza ed alcool. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di prugna, ciliegia e boisé. **89-91/100**

### CHÂTEAU PRIEURE LICHINE 2018

**Margaux - rosso**

*(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot)*

*Si tinge porpora intenso*

All'incontro olfattivo emergono profumi di ciliegia marasca nera lievemente matura, cioccolata, menta, eucalipto, prugna, liquirizia con finale lievemente boisé. Sapore di ciliegia, prugna, cioccolata e boisé. Il corpo è medio sufficiente ed il vino ha un buon equilibrio gustativo anche se il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6+), inizialmente setoso, per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cioccolata. **91-93/100**

### CHÂTEAU QUINAULT L'ENCLOS 2018

**Saint Emilion - rosso**

*(Uvaggio: 71,5% Merlot, 14,5% Cabernet Franc e 14% Cabernet Sauvignon)*

*Bel rosso porpora*

Registro olfattivo fatto di profumi di ciliegia, menta, eucalipto, rosa, pepe nero, noce moscata, mirtillo, prugna, alloro e rosmarino. Bocca ammalata da sensazioni fruttate e di intensa prugna e mirtillo freschi. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, setosi ed abbastanza larghi (5/6+). Lunga è la sua persistenza con finale fruttato già sentito. Ho scritto "bella finezza ed eleganza" **94-96/100**

### CHÂTEAU RAUZAN GASSIES 2018

**Margaux - rosso**

*(Uvaggio: 74% Cabernet Sauvignon e 26% Merlot)*

*Manto cardinalizio con cuore intenso*

Dispiega profumi di fragolina di bosco, menta, eucalipto, prugna e rosmarino. All'esame gustativo il corpo è medio sufficiente ed il vino è equilibrato con l'alcool dominato dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna e mirtillo. **90-92/100**

**RESERVE DE LA COMTESSE 2018****Pauillac - rosso**

(Uvaggio: 53% Cabernet Sauvignon e 42% Merlot, 4% Petit Verdot e 1% Cabernet Franc)  
Rosso porpora medio intenso

Sentori di prugna, menta, eucalipto, alloro, fumé, lievi verdi, caucciù, mora con finale di cioccolato. Sapore di cioccolato e di boisé, il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente boisé. **90-92/100**

**CHÂTEAU ROL VALENTIN 2018****Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 75% Merlot, 10% Cabernet Franc e 5% Malbec)

Colore rosso porpora-nero

Profumi di ciliegia marasca nera, candela spenta, prugna, pepe nero, noce moscata, menta ed eucalipto. Al palato si sente una ciliegia marasca nera matura, quasi cotta, strizzata. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato con alcool in sotto tono rispetto alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6-). Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia matura e cioccolato. **90-92/100**

**CHÂTEAU RAOUL 2018****Pessac Léognan - rosso**

(Uvaggio: 60% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon e 2% Petit Verdot)

Colore rosso porpora

Profumi di boisé, ciliegia, prugna, pepe nero e noce moscata. Il corpo è medio. Vino equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale un pò amaro e boisé di guscio duro di mandorla. **87-89/100**

**CHÂTEAU ROUGET 2018****Pomerol - rosso**

(Uvaggio: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc)  
Veste rosso porpora intenso - nero

Dal bicchiere emergono profumi di ciliegia un pò candita, intensi di cioccolato, menta, eucalipto, liquirizia, pepe nero, noce moscata e bacca di ginepro. Al gusto si percepisce un corpo medio ed un sapore di cioccolato, vino ben equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato, con a seguire la menta. **90-92/100**

**CHÂTEAU SAINT-PIERRE DE CORBIAN 2018****Saint Estèphe - rosso**

(Uvaggio: 64% Merlot e 36% Cabernet Sauvignon)  
Colore rosso porpora - nero

Sentori di grafite, prugna, ciliegia boisé, lievi di pera coscia, menta, eucalipto, pepe nero e noce moscata. Sapore di prugna, ciliegia marasca nera. Vino equilibrato per alcool e

freschezza, mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare la gengiva superiore. (Troppo legno?). **89-91/100**

**CHÂTEAU SAINTEM SAINTAYME 2018****Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 100% Merlot)

Colore rosso porpora intenso

Dal calice si sente una lieve pungenza di alcool seguita da profumi di ciliegia, cioccolato, menta, eucalipto, pepe nero e noce moscata. Bocca aperta da una bella ciliegia anche se un pò matura e dalla cioccolato. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza. **90-92/100**

**CHÂTEAU SANCTUS 2018****Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 70% Merlot e 30% Cabernet Franc)

Rosso porpora vivo

Profumi di ciliegia e prugna, strizzate, intensi di pera coscia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata con finale di lieve pelle vegetale ( si avvicina al dolce del cuoio biondo). Il corpo è medio al limite della sufficienza. Sapori di ciliegia e prugna fresche. Vino equilibrato con alcool dominato dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono, dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6-). Lunga persistenza. Vino piacevole anche se non ha tanta struttura. **91-93/100**

**CHÂTEAU SIMARD 2018****Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 70% Merlot, 25% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon)

Veste rosso porpora intenso - nero

Naso caratterizzato da intensi profumi speziati di pepe nero, noce moscata e chiodi di garofano, seguiti da prugna, ciliegia, pelle in fine lavorazione di conchiglia, alloro, salvia, menta, eucalipto, lievi di cassetto di medicine, mobile di sagrestia e incenso. Al gusto si percepisce un corpo medio che tende ad assottigliarsi. Sapore di cioccolato. Vino con buona acidità che domina l'alcool. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati e poi asciugano un pò la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di prugna. **89-91/100**

**CHÂTEAU SIRAN 2018****Margaux - rosso**

(Uvaggio: 45% Cabernet Sauvignon, 44 % Merlot, 10% Petit Verdot e 1% Cabernet Franc)  
Si tinge porpora intenso - nero

Al naso diffonde profumi di smalto di vernice, cioccolato, ciliegia marasca nera, prugna, menta, eucalipto, liquirizia, alloro e salvia. Piacevole bocca con sapore di ciliegia e di cioccolato. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato con massa alcoolica impercettibile. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di cioccolato, prugna e liquirizia. **90-92/100**

**CHÂTEAU SOUTARD 2018****Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 60% Merlot, 31% Cabernet Franc e 7% Cabernet Sauvignon e 2% Malbec)

Vestito rosso porpora-nero

Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia un pò candita, cioccolato, menta, eucalipto, pepe nero e noce moscata. Al gusto rilascia sapori di cioccolato e di ciliegia candita. Il corpo è medio e l'asse acido - alcool - tannini è in equilibrio. I tannini sono larghi (6/6), dolci, spessi, inizialmente setosi per poi asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale "Mon Chery". **88-90/100**

**CHÂTEAU TALBOT 2018****Saint Julien - rosso**

(Uvaggio: 66% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot e 5% Petit Verdot)

Bel porpora intenso - nero

Al naso si apre a profumi di prugna, menta, eucalipto, ciliegia, pepe nero, noce moscata, mirtillo, cassis, alloro e rosmarino. Sorso piacevole fruttato con sapori di prugna, mirtillo e cioccolato. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato con la freschezza ed i tannini in rilievo sulla massa alcoolica. I tannini sono dolci, spessi abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato e piacevole. **92-94/100**

**CHÂTEAU DU TERTRE 2018****Margaux - rosso**

(Uvaggio: 40% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 16% Cabernet Franc e 14% Petit Verdot)  
Robe rosso porpora intenso - nero

Bouquet fatto di profumi di prugna, ciliegia, cioccolato, menta, eucalipto e lievi boisé. Al palato si sente un pò la nota boisé insieme alla prugna. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6+). Lunga è la sua persistenza con finale un pò amarino per il legno. **90-92/100**

**CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC 2018****Saint Emilion - rosso**

(Uvaggio: 70% Merlot e 30% Cabernet Franc)  
Rosso porpora - nero

Naso di profumi di pera coscia, intensi di erbe medicinali, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna e ciliegia. Il corpo è medio appena sufficiente. Vino equilibrato, con non percettibile alcool. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati, nel finale asciugano un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di ciliegia, prugna e boisé. **91-93/100**

**LES TOURELLES DE LONGUEVILLE 2018****Pauillac - rosso**

(Uvaggio: 66% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc e 6% Petit Verdot)

Porpora intenso - nero

Naso fatto di profumi di pera coscia, ciliegia,

lievi di tartufo nero, menta, eucalipto, cioccolato, alloro salvia e rosmarino. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza con finale un pò boisé. **92-94/100**

**CHÂTEAU TRONQUOY - LALANDE 2018**  
**Saint Estèphe - rosso**

*(Uvaggio: 51% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc)*

*Tono rosso porpora intenso*

Ricchezza olfattiva fatta di profumi di ciliegia marasca nera un pò candita, menta, eucalipto, cioccolato, pelle vegetale, pepe nero, noce moscata, alloro, rosmarino e prugna. L'esame gustativo evidenzia sapori di cioccolato e di ciliegia candita. Il corpo è medio. Vino equilibrato con spalla acida e tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con ciliegia candita e cioccolato che ricordano il cioccolatino "Mon Chery". Vino piacevole ma, per me un pò evoluto. Il 2016 è ad un altro livello. **91-93/100**

**CHÂTEAU VALANDRAUD 2018**  
**Saint Emilion - rosso**

*(Uvaggio: 90% Merlot, 4% Cabernet Franc e 3% Cabernet Sauvignon e 3% Malbec)*

*Veste rosso porpora intenso - nero*

Intenso profumo di menta (ricorda l'After Eight) seguito da eucalipto, alloro, salvia, rosmarino, pane caldo e ciliegia. Al palato il corpo è medio ed il vino, per l'alcool, è equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare la gengiva superiore. Lunga persistenza con finale di cioccolato e menta (After Eight). **89-91/100**

**CHÂTEAU VAL DE ROC 2018**  
**Bordeaux Superiore - rosso**

*(Uvaggio: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc)*

*Rosso porpora intensa - nero*

Mix olfattivo fatto di profumi di cioccolato, ciliegia un pò candita, menta, eucalipto, pelle di conchiglia in fine lavorazione, boisé, dolci del confetto, per terminare con carezze di lavanda. Il corpo è medio sufficiente. Vino equilibrato tra alcool e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente setosi per asciugare un pò la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza. **90-92/100**

**CHÂTEAU VIEUX CHATEAU CERTAN 2018**  
**Pomerol - rosso**

*(Uvaggio: 70% Merlot e 30% Cabernet Franc)*

*Colore rosso rubino intenso*

Naso ammaliante con profumi vari di ciliegia, pelle in fine lavorazione di conchiglia, menta, eucalipto, cioccolato, lievi di pepe nero, noce moscata, cipresso, rosmarino, caucciù, conserva di pomodoro, per terminare con sentori di inchiostro di china. In bocca è un tripudio di piacevolezza con sapore di ciliegia croccante.



Château La Tour

Il corpo è medio ed il vino è perfettamente equilibrato con l'alcool dominato dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, setosi, spessi e larghi (6/6). Lunga è la sua persistenza con finale di cioccolato. Non ho sentito la nota floreale di violetta. **97-99/100**

**VINI BIANCHI**

**AILE D'ARGENT MOUTON ROTHSCHILD 2018**  
**Pauillac - bianco**

*(Uvaggio: 55% Sauvignon e 45% Sémillon)*

*Giallo paglierino con riflessi verdi*

L'approccio olfattivo evidenzia profumi di biancospino, pepe bianco, menta, pesca bianca, minerale, salmastro per finire con toni boisé di episperma (seconda pelle del marrone bollito). Al palato è un tripudio di piacevolezza con sapori di pompelmo giallo e sale. Il corpo è medio ed il vino è perfettamente equilibrato con la freschezza ed il minerale che dominano l'alcool. Lunga è la sua persistenza gustativa. Questo 2018 ed il 2017 sono i migliori mai fatti. Il vino non ha fatto la malolattica. **94-96/100**

**CHATEAU CARBONNIEUX 2018**  
**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio : 65% Sauvignon e 35% Sémillon)*

*Giallo paglierino con riflessi verdi*

Naso con profumi di biancospino, limone, menta, eucalipto, cuoio biondo ed iodio. Al gusto è un pò piatto, con corpo medio, al limite della sufficienza, che viene sorretto dalla freschezza. Alcool impercettibile e lunga persistenza gustativa grazie alla sensazione di limone che appare un pò spinta. Nel finalissimo si sente una nota amara che ricorda la radice di rabarbaro. (boisé?). **86-88/100**

**DOMAINE DE CHEVALIER 2018**  
**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 70% Sauvignon Blanc e 30% Sémillon)*

*Bel giallo paglierino*

Al naso elargisce profumi di biancospino, pesca gialla, lievi boisé, limone, pepe bianco, fumé, pera williams, per terminare con soffi dolci di episperma. Al palato ha sapori di limone, boisé e sale. Il corpo è medio sufficiente supportato dalla freschezza. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale. **93-95/100**

**LA CLARTÉ DE HAUT-BRION 2018**  
**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 79,2% Sémillon e 20,8% Sauvignon)*

*Giallo paglierino con riflessi verdi*

Al naso evoca profumi di episperma (seconda pelle del marrone bollito), biancospino, pepe bianco, menta, foglia di ruta, foglia di pomodoro, sapone di marsiglia, limone e salmastro. Al palato è sapido e minerale. Il corpo è medio sufficiente. Vino equilibrato con massa alcolica impercettibile. Lunga persistenza con al finale sale e limone. L'acidità c'è anche se il sapore di limone non è molto evidente. **91-93/100**

**CHÂTEAU COUHINS 2018**  
**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 96% Sauvignon Blanc e 4% Sauvignon Gris)*

*Veste giallo paglierino con riflessi grigi*

Naso fatto di profumi di sale, limone, boisé e lievi di pera williams. Al gusto si sente la nota esuberante del limone. Vino sapido con corpo medio supportato da sale e freschezza. L'alcool non è percettibile. Lunga è la sua persistenza con finale di straripante limone e sale. **87-89/100**



**CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL 2018**

**Saint Estèphe- bianco**

*(Uvaggio: 67% Sauvignon Blanc, 33 Sémillon)*

*Colore giallo paglierino con riflessi verdi*

Bagaglio olfattivo fatto di profumi di grafite, biancospino, episperma, menta, boisé, cauciu e sapone di Marsiglia. Molto sapido al palato. Il corpo è medio. Sapore di limone. Vino dotato di ricca acidità che insieme alla sapidità non fanno percepire la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza. Bel Vino! **94-96/100**

**CHÂTEAU FERRANDE 2018**

**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 40% Sémillon, 30% Sauvignon Gris, 30% Sauvignon Blanc)*

*Veste giallo paglierino con riflessi verdi*

Il bicchiere libera profumi di biancospino, boisé, menta, pepe bianco e sapone di Marsiglia. Il corpo è appena sufficientemente medio ed il vino per l'alcool è equilibrato grazie alla superiore freschezza. Abbastanza persistente. Troppa presenza di sale. **85-87/100**

**CHÂTEAU HAUT BRION 2018**

**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 80,6% Sauvignon e 19,4% Sémillon)*

*Veste giallo paglierino con riflessi verdi*

Il profilo olfattivo si apre a profumo intenso di episperma, pepe bianco, limone, salmastro, cuoio biondo, foglia di pomodoro, foglia di menta e sapone di Marsiglia. Al palato si percepisce una struttura media sufficiente. Il vino è ben equilibrato ed ha sapore di sale e limone. Lunga è la sua persistenza con finale di limone. Per il sale ed il limone mi ricorda il 2015 che però aveva più struttura. **94-96/100**

**CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION 2018**

**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 75% Sauvignon e 25% Sémillon)*

*Giallo paglierino con riflessi grigi*

Sentori di sale, biancospino, limone, pera williams con finale dolce dell'episperma (seconda pelle della marrone bollito). Al palato è riccamente sapido, con sapore di limone. Il corpo è medio ma va un pò via. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Abbastanza lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale. **88-90/100**

**CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC 2018**

**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 54% Sauvignon e 46% Sémillon)*

*Robe giallo paglierino con riflessi verdi*

Naso improntato dai profumi boisé, menta, limone, intensi di pesca gialla, biancospino, episperma, menta ed eucalipto. Al gusto il vino ha corpo medio ed è equilibrato. Sapore di pompelmo giallo, cedro, limone e sale che prendono tutta la cavità orale. Lunga è la persistenza gustativa. **89-91/100**

**CHÂTEAU LYNCH BAGES BLANC 2018**

**Pauillac - bianco**

*(Uvaggio: 59% Sauvignon Blanc, 21%*

*Sémillon e 20% Muscadelle)*

*Giallo paglierino con riflessi grigi*

Naso non particolarmente aperto e vario. Profumi di biancospino, menta ed eucalipto. Al palato è immediato il sapore del sale seguito da una lieve nota agrumata di limone. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di limone e di episperma (seconda pelle del marrone bollito). **92-94/100**

**CHÂTEAU LESPULT MARTILLAC 2018**

**Pessac - Légnan - bianco**

*(Uvaggio: 70% Sauvignon Blanc e 30% Sémillon)*

*Giallo paglierino chiaro con riflessi grigi*

Profumi di biancospino, limone, pepe bianco e pompelmo giallo. La gusto è sapido, minerale ed agrumato di limone. Vino con ricca acidità

che domina l'alcool. Il corpo è medio sufficiente. Lunga è la sua persistenza con finale di limone, pompelmo giallo e sale. **90-92/100**

**CHÂTEAU LA LOUVIERE 2018**

**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 100% Sauvignon)*

*Giallo paglierino con riflessi verdi e grigi*

Al naso esprime profumi di biancospino, menta, eucalipto, episperma e limone. Il corpo è medio sufficiente ma si spoglia e lascia spazio alla freschezza con sapore di limone. Vino equilibrato con alcool impercettibile. Lunga è la sua persistenza con finale di limone e sale. **88-90/100**

**CHÂTEAU MALARTIC LAGRAVIERE 2018**

**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 90% Sauvignon e 10 % Sémillon)*

*Giallo paglierino*

Olfatto caratterizzato da profumi di biancospino, foglia di ruta, foglia di pomodoro, pepe bianco, menta e pera williams. Al palato si percepiscono sensazioni intense di limone seguite dal sale. Vino con corpo medio e ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e di limone. **89-91/100**

**CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION 2018**

**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 57,4% Sauvignon e 42,6% Sémillon)*

*Giallo paglierino con riflessi verdi*

Bouquet di profumi di episperma, menta, pepe bianco, sale, foglia di menta, foglia di pomodoro, panno caldo con amido, sapone di marsiglia, iodio, biancospino e limone. Sorso caratterizzato da sapidità e sapori di episperma e limone. Si sente il limone sulla gengiva superiore. Il limone ed il sale sono in evidenza in tutto il cavo orale. Il corpo è medio. Vino equilibrato. Lunga è la sua persistenza gustativa. **93-95/100**



**CHÂTEAU MONBOUSQUET 2018**  
**Saint Emilion - bianco**

*(Uvaggio: 60% Sauvignon Blanc, 30% Sauvignon Gris, 5% Sémillon e 5% Muscadelle)*  
*Giallo paglierino con riflessi verdi e grigi*

Al naso esprime profumi floreali e di biancospino, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), menta, sedano fresco, smalto per le unghie, pepe bianco, foglia di ruta e foglia di pomodoro. Al palato è riccamente sapido e minerale ed ha un corpo medio. Vino equilibrato con massa alcolica non percettibile per merito della freschezza, della sapidità e della mineralità. Lunga è la sua persistenza con finale di sale e limone. La presenza del legno è accettabile, pensando che un pò lo perderà. **92-94/100**

**PAGODES DE COS 2018**  
**Saint Estèphe - bianco**

*(Uvaggio: 93% Sauvignon Blanc e 7% Sémillon)*  
*Giallo paglierino limpido con riflessi verdi*

Corredo olfattivo fatto di profumi di biancospino, episperma, sapone di Marsiglia, menta, sedano fresco, caucciù, eucalipto e salmastro. Bocca sapida, minerale ed agrumata con sapori di limone e pompelmo giallo. Il corpo è medio sufficiente ed il vino è ben equilibrato. Grazie alla freschezza alla mineralità ed alla sapidità la massa alcolica è inoffensiva. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale agrumato. **92-94/100**

**CHÂTEAU PAPE CLEMENT 2018**  
**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 55% Sauvignon Blanc, 40% Sémillon e 5% Muscadelle)*

*Colore giallo paglierino con riflessi verdi*  
 Scigno olfattivo fatto di profumi di episperma, pepe bianco, biancospino, boisé, sapone di Marsiglia, menta ed eucalipto. Al gusto il corpo è medio sufficiente ed il sale ed il limone che si sentono si propaga in tutta la cavità orale. Vino equilibrato con lunga persistenza gustativa. **92-94/100**

*Château Pape Clément*

**LE PAVILLON BLANC**  
**de Château Margaux 2018 Margaux**  
**bianco**

*(Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc)*  
*Giallo paglierino con riflessi grigi*

L'approccio olfattivo rivela profumi di biancospino, pepe bianco, menta, eucalipto, episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), boisé, limone e duro di menta. Al palato si evidenzia il sapore di limone accompagnato dal sale. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, la massa alcolica non è percettibile. Lunga è la sua persistenza con sapore di limone che persiste già dal suo ingresso in bocca. **93-95/100**

**CHÂTEAU RAOUL 2018**  
**Pessac Léognan - bianco**

*(Uvaggio: 77% Sémillon e 23% Sauvignon Blanc)*  
*Abito giallo paglierino con riflessi verdi*

Naso un pò pigro, si percepiscono profumi di lievito di birra, limone, menta, eucalipto e lievi note che ricordano l'episperma. Al gusto non ha tanta struttura ed ha sapore di boisé, limone e sale. Vino equilibrato per l'alcool. Lunga è la sua persistenza. Si sente la nota agrumata e poi un lieve sale. **86-88/100**

**"S" DE SUDIRAUT VIEILLE VIGNES 2018**  
**bianco**

*(Uvaggio: 60% Sémillon e 40% Sauvignon Blanc)*

*Veste giallo paglierino con riflessi grigi*  
 Il naso è un pò pigro. Si individuano profumi di smalto per le unghie, biancospino, menta e vernice ad olio. Il corpo è medio appena sufficiente. Sapori di sale, limone e minerale. Vino equilibrato con la freschezza in evidenza sull'alcool. Lunga è la sua persistenza con finale di sale. **90-92/100**

**"S" DE SUDIRAUT VIEILLE VIGNES 2018**  
**bianco**

*(Uvaggio: 60% Sémillon e 40% Sauvignon Blanc)*  
*Veste giallo paglierino con riflessi grigi*

Il naso è un pò pigro. Si individuano profumi di smalto per le unghie, biancospino, menta e vernice ad olio. Il corpo è medio appena sufficiente. Sapore di sale, limone e minerale. Vino equilibrato con la freschezza in evidenza sull'alcool. Lunga è la sua persistenza con finale di sale. **90-92/100**

**CHÂTEAU COUTET 2018**  
**Barsac**

*(Uvaggio: 75% Sémillon, 20% Sauvignon e 5% Muscadelle)*

*Veste giallo oro con riflessi verdi*  
 Olfatto con profumi di miele, albicocca secca, lievi di biancospino, pepe bianco ed appetto. Al palato ha un corpo medio ed è equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Sapore di confettura di arancia lievemente amara e di amaretto. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino non stucchevole come altri vini perché dotato di una buona acidità e sensazioni un pò amare che stemperano la dolcezza. **91-93/100**

**SAUTERNES**

**CHÂTEAU HAUT-PEYRAGUEY 2018**  
**Sauternes**

*(Uvaggio: 97% Sémillon e 3% Sauvignon)*  
*Bel giallo oro*

Scigno olfattivo fatto di profumi di menta, lievito di birra, guscio duro di mandorla, confettura di arancia e scorza di arancia. Al gusto domina la sensazione di miele. Il corpo è medio ed il vino non è perfettamente equilibrato in quanto l'alcool e la freschezza si alternano sul dominio di uno sull'altro. Lunga è la sua persistenza con una scia di miele intenso. Gli manca un pò di acidità dal gusto di nota amarina necessaria a smorzare la stucchevole dolcezza. **88-90/100**



**CHÂTEAU DOISY DAENE 2018****Sauternes***(Uvaggio: 100% Sémillon)**Bel giallo oro con riflessi verdi*

Ricorda profumi di menta, lievito di birra, fungo champignon, eucalipto, albicocca secca e biancospino. All'ingresso gustativo si sentono sensazioni un pò dolci di miele seguite dall'albicocca secca un pò di verde, che stempera un pò la dolcezza. Il copo è medio ed il vino è equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza con finale di albicocca secca. **91-93/100**

**CHÂTEAU DOISY VEDRINES 2018****Sauternes***(Uvaggio: 87% Sémillon e 13% Sauvignon)**Robe giallo oro con riflessi verdi*

Naso su uno sfondo generoso di biancospino seguito dal guscio duro di mandorla, menta e miele. Al palato il miele si diffonde in modo compatto in tutta la bocca. Sapore di dattero secco. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio gustativo. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele e dattero secco. Gli manca la nota amarina ed un pò più di freschezza. **90-92/100**

**CHÂTEAU FILHOT 2018****Sauternes***(Uvaggio: 50% Sémillon, 40% Sauvignon**Blanc e 10% Muscadelle)**Riluce giallo oro con lievi riflessi verdi*

Impronta aromatica di trielina, menta, lieve pepe bianco, fiori bianchi, biancospino, lieve miele e zafferano. Al gusto si sente la lieve trielina, già sentita all'olfatto ed il miele. Il corpo è medio sufficiente. Vino abbastanza equilibrato con lieve effetto altalenante tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di confettura di albicocca. **87-89/100**

**CHÂTEAU LAFURIE PEYRAGUEY 2018****Sauternes***(Uvaggio: 95% Sémillon e 5% Sauvignon Blanc)**Bel giallo oro con riflessi verdi*

Naso fatto di profumi di miele, lievito di birra, guscio duro di mandorla, albicocca secca, fiori gialli e menta. Al gusto si sente abbastanza la mielosa dolcezza non mitigata da una buona acidità. Il corpo è medio e l'equilibrio è un pò altalenante tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di miele e finalissimo di lieve caramello. Secondo me avrebbe avuto bisogno di maggiore acidità e sapore di confettura di arancia amara. **87-89/100**

**CHÂTEAU DE MALLE 2018****Sauternes***Château Rayne-Vigneau**(Uvaggio: 59% Sémillon, 40% Sauvignon Blanc e 1% Muscadelle)**Giallo oro con riflessi verdi*

Al naso diffonde profumi di luppolo, menta, e guscio duro di mandorla. Assaggio molto dolce di albicocca secca e miele. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale di albicocca secca. Al vino manca al gusto un pò di acidità e di sensazioni amarine per mitigare la dolcezza. **88-90/100**

**CHÂTEAU RAYNE VIGNEAU 2018****Sauternes***(Uvaggio: 78% Sémillon, 20 Sauvignon e 2% Muscadelle)**Veste giallo oro riflessi verdi*

Impronta aromatica fatta di profumi di miele, albicocca secca, menta e dattero secco. Al palato il corpo è medio ed il miele è evidente. Equilibrio un pò altalenante tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza con continuazione della scia mielosa. Secondo me difetta un pò di acidità e di sensazioni amarine che diminuirebbero la sua dolcezza. **87-89/100**

**CHÂTEAU RIEUSSEUC 2018****Sauternes***(Uvaggio: 75% Sémillon, 25% Sauvignon)**Manto giallo oro con riflessi verdi*

Profumi di lievito di birra, miele, dattero secco, biancospino, pepe bianco e menta. Al gusto il corpo è medio, compatto, con sapore di miele. Vino con equilibrio altalenante tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza con scia mielosa. Anche questo vino avrebbe avuto bisogno di maggiore freschezza e nota amarina al gusto. Migliore al naso che al gusto. **89-91/100**

**CHÂTEAU SIGALAS RABAUD 2018****Sauternes***(Uvaggio: 85% Sémillon e 15% Sauvignon Blanc)**Oro chiaro con riflessi verdi*

Evoca profumi di biancospino, menta, pepe bianco, miele, guscio duro di mandorla, pepe bianco e luppolo. Bocca con sensazione intensa di miele. Il corpo è medio ed il vino ha un equilibrio un pò altalenante tra alcool e freschezza. Lunga è la sua persistenza con finale di confettura di arancia. Avrebbe avuto bisogno di maggiore freschezza e note amarine al gusto. **88-90/100**

**CHÂTEAU SUDIRAUT 2018****Sauternes***(Uvaggio: 100% Sémillon)**Giallo oro*

L'efficacia olfattiva mostra profumi di confettura di arancia amara, lievi di miele, albicocca secca per terminare con sussurri di caramello. All'assaggio ha corpo medio, una dolcezza non stucchevole ed un buon equilibrio gustativo con freschezza sufficiente a non far sentire pungenze alcoliche. Lunga è la sua persistenza con finale un pò dolce. Il vino avrebbe avuto bisogno di maggiore freschezza ed una nota di confettura di arancia amara per smorzare un pò la nota dolce. **91-93/100**

**CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE 2018****Sauternes***(Uvaggio: 80% Sémillon, 10% Sauvignon e 10% Muscadelle)**Giallo oro con riflessi verdi*

Esprime una bella compenetrazione di aromi con richiami di miele, confettura di arancia, lievito di birra, camomilla, dattero secco, pepe bianco ed albicocca secca. Al gusto è molto dolce, il corpo è medio concentrato. Vino equilibrato per l'alcool che non si percepisce. Lunga è la sua persistenza con finale di miele. È un pò stucchevole perché gli manca la nota amarina che stempererebbe la dolcezza. **88-90/100**

**ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI ROSSI DEGUSTATI,  
ANNATA 2018, E RELATIVE VALUTAZIONI:**

D'agassac 2018 Haut Medoc	89-91/100	Goulée 2018 Saint Estèphe	89-91/100
Angelique de Monbousquet 2015 Saint – Emilion	87-89/100	Grand Puy Ducasse 2018 Pauillac	88-90/100
Angelus 2018 Saint-Emilion	92-94/100	Grand Puy Lacoste 2018 Pauillac	88-90/100
N. 3 D'Angelus 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Graud-Larose 2018 Saint-Julien	92-94/100
D'Armailhac 2018 Pauillac	92-94/100	Les Griffons De Pichon Baron 2018 Pauillac	92-94/100
Aromes de Pavie 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Haut Bailly 2018 Pessac-Léognan	97-99/100
Ausone 2018 Saint-Emilion	96-98/100	Haut - Bailly li 2018 Pessac-Léognan	91-93/100
Balestard La Tonnelle 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Haut Batailley Verso 2018 Pauillac	87-89/100
Beausejour Becot 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Haut Batailley 2018 Pauillac	90-92/100
Batailley 2018 Pauillac	88-90/100	Haut-Bergey 2018 Pessac-Léognan	88-90/100
Beauregard 2018 Pomerol	92-94/100	Haut-Brion 2018 Pessac-Léognan	96-98/100
Belair 2018 Pomerol	89-91/100	Haut-Simard 2018 Saint-Emilion	89-91/100
Bellevue Mondotte 2018 Saint-Emilion	91-93/100	L'if 2018 Saint-Emilion	93-95/100
Beychevelle 2018 Saint-Julien	90-92/100	Kirwan 2018 – Margaux	93-95/100
Le Bon Pasteur 2018 Pomerol	90-92/100	Labegorce 2018 Margaux	90-92/100
Branair Ducru 2018 Saint-Julien	92-94/100	Lafite Rothschild 2018 Pauillac	98-100/100
Brane Cantenac 2018 Margaux	89-91/100	La Font-Rochet 2018 Saint-Estèphe	89-91/100
La Cabanne 2018 Pomerol	88-90/100	Lagrange 2018 Saint-Julien	91-93/100
Canon La Gaffeliere 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Larmande 2018 - Saint-Emilion	88-90/100
Cantenac Brown 2018 Margaux	91-93/100	Langoa Barton 2018 Saint-Joulien	92-94/100
Cap de Mourlin 2018 Saint-Emilion	87-89/100	Larrivet Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
Carbonnieux 2018 Pessac-Léognan	89-91/100	Lascombes 2018 Margaux	90-92/100
Le Carillon D'Angelus 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Latour 2018 Pauillac	96-98/100
Carruades de Lafite 2018 Pauillac	91-93/100	Latour Martillac 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
Chapelle D'Ausone 2018 Saint-Emilion	93-95/100	Lynch Bages 2018 Pauillac	96-98/100
La Chapelle de La Mission Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	91-93/100	Leoville Barton 2018 Saint-Julien	91-93/100
Chapelle de Potensac 2018 Médoc	88-90/100	Leoville Las Cases 2018 Saint-Julien	95-97/100
Domaine de Chevalier 2018 Pessac-Léognan	93-95/100	Leoville Poyferré 2018 Saint-Julien	91-93/100
La Chenade 2018 Lalande de Pomerol	89-91/100	Lespault- Martillac Pessac-Léognan	91-93/100
Cheval Blanc 2018 Saint-Emilion	95-97/100	La Louviere 2018 Pessac-Léognan	87-89/100
Le Clarence de Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	92-94/100	Lucia 2018 Saint-Emilion	90-92/100
Domaine de L'A Castillon Côtes De Bordeaux	91-93/100	Lusseau 2018 Saint-Emilion	89-91/100
Clerc Milon 2018 Pauillac	92-94/100	Malartic Lagraviere 2018 Pessac-Léognan	88-90/100
Clinet 2018 Pomerol	90-92/100	Malescot 2018 - Margaux	89-91/100
Clos de Baies 2018 Saint-Emilion	92-94/100	Margaux 2018 Margaux	97-99/100
La Clotte 2018 Saint-Emilion	91-93/100	Blason De L'evangille 2018 - Pomerol	89-91/100
Clos Fourtet 2018 Saint-Emilion	92-94/100	Marquis De Terme 2018 Margaux	89-91/100
Clos Lunelles 2018 Castillon Côtes De Bordeaux	89-91/100	La Mission Haut – Brion 2018 Pessac-Léognan	93-95/100
Clos du Marquis 2018 Saint-Julien	91-93/100	Monbrison 2018 Margaux	90-92/100
La Conseillante 2018 Pomerol	92-94/100	Monbousquet 2018 Saint-Emilion	89-91/100
Cos Labory 2018 Saint-Estèphe	88-90/100	Montlandrie 2018 Castillon Côtes De Bordeaux	89-91/100
Couhins 2018 Pessac-Léognan	92-94/100	Montrose 2018 Saint-Estèphe	92-94/100
Cos D'Estournel 2018 Saint Estephe	92-94/100	Moulin Saint Georges 2018 Saint-Emilion	91-93/100
Couspaude 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Mouton Rothschild 2018 Pauillac	95-97/100
La Croix De Gay 2018 Pomerol	89-91/100	Fugue De Nenin 2018 Pomerol	88-90/100
Les Cruzelles 2018 Lalande de Pomerol	90-92/100	Nenin 2018 Pomerol	90-92/100
La Dame de Montrose 2018 Saint-Estèphe	91-93/100	Ormes De Pez 2018 Saint Estèphe	92-94/100
Dauzac 2018 Margaux	93-95/100	Pagodes De Cos 2018 Saint Estèphe	91-93/100
La Dominique 2018 Saint-Emilion	88-90/100	Palmer 2018 Margaux	98-100/100
Duhart – Milon 2018 Pauillac	93-95/100	Pape Clément 2018 Pessac-Léognan	92-94/100
Echo de Lynch Bages 2018 Pauillac	92-94/100	Le Pape 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
L'eglise Clinet 2018 Pomerol	92-94/100	Pauillac De Château Latour 2018 Pauillac	90-92/100
Esprit de Pavie 2018 Bordeaux	88-90/100	Pavie 2018 Saint-Emilion	91-93/100
L'evangile 2018 Pomerol	92-94/100	Pavie Decesse 2018 Saint-Emilion	89-91/100
Ferrande 2018 Pessac Léognan	88-90/100	Pavie Maquin 2018 Saint-Emilion	88-90/100
Blason de L'evangile 2018 Pomerol	89-91/100	Le Pavillon Rouge De Margaux 2018 Margaux	92-94/100
De Fonbel 2018 Saint-Emilion	92-94/100	Le Petit Cheval 2018 Saint-Emilion	92-94/100
Fonplegade 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Le Petit Lion 2018 Saint-Julien	92-94/100
Les Forts de Latour 2018 Pauillac	94-96/100	Le Petit Mouton De Mouton Rothschild 2018 Pauillac	94-96/100
La Gaffeliere 2018 Saint-Emilion	93-95/100	Petit-Village 2018 Pomerol	89-91/100
Gazin 2018 Pomerol	90-92/100	La Petite Eglise 2018 Pomerol	90-92/100
Giscours 2018 Margaux	91-93/100	Petrus 2018 Pomerol	96-98/100
Gloria 2018 Saint-Julien	92-94/100	De Pez 2018 Saint-Estèphe	90-92/100
		Phelan Segur 2018 Saint-Estèphe	90-92/100
		Pibran 2018 Pauillac	92-94/100
		Pichon Longueville Comtesse De Lalande 2018 Pauillac	94-96/100

Pichon Longueville Baron 2018 Pauillac	97-99/100	Cos D'estournel 2018 Saint Estèphe	94-96/100
La Pointe 2018 Pomerol	89-91/100	Ferrande 2018 Pessac-Léognan	85-87/100
Le Pin 2018 Pomerol	96-98/100	Haut-Bergey 2018 Pessac-Léognan	87-89/100
Pontet – Canet 2018 Pauillac	92-94/100	Haut-Brion Blanc 2018 Pessac-Léognan	94-96/100
Potensac 2018 Médoc	92-94/100	Larrivet Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	88-90/100
Poujeaux 2018 Moulis	89-91/100	Latour Martillac 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
Prieure Lichine 2018 Margaux	91-93/100	Blanc De Lynch – Bages 2018 Pauillac	92-94/100
Quinault L'enclos 2018 Saint-Emilion	94-96/100	Lespault Martillac 2018 Pessac-Léognan	90-92/100
Rauzan Gassies 2018 Margaux	90-92/100	La Louviere 2018 Pessac-Léognan	88-90/100
Réserve De La Comtesse 2018 Pauillac	90-92/100	Malartic Lagraviere 2018 Pessac-Léognan	89-91/100
Rol Valentin 2018 Saint-Emilion	90-92/100	La Mission Haut Brion Blanc 2018 Pessac-Léognan	93-95/100
Raoul 2018 - Pessac-Léognan	87-89/100	Monbousquet 2018 Bordeaux	92-94/100
Rouget 2018 Pomerol	90-92/100	Pagodes De Cos 2018 Saint Estephe	92-94/100
Saint Peirre De Corbian 2018 Saint Estèphe	89-91/100	Pape Clément 2018 Pessac-Léognan	92-94/100
Saintem Saintayme 2018 Saint Estèphe	90-92/100	Le Pavillon Blanc De Margaux 2018 Margaux	93-95/100
Sanctus 2018 Saint-Emilion	91-93/100	Raoul 2018 Pessac-Léognan	86-88/100
Simard 2018 Saint-Emilion	89-91/100	Le "S" De Suduiraut 2015 Bordeaux	90-92/100
Siran 2018 Margaux	90-92/100	De Suduiraut Blanc Sec 2018 Bordeaux	90-92/100
Soutard 2018 Saint-Emilion	88-90/100		
Talbot 2018 Saint-Julien	92-94/100		
Du Tertre 2018 - Margaux	90-92/100		
La Tour Figeac 2018 Saint-Emilion	91-93/100		
Les Tourelles De Longueville 2018 Pauillac	92-94/100		
Tronquoy – Lalande 2018 Saint-Estèphe	91-93/100		
Valandraud 2018 - Saint-Emilion	89-91/100		
Val De Roc 2018 Bordeaux Superieur	90-92/100		
Vieux Château Certan 2018 Pomerol	97-99/100		

**ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI BIANCHI DEGUSTATI,  
ANNATA 2018, E RELATIVE VALUTAZIONI:**

Aîle D'argent di Mouton Rothschild 2018 Bordeaux	94-96/100
Carbonnieux 2018 Pessac-Léognan	86-88/100
Domaine De Chevalier 2018 Pessac-Léognan	93-95/100
La Clarté De Haut Brion 2018 Pessac-Léognan	91-93/100
Couhins 2018 Pessac-Léognan	87-89/100

**ELENCO RIASSUNTIVO DEI VINI SAUTERNES DEGUSTATI,  
ANNATA 2018, E RELATIVE VALUTAZIONI:**

Coutet 2018 Barsac	91-93/100
Clos Haut-Peyraguey 2018	88-90/100
Doisy – Daëne 2018 Barsac	91-93/100
Doisy – Védrines 2018 Barsac	90-92/100
Filhot 2018	87-89/100
Lafaurie – Peyraguey 2018	87-89/100
De Malle 2018	88-90/100
Rayne – Vigneau 2018	87-89/100
Rieussec 2018	89-91/100
Sigalas Rabaud 2018	88-90/100
De Suduiraut 2018	91-93/100
La Tour Blanche 2018	88-90/100

*Château Carbonnieux*



# come Travaglini

Chi ha la fortuna di visitare, come ho fatto io, i loro vigneti, comprende che chi alleva la vite così come si fa coi propri bambini, ai quali vogliamo un gran bene, realizza vini frutto di lavoro e reale passione non ostentata per il territorio. L'attività ha inizio nei primi del Novecento, periodo in cui la zona pullulava di vigneti, raggiungendo la bellezza di ben 600 ettari! La scelta aziendale ed epocale verso la qualità risale al 1958, anno in cui Giancarlo, padre di Cinzia Travaglini – attuale proprietaria e reale artefice del successo aziendale insieme al marito – prende in mano le redini dell'azienda e opera gli opportuni cambiamenti in visione di una qualità maggiore per i propri vini. Decide d'allevare la vite a Guyot, riuscendo così a controllarne maggiormente la produzione ossia le rese per ettaro. Pian piano s'incammina verso la produzione di vini particolarmente significativi, improntati sulla ricerca di una qualità oggettiva e concreta. Il gusto del suo vino diventa sottile, elegante, unico, evocando le condizioni microclimatiche uniche di Gattinara, dove i vini prodotti rispecchiano le unicità del suolo e in particolar modo la brezza che accompagna sempre il viticoltore, preservando la vite dalle diverse malattie. S'inventa una bottiglia singolare e rara, ancor oggi ideale per il servizio del vino specialmente dopo molti anni dalla vendemmia, dove i residui naturali si depositano dolcemente sul fondo, grazie alla sua particolare forma. Intuizioni, genialità, amore vero per il proprio lavoro fanno sì che l'azienda decolli, distinguendosi per le sue eccellenze. Giancarlo era un personaggio irrefrenabile e pieno d'idee di successo, innamorato della sua terra ma proteso in ogni angolo del mondo per portare la ricetta di quel magnifico vino italiano prodotto con un vitigno autoctono difficile da allevare, il Nebbiolo,

**Travaglini è una bella e ridente realtà vitivinicola posizionata in un'area geografica particolarmente vocata per i vini di qualità. La cittadina in cui abitano e producono i loro vini è Gattinara, che si trova in Alto Piemonte in provincia di Vercelli, oggi zona molto rivalutata e in netta crescita qualitativa per l'impegno profuso dalle aziende del luogo, in particolare Travaglini che, coi suoi 52 ettari vitati sui 100 complessivi dell'omonima docg, produce vini veri e ammalianti, non "fashionable" ossia alla moda, ma autentici, per un mercato che vuol degustare rossi che siano autentica espressione di territorio.**



*Cinzia Travaglini col marito Massimo Collauto*

capace d'incantare il degustatore più attento e capace. Il Nebbiolo nel Gattinara deve rappresentare il 90% della base ampelografica, ma Giancarlo e i suoi figli decidono d'utilizzarlo in celebri vini da vitigni autoctoni al 100%. E non sbagliano, infatti da solo è capace, come nei migliori Borgogna o Brunello di Montalcino, di fare degli assoli straordinari e, seppur un po' scarico di colore, è capacissimo d'ammaliare i più. Presto la figlia Cinzia inizia a seguirlo, essendo "innamorata" del padre e della sua terra, così può stare con lui per più

tempo e gioire, come gioiscono le figlie femmine del proprio babbo, della sua presenza e della sua esperienza. E' il 1987 quando Cinzia inizia a lavorare col padre ed entra in azienda, dedicando la propria vita alla sua terra e al vino ivi prodotto. S'innamora del miracolo della natura che ogni anno si ripete, conferendo alla vite frutti meravigliosi che da verdi diventano rossi o blu. L'ultima idea di Giancarlo è realizzare un vino da uve surmature di Nebbiolo al 100%, che prende corpo dopo innumerevoli viaggi in Valtellina, dove regna incontrastata una delle perle enologiche più ambite della nostra Italia, lo Sfurzat,



prodotto dalle stesse uve. Giancarlo lo chiama Il Sogno, raccoglie le uve poco prima della sua scomparsa nel 2004, purtroppo non potrà mai assaggiare il suo Sogno. Sarà la sua amata figlia, insieme al marito Massimo Collauto e all'enologo Sergio Molino, a riuscire tutti insieme a coronare "il Sogno" di Giancarlo, realizzando un vino da uve stramature a Gattinara. Vino singolare, non scontato e d'altissimo pregio, capace d'abbinamenti insoliti e figlio di quel territorio difficile da coltivare, ma da amare per la sua unicità. Che dire! D'esperienze così belle e vere ne capitano poche nella vita. Entrare in punta

di piedi in un territorio conosciuto, ma non famosissimo come altri. Rimanere senza parole, senza fiato alla vista della vetta del Monte Rosa e all'osservazione dei "cru" dai nomi non altisonanti come altrove, ma stregato dalla loro bellezza incontrastata, come i Ronchi o Alice. Non mi resta che proseguire con la degustazione dei vini Travaglini col sogno di scoprirne l'essenza che passa attraverso la degustazione e un pranzo in cui si vedrà l'incontro sublime del Gattinara coi piatti della cucina italiana. Il mio sogno si è realizzato! E anche quello di Giancarlo di trovare i suoi vini nell'Olimpo del vino italiano.



#### Emozioni a Gattinara - 24/09/19 ore 12

##### **Coste della Sesia doc 2018**

Il vino è prodotto da uve Nebbiolo ed è stato messo in bottiglia da poco tempo. Nonostante ciò, si presenta in splendida forma. Di color rosso rubino scarico lucente, presenta spiccate note speziate, fruttate e floreali. Netti richiami di pepe nero, chiodi di garofano, ciliegia e rosa. In bocca è semplice e immediato, così, grazie alla sua fresca leggerezza, acquisisce notevoli doti di piacevolezza ma anche carattere. Da provare con la pizza alla napoletana con mozzarella di bufala e pomodoro del piennolo.

##### **Gattinara DOCG 2015**

Il vino è affinato per il 90% in legno grande e per il 10% in legno piccolo (barriques). Grazie alla non invasiva presenza del legno, all'annata bellissima e alla materia prima (l'uva), il vino ci colpisce per la sua complessità. Trascorre 3 anni in legno ed esce dopo 4 anni, regalandoci enormi emozioni. Il suo colore è un rubino scarico ma ancora lucente. Al naso esprime ricchezza di sensazioni spaziando

dalle spezie, mai prevalenti, in piena armonia col frutto, che richiama il mirtillo e la mora per poi sprigionare richiami di liquirizia, cuoio, rabarbaro e china. Il vino è secco con un tannino energico ben polimerizzato e giusta acidità con sensazioni saline sul finale. Da bere subito o attendere. È prodotto da un assemblaggio di più vigneti. Regala emozioni immediate, ma se si sa aspettare ne regalerà ancor di più!

##### **Gattinara Tre Vigne 2013**

Questo vino è il frutto della selezione di uve Nebbiolo provenienti da 3 vigneti storici dell'azienda. Viene prodotto solo nelle migliori annate e trascorre 4 anni in legno. Qui aumenta leggermente la porzione di vino che passa in legno piccolo, arrivando al 20%. Al colore si presenta granato lucente. All'olfatto è straordinariamente avvolgente e ricco di sensazioni che spaziano dal fruttato al floreale allo speziato con immensi riconoscimenti come confettura di susine, ciliegia, cannella, noce moscata, tamarindo e alloro. Al gusto si presenta di gran carattere con un tannino deciso e stupenda lunghezza gustativa. È elegante e voglioso, un gran vino.

##### **Gattinara DOCG Riserva 2013**

Il vino viene prodotto da uve provenienti da vigneti d'età variabile di circa 45-75 anni. Affina per 4 anni in legno e 1 anno in vetro. La sua veste è color granato scarico. Naso elegantissimo, di straordinaria complessità. Si spazia dalle spezie ai frutti neri con cenici di fiori rossi leggermente appassiti. In bocca è di straordinario equilibrio con un'eccellente contrapposizione tra il carattere morbido del vino e le sue durezza. Maestoso e aulico. Perfetto in abbinamento con la bistecca alla fiorentina.

##### **Vino da uve stramature Il Sogno 2014**

Il vino si produce selezionando i grappoli più spargoli di Nebbiolo che vengono appassiti al 100% per circa 100 giorni. Di color granato intenso, al naso si presenta complesso con note di confettura di frutti di bosco, chiodi di garofano, eucalipto e menta. In bocca ci conferisce lunghezza, morbidezza e un finale di frutta nera matura. Da abbinare a formaggi erborinati non troppo stagionati e splendido su gocce di cioccolato fondente.

# Il contributo del rame in 150 anni di viticoltura

## PARTE PRIMA



DOVE VA LA VITICOLTURA  
di **mario fregoni**

Presidente onorario OIV

**L'avvento in Europa dei 3 flagelli della vite (oidio 1845, fillossera 1868, peronospora 1878) cambiò radicalmente la viticoltura: da franca di piede, centenaria, costituita da sola Vitis vinifera, a innestata su portinnesti americani, di breve durata e con la comparsa dei primi ibridi di Vinifera. Fillossera e peronospora provocarono una grave crisi mondiale con la perdita di milioni d'ettari vitati e l'emigrazione di molti viticoltori dall'Europa al Nuovo Mondo.**

Da allora la viticoltura mondiale, salvo eccezioni, cammina su piede americano, l'oidio si combatte con lo zolfo, mentre per la peronospora il rimedio fu trovato piú tardi, ricorrendo inizialmente a elementi chimici antifungini, quali nichel, cadmio, zinco, manganese, finché si pensò al rame, forse già impiegato contro la peronospora della patata nel nord Europa. Il primo composto usato fu l'acetato di rame, ma presto si passò al solfato di rame, disponibile in gran quantità nelle miniere del Cile. Le 2 grandi guerre mondiali europee posero in conflitto l'uso del rame per scopi bellici con quello agricolo, che ovviamente risultò perdente. Comunque fu il professor Millardet nel Medoc che nel 1884 pubblicò le sue ricerche sulla "poltiglia bordolese", sembra osservando che i filari di vite trattati con rame ai bordi delle strade calcaree erano ricoperti di polvere sulle foglie e risultavano indenni dalla peronospora. La poltiglia bordo-

lese (solfato di rame + calce spenta), controllata con le cartine al tornasole nei riguardi del PH, ebbe un successo mondiale e duraturo perché si usa ancor oggi, in quanto associa l'effetto del rame contro la germinazione delle oospore e dei conidi, vie delle infezioni primarie e secondarie della peronospora, all'azione del calcio, che incrementa i pectati di calcio delle membrane cellulari, rendendole piú spesse e meno penetranti dal micelio fungino. Anche le cuticole si ispessiscono con la copertura della poltiglia bordolese e rendono difficili gli attacchi peronosporici. Il solfato di rame venne fatto assorbire dai pali (castagno, ecc...) di sostegno dei vigneti al fine d'evitare il marciume dei funghi del suolo. In Borgogna venne scoperta anche la "poltiglia borgognona", ottenuta salificando il solfato di rame col carbonato di sodio, che ha una forte tossicità per la vite. Furono successivamente impiegati, come antiperono-

sporici, l'ossicloruro di Cu, l'idrossido di Cu, l'ossido di Cu, il carbonato di Cu, il nitrato di Cu, l'ammonio cuprico, ecc... Nel secondo Dopoguerra l'industria sintetizzò i ditiocarbammati di zinco (Zineb) e di manganese (Maneb), ai quali si associò anche il rame, come avvenne col TMTD + rame, i Cimoxanyl piú rame. La farmacopea antiperonosporica moderna elenca una lunga serie di composti chimici di sintesi, che a volte scompaiono dopo pochi anni. Alcuni sono piú penetranti e citotropici con un'azione stoppante verso le infezioni





in atto della peronospora. La viticoltura biologica e biodinamica, nonché una parte di quella integrata, hanno però continuato a usare il rame, che ha una longevità insuperata da qualsiasi altro antiperonosporico.

#### **LE AZIONI DEL RAME**

Oltre a quella antiperonosporica, il rame esercita azioni collaterali contro la fillossera gallecola fogliare (che in questi ultimi anni si è estesa sul Sangiovese, sulla Croatina e su altre varietà), i ragnetti, la botrytis, il black rot, il mal dell'esca, tanto che il rame viene associato ai mastici per lutare le ferite della potatura e impiegato nel trattamento contro le ferite dei tralci provocate dalla vendemmia meccanica e dalla potatura meccanica. Il rame funge anche da schermo contro le malattie batteriche, migliora la maturazione del legno ritardando la caduta delle foglie, specie se associato al

calcio. Il rame è altresì necessario nella nutrizione della vite, quanto gli altri microelementi. Ricerche trentennali dello scrivente sulle carte nutrizionali di migliaia di vigneti distribuiti in tutta Italia (Fregoni, 1984 e 2009) hanno rivelato che nella foglia il contenuto ottimale di rame è compreso fra 5 e 20 ppm, mentre l'eccesso si verifica sopra i 40-50 ppm, ma le foglie con la patina di poltiglia bordolese sopportano, senza necrosi, livelli molto più elevati di rame sulla cuticola. Sono stati altresì definiti i consumi annuali di rame della vite, che variano da 64 a 910 grammi per ettaro, pari a 0,35-13,92 grammi per ogni quintale d'uva, comprensivi anche dei consumi delle foglie, dei tralci, del tronco e del rinnovo delle radici.

#### **IL RAME E L'AMBIENTE**

La quantità di rame a ettaro utilizzata come antiperonosporico varia enor-

memente. Vi sono zone nel mondo (Cile, Kazakistan, ecc...) dove la peronospora non colpisce o è sopportabile: zone molto ventilate, desertiche, ecc... In Italia la dose di rame ettaro/anno decresce da nord a sud in base alla piovosità primaverile-estiva, alla ventilazione e all'illuminazione. Nella stessa area i vigneti di pianura usano il doppio di rame rispetto alla collina e alla montagna. Ridurre il rame significa non piantare in pianura, anche per ragioni qualitative. È altresì noto che l'irrigazione dei vigneti, specie per sommersione o scorrimento o sopra chioma, nonché la concimazione azotata in eccesso, favoriscono la peronospora, la Botrytis, ecc... in particolare se associate a umidità elevata e stagnante dell'aria. Per converso la sfogliatura e l'esposizione dei grappoli alla luce e al vento riduce il numero dei trattamenti rameici.

*(segue sul prossimo numero)*

# SI FA PRESTO a dire Sangiovese

## LA VENDEMMIA 2019



THE WINE WATCHER  
di paolo e jacopo vagaggini

**Pur essendo un vitigno saggio, il Sangiovese è disorientato dai repentini cambiamenti climatici dei nostri giorni e di questa nuova annata 2019. Abbiamo capito che il Sangiovese è un vitigno sensibile, ma anche che è pronto a reagire agli stimoli che arrivano dall'ambiente.**

La vite in generale è piuttosto sensibile agli stimoli esterni, essendo una pianta lianosa che tende a crescere all'infinito per trovare i migliori sostegni e le migliori situazioni di sviluppo. Come tutte le piante, ha una parte sotterranea fissa nel terreno e una aerea mobile ma, a differenza di un albero, in cui la parte aerea cresce lentamente in equilibrio con l'apparato radicale, la vite è molto più rapida nell'accrescimento aereo. Per questo è più esposta ai capricci ambientali e il Sangiovese in particolare modo. La vite ha una sua fisiologia con trasporto di liquidi, equilibri acidi e salini, produzione di zuccheri e sostanze tanniche. Naturalmente ha anche i suoi meccanismi di difesa ed equilibrio, ma spesso vengono alterati. Qualche volta sembra che la vite attivi

quei meccanismi perversi dell'uomo, le malattie autoimmuni, nelle quali l'organismo reagisce con violenza a stimoli del tutto innocui. Proviamo a vedere cos'è successo in quest'annata. La primavera è stata piuttosto fredda e piovosa, soprattutto durante l'allegagione, periodo molto delicato in cui il fiore si trasforma in frutto. Questa situazione climatica ha pertanto prodotto il fenomeno della colatura, per la quale una parte dei fiori non riescono a fruttificare cadendo al suolo. È stato un evento negativo? Dipende da quale angolazione si guarda, in quanto il grappolo risulta più spargolo, cioè con meno acini e più arieggiato, ma anche più leggero. Per chi guarda alla qualità questo è un gran pregio, mentre per coloro che guardano alla quantità si

risolve in un danno. Per il Sangiovese il grappolo spargolo è un notevole vantaggio, in quanto l'acino medio è piuttosto grande e tende a comprimersi con quelli vicini fino addirittura a scoppiare in caso di piogge. È intuitivo che se l'aria può scorrere all'interno del grappolo l'umidità scende insieme alla possibile formazione di muffe, nocive







per la qualità dell'uva. Possiamo pertanto mettere quanto descritto come punto a favore di quest'annata 2019. Il ritardo nelle fasi fenologiche della vite ha spinto in avanti l'epoca d'invasatura, allungando di circa 2 settimane la maturazione finale dell'uva. In una prima fase le analisi di maturità sono state molto chiare a riguardo con valori piuttosto equilibrati, acidità totali elevate e concentrazione zuccherina piuttosto contenuta. Quando eravamo già tutti convinti di trovarci di fronte a un'annata mediterranea con valori analitici contenuti, tra il 10 e il 17 settembre è arrivata una settimana molto calda con forte irraggiamento solare e conseguente impennata della gradazione alcolica potenziale di circa 0,20 gradi al giorno, 1,50 gradi in totale. È bastata una set-

timana e siamo tornati alla situazione di gradazioni elevate. Nel contempo il Sangiovese ha dovuto fare i conti col proprio bilancio acido e i conti non sono tornati. L'acidità totale è la quantità di acidi titolabili contenuti nell'uva, che sono l'acido tartarico, il malico, il succinico e tutta una serie di acidi organici; il pH invece misura la forza acida del vino ovvero la concentrazione di ione idrogenione  $H^+$  ( $H_3O^+$  in ambiente acquoso). Vorremmo ricordare che la "p" di pH sta per cologaritmo, il valore inverso del logaritmo, per cui più è elevata la concentrazione di  $H^+$  più basso è il valore del pH. Le analisi dei mosti sono state decisamente lineari ovvero valori elevati d'acidità totale e pH bassi e questo è logico, dato che, più acidi sono nell'uva, più è la forza acida. Il

problema è sorto durante l'ultima fase di maturazione, in cui l'acidità totale è crollata e il pH è rimasto su valori buoni; in alcuni mosti di Merlot l'acidità totale è scesa a 3,10-3,20 g/L, valori incompatibili col vino. Anche alcuni Sangiovese di terreni argillosi sono crollati a un'acidità totale di 4,00-4,10 g/L. Questa situazione richiede l'acidificazione dei mosti, ma la prudenza ha consigliato una pausa in attesa della vinificazione, dato il buon valore di pH. È stata una mossa giusta, in quanto l'acidità totale è risalita durante la fermentazione. Ne abbiamo dedotto che una parte degli acidi era salificata e l'ambiente acido della massa fermentante ne abbia liberata la forma acida. Nel frattempo però il pH è salito in maniera sensibile. Adesso alcuni vini che hanno concluso la fermentazione hanno un pH elevato con acidità totale normale, una situazione non logica. Il pH elevato non è positivo per la conservazione del vino, sia per la stabilità batterica che per la sapidità, in quanto un vino in buona energia acida è più fresco e longevo. Nell'aspetto più generale, il Sangiovese del 2019 ha espresso quanto indicato chiaramente dalle analisi di maturità fenolica ovvero un ottimo colore, dovuto a una notevole concentrazione d'antociani e una quantità di polifenoli molto buona, ma non eccelsa. Un parametro analitico e visivo è stato molto significativo ovvero la maturità dei vinaccioli. Poco dopo l'invasatura i vinaccioli si sono mostrati tostati, marroni e poco aggressivi all'assaggio, che avviene con la frantumazione coi denti; e questa maturità è stata confermata dalle analisi di maturità fenolica. Quale risultato porta questa condizione? Che i tannini dei vinaccioli, che sono copiosi e molto importanti per la struttura tannica del vino, sono disponibili e non aggressivi, pertanto si possono incorporare per rendere ottimale la struttura polifenolica. Allora che annata è il 2019 per il Sangiovese? Un'annata a 2 facce: copiosa e interessante ma, dietro l'angolo, ricca d'insidie ed enigmi...

# La luna nel fiaschetto



DE GUSTIBUS DISPUTANDO  
di zeffiro ciuffoletti

**Sembra che i tre astronauti, Aldrin, Armstrong e Collins, che nel 1969 riuscirono nell'epica impresa di atterrare sulla Luna, non fossero insensibili ai piaceri della tavola.**

Certo è che la grande Oriana Fallaci riuscì nell'impresa, assai difficile e ambita, di ottenere da loro un'intervista che fece il giro del mondo, anche grazie a un dono, pare molto gradito, di fiaschetti di vino Chianti. Per Oriana quei fiaschetti erano il simbolo della sua terra d'origine e del vino italiano. Si pensi che ancora in quegli anni si producevano circa 60 milioni di fiaschi all'anno e il fiasco nelle sue diverse forme - toscanello impagliato, fiasco comune e Pulcianella - rappresentano ancora il simbolo del vino italiano più popolare e conosciuto al mondo: il Chianti. All'epoca in Piemonte e in Lombardia, in particolare, erano assai in uso i bottiglioni, comunemente chiamati "margherite", realizzati in vetro spesso e col collo assai più corto e tozzo di quello dei fiaschetti e delle toscanelle. Il fiasco toscano, che aveva dato vita a un'industria fiorentina in certe aree, come quella empolesse, contava una storia plurisecolare, ma

dopo l'Unità nazionale, il fiasco antico, fragile e impossibile da tappare, fu sostituito dal fiasco moderno col vetro più spesso e il collo rinforzato per reggere la chiusura del tappo di sughero a pressione. La storia moderna del fiasco è segnata dalla concorrenza della bottiglia bordolese, che aveva permesso ai grandi vin francesi di affermarsi nel mondo. In Italia, però, il fiasco rimase a lungo anche nel Novecento, assai importante principalmente per il mercato interno, ma anche per l'esportazione, tanto che negli anni Trenta si arrivò a proibire l'esportazione di fiaschi vuoti. Nel Dopoguerra, nonostante il vino in fiaschi fosse protetto come "Vino d'Italia", cominciò un lento declino prima con l'introduzione del mercato comune europeo poi con la fine delle "fiascaie", straordinarie lavoratrici della paglia per rivestire i fiaschi, ma anche per il salto di qualità del consumo del vino, che ormai più che un

alimento era un consumo di lusso (dai 180 litri a persona, agli odierni 40 litri a testa all'anno). Il fiasco imboccò la strada del tramonto. Una strada gloriosa, come una magnifica "andana", a cui un imprenditore come Giovanni Bartolozzi, con la "Vetreteria Etrusca" di Empoli e poi col Museo del Fiasco, dedicato a sua madre "fiascaia", ha dato un contributo di straordinario valore economico, sociale e culturale. E anche un grande esempio di amore filiale e di riconoscimento del ruolo delle donne, a partire da quelle più umili.





# La scelta del cambiamento



SPAZIO LIBERO  
di pasquale di lena

**Milioni di ragazze e ragazzi, giovani e lavoratori di 185 Paesi hanno manifestato nella settimana che ha chiuso il mese di settembre. Con Greta hanno riempito le piazze di 2.500 città e gridato la necessità di un cambiamento subito per affrontare i rivolgimenti climatici e avere assicurato un futuro.**

Ricordo la foto di un anno fa, la prima che ho visto, quella di una ragazzina seduta sul lato sinistro del portone del palazzo del Parlamento svedese con un cartello davanti e la scritta "FridayForFuture", che tradotto in italiano vuol dire "venerdì per il futuro". A significare un giorno della settimana che Greta, non andando a scuola, ma sostando davanti al palazzo dove si producono le leggi, dedicava al domani nostro e dell'umanità. Presto diventata parola d'ordine, patrimonio di milioni di giovani d'ogni parte del mondo, che hanno cominciato a usare la parola futuro e a pensare al loro futuro. Da quest'iniziativa personale e singolare di Greta, il 15 marzo di quest'anno, il primo grande raduno mondiale. A maggio la grande manifestazione a Roma, preceduta dall'incontro di Greta col Papa della "Laudato Si" e i parlamentari italiani al Senato. E' passato solo un anno e questa minuta ragazzina, oggi di 16 anni, è il punto di

riferimento della nuova generazione e delle altre che verranno con una gran voglia di cambiare la pesante, terribile situazione che vive il clima, e non solo, e le cause che hanno portato ai sempre più ricorrenti cambiamenti climatici col rischio, ogni giorno che passa, d'arrivare al punto di non ritorno, cioè che la situazione diventi irreversibile. Una situazione che ha messo in luce le gravi responsabilità dell'uomo con le sue scelte. L'uomo che, in un tempo di 10mila anni, è riuscito, con la sua intelligenza, le sue mani, le sue passioni e un'agricoltura che lo vedeva protagonista, ad ascoltare e seguire il ritmo delle stagioni, a donare biodiversità, cibo, paesaggio, ambiente, tradizioni, cultura e a scrivere la storia, quella della civiltà contadina, e non solo. L'uomo che, negli ultimi 50 anni di consumismo esasperato, strapotere del denaro, agricoltura industrializzata, ha messo in luce, e mostra, la sua mania d'accaparramento delle risorse

messe a disposizione della terra come l'aria, l'acqua, i boschi, le foreste, la fertilità dei terreni. Ancor peggio la sua mania di distruzione con guerre disseminate su ogni parte del globo; incendi e taglio di foreste; avvelenamento e morte d'insetti e piante con conseguenze tragiche per la biodiversità e i cambiamenti climatici. Con la perdita di valori come il dialogo, la solidarietà e, ancor più, il rispetto che il sistema trita e cancella ogni giorno che passa, non avendo più il senso del limite, del finito. Tant'è che si continua a fare e, ciò che è peggio, ad accelerare i





processi che hanno portato la terra, a fine luglio, a dire “per quest’anno ho dato tutto quello che avevo, non ho più niente, finito”. Come dire che c’è, già oggi, bisogno di un altro pezzo (più della metà) della Terra che abitiamo e ci dona la vita. Greta, con la settimana di fine settembre per il futuro “WeekForFuture”, che ha visto milioni e milioni di giovani di 185 Paesi del mondo che hanno animato manifestazioni in 2.500 importanti città, e il suo discorso all’Onu, ha detto che siamo solo all’inizio del cambiamento, piaccia o no, per un futuro sicuro che spetta alle nuove generazioni. Per chi segue la grande questione del clima sa, nonostante i Trump, i Bolsonaro e altri che si ostinano a remare contro un processo che parla della vita e del futuro dell’umanità, che questo cambiamento è già iniziato e coinvolge milioni di consumatori che cercano prodotti sicuri per la loro salute. Consumatori che non vogliono essere più

schivi della plastica e sentono la necessità di non buttare ma di riciclare, facendo capire che è giunto il tempo della sostenibilità, cioè di non pensare solo all’oggi ma anche al domani. In pratica di passare dall’attuale economia lineare a quella circolare. Un processo d’adattamento, il più veloce possibile, da parte di chi legifera e produce. Penso all’agricoltura e alla necessità di riprendere il filo del discorso - interrotto nella seconda metà del secolo scorso con lo sviluppo e il sostegno all’agricoltura industriale - con l’agricoltura segnata da 10mila anni d’esperienza, quella organica e rigenerativa dei nostri padri e non della chimica, della meccanica, della farmaceutica, che hanno mostrato tutto il loro fallimento, con le piccole aziende costrette a chiudere per essere state costrette a seguire un esempio sbagliato. La rinascita dell’agricoltura, che vede l’uomo protagonista e non la macchina o la chimica, è una necessi-

tà per l’intera economia, nel momento in cui quest’ultima torna ad avere un asse intorno al quale poter girare e una prospettiva nuova alla quale lavorare. Qui, come in altri campi d’attività, il bisogno di cambiamento è una necessità e un’urgenza insieme, sapendo che il ritorno al passato, con le innovazioni dell’oggi, fa dell’agricoltura e degli allevamenti famigliari un freno possente ai cambiamenti climatici. Sappiamo bene che non basta a risolvere il problema se non si pone mano alla chiusura dei pozzi petroliferi e delle miniere di carbone. Se non si pone freno allo spreco che ognuno di noi alimenta sulla spinta del consumismo e si passa alla sobrietà. Ed è proprio la sobrietà delle azioni e delle parole che rende Greta la grande protagonista del tempo che viviamo. Un tempo, grazie a Greta e ai milioni di giovani che condividono il suo messaggio, di profondo cambiamento per riprendere il discorso col futuro.

# Le precauzioni da adottare quando si chiude una “relazione a distanza” o un contratto di distribuzione internazionale!



*Studio Tonon, Lo Vetro & Partners  
Roma, Milano, New York*

**È sempre difficile lasciare il proprio “partner”, soprattutto se si tratta di relazioni “a distanza” e di lunga durata. Tuttavia, a volte è necessario. Immaginiamo questo scenario: dirigi un’azienda vinicola che produce dell’ottimo vino che i consumatori adorano, ma scopri che il tuo distributore all’estero non ha adeguatamente promosso il tuo brand, né è interessato a farlo.**

## **Allora cosa fare?**

Ci sono tre precauzioni da adottare per una “separazione” consapevole, indolore, e soprattutto... senza sorprese!

### **Numero 1**

Quando si prende una decisione di risoluzione, l’azienda deve fare attenzione a garantirsi che questa sia conforme alla legge. Esistono, infatti, differenze sostanziali tra le stesse normative in vigore nei diversi Paesi esteri, che possono risultare del tutto...

sorprendenti! Sapevate, infatti, che in molti Stati americani è possibile terminare un rapporto solo per “giusta causa”? Il problema, però, è che la “giusta causa” viene disciplinata diversamente da Paese a Paese, e alcune normative prescrivono dei tempi di preavviso piuttosto rigidi. State attenti ai dettagli!

### **Numero 2**

Tutelate bene i vostri marchi! È molto importante regolamentare a priori la titolarità e le modalità d’uso





dei vostri marchi da parte dei distributori, soprattutto in grandi Paesi a rischio di contraffazione, come la Cina. Sapevate, infatti, che in Cina è in espansione il fenomeno del “trademark squatting”? Si tratta di operatori che registrano i marchi originali sotto la loro traslitterazione cinese al fine di sfruttare la reputazione del marchio ovvero chiedere in futuro alti compensi per il trasferimento del marchio. State attenti agli abusi!

### **Numero 3**

Controllate bene cosa avete sottoscritto nel contratto di distribuzione! È bene prestare attenzione a eventuali penali di risoluzione, indennità di fine rapporto, nonché agli accordi di gestione dello stock a disposizione. E se vi chiedono d’inviare altra merce, nonostante la terminazione del rapporto? Se proprio non resistete, occupatevi di regolamentare il nuovo invio, altrimenti correte il rischio di mettere in atto una sorta di rinnovo tacito del contratto! Ma, al

di là di queste implicazioni contrattuali e legali, prendete in considerazione anche le questioni pratiche, inclusa la pronta sostituzione del vecchio agente di distribuzione, nonché l’assistenza ai vostri clienti nel territorio.

### **E per il futuro?**

Preoccupatevi di redigere un valido accordo di distribuzione per il tramite di un ottimo e coraggioso professionista... perché l’amore è bello sì... ma finché dura!

# Autunno

## TEMPO DI GUIDE

WINE COMMUNICATION  
di **riccardo gabriele**

**Ne avevamo già parlato in qualche numero apparso agli inizi di questa rubrica. Con l'arrivo della stagione autunnale escono sul mercato le guide di settore. Sicuramente un ottimo argomento di discussione di questi giorni, ma non solo.**

Una delle domande principali è la comprensione della validità di questi strumenti. Appunto strumenti. Il fatto che utilizzi questo termine già dovrebbe far comprendere al lettore come la penso. Infatti, al netto di come un vino dell'azienda sia giudicato, ci sono alcuni aspetti che ritengo positivi e che mi fanno propendere per l'utilità di queste guide. In primo luogo, comunque, permettono di avere un confronto con persone che degustano molte tipologie di vini anche di aziende dei nostri territori. Per cui è un giudizio che può essere utile per comprendere come sono lette le nostre bottiglie. Certo, se non si entra in guida, diventa difficile capire, ma sicuramente abbiamo un parametro: i nostri vini non sono stati selezionati poiché sono stati scelti altri con caratteristiche migliori. Consiglio sempre di poter parlare coi degustatori per intendere le ragioni che hanno portato a un'esclusione o a quel determinato voto, che magari riteniamo differente alla nostra idea. Un invito in azienda con una bella visita e la degustazione di quei prodotti può essere un ottimo momento di crescita. L'altro aspetto d'interesse delle guide sta nell'essere un mezzo di comunicazione. La presenza con giudizi, voti, simboli è comunicare il proprio marchio. Non deve essere



sottovalutato questo aspetto. Terzo: anche agli occhi internazionali le nostre guide assumono un ruolo di lettura del territorio. Sono consultate e osservate e alcune di loro utilizzate anche come range di selezione per entrare nei mercati. Per questo, dunque, sono fortemente propenso (e per correttezza con orgoglio dichiaro di collaborare con una guida, in una regione dove non lavoro come agenzia) a spingere le aziende a inviare i campioni. Sono occasioni utili e strumenti (per terminare con la medesima parola iniziale) che vanno sempre considerati. Certo, farà molto piacere esser premiati o ricevere

buoni punteggi, un po' meno non essere inseriti o avere punteggi bassi. Ma questo ci permette di avere uno sguardo esterno sul lavoro dell'azienda, che non può essere tralasciato.







[www.chiantibanca.it](http://www.chiantibanca.it)

# una famiglia, una banca

ChiantiBanca



più banca in famiglia,  
più vantaggi per tutti



BANCA ADERENTE AL  
Gruppo  
Bancario  
Cooperativo  
Iccrea

anno VIII, n. 29 luglio-agosto-settembre 2019

**direttore responsabile**

Andrea Cappelli  
cappellipress@libero.it

**capo redattore**

Fiora Bonelli

**direttore artistico**

Paolo Rubei

**in redazione**

Alessandro Ercolani

**hanno collaborato**

Paolo Baracchino – Alessia Bruchi  
Sonia Capuozzo – Zeffiro Ciuffoletti  
Pasquale Di Lena – Giorgio Dracopulos  
Michele Dreassi – Daniela Fabietti  
Mario Fregoni – Riccardo Gabriele  
Piera Genta – Massimo Lanza  
Francesca Parato – Luigi Pizzolato  
Melissa Sinibaldi – Danilo Tonon  
Jacopo e Paolo Vagaggini

**fotografia**

Bruno Bruchi

**stampa**

Tap Grafiche, Poggibonsi

**coordinamento editoriale**

Mario Papalini



**amministrazione e ufficio pubblicità**

edizioni  
**Effigi**

Via Circonvallazione Nord 4,  
58031 Arcidosso (Gr)  
Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2

comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati

in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

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

**in copertina**

Andrea Ferraioli e Marisa Cuomo ritratti con una delle loro viti  
ultracentenarie nella campagna di Furore in Costiera Amalfitana



*Eroti vendemmianti, anforisco detto Vaso Blu, metà I sec. dC, vetro-cammeo,  
Napoli, Museo Archeologico Nazionale*

**www.oinosviveredivino.it**

CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**

THE ART OF THE WILD





# Beatesca Toscana-Italia

beatesca.com |  beatesca\_wine

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

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00