

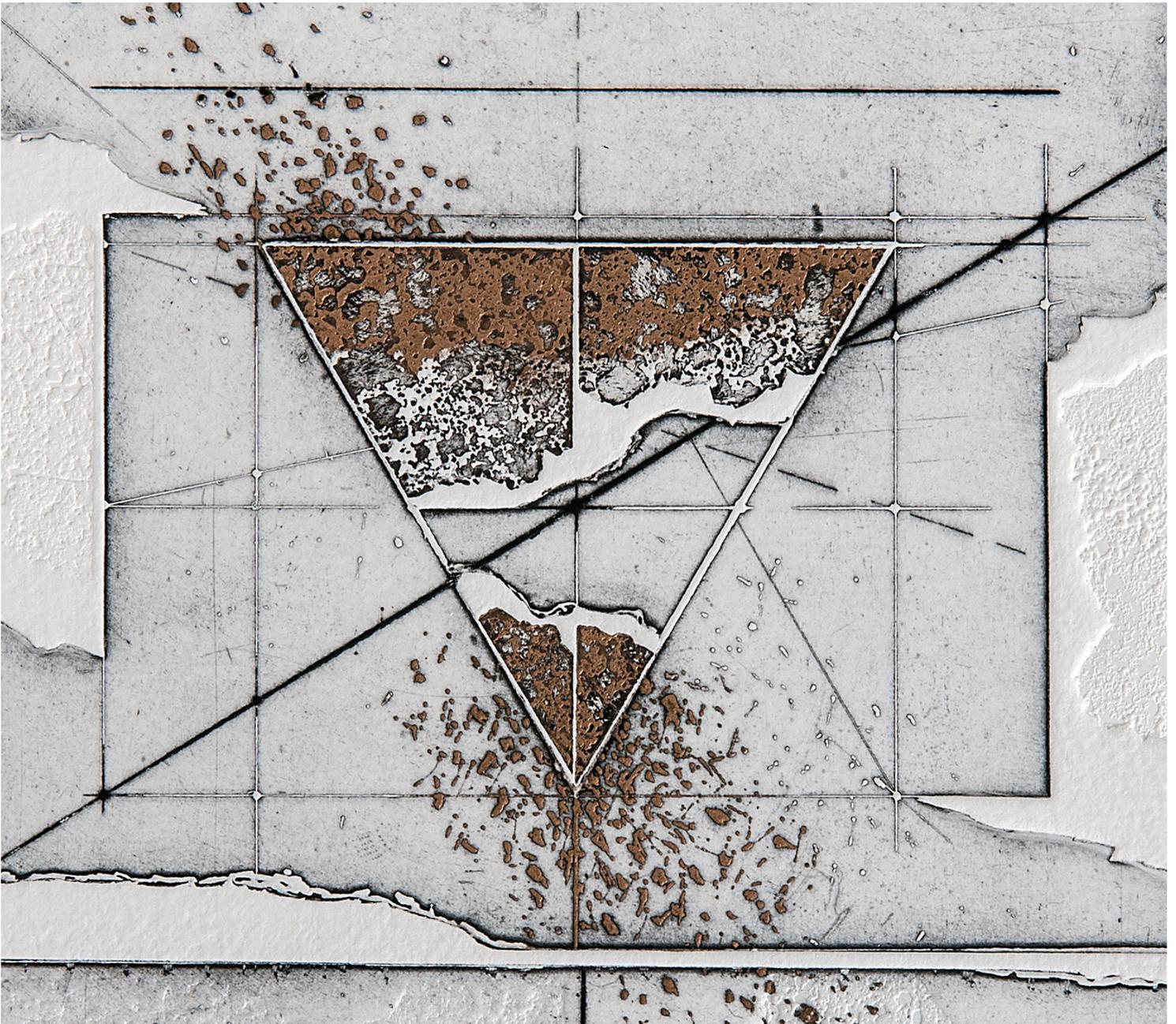
2020

La rivista italiana
di vino e
cultura gastronomica

Civiltà del bere

€ 10,00

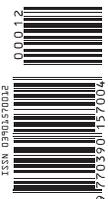
Vermentino



Salenti

I vincitori di **WOW! 2020** • Autoctoni in **SARDEGNA** • Verticale di **ORNELLIAIA**
GRÜNER SILVANER da immigrato ad autoctono • **IBRIDI** contro **FILLOSSERA**
BUSINESS e **ANALISI D'IMPRESA** • **BIRRE** trappiste • Pausa **CAFFÈ** • **TERROIR** del **TÈ**

4



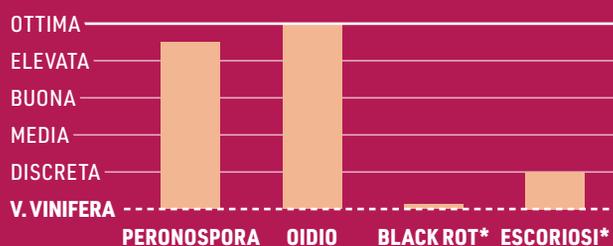
DALLA RICERCA PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE: PINOT KORS



**UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI UDINE**
hic sunt futura

COMPOSTI AROMATICI IN FORMA LIBERA (µg/l)		
290	Banana (acetato di isoamile)	260
20	Albicocca, miele (acetato di b-feniletile)	30
110	Mela, pesca (butirrato di etile)	90
90	Mora, fragola, anice (capronato di etile)	70
23	Chimico, fenolico (guaiacolo)	23
320	Frutta, balsamico (alcol benzilico)	560
17800	Rosa (alcol b-feniletilico)	20100
33	Mandorla amara (benzaldeide)	61
40	Mela, rosa, miele (b-damascenone)	33
60	Frutta, mela, vegetale (trans 3-esenolo)	30
361	ANTOCIANI TOTALI (µg/l)	126
1805	POLIFENOLI TOTALI (µg/l)	1580
PINOT KORS		PINOT NERO

GRADO DI RESISTENZA ALLE MALATTIE



* Dati in fase di validazione

PINOT KORS presenta un contenuto di antociani e polifenoli superiore al genitore Pinot Nero ed un profilo aromatico dove prevalgono i descrittori di balsamico, frutta matura e frutti di bosco, in particolare lampone. Sono meno pronunciate, rispetto al Pinot Nero, le note di frutta acerba e vegetale. Resistenza alle malattie e vino di qualità: **CON IL PINOT KORS UN PINOT PIÙ DI PINOT!**



L'innovazione in viticoltura

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
33095 Rauscedo (PN) ITALIA
Tel. +39.0427.948811
www.vivairauscedo.com

EDITORIALE LARIANA S.r.l.

via P.L. da Palestrina 12
(ang. viale A. Doria)
20124 Milano 02.76.11.03.03
Sede Legale
via Volta 3, 10121 Torino

Fondatore
PINO KHAIL

CIVILTÀ DEL BERE

www.civiltadelbere.com
redazione@civiltadelbere.com
f @civilta.delbere t @civiltabere
i civiltadelbere Cività del bere

Direttore responsabile
ALESSANDRO TORCOLI
torcoli@civiltadelbere.com
t @TorcoliWine

Coordinamento redazionale
ELENA ERLICHER
erlicher@civiltadelbere.com

Redazione
JESSICA BORDONI
bordoni@civiltadelbere.com

Redazione digitale
ANNA RAINOLDI
rainoldi@civiltadelbere.com

Art direction
VIRGINIA FOVI

Revisione testi
CAMILLA CAPERDONI
caperdoni@civiltadelbere.com

Impaginazione
ADRIANO CHIAPPA
grafica@civiltadelbere.com

Assistente di redazione e Abbonamenti
LORENZA NEGRI
negri@civiltadelbere.com

Amministrazione
IRENE POVIA
amministrazione@civiltadelbere.com

Relazioni esterne
LETIZIA MIRAUDO
miraudo@civiltadelbere.com

L'ENOLUOGO - L'ENOTECA DI CIVILTÀ DEL BERE

via P.L. da Palestrina 12 (ing. viale A. Doria 42)
20124 Milano 02.76.11.03.03
enoluogo@civiltadelbere.com
f @enoluogo

Dal 1974.

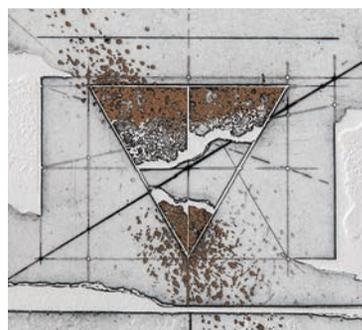
La rivista italiana di vino e cultura gastronomica

2020

04

Vermentino

Civiltà del bere



“Origine”, 1994 di Walter Valentini
Acquaforte. Lastra 52x36 cm, particolare

La rivista

Copertina stampata su carta naturale patinata matt
con verniciatura opaca e serigrafia lucida, 300 gr
L'interno è stampato su carta naturale patinata matt 80 gr
Confezione brossura

ABBONAMENTI (4 numeri) Italia € 35; Europa € 70; Americhe, Asia,
Africa e Oceania € 90. Per abbonamenti digitali store.civiltadelbere.com
Copie arretrate, prezzo doppio. Per sottoscrivere un abbonamento è possibile
effettuare un bonifico bancario sul conto Crédit Agricole - Agenzia
34 Milano IBAN IT25W0623009494000030011282 BIC CRPPIT2P032
intestato a Editoriale Lariana Srl indicando l'indirizzo di spedizione

STAMPA Italgrafica Srl - via Verbanò 146, 28100 Novara

DISTRIBUZIONE ESCLUSIVA PER L'ITALIA MEPE Spa - via E. Bugatti
15, 20142 Milano

Proprietà letteraria riservata

Registrazione: Tribunale di Milano n. 405 del 20/10/1973

ISSN 0390-1572

Le informazioni custodite nell'archivio elettronico di Editoriale Lariana
Srl verranno utilizzate al solo scopo di inviare agli abbonati le pubbli-
cazioni e/o le proposte di rinnovo dell'abbonamento. L'interessato potrà
richiedere la rettifica o la cancellazione dei dati scrivendo a: Editoriale
Lariana Srl, Responsabile dati, via P.L. da Palestrina 12, 20124 Milano

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE
EDITORIA DI SETTORE

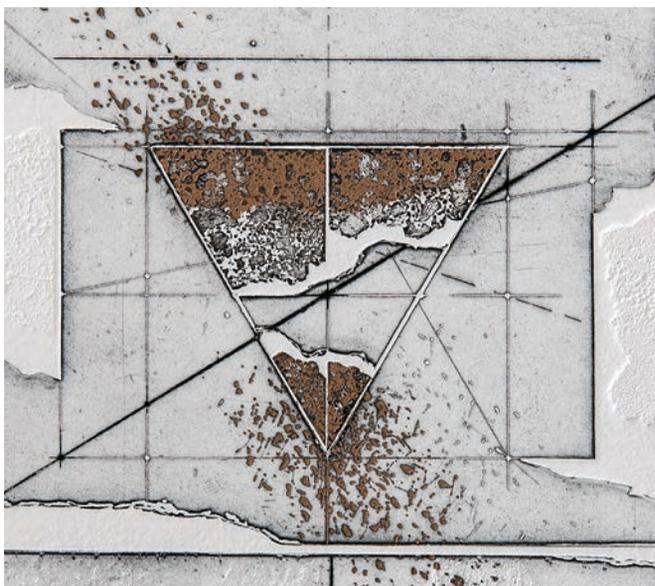


CHAMPAGNE

PERRIER-JOUËT

L'ARTE DI RIVELARE LA NATURA





ORIGINE ACQUAFORTE

Vermentino secondo Walter Valentini

Per illustrare le nostre copertine abbiamo chiesto a menti creative, emergenti o di fama internazionale (pittori, scultori, fotografi, designer, grafici, ecc.) di interpretare per noi il tema monografico di ogni numero, che come i nostri più attenti lettori sanno è di ampio respiro ed è aperto a contaminazioni culturali.

Nel quarto numero del 2020 parliamo di “Vermentino”, vitigno versatile che dà vita a vini freschi e beverini come a versioni più ricche e mature. Il nostro interprete è l'artista Walter Valentini, riconosciuto a livello internazionale nel campo della grafica e dell'incisione. L'opera che ha scelto per noi è l'acquaforte “Origine”. «Nella produzione artistica di Walter Valentini», dice il figlio Andrea, che cura il suo archivio fotografico, «abbiamo cercato, per la copertina di *Civiltà del bere*, forme e contenuti che si richiamassero al tema del vino. Abbiamo individuato un'opera che allude al concetto di bicchiere. Ci sembra molto pertinente e indicata per il progetto delle copertine artistiche, una bella idea che Walter Valentini ha così deciso di sostenere».

Sono opere di fantasia, ispirate dal nostro tema ma poi meditate attraverso la lente del calice, spesso originali o inedite, scelte con noi per emozionare.



L'artista

Nato a Pergola (Pesaro-Urbino) nel 1928, Walter Valentini si forma tra Roma, dove è allievo di Consagra, Turcato e Cagli, e a Milano con i maestri Veronesi, Huber e Steiner. Nel 1955 si stabilisce nel capoluogo lombardo. L'artista lavora, negli ultimi trent'anni, a grandi cicli di opere che esprimono il suo interesse per la rappresentazione ideale dello spazio e del tempo. Nel 1977 è invitato alla XLVII Biennale di Venezia e nel 1999 alla Quadriennale di Roma.

Numerosi i riconoscimenti tra cui il premio Michetti, il primo premio alla Biennale internazionale di Ibiza, di Listowel e di Cracovia. Nel 2006 in piazza S. Ambrogio a Milano viene installata “Memoria”, una grande scultura in bronzo ai caduti della Divisione Vicenza in Russia. Nel 2008 gli viene dedicata una grande antologica ad Ancona negli spazi della Mole Vanvitelliana.

Nel 2014, alla Casa museo di Osvaldo Licini di Monte Vidon Corrado (Fermo), viene ospitata la retrospettiva “Siderea mensura”.

Nel 2017 si svolge la mostra “Il rigore della geometria, le fratture dell'arte” al Centro d'arte moderna e contemporanea di La Spezia. Nel 2018-19, alla Galleria Albani di Urbino, si tiene la mostra “... come al limitar dell'infinito tempo”. A settembre-ottobre 2019, alla Galleria Cortina di Milano, in occasione della presentazione del libro *90*, edito da Colophonarte per i 90 anni dell'artista, ha luogo la mostra “Walter Valentini. Nove per Novanta”.

Alessandro Torcoli

Editore e Direttore

Cresciuto professionalmente a Civiltà del bere con Pino Khail, ha ottenuto numerosi riconoscimenti: è sommelier, accademico della vite e del vino e ora di nuovo studente, second stage dell'Institute of Masters of Wine

Elena Erlicher

Coordinamento redazionale

Precisa e curiosa, è laureata in Filosofia ed è diventata giornalista a Civiltà del bere. Dopo varie collaborazioni con altre testate, oggi coordina la squadra di redazione. È certificata Level 3 del Wine & Spirit Education Trust

Maria Cristina Beretta

Laureata in Scienze naturali, diventa giornalista a Civiltà del bere. Si occupa di vino e gastronomia e adora cucinare. Insostituibile ricercatrice di cibi genuini, collabora per Sapori d'Italia

Jessica Bordoni

Laureata in Lettere e comunicazione, nel 2008 entra nella squadra di redazione, diventando giornalista. Diplomata sommelier, collabora con Il Giornale e Le Guide ai sapori e ai piaceri di Repubblica

Andrea Cuomo e Anna Muzio

Andrea Cuomo è un inviato del Giornale. Scrive anche di vino e cibo e ha collaborazioni su guide di ristoranti e periodici. Anna Muzio è giornalista, collabora per varie testate occupandosi di enogastronomia e viaggi. Insieme hanno scritto Mondo Caffè (Cairo editore-Golosaria, 2019) e creato il web magazine www.coffeeando.it

Luciano Ferraro

Caporedattore del Corriere della Sera. Da Veronelli ha imparato negli anni Ottanta che dietro a ogni vignaiolo c'è una storia da raccontare. È autore di divini.corriere.com

Aldo Fiordelli

Giornalista, scrive per l'edizione fiorentina del Corriere della Sera ed è responsabile in Toscana delle guide de L'Espresso (ristoranti e vini). Collabora dal 2016 con Decanter

Anita Franzon

Classe 1987, è nata in Piemonte, ma con la Toscana nel sangue. Ha una laurea in Lettere, è sommelier e diplomata al Master Alma-Ais. Ha unito l'amore per la scrittura alla passione per il vino

Mario Fregoni

Professore di Viticoltura, presidente onorario dell'Oiv, Accademico di Agricoltura di Francia, tre lauree honoris causa estere, ex presidente del Comitato nazionale delle Doc, ha pubblicato 16 libri, 600 ricerche e centinaia di articoli

Luca Giaccone

Giudice nelle competizioni e curatore della Guida alle Birre d'Italia, ma, innanzitutto, un grande appassionato: la birra è (quasi) tutto

Susannah Gold

Giornalista, diplomata Wset, insegnante, consulente di comunicazione e brand ambassador (susannahgold.com). Si è innamorata del vino italiano all'inizio degli anni '90 e non ha mai smesso di occuparsene

Graziana Grassini

Enologo consulente di importanti aziende vitivinicole italiane, ha collaborato con Giacomo Tachis per molti anni. Dirige il Laboratorio enologico e agroalimentare di sua proprietà.

Ulrich Kohlmann

Dopo il dottorato in Filosofia, insegna vari anni in Italia, Brasile e Germania prima di diventare sommelier e degustatore Ais. Lavora con la propria azienda (Tuscan Tasting) nel turismo e nella comunicazione enogastronomica

Valentina Mecchia

Laureata in Filosofia estetica, è Tea Sommelier certificata. Ama il tè come simbolo di ritualità, come invito al tempo lento e assaporato, come rifugio dal caos del mondo (thesoulgarden.it/tea-muse)

Luigi Pelliccia

Laureato in Scienze politiche a Roma è giornalista pubblicitaria. Ha lavorato per Confindustria e Associazione italiana tecnico economica del cemento. Oggi è responsabile dell'Ufficio studi di Federalimentare

Emanuele Pellucci

Si colloca volentieri tra i decani della nostra stampa vitivinicola. È autore di vari libri sui vini toscani, collabora dal 1980 con la nostra testata e con numerose riviste estere. È giudice in concorsi enologici

Cesare Pillon

Giornalista, è nato a Torino nel 1931, la più grande annata del Barolo. Ha il vino nel Dna, ma se ne è accorto solo nel 1979: da allora non si è più occupato d'altro

Anna Rainoldi

Ama ascoltare il vino e le sue storie, ma soprattutto ama berlo e dividerlo. Coordina le attività digitali della testata, curando la comunicazione social e i contenuti web di civiltadelbere.com

Paolo Scarpellini

Classe 1953, si autoproclama Sound Sommelier dopo 20 anni di critica giornalistica musicale e altri 20 come giudice e reporter su varie testate. Il suo credo? Considerare il vino come "musica da bere" e la musica come "vino da ascoltare"

Roger Sesto

Bocconiano pentito e giornalista divertito, è professionista dal 2003 dopo aver imparato il mestiere a casa Veronelli. Collabora da dieci anni con la nostra testata ed è coordinatore regionale della Guida Vinibuoni d'Italia

Paolo Storchi

Primo ricercatore del Crea - Centro di ricerca per la viticoltura di Arezzo, si occupa di gestione dei vigneti e valorizzazione del germoplasma viticolo. Autore di oltre 300 pubblicazioni a carattere tecnico e scientifico

SOMMARIO



Editoriale

7
Il contadino di Godia
parabola di un rischio



Monografia Vermentino

14
In vigna

16
In cantina

18
In Italia

25
Nel mondo



In Italia

31
Autoctoni da riscoprire
in Sardegna

40
Stile e appeal del
Pinot grigio delle Venezie

47
Nel caveau di Ornellaia



Rubriche

9
LUOGHI (NON) COMUNI
Non tutte le eccellenze d'Italia
quest'anno trionfano all'asta
di Cesare Pillon

155
SOUND SOMMELIER
Il vino? Si può ascoltare
di Paolo Scarpellini

65
I vincitori del Premio Masi

70
La nuova era
di Bertani Domains



Senza confini

49
Grüner Silvaner
da immigrato ad autoctono



Scienze

61
La resistenza degli ibridi
alla fillossera



Business

80
Analisi d'impresa



Food e L'altro bere

88
Antica liquoreria Gambacciani

90
Birre trappiste

96
Non solo caffè espresso,
scopriamo le alternative

100
Terroir del tè

105
Il ghiottone errante
l'oca



Storytelling

Santi **28**

Tenute Lunelli
Podernovo **37**

Bisol1542 **39**

Feudo Antico **43**

Podere Forte **45**

Mandarossa **54**

Argiolas **58**

Vite Colte **63**

Umani Ronchi **66**

Cecchi **68**

Tenuta Ammiraglia **72**

Cantina Bolzano **75**

Cantina
San Michele Appiano **77**

Monte Zovo **79**

Fattoria Aldobrandesca **84**

Velenosi **86**

Petra **89**

Rocca delle Macie **94**

Duca di Salaparuta **98**

Baglio di Pianetto **103**

I vincitori di WOW! 2020
109

57
Il ricordo di Diego Planeta

76
LA ENO-GIOVENTÙ
Francesca Bava e Léon Femfert
di Jessica Bordoni
e Anna Rainoldi

78
ABBINAMENTI STELLARI
Pizzaiola: merluzzo
all'affumicatura di pigna
a cura di Jessica Bordoni
e Roberto Anesi



NINO NEGRI. DAL CUORE DELLA VALTELLINA IL NEBBIOLO DI MONTAGNA.



Nino Negri

IN VALTELLINA DAL 1897

La Valtellina è una terra difficile e faticosa da coltivare, eppure vocata al vino da sempre per l'esposizione perfetta, il clima arioso e la qualità minerale del terreno.

Qui, nelle nostre vigne terrazzate, il Nebbiolo offre il meglio di sé e ci ripaga ogni anno dell'infinita cura e passione che richiede.

www.ninonegri.it



Il contadino di Godia parabola di un rischio

Primo lockdown. Le strade sono silenziose, i ristoranti serrati da giorni. E allora chi suona alla porta? Emanuele si trova davanti il contadino che gli ha sempre fornito il meglio della sua terra. Quelle primizie sono il vanto della sua cucina, simbolo di freschezza, genio e orgoglio friulano. Il vecchio ha gli occhi umidi e scintillanti alla luce tagliente dell'Est. Gli porge un cestino traboccante di asparagi trionfanti. Emanuele non capisce, è il contadino a parlare: «Questi sono i miei gioielli e te li ho sempre riservati. Ora non so che farne, ma non avevo cuore di buttarli via. Te li regalo e fanne quello che vuoi!». Ora è lui ad avere gli occhi gonfi, ritira la cesta senza riuscire nemmeno a ringraziare, sorride e chiude la porta.

Questo episodio, un po' romanzato, è però verissimo. È un racconto di Emanuele Scarello, chef patron del ristorante Agli Amici di Godia (Udine), due stelle Michelin, dove ho avuto la gioia di cenare tra il primo lockdown, e questo semi-lockdown che, per loro, è drasticamente simile al primo. Al posto degli asparagi, in autunno arriverà una cesta di funghi, di tartufi o di verze. Sulla porta, una fila di contadini.

Mentre riflettevo sul significato delle nuove misure, non avevo di fronte solo l'immagine dell'oste di Oderzo disperato; non leggevo solo i messaggi doloranti degli amici cuochi, non ricevevo solo i comunicati allarmanti di tutte le associazioni del settore. Tutto questo è così grave, mediatico e altisonante che, come spesso accade, tocca il cervello ma meno il cuore. Personalmente, ho interiorizzato e quindi compreso molto meglio la situazione ricordando la parabola contemporanea del contadino di Godia. Ho immaginato quante cassette di ortaggi e frutta pregiata, carni scelte, pesci e forme di formaggi saranno sviliti e persi, insieme ai loro selezionatori e ai venditori. E naturalmente quante bottiglie di vino resteranno in cantina, inceppando la vitalità delle aziende, che mediamente (fonte Unione Italiana Vini) perderanno quest'anno il 30% del fatturato sulle vendite nel canale fuoricasa. Si stima un calo di 1,2 miliardi di euro. I pubblici esercizi solo in Lombardia (fonte Confcommercio) hanno bruciato 860 milioni.

Sono solo due numeri e molti se ne potrebbero aggiungere, ma quel che conta è saper trasformare gli euro in persone che, a questo punto sempre più probabilmente, si ritroveranno senza lavoro e senza soldi. E fuori dalla porta di Emanuele la coda è lunga, passa Udine, arriva a Venezia, a Milano.

Le stime sulle chiusure definitive dei locali pubblici, a fine anno, e delle imprese in generale sono orribili. Lasciare aperti i ristoranti fino alle 23 salverebbe le sorti del cibo e del vino italiani? Forse no, ma se pensiamo a tutti quei contadini alla porta, o fuor di metafora a tutte le aziende dell'indotto, almeno un lume di speranza rimarrebbe acceso. Intendiamoci, ogni due giorni il Governo corregge il tiro e ci auguriamo possa ricredersi. Il buon senso avrà vinto. Altrimenti, è probabile che anche il settore enogastronomico subirà un tracollo epico. E questo danneggerà non solo un comparto e qualche milione di famiglie, ma le fondamenta della civiltà italiana e le basi del suo successo: la qualità dei prodotti agroalimentari, della nostra gloriosa enologia, del nostro paesaggio coltivato, della nostra ospitalità.

Non vogliamo mettere sulla bilancia da una parte i ristoranti e dall'altra i nostri affetti nei reparti di terapia intensiva. Questi ultimi avranno sempre la priorità, e non vogliamo nemmeno insegnare nulla al presidente del Consiglio. Non vogliamo perorare la causa dell'enogastronomia a discapito di sport, teatro o musica, tutte colonne del nostro Paese. Ma queste ultime restrizioni sono davvero molto rischiose.



Talent never tasted better

Il lato non convenzionale, la tenacia, la ricerca continua.
Valori che hanno scritto la nostra storia. Attitudini che appartengono ai talenti in cui crediamo.

Scopri Diego Rossi e la sua storia su pasqua.it



PASQUA

A FAMILY PASSION





Non tutte le eccellenze d'Italia quest'anno trionfano all'asta

Non era mai successo finora che questa rubrica, che all'inizio del 2020 ha proposto una riflessione sulle aste dei vini, alla fine dell'anno si occupasse una seconda volta dello stesso tema. Il fatto è che la prima puntata è arrivata ai lettori quando l'Italia è stata investita dalla pandemia di coronavirus e per difendersi dal contagio si è posta in quarantena, isolandosi e adottando tutte le misure per impedire gli assembramenti, sconvolgendo così il suo storico rapporto con il vino, cui aveva sempre riconosciuto la capacità di favorire gli assembramenti conviviali intorno a un tavolo, considerandola un merito.

Ma poiché quella prima puntata segnalava che "alle aste frana Bordeaux e si afferma il made in Italy", è stato inevitabile chiedersi: possibile che il congelamento dei rapporti sociali provocato dal lockdown non abbia modificato, se non capovolto, quelle linee di tendenza? Ecco il motivo di questa seconda indagine. Che prende il via da una constatazione: fino a quando non avremo a disposizione un vaccino contro il Covid 19, le aste non potranno più svolgersi nel modo tradizionale, cioè entro sale gremite di collezionisti, investitori, enotecari, ristoratori e appassionati.

L'inevitabile limitazione delle presenze accelererà due processi evolutivi che erano già in corso: la partecipazione tramite telefono all'asta classica e la moltiplicazione delle vendite all'incanto on line. La sua prima asta di quest'anno Christie's l'ha infatti organizzata sfruttando la possibilità di rivolgersi a una moltitudine di partecipanti tramite Internet perché era già vivo il timore del contagio. Timore giustificato, visto che l'asta si è svolta dal 24 marzo al 7 aprile, timore che ha fatto aumentare del +20% il numero dei partecipanti via web.

L'asta, seguita da 31 Paesi del mondo, si è conclusa con un incasso di 1,1 milioni di dollari, la migliore performance on line di Christie's. Il lotto che ha ottenuto la quotazione più alta era composto da 12 bottiglie di Pétrus 1990, aggiudicate a 40 mila dollari. Ogni bottiglia è stata pagata perciò 3.078,40 dollari. Sono tanti? Certo, ma nel 2019, per comprare quella bottiglia, di dollari bisognava sborsarne 5.279,81: in un anno il Pétrus 1990 ha perso cioè il 42% del proprio valore. Si direbbe

quindi che Bordeaux continui a franare, ma succede perché il mercato è depresso dal lockdown o perché il vento del ribasso continua a soffiare sui sopravvalutati premier cru del Bordolese? Per saperlo basta verificare se all'asta on line di Christie's il made in Italy ha continuato ad affermarsi. E la risposta è sì: un lotto di 12 bottiglie di Sassicaia 1997 ha spuntato un prezzo di 337,21 euro a bottiglia, cioè il 4% in più che nel 2019.

Sono orientamenti del mercato che le aste dei primi sette mesi hanno confermato nella sostanza: le quotazioni dei Pétrus sono scese complessivamente del -33%, quelle dei Sassicaia sono cresciute del +5%. Ma questo non significa che il ribasso abbia colpito tutti i vini bordolesi né che il rialzo abbia premiato tutti gli italiani: in controtendenza, le quotazioni di Chateau d'Yquem, per esempio, sono più alte del +7% rispetto all'anno scorso mentre quelle del Barolo hanno perso il -26% ed è preoccupante che a trascinarle in basso sia stato soprattutto il Monfortino, che è crollato quasi del -37% rispetto al 2019 (quand'era invece cresciuto del +7%).

In questo turbine di cifre vale la pena di notare innanzitutto che il prezzo del Sassicaia, pur essendo aumentato, è un decimo di quello del Pétrus, ch'è diminuito. E allora c'è da chiedersi: l'affermazione del made in Italy alle aste in questi anni è stata provocata da un miglioramento della qualità del vino o è avvenuta perché in tempo di crisi si preferisce il prodotto più a buon mercato? In tal caso, i prezzi in crescita dei vini italiani sarebbero l'altra faccia di quelli in discesa dei vini di Bordeaux, resi troppo costosi dalla speculazione. Si è tentati di spiegare allo stesso modo anche l'improvviso calo di prezzo dei Monfortino, ma c'è un altro elemento da tenere presente: le misure restrittive per contrastare la diffusione del coronavirus adottate in tutti i Paesi hanno reso più difficile individuare le bottiglie da mettere all'asta e trasportarle dove questa si svolge, cosicché ad avere la possibilità di porre in vendita qualche bottiglia di Monfortino sono state quest'anno quasi soltanto le Case d'asta italiane. Solo per due millesimi la quotazione 2020 è stata determinata all'estero. E sono proprio le due annate, il 1988 e il 2000, il cui prezzo è aumentato.



VINO, ARTE, CULTURA
TRA LE COLLINE DEL PROSECCO



ANNO 1622

VILLA SANDI

VILLASANDI.IT





Per essere dei leader servono nuove idee

Quando Maxence Dulou ha raccontato la sua storia dagli schermi della scorsa Milano Wine Week, si è capito il significato di visione aziendale. Lui è un giovane enologo francese che ha lavorato a Bordeaux, in Cile e in Sudafrica. Il gruppo che lo ha assoldato è LVMH (Dom Perignon, Moët & Chandon, Veuve Clicquot, Hennessy, Ruinart e non solo). È stato spedito ai piedi dell'Himalaya per produrre vino a 2600 metri d'altitudine. Prima di lui, uno scienziato australiano ha girato la Cina in lungo e in largo per cinque anni. Fino a quando, analizzando terreni e fotografandoli con droni e satelliti, ha trovato la zona ideale per produrre un vino asiatico di lusso. Si chiama Ao Yun (significa «volare sopra le nuvole»), costa fino a 300 euro a bottiglia, è un blend di Cabernet Sauvignon (74%), Cabernet Franc (20%), Syrah (4%), Petit Verdot (2%). Nasce nella provincia dello Yunnan, nella regione di Shangri-la. È il primo Grand Cru dell'Himalaya, nel 2016 è stato il primo vino cinese ad essere scambiato sul Live-ex.

Bernard Arnault, il capo di LVMH (53 miliardi di fatturato, 160 dipendenti, più di 70 marchi) ha puntato su un mercato in piena evoluzione: i cinesi sono il quinto importatore di vino nel mondo, bevono poco (1,24 litri l'anno a testa, mentre noi e i francesi superiamo i 30), ma si stanno lasciando alle spalle la fase dell'ingenuità, quella in cui i più ricchi acquistavano costosi vini francesi solo come status symbol. Duplice l'obiettivo di Arnault: dare ai cinesi un "loro" vino premium e creare una nuova zona mondiale di eccellenza per i classici che arrivano da luoghi estremi.

Ora la domanda è: perché nessun grande gruppo italiano ha questo tipo di visioni imprenditoriali? La domanda forse dovrebbe essere: perché non esiste un grande gruppo italiano che metta assieme moda editoria, hotellerie, liquori e vino? Forse perché restiamo l'Italia dei Comuni e dei campanili dove ognuno punta a superare il vicino, a primeggiare nella sua Doc o Docg, a farsi largo nella propria regione. Ma in questo

modo difficilmente l'Italia riuscirà a conquistare la leadership mondiale del vino.

Anche quest'anno i dati dell'Oiv sulla vendemmia confermano che restiamo i primi produttori mondiali. Siamo quelli che possono contare sulla varietà più vasta di vitigni autoctoni. Siamo l'unico Paese al mondo in cui tutte le regioni producono vino. Siamo stati i protagonisti del Rinascimento seguito allo scandalo del metanolo, con una energia che ha spinto verso l'alto la qualità dei vini trascinando tutta l'Europa. Eppure faticiamo ad essere considerati il punto di riferimento planetario del vino. Insidiati dal basso, da australiani e cileni che investono in Asia e conquistano posizioni. E dall'alto, dalla Francia innanzitutto. Eppure doveva essere l'anno in cui potevamo trarre vantaggio dalle difficoltà dei francesi, alle prese con una dura politica dei dazi imposta da Trump. La diffusione del Covid non ha sovvertito le parti. Anzi, ha confermato le posizioni. Così mentre in Francia si finanziava per la seconda volta un piano di aiuti per la distillazione dei vini d'origine controllata, in Italia si sprecavano i due terzi dei fondi, destinandoli solo ai vini comuni. Alla fine, i punti di forza si trasformano in punti di debolezza. Preoccupa la grande quantità di uve raccolte, perché le cantine sono già piene, con 32 milioni di ettolitri che aspettano la ripresa dei consumi in tutto il mondo.

All'orizzonte c'è un periodo che chiederà inventiva, creatività e competenza per convincere i mercati mondiali, quando l'incubo del Covid sarà alle spalle, a comprare italiano. Anche perché ci sarà un assalto da molte altre nazioni produttrici. Servono aiuti pubblici che centrino davvero il bersaglio, investimenti comuni dei produttori nella comunicazione e nella promozione, attenzione costante alla qualità in tutte le fasce, dai vini base a quelli super premium. L'Italia può diventare il Paese leader del vino, ma deve ripensarsi. E agire con unità, lungimiranza e idee nuove.

Riserva Ducale 1927-2017

90 Harvests:

The Story Goes On!



BEVI RESPONSABILMENTE


RUFFINO
DAL 1877

| MONOGRAFIA: VERMENTINO |



Un anno dopo la monografia sul Nebbiolo, affrontiamo uno dei trend di successo in forte espansione degli ultimi anni: il Vermentino.

Noto anche come Pigato in Liguria, Favorita in Piemonte e Rolle in Francia, è diffuso soprattutto lungo la costa tirrenica, dove Toscana e Sardegna ne detengono il primato (quantitativo).

È il sogno di ogni agronomo ed enologo, perché di facile coltivazione e assai versatile in cantina. Per le sue qualità si sta affermando anche all'estero, soprattutto negli States.



VERMENTINO IN VIGNA

Ama i suoli poveri e le potature lunghe



Vitigno vigoroso e produttivo, necessita del giusto ambiente e pratiche colturali adatte per dare il meglio di sé › È conosciuto con nomi diversi in base al luogo di provenienza e numerosi sono anche i cloni selezionati › A maturazione tardiva, vive bene al caldo

di **Paolo Storchi**
Crea, Centro ricerca viticoltura
ed enologia - Arezzo

Il **Vermentino** è il vitigno bianco per eccellenza dell'alto Tirreno. È infatti diffuso principalmente nelle zone costiere che vanno dalla Provenza alla Toscana, comprese le isole, con puntate in Piemonte e più recentemente nel Lazio.

Fa parte di numerose denominazioni d'origine e Igt e complessivamente in Italia si stima attualmente una superficie coltivata a Vermentino bianco di circa **6.000 ha**, in larga maggioranza in Sardegna (Gallura) e in Toscana, Liguria di Levante e Piemonte (Roero in particolare). In Francia è coltivato principalmente in Corsica e complessivamente occupa una superficie di oltre 6.000 ha, in crescita negli ultimi anni (dati Vivai cooperativi Rauscedo).

Sinonimi, cloni e biotipi

Così come l'areale di coltivazione è abbastanza vasto, sono numerosi anche i sinonimi (a volte errati) con cui è conosciuto il vitigno: **Malvasia** in Corsica, **Rolle** nel Sud della Francia, **Vernaccia**, **Rossese**, **Piccabon** e **Pigato** in Liguria, **Furmentin** e **Favorita** in Piemonte. Addirittura fino a qualche anno fa, prima dell'avvento delle analisi genetiche, Vermentino, Pigato e Favorita erano considerati vitigni diversi tra loro.

Altrettanto ampio è stato il lavoro di selezione clonale condotto negli ultimi 20 anni, che grazie alla notevole variabilità fenotipica del vitigno-popolazione ha portato alla registrazione ufficiale di ben **25 cloni in Italia** e di una quindicina in Francia. Sostanzialmente si conoscono **due biotipi** del vitigno, uno con grappoli più grandi e serrati, di forma piramidale; l'altro

IN APERTURA il Vermentino ha due biotipi: uno (nella foto) ha grappolo più grande, serrato e forma piramidale, l'altro è spargolo e cilindrico
A DESTRA meglio scegliere una potatura lunga, che ne contenga l'esuberanza vegetativa © Tablas Creek



tendenzialmente spargolo e cilindrico, definito in Toscana “Vermentino reale”, a maturazione più precoce e con acini di colore dorato alla maturazione.

Origini iberiche o orientali?

Scarse sono comunque le notizie sull'origine del vitigno, per alcuni arriverebbe dalla Penisola iberica, ma non vi sono evidenze storiche in tal senso. Secondo altre ipotesi sarebbe arrivato da Oriente nella zona dell'antico porto di Massalia (l'odierna Marsiglia) al seguito dei navigatori greci, e da lì si sarebbe spostato verso la Liguria.

Una prima descrizione ampelografica è riportata nella *Pomona Italiana* di Giorgio Gallesio, edita nel 1834. Probabilmente dalla Liguria si è diffuso nelle regioni vicine e in Corsica, da dove poi è passato alla Sardegna alla fine del XVIII secolo. Nel 1870 il *Bollettino* del Comizio agrario di Massa riporta interessanti indicazioni sulla vinificazione del Vermentino, annoverandolo tra le varietà di più antica coltivazione negli areali tra Liguria e Toscana.

Dal punto di vista genetico è stata evidenziata una parentela di primo grado con il vitigno ungherese Furmint (base del Tokaji). Del Vermentino esiste anche una versione a bacca nera, coltivata con ottimi risultati su piccole superfici nella provincia di Massa Carrara e non imparentata con il più noto Vermentino bianco.

Terroir e caratteristiche distinte

Il vitigno si adatta bene alle **zone costiere a clima caldo e asciutto**. In ambienti più freschi e piovosi fornisce buoni risultati in condizioni di ridotta vigoria impressa dai suoli, mentre in altre situazioni di maggiore fertilità può manifestare difficoltà nell'accumulo zuccherino e nelle componenti aromatiche. Di fatto è da considerare un vitigno mediterraneo, e come tale esprime il meglio di sé negli areali costieri. I **suoli** più adatti sono quelli poco profondi, ben drenati e dotati di scheletro, scarsamente fertili. Secondo ricerche condotte in Sardegna sulla composizione dei vini, risultavano più fini e armonici quelli prodotti su suoli di matrice granitica rispetto a quelli ottenuti da vigneti ubicati in terreni calcarei.

Dal punto di vista fenologico il germogliamento avviene in epoca intermedia, mentre l'invaia e la maturazione sono

abbastanza tardive, per cui il vitigno sfugge alle gelate tardive e si adatta alla maturazione anche negli ambienti più caldi. Particolare attenzione deve essere posta alla vendemmia nei riguardi dell'acidità, soggetta a rapida degradazione dell'acido malico in presenza di un inizio precoce della maturazione o di andamenti stagionali eccessivamente caldi in prossimità della raccolta, come verificatosi frequentemente nelle ultime annate.

Il Vermentino è un vitigno **vigoroso e produttivo** e l'ambiente di coltivazione, così come le pratiche colturali, possono accentuare tali attitudini.

Per contenerlo meglio il Guyot

Nel Nord della Sardegna, soprattutto in passato, era tipica la forma di allevamento ad alberello, con produzione di uve molto zuccherine ma scarse di acidità.

Per la gestione dei vigneti attualmente sono preferibili forme di **allevamento a controspalliera** con **potatura lunga** (ad esempio Guyot) e un'attenta palizzata, allo scopo di contenere l'esuberanza vegetativa e limitare l'incidenza di alcune malattie fungine quali il marciume grigio e l'oidio, verso le quali è particolarmente sensibile. Per la migliore qualità dell'uva e il mantenimento di un adeguato stato sanitario dei grappoli è poi importante un buon equilibrio tra arieggiamento e copertura fogliare in fase di maturazione. La potatura lunga è utile anche per migliorare la fertilità, in quanto le gemme basali presentano in genere un minore numero di grappoli.

Anche il **portinnesto** può incidere sul comportamento del vitigno. Negli ambienti siccitosi era tradizionale l'impiego di *Rupestris du Lot*, mentre negli impianti più recenti si è passati a 1103 e 779 Paulsen, capaci di mantenere una migliore efficienza fotosintetica nelle annate più calde. Pur essendo un vitigno considerato ad aroma neutro, in realtà l'uva presenta in genere buoni contenuti di composti terpenici (geraniolo, derivati del linalolo) e di altri precursori aromatici che si sviluppano successivamente alla raccolta, durante la vinificazione. Nel panorama dei vitigni italiani a bacca bianca un posto di rilievo spetta quindi sicuramente al Vermentino, che può rappresentare la base enologica dell'areale costiero tirrenico e delle isole.



VERMENTINO IN CANTINA

Il sogno di ogni enologo



Uva assai versatile, permette di ottenere i risultati più diversi in base ai processi utilizzati in fase di vinificazione › Predilige la criomacerazione a grappolo intero, una macerazione prefermentativa a freddo e una lunga maturazione sui lieviti

di **Graziana Grassini**

Il **Vermentino** è una delle varietà a bacca bianca più promettenti, infatti negli ultimi anni ha riscosso i consensi dei consumatori, in particolare dei più giovani, per la sua piacevolezza e originalità. Esso si esprime diversamente a seconda del territorio da cui proviene, delle condizioni di coltivazione, del metodo di vinificazione.

Aromi tipici e varianti di vinificazione

Benché il Vermentino sia considerato una cultivar non aromatica, esso è caratterizzato dalla sensibile presenza di precursori di aroma della classe dei **norisoprenoidi** in particolare dei vitispirani e della coppia Riesling acetale/TDN la cui presenza è molto importante in quanto permangono nel vino anche nella fase della sua conservazione, quando i profumi di fermentazione vengono meno per idrolisi chimica. In certe condizioni climatiche e colturali sono presenti aromi della classe dei terpenoli, le cui forme libere sono tipicamente associate a piacevoli **note floreali**. Nelle uve e nei mosti di Vermentino possono essere presenti anche precursori di aromi tiolici, responsabili dell'odore di **bosso, ginestra, frutto della passione e pompelmo**. Interessante è anche la componente fenolica dell'uva rappresentata da flavonoidi (proantocianidine) e da esteri tartarici degli acidi idrossicinnamici. Ha inoltre una ridotta sensibilità all'ossidazione. Queste peculiarità dell'uva ci permettono di vinificare il Vermentino con diverse tecniche e quindi di ottenere dallo stesso vitigno vini fortemente caratterizzati. È possibile spaziare dalla vinificazione classica in bianco, con l'applicazione di varianti tecnologiche, a metodi che implicano un **maggior contatto con le bucce** e quindi una maggiore estrazione del patrimonio aromatico. Tecnologie adeguate (varietali) possono, infatti, portare all'elaborazione di prodotti

sensorialmente più differenziati di quanto sia possibile realizzare con la vinificazione in bianco usuale che, se da un lato permette la realizzazione di vini più stabili, dall'altro può indurre una perdita più o meno accentuata delle caratteristiche del vitigno.

L'espressione del vigneto

“Il vino si fa in vigna”, diceva Giacomo Tachis, e anche per il Vermentino le qualità sensoriali, in particolare il profumo, sono espressione del **vigneto inteso come insieme di tutti gli elementi interagenti con la varietà**, o meglio il clone, il portainnesto, la forma di allevamento, il suolo e la sua origine geologica, il clima, le concimazioni, i trattamenti fitosanitari, l'irrigazione. Quest'ultima, tuttavia, può interferire sulla maturazione dell'uva e indurre modificazioni sulla composizione chimica del frutto.

Si tratta di una cultivar che ha produttività media in collina ed elevata in pianura per cui le tecniche di coltivazione devono essere adattate all'ambiente per ottenere uve di elevata potenzialità enologica, soprattutto per quanto riguarda il profilo aromatico che le caratterizza, ponendo attenzione anche all'epoca di raccolta. Il patrimonio delle molecole, per la maggior parte nella forma di precursori che concorrono a formare il profumo del vino, risiede nella buccia, solo in minima parte sta nella polpa.

L'espressione del vino dipende oltre che dal vigneto anche dalla **maturità delle uve**, in particolare dalla maturità aromatica, dal metodo di raccolta, da come queste vengono trasportate, e dalla tecnica di vinificazione adottata. La **temperatura** gioca un ruolo importante in tutte le fasi del processo, dalla raccolta dei grappoli, alla fermentazione del mosto, alla conservazione del vino fino all'affinamento in bottiglia.

Le uve Vermentino avendo la buccia resistente e pruinoso, cioè ricoperta da un sottile velo biancastro (costituito da acido oleanolico e cere) che rende impermeabile l'acino, possono essere raccolte anche meccanicamente. Per gli aspetti qualitativi, in particolare del profumo, la **vendemmia meccanica** può dare risultati migliori della manuale. In particolare se le uve vengono trattate con ghiaccio secco in quantità tale da proteggerle dall'azione delle proteine enzimatiche che si attivano in presenza d'aria (polifenol ossidasi) - ne basta poco per quintale - è possibile ottenere i profumi di natura tiolica.

Macerazione prefermentativa

Variando la temperatura delle uve e il tempo di macerazione si ottengono vini con caratteristiche varietali più o meno spinte. Ottimi risultati si ottengono con la vinificazione di uve raccolte in cassetta e conservate in cella frigo per 12-24 ore a una temperatura tra 0 e 4 °C: una sorta di **criomacerazione** a grappolo intero che conferisce al vino piacevoli note floreali, balsamiche e speziate.

Il Vermentino si presta molto bene a essere vinificato in riduzione e in particolare alla **macerazione prefermentativa** a freddo che consente di estrarre i composti odorosi e le sostanze azotate e minerali contenute nella buccia. Le uve vengono diraspate e non pigiate e gli acini interi posti in appositi serbatoi termo-controllati, portati a una temperatura tra 0 e 4 °C, in presenza di anidride carbonica. La durata della macerazione influenza fortemente le caratteristiche del vino finito in quanto parallelamente all'estrazione dei composti aromatici si ha quella dei polifenoli. Dovendo limitare al massimo la presenza di quest'ultimi il tempo di contatto delle bucce varia, in base allo stato di maturità delle uve e all'integrità dell'acino, da poche ore a 2-3 giorni.

Fermentazione e lunga maturazione sui lieviti

Una volta ottenuto il mosto si separano le fecce per decantazione a freddo; la temperatura ideale per un illimpidimento efficace e per ottenere vini meno ricchi di alcoli superiori e maggiormente dotati di esteri è di circa 8 °C. La **fermentazione** può avvenire spontaneamente ad opera dei lieviti naturali oppure attraverso l'inoculo di lieviti selezionati, deve essere condotta in entrambi i casi a temperatura controllata tra 15 e 18 °C. Una volta terminata si procede con la **maturazione sur lies** per un periodo lungo, di almeno 6 mesi, con *bâtonnage*, ossia rimettendo in sospensione le fecce. In questo modo le pareti cellulari si staccano dalle membrane cellulari del lievito e dalla loro degradazione vengono prodotte mannoproteine, che stabilizzano il vino dal punto di vista tartarico e proteico e hanno un'azione importante da quello sensoriale.

Il Vermentino può essere vinificato anche con la tecnica dell'**ossigenazione controllata** e dell'**iperossidazione** che consiste nell'insufflare ossigeno nel mosto ottenuto da pressatura delle uve. In questo modo si ottengono vini dalle note floreali, agrumate, talvolta erbacee e speziate.



VERMENTINO IN ITALIA

Il re della Riviera



Domina le coste dell'alto Tirreno fino all'Italia centrale, ma arriva anche più a sud › I territori vocati sono in Sardegna (Gallura), in Toscana (Maremma) e in Liguria › Il primato insidiato dalla Francia › Dai vini dell'estate alle versioni più mature

di **Aldo Fiordelli**

È diventato il vino dell'estate e delle vacanze. Un po' come il rosato in Costa Azzurra, il **Vermentino** domina le coste del Tirreno fino all'Italia centrale, ma sta viaggiando anche verso sud. I dati, come vedremo, dicono che è un trend in potente ascesa. Secondo i Vivai cooperativi Rauscedo, le barbatelle innestate sono passate da oltre 1.500.000 nel 2014-15 a più di 3 milioni nel 2019-20. Nei prossimi due-tre anni, quando i nuovi impianti entreranno in produzione, il Vermentino che arriva sul mercato è destinato a raddoppiare.

La querelle con la Francia

Oggi quasi ripercorre i confini del Regno di Sardegna che, non a caso, comprendeva anche la Corsica per come lo concesse Bonifacio VIII. Loro, i **francesi**, lo chiamano Rolle, ma il vitigno è lo stesso. Secondo gli accordi europei la dicitura Vermentino spetta solo alle denominazioni italiane. I cugini però hanno sempre contestato le appellazioni composte dal nome del vitigno, proprio perché troppo aggressive a detta loro. Il Vermentino di Sardegna e di Gallura sono quelli più contestati. In sede di accordi Ocm, tuttavia, nel 2009 ha vinto l'Italia che si è vista riconoscere una protezione anche alle denominazioni che comprendono il vitigno. Tutto risolto? Nemmeno per sogno. I corsi, ma anche in Provenza e in tutto il Sudest della Francia, **il nome Vermentino lo usano**. Le autorità francesi non contestano, i produttori ne approfittano. Nel gennaio scorso, in un'enoteca nella campagna del Sussex inglese, e quindi non proprio in piena Londra, c'era una bottiglia di bianco corso con la doppia dicitura dove Vermentino era scritto molto più grande di Rolle.



IN APERTURA il Vermentino è considerato il vino dell'estate ed è prodotto soprattutto lungo le coste del Tirreno © Shutterstock - M. Andrejchenko. Le altre foto del servizio, ove non diversamente specificato, © Siddùra SOPRA gli acini dell'omonimo vitigno hanno buccia sottile, che li rende suscettibili alle scottature; la Gallura, con i suoi suoli granitici, è tra le aree d'eccellenza dove la varietà dà il meglio di sé

Non sfuggerà ai più che i francesi vedono in questo vitigno col nome italiano il Tgv dei bianchi d'estate e, messo da parte l'orgoglio nazionalista, non vogliono perdere il treno, né tantomeno lasciarlo così ingenuamente in esclusiva all'Italia come fosse un espresso qualsiasi. Protagonista sabardo, il Vermentino, anche se si potrebbe obiettare che mancano gli Stati di terraferma, ovvero il Piemonte. Tuttavia, come vedremo parlando delle caratteristiche dell'uva, gli esperti sembrano convergere sul fatto che la Favorita piemontese sia un biotipo del Vermentino. Ciò su cui c'è convergenza è la sua espansione tirrenica, essendosi diffuso soprattutto lungo la costa toscana. Ma anche sul potenziale d'invecchiamento sta nascendo un'attenzione nuova.

Numeri raddoppiati in dieci anni

Per capire la crescita potente del Vermentino cominciamo dagli ettari vitati. Tra il 2010 e il 2014, il numero di barbatelle innestate di questo vitigno secondo i **Vivai cooperativi Rauscedo**, era stabile, poco al di sotto dei 2 milioni e sempre al di sopra del milione e mezzo, toccando un minimo nel 2014-15 comunque non inferiore a questa cifra. Dal 2016 in poi, invece, si è registrata una costante crescita. Tra il 2016 e il 2017 si sono superati i 2 milioni di barbatelle innestate, sebbene ancora al di sotto della media del vitigno. Dal 2017 ha sfiorato la media, sfiorato i 2.500.000 e continuato a crescere fino alle **oltre 3 milioni di barbatelle innestate nel 2019-20**, quasi il doppio rispetto al 2014-15.

Come storico, nel 1970 in Italia, sempre secondo dati dei Vivai cooperativi Rauscedo, c'erano 3.896 ettari, sostanzialmente stabili per 30 anni e poi cresciuti costantemente da 2.999 del 2000 a 4.484 del 2010, fino a **6.000 ettari del 2020**.

Negli stessi anni la Francia, a riprova di quanto i cugini d'Oltralpe siano intenzionati a non perdere il treno del Vermentino, è passata da 1.057 ettari nel 1979 a **6.000**, come l'Italia, nel 2020, raddoppiandoli dal 2006 a oggi.

Per quanto riguarda le singole zone vocate, la **Toscana** è la regione che è cresciuta maggiormente, passata da poco meno di 300 mila barbatelle, a quasi 900 mila, sfiorando il record storico della **Sardegna**. L'isola è passata da 900 mila barbatelle del 2010 a oltre 600 mila oggi, in assestamento nel 2019-20 ma dopo una ripresa costante dal 2015. **Sicilia, Liguria e Piemonte**, sono rimaste perlopiù costanti, anche se si ritrovano a parti invertite. Questi andamenti necessitano di un'analisi più approfondita per capire quanto, ad esempio, abbia inciso il rinnovo naturale dei vigneti.

In Maremma insidia il Trebbiano

Anzitutto, come spiega il **direttore del Consorzio tutela vini della Maremma Toscana Luca Pollini**, «ci sono due considerazioni da fare tra presenza effettiva e rivendicazione di ettari, a seconda che si tratti di Doc o Igt. Il dato effettivo di ettari presenti in provincia di Grosseto è di 809 aggiornato allo schedario di Artea (la Toscana ha un ente regionale proprio, mentre le altre regioni si basano quasi tutte su Agea o direttamente sulle Camere di commercio, *nda*). Il dato è l'ultimo disponibile del gennaio 2020». In tutta la **Toscana** sempre Artea conta **1.550 ettari** di Vermentino. «Quindi **oltre la metà** si trovano **in provincia di Grosseto**», aggiunge Pollini. «Questa è la base ampelografica e produttiva. Gli **809 ettari** del Grossetano potrebbero diventare tutti Doc Maremma, ma in genere si dividono a metà tra denominazione d'origine controllata e Indicazione geografica tipica (Igt) Toscana. ▶

A DESTRA attualmente a disposizione ci sarebbero circa 15 cloni piantati nelle principali regioni di riferimento; alcuni di quelli selezionati in Francia sarebbero superiori a certi italiani © Mas de Pampelonne - Provenza



► Le piccole Doc del Montecucco e del Monteregio sono quelle che ancora resistono, però il maggiore appeal è conteso tra Doc Maremma e Igt Toscana. Capalbio ne rivendica 10 quintali e poco più. Nella vendemmia 2019, ad esempio, abbiamo registrato 420 ettari rivendicati a Doc Maremma Toscana. Il resto è andato soprattutto all'Igt».

Ma il numero che fa più impressione tra quelli presentati è la crescita. «Siamo andati a ricercare il dato più vecchio disponibile», continua Pollini, «risalendo ad agosto 2006, il primo anno di attività di Artea e quindi sovrapponibile a quello attuale. Ebbene, 14 anni fa, in Maremma c'erano 138 ettari di Vermentino». Nella regione quasi tutte le varietà autorizzate sono cresciute in questo lasso temporale. Con qualche eccezione: Trebbiano e Malvasia lunga. Dunque, come conferma lo stesso direttore del Consorzio, «a fare le spese della crescita del Vermentino sono state queste due varietà, soprattutto il **Trebbiano** che ha dimezzato le superfici». Ha tenuto invece l'Ansonica. In calo, ma solo dalle ultime vendemmie, il Sangiovese che resta la varietà più importante, ma che viene espianata a favore di Vermentino o vitigni internazionali. La crescita del Vermentino dunque procede in Maremma a un ritmo di 40 o 50 ettari l'anno. Per un vitigno a livello generale è un dato importante.

Nel resto della Toscana cresce di più nel **Livornese**. A Bolgheri ne viene rivendicato relativamente poco, con 65-66 ettari, ma in tutta la provincia ce ne sono più di **300**.

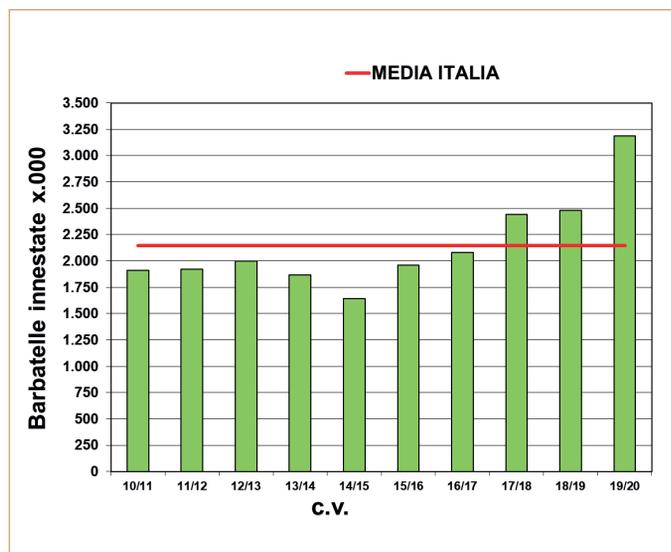
In Sardegna guadagna sul Cannonau

La **Sardegna** resta la prima regione, secondo l'organismo di certificazione (le Camere di commercio e non Valoritalia), e il **Vermentino di Sardegna Doc** è il più importante. Ne sono stati rivendicati **1.565 ettari** nel 2019 per 100 mila ettolitri imbottigliati. Mentre la **Gallura** dovrebbe aggirarsi intorno ai **5-600 ettari**. In generale, nella regione si coltivano circa 2.200 ettari, dato quest'ultimo sul quale si può fare affidamento perché fino al 2019 non si poteva imbottigliare un vino diverso dalla Doc. Ma ne sarebbero presenti almeno altri 1.100, raggiungendo un totale di 3.300 ettari, come citato da Ian D'Agata in *Native Wine Grapes of Italy*.

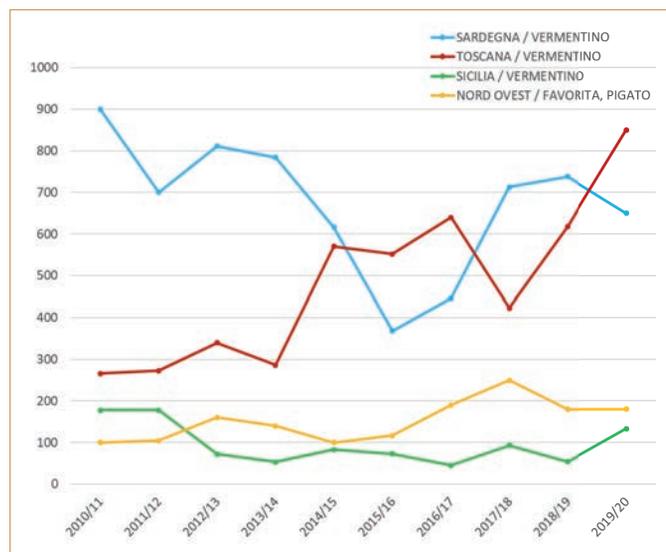


Poi c'è stata una contesa. L'Isola dei Nuraghi Igt ha preteso anche per sé la tipologia Vermentino, e i consorzi a Doc sono ricorsi al Tar ma hanno perso. Dalla prossima vendemmia, dunque, in Sardegna si potrà produrre anche un **Isola dei Nuraghi Igt Vermentino** e quindi il controllo degli ettari rivendicati diventerà più complicato. Nell'isola comunque sta succedendo quello che si registra in Toscana. Ovvero il Vermentino guadagna ettari a spese anche dell'amato **Cannonau**. A dirlo è **Davide Sordi**, responsabile area della Sardegna per i **Vivai cooperativi Rauscedo**: «Non abbiamo visto un costante aumento, ma sempre un'elevata quota di Vermentino venduta. La voglia di Cannonau ha raggiunto il 60% di copertura di questa uva in Sardegna, ma oggi la quota viene erosa proprio dal Vermentino. Il grosso arriva dal Nord della Sardegna, grazie soprattutto agli investitori esteri o comunque da fuori, come ad esempio Siddùra. Altri ne sono previsti nei prossimi anni, la Gallura continua ad attrarre molto».

IL TREND IN ASCESA DELLE BARBATELLE INNESTATE



LA TOSCANA SORPASSA LA SARDEGNA



SOPRA negli ultimi cinque anni la produzione di barbatelle innestate è quasi raddoppiata, arrivando a oltre 3 milioni nella campagna 2019-20; la Toscana è la regione che ne utilizza di più, toccando quasi il numero record di 900 mila, registrato nel 2010 dalla Sardegna © Vivai cooperativi Rauscedo

Quanto ne contano il resto d'Italia e la Francia

Puglia e **Sicilia** sono in grande espansione, in **Lazio** e **Umbria** è autorizzato ma l'onda non viene cavalcata. Con qualche eccezione. Qualche anno fa Marco Caprai acquistò per imbottigliare una grossa partita di Vermentino, tra i dubbi dei collaboratori del produttore umbro. In realtà il vino andò tutto venduto in grande distribuzione in un colpo solo.

Oggi, anche Terre Siciliane o Salento Vermentino escono come Igt, perché il Vermentino non è previsto dalle Doc. Ma c'è una crescita importante, secondo quanto riportano gli operatori. Il grosso resta appannaggio di Sardegna, Toscana e **Liguria**. I Colli di Luni producono tra i migliori Vermentino italiani, ma la regione dei liguri apuani, a cavallo tra Liguria appunto e Toscana, è piccola in termini di ettari vitati. Poi c'è la Riviera Ligure di Ponente con la quale il vitigno dovrebbe arrivare ai **250 ettari** regionali.

In **Francia** si stimano circa **750 ettari** tra Corsica e Provenza, l'80% dei quali sarebbe tuttavia proprio sull'isola francese. Infine, come se non bastasse, a definirne le quantità c'è una contesa aperta tra varietà.

Regione che vai, biotipo (e clone) che trovi

Secondo gli ultimi studi, anche il Pigato ligure sarebbe un biotipo del Vermentino così come la Favorita piemontese. I tre vitigni sono riportati nel *Registro nazionale delle varietà di vite* con numeri diversi, il Vermentino ad esempio è il vitigno 258.

Tuttavia, gli esperti di ampelografia sono concordi nel riconoscere che si tratta di un errore e che i tre vitigni sono biotipi della stessa uva. Ad esempio, il Pigato appare più grasso del Vermentino, con le stesse note saline ma un maggior peso in bocca. "Niente è facile col Vermentino", aggiunge nel suo libro Ian D'Agata, citandone la storia che non trova un'origine certa tra Spagna e Italia. Ciò che sappiamo oggi è che esistono 11 marcatori comuni per il biotipo **Vermentino**, **Favorita** e **Pigato**. Poiché però quando si pianta una barbatella in un determinato territorio, bisogna denunciare cosa si sta mettendo a dimora, diventa indispensabile intitolarli Vermentino, Pigato o Favorita, non potendo così usare il nome principale del vitigno a piacere. «A complicare la situazione c'è, ad esempio, un biotipo della Favorita chiamato **Furmentin**», spiega Sordi, «che vorrebbe dire Vermentino». In Piemonte, dove non esiste l'Igt, «si sta discutendo molto animatamente sul possibile cambio di disciplinare del Piemonte Favorita Doc», ammettono fonti locali in Monferrato. Oggi a disposizione ci sarebbero circa 15 cloni di Vermentino piantati nelle principali regioni di riferimento. Il più gettonato è il **VCRI**, un clone di selezione toscana e precisamente proveniente dalla Maremma che viene piantato anche in Sardegna. A seguire i cloni selezionati dall'Università di Cagliari CapVs3 e CapVs12, poi ci sono i cloni corsi. I vantaggi di usare il VCRI sarebbero la costanza di produzione e un aumento di aromi varietali.



SOPRA negli ultimi tempi, la maggior parte dei produttori lavora su due vendemmie: una precoce che salvaguarda acidità e profumi freschi, l'altra più tardiva per dare ricchezza e pienezza ai vini

► Rischi e difetti

Secondo **Stefano Dini, consulente agronomo**, l'Entav francese avrebbe fatto un eccellente lavoro proprio sulla selezione dei cloni e, per lui, quelli francesi sarebbero addirittura superiori a certi cloni italiani. In particolare, Dini pone l'accento sulla dimensione dell'acino di alcuni cloni liguri riconducibili alle vecchie serie AP. Uve facili da riconoscere per la dimensione grande del chicco e perché, proprio a causa di questo, all'avvicinarsi della maturazione tendono a prendere una colorazione rossastra a causa delle scottature. Si tratta di un bianco semi aromatico la cui caratteristica principale è l'acino oblungo e piuttosto grande. Ciò consente al Vermentino di essere particolarmente produttivo lasciando le piante libere di esprimersi e di mantenere una buona acidità. Per contro l'acino grosso in genere ha una **buccia fine**, vero tallone d'Achille. Essa, oltre a predisporre maggiormente alle malattie l'uva nelle zone più piovose come la Liguria, parimenti la rende più sensibile alle scottature nelle zone più esposte come la Sardegna, la Toscana e la stessa Liguria.

Il problema delle **scottature** è subdolo, nel Vermentino. Da un punto di vista tecnico sono un danno che irrigidisce la buccia dell'acino fino a spaccarla, nei casi più gravi, esponendo il grappolo ad attacchi di botrite. Nei casi meno gravi la scottatura innesca un meccanismo di metabolizzazione dei carotenoidi dell'uva che può arrivare a sviluppare il 1,1,6-trimetil-1,2-diidronaftalene (abbreviato Tdn). Si tratta dell'**odore di idrocarburo** tipico del Riesling invecchiato. Il Tdn tuttavia se presente in forte quantità nel vino giovane, tende a coprirne tutta la definizione aromatica primaria con la sua nota affumicata di simil kerosene. Per quanto possa

piacere, rimane un limite per un ottimo vino. È un po' come il Brett nei rossi. Quando è giusto un cenno, ben integrato con varietà ricche di polifenoli come Cabernet Sauvignon o Merlot, il Brett benché diventi uno strato aromatico in più, aumenta la complessità di un vino. Viceversa, se dominante, toglie espressività al vino stesso.

Col **Tdn nei bianchi** succede un po' lo stesso, e il meccanismo è spiegato in modo eccellente dal professor Luigi Moio nel suo *Il respiro del vino*. Dunque, nota di idrocarburo sì nel Vermentino purché integrata con i profumi primari dell'uva e meglio se sviluppata nell'affinamento, non in un vino giovane. Non è insomma, un aroma del vitigno tout court. Sul Vermentino, comunque, pare sia di prossima uscita un libro del professor Mario Fregoni che molto probabilmente metterà qualche puntino sulle "i" di questo dibattito.

Doppia vendemmia e affinamento breve

Tornando alla buccia sottile, da un punto di vista enologico, la pressatura diventa cruciale per dosare l'estrazione fenolica: se si va troppo leggeri non si estrae profumo, se si va troppo pesanti ci si porta dietro anche l'amaro. Non è un caso che, negli ultimi tempi, una buona parte, se non la maggiore, di produttori di Vermentino lavorino su **due vendemmie**. Una **precoce**, per preservare acidità e profumi freschi e la seconda **più tardiva** per dare ricchezza e pienezza al vino.

Da un punto di vista tecnico commerciale, qui arriva un'altra medaglia a due facce del Vermentino. La sua dote di essere un vino fresco, fragrante e beverino da consumare giovane ha un risvolto commerciale. La domanda di questo vitigno, forte, crescente e pressante, impone un'uscita precocissima

ETTARI IN ITALIA

E IN FRANCIA

1970	3.896		1979	1.057
1982	3.903		1988	833
1990	3.844		1998	2.507
2000	2.999		2006	3.089
2010	4.484		2017	6.000
2020	6.000			

Fonte: Vivai cooperativi Rauscedo

sul mercato. Chi deve vendere **il vino dell'estate**, per il ponte pasquale già lo vuole a scaffale o in carta al ristorante. E dunque è perlopiù vinificato in acciaio e imbottigliato presto. A marzo, per i migliori nomi, la produzione è già tutta venduta. Grosse sperimentazioni fino agli anni scorsi non ce n'erano state. Il rovescio della medaglia è che vinificando con questo stile, spesso viene a mancare a questo vino l'apporto grasso e voluminoso dell'affinamento di almeno 6 mesi sulle fecce fini, che invece contribuisce, nei campioni con maggiori ambizioni di qualità, a dare un'ulteriore dimensione aromatica, materica, ma anche di sapidità a un vino altrimenti perlopiù fruttato.

Non è un caso che, almeno in Toscana, uno dei **blend** al momento più in voga per il Vermentino sia quello col **Viognier**. Vitigno francese aromatico, di moderata acidità, ma con un ottimo volume sul palato. Degno partner? Sì e no, perché se la parte tattile ne guadagna parecchio, quella aromatica del Vermentino si sviscerisce anche di più. È un po' come mettere lo Chanel 5 a una ragazzina di vent'anni: le dai importanza, ma perdi la freschezza della sua gioventù.

Gli aromi tipici

Uno dei motivi per i quali a emergere tra i primi è stato il Vermentino sardo, e della Gallura in particolare, è legato proprio alla dimensione degli acini. La **Gallura** ha suoli prevalentemente di disfacimento granitico, ovvero sabbiosi in superficie e con roccia di granito anche a 1 o 2 metri. Terreni poveri e aridi che, uniti al clima secco dell'isola, contribuiscono a rendere gli **acini** del Vermentino **piccoli e concentrati**. Nonostante ciò, la sfida estrattiva esiste anche in Sar-

A SINISTRA in 30 anni abbiamo quasi raddoppiato il numero di ettari a Vermentino, ma siamo incalzati dalla Francia, che non vuole perdere il treno legato al suo crescente successo

degna. Alle Tenute Olbios, ad esempio, si va in pressa senza diraspatura. In questo modo, oltre a preservare al massimo la freschezza del frutto, si massimizza anche la produzione di fecce fini da tenere col vino per migliorarne equilibrio, texture e persistenza. Nel suo *Native Wine Grapes of Italy*, Ian D'Agata sottolinea proprio come il Vermentino "produce i migliori risultati nei suoli poveri e ha una buona tolleranza nei confronti del vento salato del mare e nei climi secchi".

Alla fine, nei migliori esempi, il Vermentino sviluppa note floreali di **fiori di acacia**, gli stessi che in Liguria a primavera si mangiano fritti, nei casi di vendemmie anticipate può spingersi fino a note verdi di **timo, salvia o rosmarino** molto gradevoli, poi esprime soprattutto frutta a nocciolo come **albicocca** e **pesca bianca**, ma anche **mela Golden Delicious** e molto spesso negli ultimi anni sentori di **lime**, nei più maturi invece profumi tropicali e con l'invecchiamento note di miele e di idrocarburo. Le versioni più concentrate o vinificate in legno tendono a sviluppare eleganti note agrumate, dal fiore d'arancio fino alla buccia di limone, accompagnate ovviamente dalla sensazione tostata della botte piccola.

Le etichette consigliate

In bocca il Vermentino è in genere teso, con buona acidità e non particolare peso o souplesse. Produttori come **Siddùra** in Sardegna o **Grattamacco** a Bolgheri producono eccellenti esempi di Vermentino fermentato in barrique. Tra i migliori, tra Liguria e Toscana, da segnalare il **Costa Marina** di **Ottaviano Lambruschi** in una faglia di calcare sulle Apuane, così come il **Fosso di Corsano** di Ivan Giuliani di **Terenzuola**. Da provare anche il Vermentino **Monte dei Frati** de **La Felce** selezionato dalla **Velier** e quello di **Podere Lavandaro** a Fosdinovo, tra 400 e 600 metri, per assaggiare qualcosa con uno stile diverso. In Liguria svetta **Lunae** di Diego Bosoni con la sua Riserva, mentre a Bolgheri ha mostrato rare doti di invecchiamento il **Solosole** di **Poggio al Tesoro (Allegrini)**. Di recente, in Maremma, la Doc ha organizzato una degustazione alla cieca con tutti i migliori Vermentino della denominazione. L'edizione zero del **Vermentino Grand Prix**, contest che ha riunito una giuria d'eccezione per decretare la "top 10" dei Vermentini Maremma Toscana DOC è sta-



A SINISTRA in Maremma la crescita di superfici è esponenziale, passando dai 138 ettari del 2006 agli attuali 809 © Cecchi - Val delle Rose

to uno dei primi eventi post lockdown. Il 4 luglio, al Resort L'Andana a Castiglione della Pescaia (Grosseto), è andata in scena la competizione, organizzata dal Consorzio tutela vini della Maremma Toscana e fortemente voluta dal presidente Francesco Mazzei, che fin dall'inizio del suo mandato – agosto 2018 – ha creduto nelle potenzialità di questo vitigno. 64 Vermentini di diverse aziende della denominazione sono stati giudicati da un gruppo composto da giornalisti esperti del settore e professionisti, impegnati nei cinque ristoranti stellati della Maremma e nella storica Enoteca Castiglione. I dieci migliori Vermentino sono stati: **Cobalto** 2018 di **Val delle Rose (Cecchi)**, **Codice V** 2018 di **Tenuta Belguardo** della famiglia **Mazzei** (un blend di legno, anfora e acciaio), **Matan** 2015 di **La Biagiola**, **Balbino** 2019 di **Terenzi**, **Nudo** 2019, **Scalandrino** 2019 di **Fattoria Mantellassi**, **Vermentino** 2019 di **Rocca di Frassinello**, **Leardo** 2019 di **Mustiaio**, **Terenzi** 2018 e **Monterò bio** 2017.

«Personalmente credo molto in questo vitigno straordinario che, se prodotto e vinificato con le *best practices*, è pronto anche a un lungo invecchiamento e non ha nulla da invidiare ai rossi», racconta **Francesco Mazzei**. La Doc Maremma, ampia come territorio e altrettanto variegata come vitigni autorizzati, si pone come obiettivo quello di sfruttare la personalità e il successo del Vermentino per costruire e trainare la propria identità.

La tutela di qualità e identità

In questi mesi si sta assistendo a una specificazione importante degli acquisti di vino nelle zone turistiche della Penisola. Secondo un noto produttore di Bolgheri, ad esempio, gli italiani, adesso maggioritari nelle presenze rispetto ai turisti, hanno una propensione di spesa di un massimo di 20 euro a bottiglia. In particolare, sulla costa, si osserva come il consumo si concentri proprio su vini come il Vermentino, salvo poi riportare a casa una cassetta di rosso. Questo vitigno

ha dunque di fronte una sfida importante che è quella di cavalcare il suo successo senza perdere in **qualità e identità**. Il rischio per l'identità arriva soprattutto dalla Francia e dalla espropriazione di territorio vocato per il Vermentino, come le tre regioni.

Sardegna, Toscana e Liguria

La minaccia interna di Sicilia e Puglia certo potrebbe pesare se il legislatore non starà concentrato sull'identità. Ma in Francia si stanno disattendendo le **Ocm vino** del 2008, poi approvate coi vari regolamenti attuativi nel 2009 e nel 2010. Con quegli accordi si è condivisa la protezione sulle denominazioni e per una serie di vitigni. Siccome l'Italia ha un sistema misto ed è l'unico Paese ad avere denominazioni come il Vermentino di Sardegna, si è stabilito un cosiddetto “**accordo di liste incrociate**”, per tutelare non solo Chianti e Barolo, ma anche Trebbiano d'Abruzzo e Vermentino di Sardegna. Grazie a questi accordi in Francia non si può utilizzare nei loro vini il nome dei nostri vitigni. Dovrebbero chiamare il Vermentino Rolle e stop. In realtà il Sud della Francia sta investendo molto nei vini varietali, passati dallo zero al 35% del mercato. Vermentino compreso. L'autorità francese non contesta. I produttori d'Oltralpe hanno sempre contestato invece il nostro sistema, perché usa i nomi dei vitigni nelle denominazioni. E il Vermentino è proprio il caso più eclatante, insieme al Sangiovese per il Romagna Sangiovese. Secondo fonti dei consorzi italiani, tra l'altro, la linea seguita dal Parlamento Ue sarebbe quella di annacquare la tutela di queste denominazioni. Il rovescio della medaglia, però, sta nella qualità del Vermentino.

Il 94,5% degli ettari menzionati ha meno di 18 anni. Il 79% del vigneto italiano di Vermentino ne ha meno di 15. La qualità media non potrà quindi che migliorare. Quasi un quarto del Vermentino Maremma Doc, ad esempio, è stato piantato tra il 2016 e il 2019. Quando la forbice sarà ancora più vecchia, la produzione diventerà più interessante.



VERMENTINO NEL MONDO

Negli Usa ha trovato l'America



Dalla costa Est alla Ovest, questa varietà dal passaporto europeo riscuote successo negli States › Anche in Australia e nel Sud della Francia è amata › Resistenza alla siccità, buona acidità, vini dal basso tenore alcolico: le qualità più apprezzate all'estero

di **Susannah Gold**

Il **Vermentino**, vitigno classico delle zone del Mediterraneo, con origini contese tra l'Italia e la Corsica, ha trovato l'America. Forse è più appropriato dire che ha scoperto l'America o che l'America ha scoperto il Vermentino. Sta di fatto che adesso questa varietà col passaporto europeo cresce e il vino che ne deriva è consumato in molti Stati degli **Usa**, dalla costa Est alla Ovest: dalla California e dall'Oregon fino al New Mexico e al Texas, spingendosi fino alla Carolina del Nord e alla Virginia.

I diversi stili in Oregon e Carolina del Nord

Tutti pazzi per il Vermentino. Perché? Secondo **Craig Camp**, esperto di vino e amministratore della **Troon Vineyard** nell'**Oregon** del sud: «Il Vermentino è il sogno di ogni enologo: facile da piantare e far crescere, sensibile a pochi parassiti; è amico sia dell'acciaio inox sia del legno». Infatti questo vitigno, dalla facile pronuncia (per noi americani, *ndr*), è vinificato in diversi stili, il che è importante sia per chi ci lavora sia per il consumatore finale, che non vuole sembrare poco colto quando ordina un vino.

Per alcuni il Vermentino è un passo avanti al Sauvignon blanc, per altri assomiglia di più al Chenin blanc, perché è in grado di presentarsi con abito diverso a seconda del terroir d'appartenenza e della personalità della Cantina.

Secondo **Jay Raffaldini**, produttore della **Carolina del Nord** che ne fa di stili diversi, il Vermentino ha conquistato il pubblico americano. Raffaldini per alcune delle sue etichette utilizza anche la tecnica dell'appassimento. Il Vermentino Superiore, per esempio, ha una percentuale di uva appassita e fermenta parzialmente in legno.

IN APERTURA il successo del Vermentino all'estero si deve alla sua particolare facilità di gestione in vigna © Troon Vineyard - C. Camp

A DESTRA Raffaldini in Carolina del Nord (Usa) utilizza la tecnica dell'appassimento delle uve; Marisela Granados, caposquadra di Vino Farms di Craig Ledbetter a Lodi, che conferisce le uve a M2 © R. Caparoso



Questa particolarità del prodotto attrae il consumatore. «La tecnica dell'appassimento è molto interessante per chi viene a visitarci», spiega Raffaldini, «piace proprio come esperienza».

La Cantina **Piccione**, accanto alla sua, crede invece in uno stile più tradizionale, fatto di acciaio e con pochi interventi. «Usiamo solo inox e il risultato è un vino molto fruttato e di pronta beva», dichiarano in azienda, sostenendo che il Vermentino è una delle loro etichette più richieste. Entrambe le Cantine si trovano nella Swan Creek AVA, sottozona della Yadkin Valley AVA.

In Virginia c'è da 30 anni e in Texas è favorito dal clima

Di Vermentino se ne trova anche in **Virginia**, a **Barboursville** della famiglia **Zonin**, dove l'enologo Luca Paschina produce vini da quasi 30 anni, molti da varietà di provenienza italiana ma non solo. Il loro Vermentino fa solo acciaio.

In **Texas**, tanti puntano su questa varietà, come fa per esempio **Duchman Family Winery**. L'ambiente climatico è stato il motivo principale per cui hanno scelto di concentrarsi sul Vermentino. **Pedernales Cellars** e **Spicewood Vineyards** lo hanno scelto proprio come cavallo di battaglia. Per loro quest'uva, che resiste alla siccità e cresce bene su suoli calcarei, è perfetta. Le regioni vitivinicole di Texas Hill Country e Texas High Plains sono due delle zone dove la varietà si trova più facilmente. Essa permette alle Cantine di dar vita a un bianco versatile, è produttiva in termini di quantità e resistente alla siccità, non necessitando d'irrigazione.

Il suo regno è la California

Le stesse opinioni arrivano dalla **California**. Layne Montgomery, enologo di **M2** nella zona di **Lodi**, ha notato: «Qui ci troviamo al 38° parallelo, la Sardegna è tra il 39° e il 40°. Il nostro suolo ha poche sostanze vitali, è composto da sabbie alluvionali profonde derivate dall'erosione della Sierra Neva-



da. Mi piace molto il Vermentino e ne produco uno che fa solo acciaio e fermenta a bassa temperatura. Apprezzo anche il fatto che abbia un tasso alcolico basso, come 12,5% vol.».

Ryme Cellars in **Sonoma** è rinomato per i suoi Vermentino. Da anni, marito e moglie, Ryan e Megan Glaab, fanno vini comprando uva da diversi produttori. In gamma ci sono due Vermentino: His, versione più strutturata, con macerazione sulle bucce e Hers più leggero e immediato.

Jason Haas di **Tablas Creek**, nell'area di **Paso Robles**, decanta il suo amore per il Vermentino che fanno da tanti anni: «Si tratta di un vitigno che qui cresce benissimo, nonostante tutta la siccità. Mantiene l'acidità e fiorisce sotto il sole. Onestamente penso che dovrebbe rimpiazzare il Sauvignon blanc in California. Lo vinifichiamo dal 2002, quando arrivò per sbaglio dal vivaio francese di Château de Beaucastel. Facciamo molti blend da uve bianche della Valle del Rodano, ma fin



SOPRA il Vermentino Screaming Betty dell'australiana Delinquente Wine Co.; nel Sud della Francia è conosciuto col nome di Rolle e dà vita a vini che si distinguono per freschezza ma anche complessità, come quelli della Cave coopérative Arnaud de Villeneuve

da subito abbiamo scelto di vinificare il Vermentino da solo. Il nostro fa solo acciaio e si distingue per freschezza e acidità. Quest'anno abbiamo ottenuto anche una gran medaglia d'oro alla prima edizione del Concorso internazionale enologico Vermentino con il nostro Vermentino, Paso Robles IG 2018». **Giornata Wines** di Brian Terrizzi, produttore di Paso Robles conosciuto per i suoi vini da uve italiane, produce un Vermentino 100% in acciaio inox.

In Australia piace bio

L'America però non ha il monopolio al di fuori dell'Italia su questo vitigno. È molto comune in alcune zone dell'**Australia** sia dalla parte ovest a Margaret River sia nella parte est in Riverland e King Valley (Victoria), Murray-Darling (New South Wales). In genere, qui è più diffusa la versione in acciaio piuttosto che quella con passaggio in legno. Comun denominatore con gli Stati Uniti è il fatto che molte Cantine amanti del Vermentino hanno origini italiane e preferiscono la conduzione biologica. E forse ciò accade perché quest'uva non richiede lo stesso livello di attenzione, per esempio, del Pinot noir.

In Australia il Vermentino ha trovato un coro di sostenitori. Ne produce uno suo Stefano De Pieri, cuoco ed enologo di origini italiane. Poi c'è Salena Estate, il più grande produttore bio del Paese. Anche la nuova generazione di giovani enologi elogiano il Vermentino perché resiste alla siccità, cresce con poca acqua e dà vita a vini dal basso tasso alcolico. Da provare le etichette di **Delinquente Wine Co.** – in particolare Screaming Betty – **Angove** con il suo Alternatus Vermentino e **Salena Estate Ink Series** Vermentino. Quest'ultima, come

altre aziende, punta sulle sue origine italiane come elemento di forza e motivo per la scelta di alcuni vitigni. Infine **Koerner Wine** in Clare Valley (South Australia) ne fa uno con macerazione con le bucce, una specie di *orange wine*.

Nel Sud della Francia si chiama Rolle

Il **Sud della Francia** è un posto ideale per il Vermentino, che qui è chiamato **Rolle**. In Provenza spesso lo abbinano con Clairette o Grenanche blanc, a differenza di Usa e Australia dove si preferiscono le versioni monovarietali.

Molto interessante il biodinamico e vegano Côtés de Provence Blanc Les Genêts di **Château de Roquefort**. **Domaine Houchart** esce con un blend con Clairette che fa onore al Vermentino.

Nel disciplinare della piccola denominazione Bellet, vicino a Nizza, per i bianchi è prescritto almeno il 60% di Vermentino. Anche **Marrenon**, nell'Aoc Luberon, punta sul Vermentino. Mentre l'enologo consulente Olivier Dauga, che lavora sul Rolle per diverse aziende, evidenzia la sua forza come uva adatta alle zone calde e spiega che non ha bisogno d'irrigazione. I suoi vini si distinguono per freschezza, ma anche complessità, con note floreali e di frutta bianca. Alcuni esempi sono **Mas de Pampelonne** Igp Provence Blanc, **Domaine Le Songe de Don Bosco** e **Cave coopérative Arnaud de Villeneuve** Aop Côtés du Roussillon.

In un mondo dove aumenta il riscaldamento globale, c'è maggior attenzione verso la scarsità idrica e il desiderio di vini meno alcolici ma di buona acidità; il Vermentino, da bere da solo o accompagnato a piatti leggeri, sembra la ricetta ideale per aver successo anche all'estero.



SANTI

via Ungheria 33
37031 Illasi (Verona)
045.65.29.068
giv@giv.it
www.gruppoitalianovini.it
f Gruppo Italiano Vini
i gruppoitalianovini

in collaborazione con

Santi La Valpolicella e l'arte del blending

L'azienda veronese ha fatto della tradizione e dell'identità territoriale i suoi punti di forza > Gli appezzamenti si trovano in Val d'Illasi, Valpantena e nell'area Classica > Il direttore Cristian Ridolfi sottolinea l'importanza e il valore della sinergia che si crea tra i vitigni autoctoni Corvina, Corvinone e Rondinella

“Il senso della Valpolicella per il blending”, si potrebbe dire parafrasando il titolo di un celebre libro danese. Quando si parla dei vini che nascono sulle colline a nord di Verona, si fa immancabilmente riferimento all'appassimento – l'antica tecnica utilizzata per la produzione dell'Amarone – ma spesso ci si dimentica di un altro aspetto fondamentale: quello della sapiente unione tra uve diverse, che è appunto l'arte del blend. Un concetto caro alla storica Cantina Santi, oggi nell'orbita del Gruppo Italiano Vini, e al suo direttore Cristian Ridolfi. «La Valpolicella si distingue per le sue varietà autoctone, che crescono solo in questi luoghi. Penso ovviamente alla Corvina, ma anche al Corvinone e alla Rondinella, per citare le maggiori, che vengono tradizionalmente vinificate

insieme. Si crea così una sinergia, che apporta equilibrio, profondità e piacevolezza a ciascun vino. E questo vale sia per il “mitico” Amarone che per gli altri rossi simbolo».

Il vitigno principe è certamente la Corvina, che possiede la più alta dotazione tannica. È la “spina dorsale” del blend e apporta anche la maggiore acidità. «I suoi descrittori aromatici sono il fiore della viola, la frutta a bacca scura come la prugna e note di sottobosco». Simile nel nome, tanto che c'è chi erroneamente pensa che si tratti della medesima cultivar, è il Corvinone. «La sua presenza regala una bella florealità ma soprattutto una speziatura verde, tipo il pepe». La Rondinella, invece, è la più “neutra” fra le tre varietà: apporta colore e sentori di ciliegia.

Fondata nel 1843, la Cantina Santi ha sede nello storico borgo di Illasi. Può contare su 53 ettari vitati suddivisi tra la Val d'Illasi, la Valpantena e la Valpolicella Classica, che presentano caratteristiche pedoclimatiche distintive. «Questa varietà ci permette, anche grazie ad una calibrata gestione in cantina, di “giocare” con i terroir e i vitigni, imprimendo a ogni etichetta uno stile unico e una forte identità territoriale». La Val d'Illasi è la vallata più lunga e larga della Valpolicella. Le piante si trovano fino a 600 metri e godono di una ventilazione importante, con sbalzi termici notevoli giorno-notte. «Tutta la Valpolicella è caratterizzata da terreni calcarei di origine marina, ma in questa zona c'è una maggiore concentrazione di magnesio di natura dolomitica. Le



IN APERTURA la bottaia dedicata al Valpolicella Superiore Ventale, che affina in fusti da 500 litri per il 70% di rovere, il 20% di castagno e il 10% di ciliegio
SOPRA il direttore di Santi Cristian Ridolfi e i vigneti in Val d'Illasi, dove si trova anche la sede storica aziendale

uve sono mediamente più colorate e apportano aromi spiccatamente fruttati». Spostandoci geograficamente da est verso il centro si incontra la Valpantena, destinata ad avere sempre più peso per Santi grazie a una serie di investimenti e la messa a dimora di nuovi impianti negli ultimi tre anni. «Qui i terreni sono di colore rossastro per la presenza di ferro, che annuncia un bagaglio floreale oltre che fruttato. I vini appaiono inizialmente più esili e leggeri, ma dimostrano un'incredibile longevità».

E poi c'è la Valpolicella Classica, che unisce la vallata di Negrar con quella di Marano. «Il calcare è bianchissimo, per la presenza di carbonato di calcio puro, e si tratta dell'unica zona contraddistinta da rocce e formazioni di tipo vulcanico. Al bicchiere, tutto questo si traduce in una raffinata speziatura, accompagnata da un bel fruttato».

La collezione di vini rossi di Santi ha il suo apice nelle quattro referenze della linea "La Cantina del Cavaliere", così intitolata in omaggio ad Attilio Gino Santi, erede del fondatore che fu

insignito della carica di cavaliere della Repubblica. Al vertice della piramide qualitativa ci sono i due Amarone della Valpolicella Classico Docg: Proemio e Santico. «50% Corvina, 30% Corvinone e 20% Rondinella, Proemio è un *single vineyard* da un appezzamento scelto in località Gnirega, nel comune di Marano, in Valpolicella Classica. Le viti, per la maggior parte ultra trentenni, sono allevate a pergola e Guyot. È un Amarone complesso, giocato sul frutto e sulla spezia, che affina 4 anni in botte grande e poi sosta un altro anno in bottiglia». Diverso il blend e il profilo di Santico, dove la Corvina raggiunge l'80% con un saldo di Rondinella «Questo Amarone parla un linguaggio più internazionale: è di buon corpo, sapido e molto fruttato, con un tannino morbido. L'affinamento è più breve: 24 mesi in botti di rovere di Slavonia più altri 6 in tonneau per un quarto della massa, a cui fanno seguito 6 mesi in bottiglia».

L'arte del blending coinvolge anche il Solane, Valpolicella Classico Superiore Ripasso Doc. «Come per il Santico

abbiamo deciso di puntare sulla Corvina (80%) e sulla Rondinella (20%), evidenziando il frutto, la rotondità e la dolcezza».

Il Valpolicella Superiore Ventale, invece, è un vino più articolato e non a caso tra le uve torna il Corvinone. «Il nome si ispira alla vallata di Illasi, caratterizzata da una ventilazione costante. La fermentazione avviene in tini tronco-conici di rovere a una temperatura di 22-24 °C e si protrae per circa un mese. I rimontaggi non sono programmati e il tutto è gestito manualmente e distintamente tino per tino. L'affinamento di 18 mesi si svolge in fusti da 500 litri per il 70% di rovere, il 20% di castagno e il 10% di ciliegio; poi altri 6 mesi in bottiglia». Ventale è un rosso fine ed elegante, con una avvolgente ricchezza olfattiva che permette di distinguere la ciliegia matura, la mora di rovo, la spezia dolce e il pepe verde, poi sentori di cacao e pasta frolla. Al palato colpisce per la sua succosità e la sua vibrante articolazione, supportata da un tannino vellutato.



ROTARI ALPEREGIS

LA QUALITÀ REGNA SOVRANA.



Bevi Rotari responsabilmente.

Il regno delle bollicine appartiene a loro: AlpeRegis Extra Brut, Rosé, Pas Dosé firmati Rotari. La linea di millesimati che esalta la raffinatezza, l'eleganza trentina e il carattere puro di un perlage unico.

   [rotari.it](https://www.rotari.it)





Sardegna, custode di biodiversità

VARIETÀ DA RISCOPRIRE

di Roger Sesto

L'isola è come un enorme giardino botanico a cielo aperto ▶ Tante le cultivar indigene: dal Bovale al Monica, al Nuragus, fino alle meno note Nieddera e Caddiu ▶ La lungimiranza dei produttori che hanno investito sul patrimonio viticolo autoctono

La Sardegna è tra le regioni italiane a presentare il più alto tasso di biodiversità ampelografica. Si poteva pensare che Toscana e Campania fossero irraggiungibili da questo punto di vista, ma l'isola ha in parte smentito questo pregiudizio, offrendo un'enorme varietà ampelografica. Ciò ha condotto giocoforza a una selezione, da parte nostra, delle varietà di cui qui parleremo, a discapito di altre che avrebbero meritato un loro spazio, come il rarissimo Girò, il Semidano, la Malvasia di Sardegna e altre ancora.

Bovale, da comprimario a splendido solista

Il **Bovale**, dal piccolo grappolo a forma di pugno, è tra i vitigni storici della Sardegna. In passato impiegato come bacca migliorativa, per dare corpo a Monica e Cannonau, proprio per la struttura e tannicità che infonde ai vini che ne derivano, è uva difficile da gestire, sia in vigna sia in cantina. Amante dei terreni calcareo-argillosi, è foriera di nettari dai profumi di frutta matura, chiodi di garofano, macchia mediterranea. «In **Audarya**, azienda di Serdiana (Sud Sardegna)», spiegano **Nicoletta** e **Salvatore Pala**, «abbiamo deciso da subito di vinificarlo in purezza, selezionando i migliori legni francesi dove il vino affina per un anno, a cui seguono altri 7 mesi di maturazione in bottiglia. Oggi, dopo aver creduto fortemente nelle grandi potenzialità del vitigno, possiamo dire di essere davvero soddisfatti». Il **Nuracada Isola dei Nuraghi Bovale Igt** proviene da un'unica vigna esposta a sud-ovest a 160 m s.l.m., che gode di un microclima mediterraneo. Le viti, ad alberello, sono vecchie di 30 anni; dense 5.000 ceppi/ha, producono non più di 40 q di uva per ettaro, vendemmiata nella seconda decade di ottobre. Rubino carico, presenta sentori di spezie morbide e piccoli frutti rossi tendenti alla confettura; al gusto offre morbidezza, armonia e una delicata texture tannica.

IN APERTURA il Bovale, tra i vitigni sardi storici, ha grappolo piccolo a forma di pugno



SOPRA Nicoletta e Salvatore Pala, con Beatrice Ragazzo, di Audarya hanno investito fin da subito sul Bovale in purezza, affinandolo in legno francese; Giovanni Cherchi (qui con la moglie Margherita e i figli Salvatore e Grazia) lavora sul Cagnulari fin dagli anni '70

Cagnulari, balsamico e fruttato

Il **Cagnulari** è stato coltivato nel Sassarese per produrre vini da taglio; dagli anni '60 del secolo scorso la sua produzione è via via diminuita a favore di altri vitigni meno problematici. Ma nel 1970, in controtendenza, **Giovanni Maria Cherchi**, fondatore dell'omonima Cantina di Usini (Sassari), inizia l'opera di recupero e valorizzazione di questa cultivar. Il suo grappolo, maturo nella seconda metà di settembre, presenta acini piccoli, con buccia spessa, pruinosa, ricca di antociani, dai semi con abbondanti polifenoli. «Vinifichiamo in purezza questa bacca dal 1970», racconta **Salvatore Cherchi**, «accumulando così un know how che ci ha portati a produrre un vino equilibrato e avvolgente. La sapidità è data dalla componente calcarea dei suoli e dalla vicinanza delle vigne al mare». Il **Soberanu, Isola dei Nuraghi Igt** si ottiene da uve raccolte tardivamente nella seconda decade di ottobre, da vecchie vigne poco produttive (50 q/ha). Dopo una fermentazione spontanea, segue un affinamento in barrique di I e II passaggio per 14 mesi; si imbottiglia senza filtrare. Rubino intenso, ha note speziate, di tabacco, ricordi balsamico-vegetali, sentori fruttati maturi e floreali. Strutturato, caldo, sapido e armonico, si presta all'invecchiamento.

Caricagiola, sugli scudi dopo secoli d'oblio

Trascurato per secoli, il **Caricagiola** è noto sin dal '700, rinvenuto sulle coste di Bonifacio. Ama terreni sabbiosi, luce e venti marini; resiste a caldo e malattie fungine; sensibile ad alcune malattie del legno, sa riprendersi già dall'anno successivo. Curiosamente, molto prima della vendemmia la pianta si spoglia delle foglie diventate rosse a giugno, i grappoli ri-

mangono appesi al sole e quindi l'uva si mantiene sana senza trattamenti. Coltivato spesso ad alberello, è poco produttivo: meno di 30 q/ha, presenta una generosa acidità, il che rende i vini che ne derivano longevi e capaci di sviluppare aromi terziari. Paladina del rilancio del **Caricagiola** è l'azienda di **Francesco Lepori** di Trinità d'Agultu (Sassari), «realità da cinque generazioni votata alla valorizzazione della biodiversità dell'isola. Abbiamo vigne a piede franco derivanti da una selezione massale di viti centenarie, alcune delle quali ancora produttive». Il **Colli del Limbara Caricagiola Igt** è frutto di uve raccolte a fine settembre; la fermentazione parte con l'inoculo di lieviti indigeni a cui segue una macerazione di 20 giorni. Particolare l'affinamento: il 1° anno in acciaio, il 2° in barrique di rovere e tonneau di castagno, il 3° in recipienti di vetro da 7 litri tappati con sughero e cera d'api; per una produzione di 1.500 bottiglie. Ne scaturisce un vino rubino-violaceo brillante, dai garbati profumi di piccoli frutti rossi, note balsamiche e spezie, con un sorso ricco di tannini, di equilibrata freschezza acida e generoso, ma mai soverchiante, calore alcolico.

La Granatza si esalta in versione orange

La **Granatza**, dall'acino giallo ambrato, è un'uva autoctona della Barbagia, di recente inserita nel Registro nazionale delle varietà di vite dopo lunghe sperimentazioni. Qualche cepo si trovava nelle vigne di Cannonau e la sua uva andava nei tini del rosso. In effetti si è poi compreso che la sua presenza addizionava il Cannonau di acidità, rendendolo più longevo. Ma a Mamoiada (Nuoro), «dove io sto», precisa **Piergraziano Sanna** di **Cantina Sannas**, «l'acidità non manca, quindi cosa fare della Granatza? Negli anni 2000 ho cominciato a



IN SENSO ORARIO Francesco Lepori affina il Caricagiola in acciaio, legno e recipienti di vetro da 7 litri © A. Pirodda; Piergraziano Sanna di Cantina Sannas produce Granatza *orange* di grande personalità; Valentina, Francesca e Antonio Argiolas sono i paladini del Monica e del Nasco



vinificarla da sola, con fermentazioni spontanee e bassissima quantità di solforosa, scoprendo un vino dai tratti unici. Ho quindi intuito quanto fosse interessante trattarla come un'uva a bacca nera, vinificandola in rosso con macerazioni fino a 40 giorni e frequenti follature, arrivando a ottenere il **Maria Abbranca**». Una scelta resa possibile dalla resistenza del vitigno all'ossidazione. Oggi a Mamoiada si impianta Granatza attingendo dai campi sperimentali. «Io ho appena messo a dimora 5.000 ceppi, e altri 3.000 il prossimo aprile. Perché la strada della macerazione? Molti *orange* tendono all'omologazione, con sentori di albicocca secca e frutta matura; invece la Granatza "comanda" anche dopo, mantenendo la propria personalità». Le vigne di Cantina Sannas – trattate solo con zolfo e poco rame – dimorano su un bacino imbrifero di granito rosa in disfacimento, a partire da 600 m slm; la parcella vitata a Granatza giace a 850 m.

Lunga vita al Monica

Il **Monica** è uno dei vitigni più "sardi", che dimora soprattutto nel centro-sud dell'isola. Dagli acini dotati di buccia consistente e nero-violacea, è produttivo e matura nella seconda metà di settembre. **Argiolas** di Serdiana (Sud Sardegna) è tra i suoi principali interpreti. «**Iselis, Monica di Sardegna Doc**», afferma **Valentina Argiolas**; «nasce dalla volontà di valorizzare un vitigno tradizionale del territorio di Serdiana, lavorato con tecnologie d'avanguardia. Le uve sono della Tenuta Iselis, a 2 km dalla cantina». Un vino nato dalla collaborazione di due generazioni: «Mio padre e mio zio hanno selezionato le bacche; mio cugino ha curato l'aspetto viticolo, inserendo nel corpo aziendale un vecchio vigneto di circa

30 anni e reimpiantandolo con un sistema di potatura atto a preservare l'invecchiamento dei ceppi. Mia sorella ha seguito i progetti di ricerca legati al vigneto, puntando su ecosostenibilità e biodiversità. A me il compito di comunicare questi valori». La sfida era rendere il Monica una cultivar adatta a produrre vini da invecchiamento. A tal fine per il reimpianto sono state selezionate, dal vecchio vigneto incorporato nella tenuta, le piante dotate di grappoli con gli acini più piccoli e concentrati. Basse rese e accurata selezione delle uve hanno fatto il resto, assieme a un oculato impiego della barrique. Il tutto per ottenere un vino solare, con note di marasca e prugne, vaniglia e cannella, dal gusto vellutato, con tannini dolci, acidità contenuta e grande equilibrio. ▶



SOPRA il Nuragus Nurá di Stefano Soi riposa *sur lies* 2 mesi in anfora; il Nasco, varietà tipica del Cagliaritano, è stato abbandonato nell'800, per poi essere riscoperto solo negli anni '90

► Il Nasco sa essere dolce e secco

Antica bacca sarda, il **Nasco** presenta acini dalla buccia sottile giallo-dorata, un filo pruinoso e appena aromatica. Predilige il Guyot, potato con severità. Abbastanza resistente alle avversità, ha produttività molto contenuta. Dimora nel Cagliaritano, in particolare sulle colline calcareo-marnose nell'entroterra dell'antico porto di Karales. Purtroppo nell'800 venne abbandonata a favore di cultivar più resistenti. «Solo negli anni '90», sottolinea **Valentina Argiolas**, «abbiamo deciso di reimpiantare il **Nasco** in una parte del vigneto di Serdiana, per tradurlo inizialmente in un vino da dessert, data la sua favorevole morfologia. Ma, dopo quattro vendemmie sperimentali, dal 2014 si è intrapresa la sfida di commercializzare il secco **Iselis, Nasco di Cagliari Doc**». La vendemmia avviene in due fasi: a inizio settembre per avere freschezza, a fine mese per ricchezza e complessità. La vinificazione si svolge per lo più in acciaio, con una sosta sulle fecce nobili di 2 mesi; una piccola frazione del mosto fermenta a affina in barrique. Qualche mese di maturazione in bottiglia, poi il mercato. Dal profumo ampio e armonico di fiori gialli, frutta tropicale e un tocco di muschio, ha beva morbida e avvolgente, più polposa che acida, di lunga persistenza.

La sinergia di Nieddera e Caddiu

Il **Nieddera** è bacca nera di antiche origini, introdotta dai Fenici e dai Punici, che ha trovato nei terreni delle colline del Sinis, costa occidentale della Sardegna, il suo habitat ideale. Se il vitigno è ancora oggi presente nel territorio di Cabras (Oristano) lo si deve al lavoro di recupero e valorizzazione operato dalla famiglia **Contini**, tra le poche a vinificare questa varietà che, nonostante sia autorizzata anche in altre pro-

vince (Cagliari e Nuoro), di fatto insiste quasi solo in questo areale. Ha acini piccoli, buccia sottile ma consistente, pruinosa e blu-nerastra e si vendemmia nella seconda metà di settembre. Poco produttiva e resistente alle avversità, si adatta a terreni magri e climi caldi. Il **Caddiu**, anche uva da mensa, è solo sarda, oggi dimorante nella bassa valle dei fiume Tirso. Vigorosa, poco produttiva, resistente a freddo e crittogame, presenta grandi acini dalla spessa, croccante buccia nero-violacea, che maturano a fine settembre - inizio ottobre. Dall'incontro di questi due vitigni, Contini da anni ottiene il **Barrile, Isola dei Nuraghi Igt Rosso**. «Le vigne del Barrile», commenta l'enologo **Piero Cella**, «sono le più vecchie di Nieddera e includono il Caddiu come vitigno complementare. L'impostazione ecosostenibile del vigneto mira all'equilibrio gustativo: le due varietà portano ricchezza tannica e antocianica, con un bonus di frutto e armonia infuso dal Caddiu. Se la macerazione varia in funzione della vendemmia, l'armonia è perfezionata grazie ai legni: barrique e tonneau stemperano le componenti più tanniche del Nieddera».

Nuragus in anfora

Agricola Soi di Nuragus (Sud Sardegna) è una piccola azienda vitivinicola e fattoria didattica che nasce vent'anni fa da un progetto ideato da **Stefano Soi**: tentare di far evolvere il concetto di agricoltura in "agricoltura". L'essere anche architetto ha reso possibile questo sogno: i materiali impiegati nella costruzione della cantina sono gli stessi che si ritrovano nel suo lavoro di riqualificazione dei centri storici sardi: pietra, legno, isolanti come lana e sughero. I vigneti, potati secondo il metodo Simonit & Sirch, non vengono irrigati, né diserbati o concimati chimicamente, solo lavorati meccanicamente



DALL'ALTO i grappoli giallo-ambrati del Gratzana; Alessandro Dettori alleva il Pascale di Cagliari ad alberello in regime biodinamico; tra i vitigni più "sardi" c'è il Monica, che dimora nel centro-sud dell'isola

o a mano. Da subito la cantina ha puntato sugli autoctoni: Bovale, Muristellu, Cagnulari, Barbera sarda e soprattutto **Nuragus**, il cui impiego in purezza è previsto solo dalla **Doc Nuragus di Cagliari**. Si caratterizza per un periodo di maturazione tardivo: è l'ultima uva a bacca bianca isolana a essere vendemmiata, nelle prime settimane di ottobre. Soi ne ha tratto una versione molto personale, il **Nurá**: l'affinamento si svolge in anfore di terracotta non cerate, con una sosta *sur lies* di 2 mesi; per un nettare dagli effluvi di macchia mediterranea, come l'elicriso e l'asfodelo che circondano le vigne; al sorso offre bilanciata sapidità e freschezza, grazie a suoli marnosi di origine marina.

La chicca del Pascale di Cagliari

Il **Pascale di Cagliari** ha sempre fatto parte del patrimonio ampelografico della Romangia, utilizzato come prodotto da taglio o consumato come uva da tavola. Negli ultimi 20 anni è stato abbandonato per altri vitigni più commerciali, ma ancora oggi le vigne di Sorso e Sennori e di alcune parti della Gallura sono preziose custodi di questo vitigno, resistente alla peronospora. «La gestione della mia vigna di Pascale», racconta **Alessandro Dettori** dell'omonima Cantina di Sennori (Sassari), «è, come quella delle altre mie vigne, biodinamica, pragmatica ed efficace, e mi consente di osservare il migliore equilibrio possibile del suolo e conseguentemente delle piante». Il Pascale di Dettori dà origine all'**Ottomarzo, Romangia Rosso Igt**, unica etichetta sarda che contempla tale vitigno in purezza. Rubino, ha bouquet armonico, dai sentori di macchia mediterranea: foglia di mirto, lentischio, corbezzolo; il sorso suggerisce note minerali associate a una spiccata freschezza; di grande equilibrio, ha una trama tan-

► nica vellutata, per chiudere con sentori balsamici e di susina. L'Ottomarzo è frutto «di un processo naturale, durante il quale non vengono adoperati additivi o coadiuvanti, così come non si aggiustano i parametri chimici. Fermenta e affina in vasche di cemento».

Versatile Torbato, ora anche Metodo Classico

Il **Torbato** è diffuso nell'Algherese, per anni impiegato per produzioni locali, di solito coltivato con altri vitigni. Poi è stato quasi abbandonato a favore di varietà più facili. Solo **Sella & Mosca** di Alghero (Sassari) ha continuato a investire per una sua valorizzazione; ciò ha condotto a protocolli viti-enologici capaci di superare le sue problematiche colturali e di cantina: maturazioni tardive, basso grado zuccherino, buccia sottile, virosi, complicata pulizia di mosto e vino. Oggi l'azienda produce 1 milione di bottiglie di Torbato per cinque referenze. Un plus del vitigno è la sua ecletticità: valido come bianco fermo, spumante o passito. Assai interessante è proprio la versione spumante, proposta dalla Cantina sin dagli anni '70 con il metodo Charmat e da qualche anno prodotta anche con il metodo classico. Vendemmiato a inizio settembre, grazie a suoli calcarei di origine marina, offre una spina acida perfetta per affrontare la maturazione *sur lies*. Catena del freddo e iperriduzione aiutano a preservare il mosto-vino da ossidazioni e a esaltarne il patrimonio aromatico. Nasce così il **Metodo Classico Brut Alghero Torbato Doc**, dai sentori di fiori d'acacia e pompelmo rosa, crosta di pane grigliato e note iodate che tornano al gusto, sapido, fresco, balsamico, secco e verticale, dal lungo finale amaricante.

Vernaccia di Oristano, un tesoro di longevità

Di antiche origini, la **Vernaccia di Oristano** ha trovato nell'areale delle colline del Sinis, terre degradanti sul mare dove fenici e punici si insediarono nell'VIII secolo a.C., il suo habitat ottimale. Oggi la si coltiva nel Campidano di Oristano e nella Penisola del Sinis, dove insiste un clima "mediterraneo semiarido", ventoso. Presenta grappoli piccoli, serrati, con acini dalla buccia sottile; predilige l'alberello dalle basse rese. Fertili terre alluvionali e microclima consentono una perfetta maturazione delle uve. Ne deriva un vino unico, anche grazie a un particolare processo di vinificazione. Dopo una spremitura soffice e una fermentazione naturale, il nettare matura in botti di rovere o castagno. I fusti vengono lasciati scolmi per il 20%, in ambienti soggetti a sbalzi termici. All'interno di essi la presenza di ossigeno sviluppa un particolare lievito (*flor*) che forma una pellicola sulla superficie del vino e opera da agente moderatamente ossidativo, isolando al contempo le componenti olfattive e gustative. In seguito a travasi in botti via via più piccole, il vino assume una tonalità da dorata ad ambrata; dagli intensi profumi eterei che sanno di fior di mandorlo e nocchie tostate, offre un gusto secco ma morbido, pieno e caldo, con un finale piacevolmente mandorlato. La già citata Cantina **Contini**, protagonista assoluta della denominazione, possiede una bottaia con alcune Vernaccia risalenti ai primi decenni del '900.



DALL'ALTO Giovanni Pinna, enologo di Sella & Mosca, l'azienda che ha valorizzato il Torbato in tutte le sue espressioni (fermo, spumante e passito); Alessandro e Mauro Contini nella loro storica bottaia, dove riposa la Vernaccia di Oristano di diversi decenni



TENUTE LUNELLI - PODERNOVO

via Podernuovo 13
 56030 Terricciola (Pisa)
 0587.65.51.73
 podernovo@tenutelunelli.it
 www.tenutelunelli.it
 f Tenute Lunelli
 @TenuteLunelli
 tenutelunelli

in collaborazione con

Tenute Lunelli La sintesi perfetta di Solenida

Questo Sangiovese è il punto più alto della ricerca della Tenuta della famiglia Lunelli sulla Costa Toscana > Pensato con il consulente Luca D'Attoma, è un riuscito connubio fra pratiche antiche, come il sovescio e la macerazione in anfora, e l'uso di tecnologie di ultima generazione al servizio del terroir

La teoria dei quattro elementi naturali. È la metafora che Alessandro Lunelli, amministratore delegato di Tenute Lunelli, utilizza per descrivere l'azienda Podernovo e il suo frutto più recente e più compiuto: il Sangiovese Solenida, Costa Toscana Igt che ha debuttato a ottobre con l'annata 2015. «Partiamo dal fuoco, ovvero dal sole. La proprietà si estende per 80 ettari, di cui 40 a vigneto, nel comune di Terricciola, tra le colline pisane. I filari crescono sopra un poggio completamente vitato, con una esposizione a 360° che ci ha permesso di posizionare le piante in maniera strategica, differenziando le varietà e i tempi di maturazione. Mi piace dire che il fuoco – e quindi il sole – gira intorno alla nostra collina».

Il rimando all'elemento dell'aria è presto detto. «Siamo a meno di 30 chilometri dalla costa e la brezza marina è costante, svolgendo una doppia azione fondamen-

tale: da un lato assicura uve asciutte nel periodo autunnale, dall'altro mantiene il clima più fresco in estate». Gli ultimi due principi, terra e acqua, sono intrinsecamente collegati. «Tre miliardi di anni fa, in epoca pliocenica, tutta la zona era coperta dal mare. Questo antichissimo fondale marino ha lasciato la sua impronta. I terreni, infatti, sono ricchi di sabbie limose con una buona componente di argille e una notevole presenza di residui fossili. Proprio a una conchiglia, Solenidae, si ispirano il nome della nuova etichetta e il logo aziendale».

L'acquisizione della Tenuta Podernovo risale al 2000 e fin da subito la famiglia Lunelli ha deciso di produrre seguendo i principi dell'agricoltura biologica. Nel 2014 l'incontro con l'enologo consulente toscano Luca D'Attoma, che ha aiutato il team a valorizzare al meglio il *genius loci*, concentrandosi in particolare sul Cabernet Franc e sul Sangiovese.

«Solenida rappresenta il punto più alto di questo percorso. Abbiamo lavorato sulla concentrazione per esaltare le caratteristiche del territorio, tenendo fede a quella ricerca di finezza ed eleganza che è la costante dei vini delle nostre Tenute». Solenida bilancia perfettamente l'adozione di tecnologie all'avanguardia e antiche tradizioni. «Utilizziamo due pratiche millenarie come il sovescio e la macerazione in anfora (per il 10% della massa), ma anche il metodo Animavitis®, un programma di gestione tecnico-vitivinicola di precisione che ci permette di vendemmiare separatamente le microzone selezionando i grappoli piccoli e gli acini leggeri e concentrati». Solenida è un rosso di grande ricchezza olfattiva, con note di amarena, confettura di more, ricordi di liquirizia, anice e spezie. Al palato rivela una struttura solida: la trama tannica fitta e vibrante ne preannuncia la capacità evolutiva.



in collaborazione con

Bisol1542 I profumi del Rive di Campea Millesimato

Questo Prosecco Superiore di Valdobbiadene nasce in uno dei cru più pregiati della storica azienda > Dal bouquet ricco, delicato e fruttato, al palato è fresco, carezzevole e morbido insieme > Esprime il perfetto connubio tra la tradizione del territorio e la modernità

È uscito sul mercato da un anno esatto e ha già conquistato l'apprezzamento dei consumatori amanti del Prosecco Superiore di Valdobbiadene. Parliamo del Rive di Campea, il Prosecco Superiore Dry Millesimato che Bisol1542 ha prodotto all'interno di una delle Rive, i cru locali più pregiati della Docg nel cuore delle ripide colline oggi parte del Patrimonio Unesco. Una vigna di 8 ettari nella frazione di Campea (la più grande del Gruppo Lunelli in quest'area) – ad altitudini tra le più marcate della denominazione – sapientemente coltivati a mano su suolo calcareo, che godono di una perfetta esposizione solare e di un eccellente microclima.

Va sottolineato come la Glera tonda del Rive di Campea è una varietà di uva di cui sul territorio s'inizia a parlare nel 1500, quando si attesta anche che la famiglia Bisol iniziò a praticare la viticoltura a Valdobbiadene. «Storicamente», spiega Gianluca Bisol, «nel mondo delle bolli-

cine, la tipologia dry viene riservata ai vini più carezzevoli. Oggi Rive di Campea rinnova perfettamente questa tradizione esprimendo un vino che spicca quale vero e proprio invito ad arricchire l'esperienza più usuale del Prosecco Superiore con il tipico tocco Bisol1542. Questo vino, insomma, racconta il desiderio di riscoprire la pienezza delle sensazioni del passato e arricchirle di modernità».

La scelta di evidenziare in etichetta il termine Millesimato vuole sottolineare come Rive di Campea rappresenti la cultura di un territorio e delle persone che vi lavorano con dedizione. L'identità di questo nuovo metodo Charmat sta anche nel millesimo 2019, un'annata che in Bisol1542 sarà ricordata per l'eleganza e la capacità di unire in un gradevole contrasto la piacevolezza gustativa e la verve dell'acidità dell'uva di alta collina.

Rive di Campea Dry Millesimato è la versione più profumata della linea dei Prosecco Superiore Bisol1542 ed è dedicato



BISOL1542

via Follo 33
31049 Valdobbiadene (Treviso)
0423.90.01.38
info@bisol.it
www.bisol.it
f Bisol1542 Prosecco Superiore
i bisolprosecco



al canale Horeca. Ha un perlage stuzzicante e cremoso al palato, è armonico nel mix di freschezza e morbidezza e colpisce per la sua ricchezza olfattiva e stilistica. Il suo fascino distintivo si nota nel bouquet delicato, setoso e fruttato. Rive di Campea Dry Millesimato è insomma la quintessenza della convivialità: è territoriale, autentico e irresistibile.



DOC DELLE VENEZIE

Pinot grigio, lo stile italiano dall'appeal internazionale



Continua l'ascesa della denominazione che abbraccia il Triveneto > Il merito è del Consorzio e degli oltre 300 soci, impegnati in una produzione sempre più votata alla qualità > La parola alle aziende, per parlare di export, trend e sostenibilità

di **Jessica Bordoni**

Quando il gioco si fa duro, i duri cominciano a giocare. E al **Pinot grigio delle Venezia Doc** la determinazione di certo non manca. L'avevano già dimostrato le ottime performance del 2019 quando, a fronte di un calo produttivo del -25%, i volumi avevano segnato una crescita del +34% sull'imbottigliato. In tutto 223 milioni di bottiglie vendute, quasi 58 milioni in più rispetto al 2018, grazie soprattutto al volano dell'export, oltre il 95%. Nell'anno funesto del Covid il **Consorzio** ha saputo reggere l'onda d'urto della pandemia, registrando un +5% sul 2019 (che già si attestava a +39% sul 2018) anche grazie a una serie di contromisure, come la riduzione delle rese e lo stoccaggio per la vendemmia 2020, volte a garantire l'equilibrio domanda-offerta per tutelare l'immagine e il valore commerciale. Stiamo, infatti, parlando del più importante vino bianco fermo italiano in termini di produzione e vendite a livello globale. Prima denominazione interregionale, la Doc delle Venezia è stata riconosciuta ufficialmente nel 2017 e abbraccia il Triveneto, un areale compreso tra Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino. L'obiettivo, condiviso dai 337 soci del Consorzio, è quello di creare un "vino di territorio", identitario dello "stile italiano" che il Pinot grigio ben rappresenta. La produzione di questa Super Doc copre, infatti, l'85% di quella nazionale e il 40% di quella mondiale.

Export in Usa, Germania e Uk

Il mercato più importante è quello statunitense dove il 34,7% delle vendite di Pinot grigio è *made in Italy* (dati Osservatorio del vino). La percentuale di *regular wine drinkers* che hanno dichiarato l'acquisto negli ultimi 6 mesi è pari al 45%. Tra questi, il 2% sa di aver bevuto Pinot grigio delle Venezia. Come spiega **Daniele Simoni**, AD di **Schenk Italia**, gruppo con sede a Ora (Bolzano): «Sposando la filosofia della Doc, il Pinot grigio porta avanti un percorso vir-

IN APERTURA E A DESTRA la Doc rievoca nel nome gli antichi territori delle Venezie, ovvero l'area del Triveneto dove un tempo sorgevano i domini della Serenissima e oggi si estendono i vigneti; per il suo marchio il Consorzio ha scelto la punta di una gondola



tuoso, indirizzato al consumatore, che certifica una crescente attenzione al miglioramento della qualità. Riscontri positivi si percepiscono dal sempre maggior interesse dimostrato dai grandi player internazionali, a cominciare proprio da quelli americani».

Anche il mercato tedesco appare prioritario. «Per noi, su un totale di quasi 2 milioni di bottiglie nel 2019, l'export in Germania copre il 20% e sul 2020 prevediamo una leggera crescita», racconta **Claudio Rizzoli**, direttore commerciale di **Cantine Riondo**, braccio operativo del gruppo veneto **Collis**. «Ovviamente il Covid-19 ha sparigliato un po' le carte, spostando le vendite dalla ristorazione alle piattaforme online. Noi ci stiamo attrezzando di conseguenza, cercando nuovi partner e clienti digitali».

A **Giorgio Pizzolo**, presidente del gruppo veneto **Enoitalia** che produce ogni anno più di 10 milioni di bottiglie di Pinot grigio, chiediamo cosa cerca il consumatore inglese. «Bisogna distinguere tra on-trade e off-trade. In generale, però, oggi esiste una maggiore consapevolezza della qualità grazie alla presenza della denominazione in etichetta e alla garanzia di autenticità della fascetta di Stato. Parlare di origine aiuta a qualificare il prodotto. I consumatori lo riconoscono e iniziano a richiederlo».

Pubblico femminile e giovani

Una recente analisi di Wine Intelligence e Wine Monitor sottolinea il grande appeal del Pinot grigio sul pubblico femminile. In Uk e negli Usa quasi il 60% dei consumatori sarebbe una donna. «È senza dubbio un dato da tenere in considerazione», spiega **Piera Martellozzo**, titolare della friulana **Piera 1899**, che produce tre etichette di Pinot grigio delle Venezie e sta lavorando a un progetto per far conoscere il colore originale di questo vino-vitigno. «Secondo la ricerca sono proprio le donne ad orientare le scelte d'acquisto. Il Pinot grigio è un vino adatto sia come aperitivo sia a tavola, grazie alla sua facilità di abbinamento: credo siano queste le chiavi del suo successo, al di là delle distinzioni di genere. Noi prevediamo di chiudere il 2020 con circa 650.000 bottiglie, in buona parte bio».



Le fa eco **Franco Passador**, direttore generale di **Vi.V.O. - Cantine Viticoltori in Veneto Orientale**. «Il gruppo conta su una superficie vitata complessiva di circa 6.000 ettari, di cui 1.600 a Pinot grigio. Le referenze di riferimento sono tre, tutte storiche e capaci di riflettere la nostra identità geografica, territoriale e culturale. Questo vino rappresenta una valida opportunità per i nostri soci, sia in considerazione delle peculiarità del terroir, del clima e della tradizione del nostro areale, ma anche per la buona redditività dell'uva. I conferitori si sono sempre riconosciuti nelle scelte strategiche della cooperativa, condividendo la mission orientata alla valorizzazione del prodotto. Proprio grazie a questo, il Pinot grigio, che in passato era concepito come un vino neutro, privo di carattere, ora è diventato un bianco dal gusto intenso, dall'elegante profumo fruttato e dall'ottima mineralità. Tutte doti che lo rendono amatissimo anche dal pubblico più giovane».

A DESTRA il Pinot grigio è così chiamato per il colore grigio-rosato del suo acino, da cui si ricava un vino bianco intenso, elegante e versatile; Albino Armani, presidente del Consorzio delle Venezie Doc, è in prima linea per la valorizzazione di questo iconico “vino del territorio”



► Obiettivo sostenibilità

Albino Armani, produttore dell'omonima Cantina in Valdadige e presidente del Consorzio delle Venezie Doc, precisa: «Personalmente credo in un concetto “allargato” di sostenibilità: non mi definisco “sostenibile” solo perché non uso prodotti antiparassitari o perché tutti i miei vini dal 2019 sono certificati SQNPI, ma perché mi preoccupa a 360° di questo tema. “Sostengo il territorio”, a partire dagli aspetti ambientali in vigna fino a quelli etici e sociali. Il Pinot grigio si colloca perfettamente in questo quadro e certamente, come presidente del Consorzio, promuovo al fianco di molte altre nostre aziende una visione quanto più ampia possibile di sostenibilità produttiva e del territorio».

Ci spostiamo nella Marca trevigiana di **Villa Sandi**, un altro player impegnato sul fronte dell'attenzione ambientale. «La produzione del Pinot grigio delle Venezie è sempre stata importante per noi», spiega il presidente **Giancarlo Moretti Polegato**. «Dopo il Prosecco Doc e Docg, rappresenta la denominazione più prodotta, con 800.000 bottiglie. Dalle nostre Tenute in Veneto e Friuli, circa 20 ettari, otteniamo le basi per le selezioni ed è fondamentale anche il contributo dei conferitori storici. Tutte le Tenute sono “Biodiversity Friend”, una certificazione per la conservazione della biodiversità che comprende la cura del vigneto, l'utilizzo di energie rinnovabili, l'attenzione alle risorse idriche, il mantenimento di aree a bosco e siepi per garantire un habitat adeguato a una molteplicità di specie animali, garanzia di un ambiente salubre».

Chi arriva da fuori

Interessante anche il punto di vista di due grandi aziende *outsider* come Ruffino e MGM, che insieme ad altre valgono il 20% dell'imbottigliato nel 2019 al di fuori del Triveneto. Storicamente legate alla Toscana e Piemonte, entrambe hanno scommesso sulla Doc delle Venezie. «**Ruffino** produce Pinot grigio dagli anni Novanta», spiega **Gabriele Tacconi**, direttore enologo. «Il Lumina (prima annata 1991), nasce da uve coltivate in Veneto e Friuli e rappresenta ancora oggi una delle più significative estensioni ufficiali di Ruffino oltre le radici toscane. Ne produciamo circa 7 milioni di bottiglie». Nel 2018 in Veneto il brand ha acquistato Poderi Ducali che comprende due Tenute, Ca' del Duca e La Duchessa, interamente a conduzione biologica. «Qui nasce il Pinot grigio delle Venezie Biologico, in tutto 20.000 bottiglie».

La panoramica si conclude con il commento di **Federica Tabarra**, key-account di **MGM**. «Nel 2019 abbiamo prodotto circa 1.200.000 bottiglie di Pinot grigio. Nei primi 9 mesi del 2020 abbiamo più che raddoppiato le vendite aumentando l'areale di selezione e approvvigionamento a oltre 200 ettari. Questi risultati commerciali positivi sono il frutto di una grande e duratura collaborazione con i viticoltori locali, attentamente selezionati per implementare i protocolli produttivi di qualità». Nell'anno del Covid le performance di vendita dei vini Doc delle Venezie non hanno subito grossi scossoni, mantenendosi in linea con i numeri del 2019: come si spiega tutto questo? «Nei periodi di maggiore crisi, sia economica che sociale i consumatori cercano una sorta di rifugio emotivo in quei prodotti che da sempre trasmettono una sensazione di sicurezza e confort. Il Pinot grigio delle Venezie è sinonimo di storia, cultura, bellezza e sapienza enologica: tutti fattori che non possono che ispirare fiducia e speranza».



FEUDO ANTICO

via Crocevecchia 101
66010 Tollo (Chieti)
0781.96.91.28
info@feudoantico.it
www.feudoantico.it
f Feudo Antico
t @Feudoantico
i feudo.antico

in collaborazione con

Feudo Antico Il nobile intento della Docg Tullum

Dal progetto sperimentale di archeo-enologia della Cantina abruzzese nasce una gamma di etichette che valorizza gli autoctoni del territorio, come Montepulciano, Pecorino e Passerina, senza dimenticare le bollicine con gli spumanti Brut > L'obiettivo è quello di esprimere al meglio il concetto di cru

Nel 2004, con la nascita di Feudo Antico, prende vita un progetto sperimentale di archeo-enologia nel territorio di Tollo, in provincia di Chieti.

L'intento è nobile: rivitalizzare le coltivazioni autoctone e proteggere un ambiente fragile, rafforzando al contempo il senso di appartenenza a una comunità immersa nel mondo del vino da millenni. Infatti, il primo vigneto Feudo Antico è stato impiantato dove duemila anni prima sorgeva una villa rustica romana, considerata dagli storici il primo esempio di grande azienda agricola organizzata in cui la coltivazione della vite aveva già un ruolo centrale.

Durante i lavori di preparazione del suolo per i primi reimpianti di Pecorino sono venuti alla luce numerosi resti: le fondamenta, alcuni dolia – contenitori in terracotta usati nell'antichità per il trasporto del vino – e una cella vinaria. Inizialmente il progetto si è focalizzato

sui vitigni autoctoni a bacca bianca Pecorino e Passerina, la cui coltivazione era stata a lungo trascurata in Abruzzo. In seguito arrivano i rossi ottenuti da vecchi cloni di Montepulciano vinificati in purezza, infine le bollicine. Quest'ultima sperimentazione ha permesso di ricavare spumanti brut che associano l'eleganza di un blanc de blancs da uve Chardonnay alla consistenza tipica del territorio abruzzese.

Lo staff agronomico di Feudo Antico è partito dallo studio dei suoli, del microclima e dei portainnesti definendo i fogli mappali affinché ogni vino avesse origine in un terreno circoscritto, così da esprimere il concetto di cru. Da questa esperienza è nata la Docg Tullum, una nuova denominazione tra le più piccole in Italia riservata ai vini che rispondono ai requisiti prescritti nel disciplinare di produzione: la vinificazione deve avvenire in zona e sono

escluse le uve provenienti dai vigneti in fondovalle.

Oggi Feudo Antico, guidata dal presidente Vittorio Di Carlo, si compone di diverse linee: dalla tradizionale alla biologica, fino alla Premium che comprende Rosso e Rosso Riserva Tullum Docg, oltre a Pecorino e Passerina, entrambi Tullum Docg. Si aggiungono poi i prodotti speciali come InAnfora, Tullum Rosso Docg e Casadonna, Terre Aquilane Pecorino Igt; tra le bollicine Spumante Tullum Docg, Pecorino e Passerina Brut. I risultati degli studi effettuati non si sono fatti attendere e i vini Feudo Antico stanno collezionando alcuni tra i più importanti riconoscimenti nazionali e internazionali.

Tra gli ultimi premi vinti ci sono i Tre Bicchieri assegnati al Pecorino Biologico Tullum Docg 2019, cinque medaglie d'oro e una d'argento ottenute nell'edizione estiva di Mundus Vini.



In vino veritas vince il Premio Bancarella della Cucina

Il “grande romanzo del vino” edito da Longanesi e scritto da Alessandro Torcoli, direttore di *Civiltà del bere*, ha conquistato la giuria del 15° Premio Bancarella della Cucina, domenica 18 ottobre a Pontremoli (Massa-Carrara). È un manuale semplice, insolito e autorevole, che mette a nudo l'enomondo a partire dalla sua meravigliosa complessità, tra vigna e cantina, ideologia e scienza, gusto e marketing, rispondendo alle più diffuse curiosità. Fino ad affrontare storie e tabù di un prodotto di consumo che è, al tempo stesso, il più formidabile veicolo di cultura che esista. Secondo classificato il libro di Raethia Corsini, *Suite per un castagno*, dedicato a “una pianta che sembra partecipare alle complessità del mondo, con la serena resilienza di chi non ha fretta”, spiega l'autrice.



© M. Pasquali



NOVITÀ

Al debutto Giulio Ferrari Collezione 2001

Il nuovo gioiello della linea Giulio Ferrari Collezione esce sul mercato in soli 2001 esemplari e per la prima volta anche in formato magnum. Solo le migliori annate (prima della 2001, la 1995 e la 1997) entrano a far parte della serie ideata dalla famiglia Lunelli per portare “il mito oltre il mito”, con almeno 18 anni di sosta sui lieviti. Questo Trentodoc Riserva 100% Chardonnay nasce nel vigneto montano di Maso Pianizza. È frutto di un'annata regolare, con buona insolazione ed elevate escursioni termiche estive. Nel calice promette performance da fuoriclasse; grande complessità gusto-olfattiva e un sorso ricco e profondo caratterizzano questo Metodo Classico di estrema eleganza. Disponibile in enoteche e ristoranti selezionati a un prezzo tra 380 e 450 euro per la bottiglia classica, e tra 850 e 950 euro per il magnum.



La Cina si avvicina: Meregalli distribuisce Château Changyu Moser XV

Il catalogo del distributore monzese si arricchisce di quattro referenze “made in Cina”. Si tratta di quattro Cabernet Sauvignon in purezza, tra cui spicca l'elegantissimo Purple Air Comes From The Est, prodotti nella provincia occidentale di Ningxia, attraversata dal fiume Giallo. Château Changyu Moser XV è una delle otto aziende del colosso Changyu, il maggiore produttore di vino cinese nonché il più antico, fondato nel 1892. Il governo detiene il 20% delle quote, il management il 50%, mentre il restante 30% è composto da azionisti internazionali (tra cui l'Ilva di Saronno). Lo Château Changyu Moser XV, inaugurato nel 2013 non lontano da Yinchuan, capitale del Ningxia, è costato 70 milioni di euro. Nasce dalla collaborazione tra il gruppo e la famiglia austriaca Moser, nel vino da cinque generazioni: l'enologo Lenz Moser è direttore produttivo.



Lambrusco: storica unione dei Consorzi

Dal 1° gennaio 2021 il Lambrusco avrà un solo Consorzio, con presidente Claudio Biondi. L'ha deciso l'assemblea dei soci dei tre enti che tutelano la varietà: il Consorzio tutela del Lambrusco di Modena, il Consorzio vini Dop Reggiano e Colli di Scandiano e Canossa e il Consorzio vini del Reno Doc. Il nuovo Consorzio tutela Lambrusco rappresenta circa 16.600 ettari, 1,3 milioni di quintali d'uva (per la stragrande maggioranza di Lambrusco, ma includerà altri vitigni), 170 milioni di bottiglie tra Doc e Igt e 8 denominazioni tra Modena e Reggio Emilia: Lambrusco di Modena Doc, Lambrusco di Sorbara Doc, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Doc, Lambrusco Salamino di S. Croce Doc, Reggiano Doc, Colli di Scandiano e di Canossa Doc, Reno Doc e Bianco di Castelfranco Emilia Igt. Rimane l'assoluta indipendenza decisionale delle singole denominazioni.



Valzer di poltrone

Paolo Sartori abbandona la Casa Vinicola Sartori

Dopo vent'anni in azienda, Paolo Sartori lascia l'incarico di ad con delega per il mercato italiano di Casa Vinicola Sartori, cedendo le sue quote (30%) agli altri soci, Cantina di Colognola ai Colli e LUSA. Il nuovo direttore commerciale Francesco De Alessi, ex direttore export del gruppo Santa Margherita, assume la responsabilità per il mercato nazionale.

Francesca Moretti presidente di Terra Moretti

Cambio generazionale al vertice di Terra Moretti. Il nuovo presidente è Francesca Moretti, secondogenita di Vittorio e Ceo del gruppo di famiglia dal 2016. Massimo Tuzzi, proveniente dal gruppo Zonin1821, assume l'incarico di amministratore delegato.

D'Attoma enologo di Vistamare la Cantina di Carlo Cracco

Carlo Cracco e la moglie Rosa Fanti hanno scelto Luca D'Attoma come enologo per la loro nuova azienda Vistamare, a Santarcangelo di Romagna (Rimini). «Ho grandi aspettative per questo progetto, che mi vede molto coinvolto», spiega Cracco.

Séverine Frerson chef-de-cave di Perrier-Jouët

Hervé Deschamps, chef-de-cave di Perrier-Jouët, passa il testimone a Séverine Frerson. «Lavoro in questa Maison da 2 anni», spiega Frerson, «e ho colto due elementi chiave, il rispetto della continuità e la capacità di esprimere e valorizzare il calore umano».

Barbara Tamburini nel team di Duca di Salaparuta

Dalla vendemmia 2020 i vini di Duca di Salaparuta portano la firma di Barbara Tamburini. L'enologa toscana seguirà la produzione della Cantina siciliana e la linea Corvo.

● Il nostro ricordo

Addio Giuseppe Coffele il “professore” del Soave

È morto a 76 anni Giuseppe Coffele, storico produttore del Soave. Tra i fondatori della Doc, del Consorzio del Soave e primo presidente della Strada del vino.



PODERE FORTE

località Petrucci 13
53023 Castiglione d'Orcia (Siena)
0577.88.85.100
podereforte@podereforte.it
www.podereforte.it
f Podere Forte
t @podereforte
i podereforte

in collaborazione con

Podere Forte Asya l'esuberante e l'elegante Ada

L'azienda dell'imprenditore Pasquale Forte, celebre per i grandi rossi della Val d'Orcia, è impegnata anche in un progetto sugli spumanti Metodo Classico millesimati > Due le etichette in produzione, un Rosé a base di Pinot nero e un Blanc de noirs da Sangiovese, che affinano 10 e 5 anni sui lieviti

Petrucci, Petruccino, Guardiavigna: i rossi di Podere Forte hanno fatto scuola e se oggi la Val d'Orcia ha il suo posto al sole nel panorama enologico internazionale, parte del merito va a Pasquale Forte. Imprenditore di successo, ma anche agricoltore, enologo e sognatore, negli anni Novanta del secolo scorso s'innamora di questa tenuta a Castiglione d'Orcia, sulle colline senesi, e la trasforma in un'azienda agricola modello di ecosostenibilità: 500 ettari di vigneti, uliveti, orto botanico e campi destinati all'allevamento e alla coltivazione di cereali, tutto secondo i principi della biodinamica. Podere Forte produce bottiglie con "il gusto del territorio" e al centro della ricerca c'è il Sangiovese, vitigno simbolo della Toscana, da cui nascono il fiore all'occhiello Petrucci Orcia Doc (che dall'annata 2016 si è "sdoppiato" nei cru Vigna del Melo e Vigna Anfiteatro) e il "fratellino" Petruccino. Lo studio dei

suoli ha permesso di identificare la presenza di un terroir adatto anche alle uve bordolesi, che hanno portato all'elegante SuperTuscan Guardiavigna. Fin qui i grandi rossi fermi, ma da una decina d'anni Pasquale Forte e il suo team sono impegnati in un'appassionante ricerca sugli spumanti Metodo Classico. «Le bollicine sono un simbolo universale di festa e io sono molto orgoglioso di questo progetto», spiega Pasquale Forte. «Non è un caso che i due millesimati in produzione portino i nomi delle mie giovani figlie Ada e Asya». All'interno della tenuta sono state individuate delle parcelle con terreni particolarmente drenanti, poste tra i 450 e i 500 metri. «Asya è un Brut Rosé da uve Pinot nero che sosta 10 anni sui lieviti. Nel 2008 siamo partiti quasi per gioco, avviando una sperimentazione su 3-4 filari. Ci siamo accorti che il potenziale era elevato e abbiamo deciso di impiantare

2 ettari di Pinot nero». Struttura, complessità, piacevolezza sono le doti principali di questo raffinato Metodo Classico. «Il millesimo 2011 sarà messo in commercio nel 2021 e i nostri assaggi ci stanno dando grandi soddisfazioni». E poi c'è Ada, Blanc de noirs da Sangiovese che sosta 5 anni sui lieviti. Anche in questo caso gli ettari destinati alla produzione sono 2, ma nei prossimi anni arriveranno almeno a 5. «Il Sangiovese è un'uva straordinaria, che marca il territorio imprimendo ai vini la sua acidità, ricchezza aromatica e verticalizzazione. Questo vale anche per le nostre bollicine, che provengono dalla vigna panoramica Terzuoli». Al momento è disponibile l'annata 2015 e nel 2021 sarà lanciato il 2016. «Mi colpisce la corrispondenza fra il carattere dei due spumanti e la personalità delle mie figlie. Asya è una bambina esuberante e colorata. Ada ha un'eleganza innata ed è più posata».



PESCARMONA
IMPORTATORI

PESCARMONA IMPORTATORI - TORINO

www.pescarmona-importatori.it info@pescarmona-importatori.it

 Pescarmona Importatori dal 1947  [pescarmona_importatori](https://www.instagram.com/pescarmona_importatori)



LA VISITA

Nell'archivio di Ornellaia

di **Alessandro Torcoli**



Si, viaggiare. La visita a Bolgheri è il ricordo di quel che sempre sarà il nostro mestiere: fusione di piacere edonistico e intellettuale. Conosciamo il vino, rosso simbolo della moderna enologia italiana, conosciamo il territorio steso tra il Tirreno e le colline retrostanti, scultore di vini caratteristici e vettore di profumi mediterranei. Ci rechiamo nell'Archivio storico di Ornellaia attraverso le nuove vetrate sulla sommità della cantina disegnate da Gucciardini & Magni Architetti. Uno spazio che consentirà ai visitatori di volgere lo sguardo sulla tenuta che, lo ricordiamo, consta di 115 ettari divisi in 70 parcelle. L'archivio è un accogliente caveau dove si conservano le annate di Ornellaia. Sono stati scelti millesimi contrastanti, appositamente.

2018 È il giovane. Ancora evidenti vaniglia, nota balsamica, tocco erbaceo e piccoli frutti freschi. Il tannino è abbondante e soffice. Retrogusto di mar-

Entriamo nel caveau di uno dei rossi simbolo della moderna enologia italiana, dove riposano tutte le sue annate > Ne abbiamo assaggiate sette: dalla giovane 2018 alla tardiva 2006, fino alla 1998, fra le migliori

mellata di mirtillo e cioccolato. Annata complicata: primavera piovosa, salvata dall'estate.

2017 Il termine "Solare" introduce bene all'assaggio. Elegante, naso intenso, tocco erbaceo; succo di mirtillo, lampone, spezia leggera, cacao. Setoso, tannino abbondante, ma ben disteso, buona freschezza e profondità. Sul finale composta di frutti rossi e neri. Annata calda e siccitosa.

2011 Stagione siccitosa, simile alla 2017. Il vino è concentrato, bouquet di mirtillo, eucalipto, tabacco, sottobosco e quell'abile tocco di freschezza. Duetto perfetto tra i due Cabernet (Sauvignon e Franc). Ancora massiccio, richiede molto tempo, ma Ornellaia ne ha. È lineare, verticale, fermo.

2010 Entriamo nel capitolo annate fredde e tardive, con il Merlot raccolto a ottobre. Profumato e ampio: composta di more e mirtillo, rosmarino, cioccolato amaro e legno d'olivo. Ha equilibrio,

piacevole con tannini setosi, fresco e profondo.

2006 Da qui in poi il Cabernet prevale sul Merlot. Balsamico, con more e lamponi in confettura. Ampio al palato, dal finale perfetto. Un'annata che il direttore Axel Heinz (nella foto con l'autore) definisce "antimoderna", in senso enologico (fermentazioni lunghe, zuccheri residui in barrique...) eppure modernissimo.

2000 Esistono stagioni miti, come questa meno fredda del 1998. Qui si entra nel mondo dei profumi terziari: foglie di tabacco, sottobosco, bergamotto. Al palato setoso, fresco, morbido, persistente.

1998 La grandezza di un rosso che vuol essere grande. Profumi di erbe aromatiche, tocco boisé delicato, lampone, fiori. Una progressione sinfonica. Leggermente erbaceo, con nota di senape, verticale e profondo. Una delle annate migliori di sempre a Bolgheri.

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

LA LUNA E I FALÒ

Barbera d'Asti DOCG Superiore



30 VENDEMMIE DA RACCONTARE

VITECOLTE.IT





STORIA DI UN VITIGNO

Grüner Silvaner da immigrato ad autoctono



Il Paese dove oggi quest'uva a bacca bianca è più diffusa è la Germania, ma le sue origini sembrano risalire all'Austria > Ama i suoli fertili ed è specchio del terroir in cui cresce > Dona vini dai profumi e aromi meno intensi, però di grande finezza

di **Ulrich Kohlmann**

Il **Grüner Silvaner** o semplicemente Silvaner è un vitigno di nicchia. Nel 2018 la superficie vitata a Silvaner in **Germania**, il Paese della sua massima diffusione, era di 4.774 ettari (www.deutscheweine.de), meno del 5% del vigneto nazionale. In passato la sua rilevanza è stata ben diversa. Come ricorda Anne Krebiehl, nel 1925 il Silvaner copriva il 39% della superficie vitata tedesca (Anne Krebiehl, *The Wines of Germany*, London 2019, p. 96), una posizione dominante che ha mantenuto fino agli anni Settanta del secolo scorso. Solo dopo inizia a perdere terreno fino a ritrovarsi oggi al quinto posto, dopo Riesling, Müller Thurgau, Pinot grigio e Pinot bianco.

In Germania troviamo il Silvaner soprattutto nell'Assia Renana (2.162 ettari), in Franconia (1.585 ettari) e nel Palatinato (550 ettari). Tra le regioni vinicole europee piantate a Silvaner seguono poi l'Alsazia con 851 ettari (Civa 2019), il Vallese con 246 ettari (Confederazione Svizzera, Ofag, Statistiche vitivinicole 2014) e la Valle Isarco che conta 69 ettari. Il fanalino di coda tocca all'Austria con appena 38 ettari (www.oesterreichwein.at).

Origine e diffusione

Le prime indagini sull'origine del Silvaner ipotizzavano una sua genesi in Transilvania. Questa tesi, già criticata alla fine dell'Ottocento dagli ampelografi Hermann e Rudolph Goethe (Hermann Goethe/Rudolph Goethe, *Atlas der Traubensorten*, Waltrop - Leipzig 2011; riproduzione della prima edizione Wien 1874-1876, XI.), è stata definitivamente confutata da recenti ricerche genetiche. Si è potuto dimostrare, infatti, che il Silvaner è un **incrocio** naturale tra **Savagnin (Traminer)** e **Österreichisch Weiss** (Sefc, Steinkellner et al. 1998, *Re-*

IN APERTURA Schlossberg, in Franconia, è tra i più rinomati Grosse Lagen (grand cru), dove il Silvaner riposa 3-4 anni in cantina
© Castell



construction of a grapevine pedigree by microsatellite analysis, Theoretical and Applied Genetics 97, 1-2 pp. 227-31), un'antica varietà austriaca, avvenuto probabilmente nella zona del Kahlenberg, a nord di Vienna. Così si spiegherebbe anche perché tra i sinonimi del Silvaner si trova quello di Österreicher, cioè "dell'Austria".

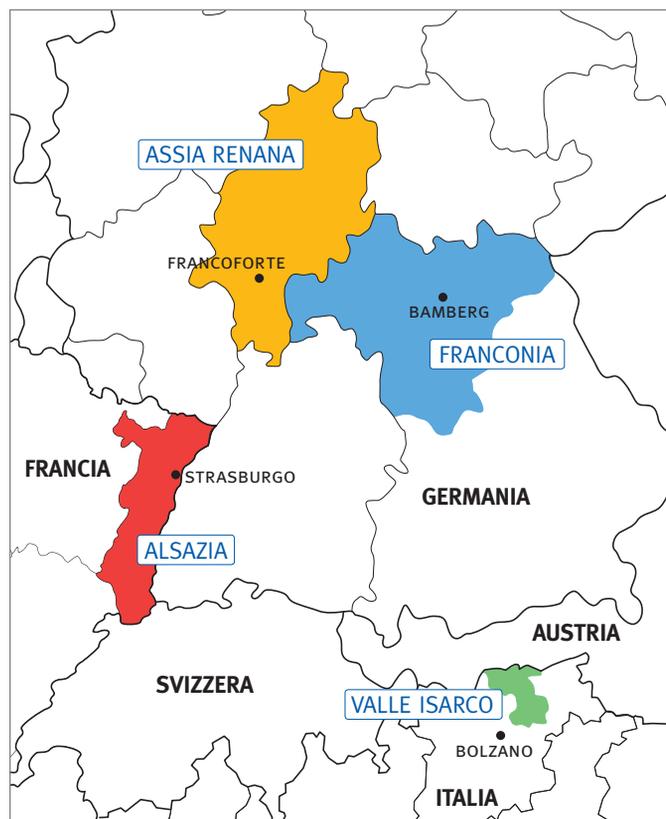
Rimane da chiarire quando e come il Silvaner alias Österreicher sia poi emigrato dall'Austria per trovare una nuova patria in Germania. La data è certa. Sappiamo che tra il 5 e il 10 aprile del 1659, 25 barbatelle di Silvaner furono piantate nella vigna Reitsteig dei Conti di Castell (Jesko Graf zu Dohna, *Wie der Silvaner nach Franken kam in Geschichte des fränkischen Weinbaus von den Anfängen bis heute*, a cura di Andreas Otto Weber e Jesko Graf zu Dohna, München 2012, p. 252.). E anche se finora non si è potuto chiarire come sia avvenuto il **passaggio dall'Austria alla Franconia** possiamo almeno formulare un'ipotesi. Tre gli attori importanti: un oste, un'abbazia e un'azienda vitivinicola. Siamo a Obereisenheim, un paesino a nord-est di Würzburg, dove l'abbazia cistercense di Ebrach aveva ampi possedimenti. Qui, nella taverna di un certo Georg Kraus, si fermava spesso l'amministratore dei Conti di Castell, padroni della contea. Un giorno l'oste della taverna, che oltre a servire cibo e vino trafficava un po' con tutto, gli offre una novità: barbatelle di Österreicher, fornitegli plausibilmente dai monaci di Ebrach che intrattenevano stretti rapporti con i loro fratelli austriaci. Forse iniziò così, oltre 360 anni fa, la storia da immigrato ad autoctono del Silvaner.

Caratteristiche, incroci e cloni

Simile al Riesling, il Silvaner trasmette fedelmente le caratteristiche del terroir. A parte questo, i due vitigni sono quasi agli antipodi. Mentre il Riesling ama suoli ricchi di scheletro con ottimo drenaggio e un'esposizione a sud, il Silvaner si accontenta di un'esposizione meno privilegiata ma richiede suoli più fertili e con buona ritenzione idrica.

Anche nel bicchiere i due vitigni si distinguono nettamente. A parità di condizioni climatiche il Silvaner si presenta con

SOPRA Am Lumpen è la parte migliore del vigneto di Escherndorfer, già citato nel 1655; nel Grosse Lage Fürstlicher Kallmuth, a Homburg sul Meno, nascono vini di grande complessità © VDP - R. Dieth
SOTTO in Germania il Silvaner è presente soprattutto in Assia Renana e Franconia. È diffuso in Alsazia e si trova anche in Italia, in Valle Isarco





SOPRA Kronsberg (© V. Schrank) e Julius-Echter-Berg (© Kohlmann), a Iphofen, sono caratterizzati da suoli di argilla gessosa (Gipskeuper)

minore acidità rispetto al Riesling ma soprattutto con profumi e aromi meno intensi che rivelano la loro finezza solo lentamente, quasi con timidezza. Per scoprire le doti del Silvaner ci vogliono nasi e palati pazienti.

Molteplici i tentativi per cercare di unire le diverse caratteristiche di Riesling e Silvaner. Come, per esempio, il **Rieslaner**, un incrocio ottenuto nel 1921 da August Ziegler che si è dimostrato un successo, soprattutto se vinificato come dolcissima Trockenbeerenauslese. Altri incroci con il Silvaner, come il **Bacchus** (1933), l'**Albalonga** (1951) e il **Regent** (1967), hanno dato buoni risultati in zone più fresche, soprattutto in Inghilterra.

Il Roter Silvaner e il Blauer Silvaner invece sono geneticamente indistinguibili dal Silvaner e quindi da considerare mutazioni di colore.

Attualmente esistono più di **200 cloni** di Silvaner. Dopo la Prima guerra mondiale le selezioni puntavano a rese elevate e stabili, in primis per contrastare la colatura che spesso affliggeva il Silvaner. Solo negli ultimi decenni, segnati dal cambio climatico e da una più forte richiesta di vini di qualità, la ricerca ha fornito cloni moderni (WÜ 9929, WÜ 0115 e WÜ 0318) che si distinguono per rese ridotte, una buona acidità anche in anni caldi e grappoli meno suscettibili alla *botrytis cinerea*.

In Franconia si distingue per eleganza

Il Silvaner è il vitigno della Franconia per eccellenza. Quasi il 25% dei 6.307 ettari di vigneti lungo il Meno sono vitati con questa varietà. In questa regione della Baviera settentrionale, il fiume si è scavato un letto attraversando tre strati geologici di rocce sedimentarie che si sono formati nel triassico: il Keuper (argilla, spesso gessosa), il calcare fossilifero e il Buntsandstein (arenaria rossa). È su questo palcoscenico geologico che troviamo i migliori Silvaner della zona.

A Homburg sul Meno, a circa 30 km a ovest di Würzburg, si incontra il **Fürstlicher Kallmuth**. Secondo la classificazione del VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter - Associazione dei viticoltori tedeschi di qualità) si tratta di una Grosse Lage, cioè di un vigneto grand cru di 7,5 ettari, caratterizzati dalla presenza di **arenaria rossa** con strati superiori di **calcare fossilifero** che regalano ai Silvaner grande complessità. Grazie anche a una pendenza che oscilla tra il 60 e l'83%, d'estate le temperature salgono a oltre 50 °C. Nessuna sorpresa quindi di trovare in mezzo ai filari anche esemplari di asfodelo, una pianta tipica della vegetazione mediterranea. Proseguendo verso est arriviamo a Würzburg, la capitale barocca della Franconia, che vanta uno dei vigneti più famosi della Germania: il **Würzburger Stein**. Il denominatore comune delle sue diverse parcelle è la forte presenza di **calcare fossilifero**. Già tra i preferiti di Johann Wolfgang von Goethe, i vini di questo vigneto raggiunsero fama mondiale nel 1961 grazie a una celebre degustazione tenutasi a Londra. Secondo le testimonianze di Hugh Johnson, una bottiglia dell'annata 1540 era ancora in perfette condizioni.

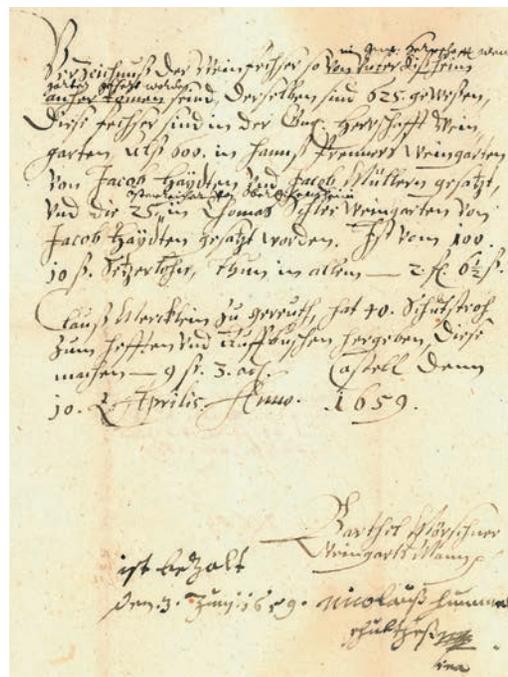
Un'altra Grosse Lage con presenza di calcare fossilifero è **Am Lumpen**, una vigna già menzionata nel 1655.

Si tratta della parte migliore di un vigneto più grande, che si trova a Escherndorf, a circa 30 km a nord-est di Würzburg. Con una pendenza fino al 70% questa parcella mette a dura prova le condizioni fisiche dei viticoltori, ma in compenso ne ottengono Silvaner tra i più eleganti di tutta la regione.

Dirigendosi da Würzburg in direzione sud-est si raggiunge lo Steigerwald, una zona collinare dominata dalla presenza di **Gipskeuper** o **argilla gessosa**. I più famosi rappresentanti di questa tipologia di suolo sono i Grosse Lagen **Julius-Echter-Berg** e **Kronsberg** a Iphofen e lo **Schlossberg** del vicino Castell. I vini di questa zona danno il meglio di sé solo dopo 3-4 anni in cantina. Lontana dal Meno, la viticoltura prospera in



SOPRA Stein-Harfe è la parcella più soleggiata del Würzburger Stein, rivolta a sud e dai terreni calcarei © VDP A DESTRA in questo documento del 1659 si parla già di 25 barbatelle di Silvaner © Castell



questa zona grazie all'eccezionale capacità del Gipskeuper di accumulare il calore del sole.

Le perle dell'Assia Renana

Con 26.617 ettari vitati, l'Assia Renana è la più grande regione vinicola tedesca. Per questo motivo supera la Franconia per superficie vitata a Silvaner (2.228 ettari) ma con una incidenza molto minore (8,4%). Qui, sulla riva sinistra del Reno, nel triangolo tra Worms a sud e Magonza e Bingen a nord, il Silvaner è importante ma non è certo il vitigno principe. In questa regione già apprezzata dai Romani per la sua forte insolazione, rischia infatti facilmente di perdere la sua spalla acida. Più che altrove quindi è la mano del viticoltore che fa la differenza, soprattutto in vigna. Intorno al Feuervogel, il mitico Silvaner di **Klaus Peter Keller** che ha dato il benchmark all'intera regione, si sono piazzati i Silvaner di **Daniel Wagner**, **Philipp Wittmann**, **Michael Teschke**, **Katharina Wechsler** e **Kai Schätzel**, vere e proprie perle, unici e irripetibili altrove.

Alla prova del tempo in Alsazia

Il Silvaner è documentato in Alsazia sin dalla fine del XVIII secolo. Passando il confine con la Francia il nostro vitigno si scrive con la "y" ma, ortografia a parte, ha molti tratti in comune con il Silvaner tedesco. Anche qui l'ha fatta da padrone nelle vigne fino agli anni Settanta per poi essere rapidamente sostituito da Riesling, Muscat blanc à petits grains, Gewurztraminer (qui scritto senza i puntini sulla u) e Pinot gris. Il motivo? Piantato anche in zone non idonee e spinto a produrre rese elevate il Silvaner non dava il meglio di sé. La sua rivincita l'ha avuta solo nel 2005 quando finalmente è stato ammesso tra i vitigni autorizzati per uno dei 51 grand cru alsaziani, il **Zotzenberg** a Mittelbergheim: 36 ettari di **calcare marnoso** da cui aziende come **Gilg**, **Boeckel**, **Rieffel** o **Seltz** ottengono vini particolarmente longevi.

La scoperta in Valle Isarco

Per secoli la Valle Isarco o Eisacktal è stata una terra in prevalenza di vini rossi. Il clima particolarmente fresco di questa zona vinicola, la più settentrionale in Italia, era però poco idoneo alla produzione di rossi di qualità. Quando negli anni Sessanta la viticoltura iniziò a riprendersi dalle devastazioni della fillossera, la scelta cadde su vitigni bianchi come Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner e Gewürztraminer. Attualmente il 16% dei 440 ettari dell'Eisacktal sono vitati a Sylvaner, una percentuale solo di poco superata dal Kerner (17%). Tra i produttori di Sylvaner si sono particolarmente affermate le aziende **Nössing**, **Köfererhof**, **Abbazia di Novacella**, **Cantina Valle Isarco** e **Pacherhof**.

CANTINE DISTRIBUITE IN ITALIA

- Horst Sauer** da Vino & Design di Reggio Emilia
- Fürst Löwenstein** da Pellegrini di Cisano Bergamasco (Bergamo)
- Wagner Stempel** da Enoteca Sergio di Viareggio (Lucca)
- Domaine A. Gilg** da Relais & Champagne di Lucca
- Manni Nössing** in Alto Adige da Fine Wines di Peter Dipoli di Egna (Bolzano), nelle altre regioni da Masciarelli di S. Martino sulla Marrucina (Chieti)

LE ALTRE AZIENDE

- Luckert** luckert@weingut-zehnthof.de
- Wirsching** info@wirsching.de
- Klaus Peter Keller** info@keller-wein.de
- Fürstlich Castell'sches Domäneamt** weingut@castell.de
- Bürgerspital zum Heiligen Geist** weingut@buergerspital.de



FRANCONIA

Fürstlich Castell'sches Domäneamt, Schlossberg, Silvaner GG 2015

Lo Schlossberg è la culla del Silvaner in Germania. Quattro ettari di Gipskeuper con inclusioni di alabastro con esposizione sud, sud-ovest. Vinificazione in acciaio e botte grande. Profumi di media intensità rivelano un tessuto olfattivo fine e intrigante di menta, erbe di campo e pere mature. Ingresso potente, morbido, finale in bocca leggermente ammandorlato, di corpo, sapido e persistente.

Wirsching, Iphöfer Kronsberg, Silvaner GG 2015

Il Kronsberg è una collina protetta da una corona (ted. Krone) di querce. Qui regna il Keuper, formazione geologica nata nel triasico da fanghi nei quali camminavano i dinosauri. Esposizione a sud e un'altitudine tra 250 e 350 metri. Acciaio e botte grande. Sentori minerali con accenni di pietra focaia, pera matura, ananas e buccia d'arancia, fresco, finale sapido con precisa corrispondenza naso bocca. Longevo.

Bürgerspital zum Heiligen Geist, Würzburger Stein-Harfe, Silvaner GG 2018

La Stein-Harfe è la parcella più soleggiata del Würzburger Stein, rivolta a sud e caratterizzata dalla presenza di calcare. Unica proprietaria è l'azienda Bürgerspital, fondata nel 1316 e guidata da Robert Haller. Fermentazione spontanea in botte grande. Al naso elegante e di grande tipicità, si introduce con netti sentori di pera matura, mela Golden Delicious e timo. Al palato caldo ma bilanciato da buona freschezza che rende il sorso rinfrescante. Persistente e sapido.

Zehnthof Luckert, Maustal, Silvaner GG 2018

L'esposizione sud-est, il suolo calcareo, l'impostazione del cordone speronato con una sola gemma e viti di quasi 60 anni sono la base agronomica per questo vino biologico. Fermentazione spontanea in botti di 2.400 l. Sentori maturi ma pacati di polpa di melone invernale e di miele millefiori. Al palato cremoso grazie anche alla fermentazione malolattica. Grandioso il finale con ritorni di onde sapide.

Horst Sauer, Escherndorf am Lumpen 1655, Silvaner GG 2019

I premi e i riconoscimenti che Horst Sauer e sua figlia Sandra raccolgono ogni anno non troverebbero spazio neanche sul petto di un generale russo. Il vino riposa sulle fecce fini fino a luglio. Incanta per i suoi profumi tropicali di banana e ananas, in sottofondo accompagnati da miele millefiori e buccia di agrumi. Al palato la freschezza e l'opulenza del frutto sono finemente intrecciate come i fili di un tessuto. Finale con ritorni di frutta e sapidità. Un Silvaner di assoluta precisione che emoziona.

Fürst Löwenstein, Asphodill, Fürstlicher Kallmuth, Silvaner GG 2017

L'Asphodill è il miglior Silvaner dell'azienda, ottenuto dal Kallmuth, il *calidus mons* già riconosciuto dai Romani per l'esposizione privilegiata. Dal 1102 curato da monaci, passa nel 1611 ai Principi Löwenstein. Acciaio. Si presenta con profumi caldi e fini di melone maturo, mango e pera. Al palato è verticale con una forte impronta di aromi fruttati che accompagnano il finale quasi persistente. Rafforza la grande bevibilità un basso grado alcolico (12,5%).

ASSIA RENANA

Wagner-Stempel, Silvaner R 2019

Da viti di oltre 40 anni, impiantate in un terreno di origine vulcanica con una base di porfido coperta da sabbia, ciottoli e argilla. Fermenta in botti di quercia tedesca da 600 l. Biologico. Frutta tropicale matura, ananas, poi pesca e sentori balsamici. Bilanciamento armonico tra acidità e alcol. Sorso gustoso che trascina fino in fondo alla bottiglia. Sorprenderà ancor di più tra un paio d'anni.

Klaus Peter Keller, Feuervogel, Silvaner 2016

Il Silvaner Feuervogel (ted. uccello di fuoco) di Klaus Peter Keller sembra la perfetta espressione enoica dell'omonimo balletto di Igor Stravinskij. L'introduzione pianissima del giardino magico di Kašej trova il suo corrispettivo nel lento susseguirsi di sensazioni olfattive con pere mature e mandorle, sbuffi di pietra focaia e accenni di agrumi, mentre in bocca si presenta con la verve potente della danza del mago prima che tutto si scioglia con allegria in un lungo finale con colpi di sapidità al posto delle percussioni dei timpani.

ALSAZIA

Domaine Armand Gilg, Sylvaner Grand Cru Zotzenberg 2017

La famiglia Gilg, originaria dell'Austria, si stabilì a Mittelbergheim nel 1601. Oggi l'azienda fa parte di Terra Vitis, una rete di viticoltura sostenibile. Acciaio. Sprigiona profumi di menta e basilico che inizialmente coprono le note di albicocche e fiori di campo. Ingresso in bocca morbido e accomodante prima che s'imponga una notevole freschezza. Finale leggermente ammandorlato e sapido. Fuori dal coro ma molto territoriale.

VALLE ISARCO

Manni Nössing, Sylvaner Alto Adige Doc 2019

Manni Nössing, conosciuto per i suoi eccellenti Kerner, è un grande bianchista. Lo dimostra anche il suo Sylvaner che si caratterizza per la purezza delle sensazioni olfattive che ricordano pompelmi e pere. Al palato strutturato senza risultare grasso con un'acidità che rende il sorso rinfrescante. Sapido quanto serve. Essenziale, senza ornamenti superflui. Se l'architetto Adolf Loos fosse stato un viticoltore avrebbe pensato a questo vino.



MANDRAROSSA

contrada Puccia
92013 Menfi (Agrigento)
0925.77.111
info@mandrarossa.it
www.mandarossa.it
f Mandrarossa Wines
i Mandrarossa Wines

in collaborazione con

Mandarossa Seràpias, il richiamo di Pantelleria

L'ultimo nato è un vino dolce dalla personalità avvolgente, che viene prodotto sull'isola vulcanica in una limited edition di sole 6 mila bottiglie > Le uve di Zibibbo, allevate ad alberello pantesco, si trovano a Piana della Ghirlanda, Monastero e Bukkuram, sul versante interno esposto a nord-est

«Stavamo passando l'estate nell'isola di Pantelleria, all'estremo sud della Sicilia, e non credo che esista al mondo un luogo più consono per pensare alla Luna». Così scriveva il premio Nobel colombiano Gabriel Garcia Marquez nel suo *Taccuino di cinque anni*. In effetti le scogliere di pietra lavica a picco sul mare, i faraglioni, ma anche i muri a secco e i caratteristici dammusi ricordano piuttosto da vicino i crateri del paesaggio lunare.

«Pantelleria è un paradiso terrestre sospeso tra la Sicilia e la Tunisia, una terra meravigliosa dal punto di vista paesaggistico e dalle atmosfere suggestive, figlia di una natura selvaggia e dirompente», esordisce il presidente delle Cantine Settesoli Giuseppe Bursi. Proprio qui Mandrarossa, brand dedicato al canale on trade, frutto della selezione dei

vigneti a più spiccata vocazione viticola dell'azienda, ha deciso di avviare il suo ultimo progetto enologico d'eccellenza. Si tratta di Mandrarossa Seràpias, un profumato Passito di Pantelleria Doc in commercio dallo scorso ottobre.

«Quest'isola vulcanica sospesa nel tempo si trova a sei ore di navigazione dalla costa sud-occidentale della Sicilia, dove si estendono i nostri vigneti collinari di Mandrarossa che guardano il mare. Grazie a un suggestivo fenomeno di rifrazione della luce, nelle giornate terse all'orizzonte è possibile scorgere le tre punte di Pantelleria...». Difficile resistere a un tale richiamo. Da qui la decisione di selezionare 2 ettari di Zibibbo (Moscato d'Alessandria) piantato ad alberello pantesco, l'antico metodo di coltivazione locale della vite a forma di

cespuglio che nel 2014 è stato inserito nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità Unesco. «Gli alberelli vengono "scavati" al centro di profonde conche che difendono le piante dai forti venti di scirocco e levante. La conca permette di creare il microambiente ideale per la maturazione degli acini, convogliando le piogge e le abbondanti rugiade notturne verso le radici ed evitando al tempo stesso che i grappoli tocchino terra». I vigneti da cui nasce Seràpias si trovano nelle contrade Piana della Ghirlanda, Monastero e Bukkuram, sul versante interno dell'isola esposto a nord-est. «Una posizione perfetta grazie ai venti freschi che nel periodo estivo contribuiscono a dare sollievo alle piante nelle giornate più afose».

Il nuovo Passito di Pantelleria fa parte

IN APERTURA l'etichetta del passito firmato Mandrarossa, marchio d'eccellenza di Cantine Settesoli, è stata realizzata dall'artista Nancy Rossit
A DESTRA l'azienda della famiglia Minardi, dove si svolge la produzione, e i vigneti ad alberello



della linea Storie ritrovate, che include le due referenze etnee Sentiero delle Gerle e i due Vini di Contrada menfitani. «Con questa collezione abbiamo voluto rendere omaggio alle uve autoctone siciliane più significative, vinificandole in purezza per esprimere al massimo l'essenza dei diversi terroir. Nel caso del Seràpias, la produzione è di circa 6 mila bottiglie della vendemmia 2019».

L'etichetta rievoca la forma della rarissima *Orchidea Seràpias Cossyrensis*, una varietà che cresce solo ed esclusivamente a Pantelleria. «Prende il nome dall'antico toponimo dell'isola, che fu battezzata Cossyra dai Greci, ed è conosciuta anche come *Orchidea Pantasca*. Vive solo qui, in una zona limitatissima di circa 2 ettari a ridosso di Montagna Grande, in un ecosistema delicatissimo che le permette di fiorire solo due mesi all'anno tra marzo ed aprile, raggiungendo un'altezza tra i 15 e i 30 cm. Oltre al profumo, colpisce il suo colore, contraddistinto da intense sfumature rosa antico e violacee». A firmare il progetto grafico di Seràpias è l'artista Nancy Rossit (già autrice delle illustrazioni delle etichette della linea Storie Ritrovate) che ha enfatizzato l'avvolgente carnosità del fiore, puntando sulle diverse sfumature del rosso.

Le uve Zibibbo vengono raccolte a mano nella quarta settimana di agosto e poi riposte in piccole cassette. Una parte è fatta appassire per circa 20-22 giorni e successivamente l'uva passa viene aggiunta al resto del mosto già in fermentazione in serbatoi di acciaio a una



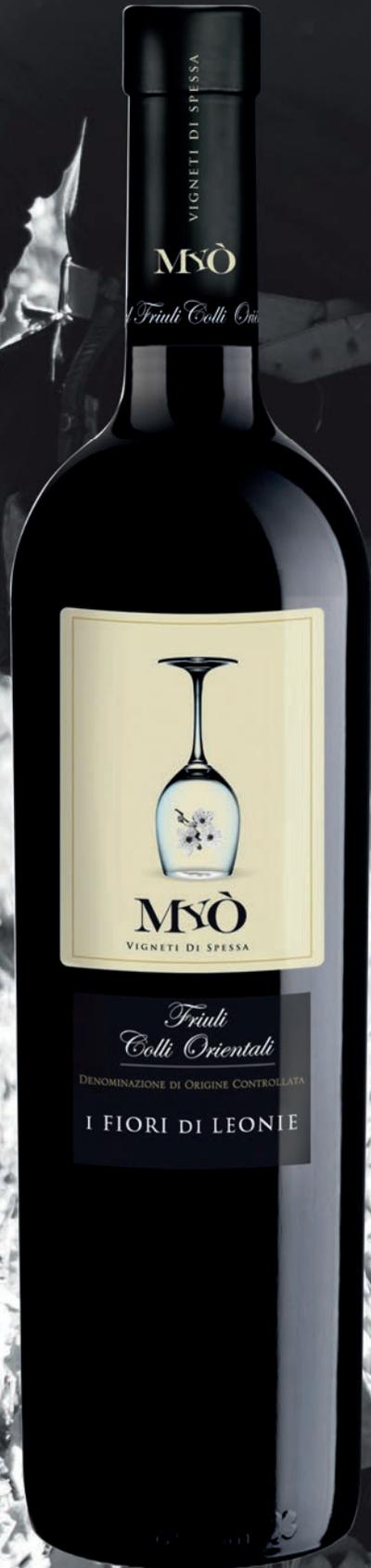
temperatura compresa tra i 16 e i 18 °C. Segue un affinamento di circa 10 mesi in silos di acciaio e un riposo di 3 mesi in bottiglia.

Per la produzione di Seràpias, Settesoli si avvale della partnership con la famiglia Minardi, storica azienda produttrice pantasca: tutto l'iter di trasformazione avviene presso la Cantina situata in contrada Karuscia. «Le parcelle di Zibibbo vengono regolarmente seguite e monitorate dallo staff degli agronomi Mandrarossa, così come l'intero processo di vinificazione, gestito dal team di enologi aziendali guidati da Mimmo De Gregorio con la consulenza di Alberto Antonini.

Seràpias si propone come una moderna interpretazione dell'antico "oro giallo di Pantelleria", il vino che incantò già i Cartaginesi, quando sbarcarono sull'isola nel II secolo a.C. La seduzione comincia dal colore, giallo dorato intenso, per spostarsi sul ricco bouquet, dove spiccano note di agrumi, gelsomino e uva passa. «Le origini sabbiose e vulcaniche dei terreni pantaschi donano a questo Passito una decisa mineralità, ben equilibrata da una buona gradazione alcolica intorno ai 14% vol. L'intensità aromatica al palato è modulata da un'impronta di pietra focaia e da una chiusura lunga e persistente». Difficile da dimenticare.



ZORZETTIG
— vini friulani —

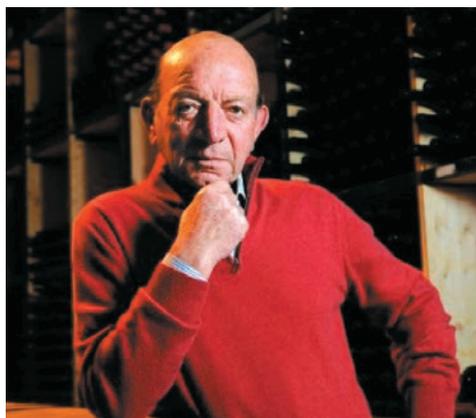


MSÒ

VIGNETI DI SPESSA

*Il futuro
sostenibile
della tradizione*

Diego Planeta, autore della metamorfosi siciliana



di Cesare Pillon

La più efficace spiegazione dei motivi per cui Diego Planeta, scomparso a 80 anni il 19 settembre, è stato un personaggio fondamentale per il rinascimento del vino siciliano l'aveva fornita lui stesso: «La mia vita di lavoro non è stata fatica, è stata il piacere della sfida ed il gusto del riscatto». È l'incipit della *Lectio Magistralis* intitolata “Vino e metamorfosi del territorio” che Planeta pronunciò nel 2004 quando l'Università di Palermo gli conferì la laurea *honoris causa* in Scienze agrarie.

Quella laurea, confessò in un'intervista, «è stata la più bella soddisfazione della mia vita». Non si era laureato perché aveva dovuto interrompere gli studi universitari a 20 anni: bisognava assolvere ai compiti svolti fino allora da suo padre, che non stava più bene: «E toccò a me», raccontava, «occuparmi delle cose di famiglia».

Era il 1960 e le “cose di famiglia” erano alcune centinaia di ettari di terreno coltivato a cereali condotte interamente a colonia parziaria, cioè per mezzo di coloni associati con contratti simili alla mezzadria. Lui riuscì a far convertire quei campi di grano alla viticoltura e all'olivicoltura con un moderno approccio imprenditoriale. «Ma è stata una strada in salita», diceva. «Il problema non era piantare cavoli o patate invece del grano, la vera sfida era cambiare la testa della gente. Convincersi prima e poi convincere gli altri che la coltura del grano duro era finita è stata un'impresa: la Sicilia aveva vissuto per secoli e secoli grazie a quella coltivazione».

La metamorfosi di Menfi e delle Terre Sicane da lui operata con il passaggio da un'agricoltura da latifondo a un'agricoltura da società industriale era inevitabile: straordinario è stato che a sentirne per primo l'esigenza e a pilotare la rivoluzione sia stato proprio lui, il latifondista. Strumento fondamentale per la conversione viticola e il riscatto sociale, che erano i suoi obiettivi, è stata una cooperativa, fondata a Menfi nel 1958, che festeggiò la sua prima vendemmia nel 1965 e fu chiamata Cantina Settesoli perché c'erano voluti sette anni per impiantare le viti e attendere che dessero i primi frutti.

Diego Planeta ne era diventato presidente l'anno prima e non tardò a dar prova della sua creatività innovativa: «Penso di essere stato il primo proprietario terriero siciliano ad assumere dei tecnici per mandare avanti un'azienda», ricordava. E non chiamò soltanto dei tecnici vitivinicoli come Giacomo Tachis, il maggior enologo italiano, o il professor Attilio Scienza; a Settesoli volle anche un sociologo, Giampaolo Fabris, perché studiasse i gusti dei consumatori in modo da orientare le scelte produttive andando a colpo sicuro.

Si può quindi capire perché gli associati hanno voluto che mantenesse la presidenza per quasi 40 anni: sotto la sua guida Settesoli è diventata la più grande cooperativa vinicola del Mediterraneo, una comunità di 2 mila viticoltori che coltivano uno splendido vigneto di 6 mila ettari producendo vini di carattere e personalità, apprezzati e venduti in oltre 45 Paesi del mondo, dimostrando che – non succede spesso – ma anche grande può essere bello ed esprimere qualità.



ARGIOLAS

via Roma 28/30
09040 Serdiana (Sud Sardegna)
070.74.06.06
info@argiolas.it
www.argiolas.it
f ArgiolasWinery
@ArgiolasWinery

in collaborazione con

Argiolas La biodiversità è la loro missione

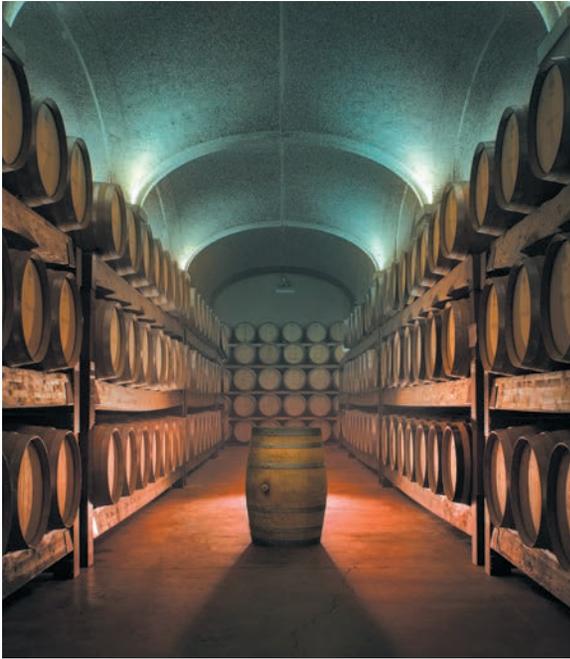
Con il progetto Convisar, portato avanti da 10 anni in collaborazione con altre Cantine sarde, la storica azienda vuole recuperare i biotipi dell'isola e impiantare così nuovi vigneti > Undici le varietà coinvolte nella ricerca > I primi successi arrivano da Cannonau, Monica e Carignano

Da 10 anni Argiolas, azienda leader nel panorama vitivinicolo della Sardegna, è impegnata in un progetto a largo raggio sull'importante tema della biodiversità. Un progetto ambizioso partito nel 2010 e denominato Convisar, acronimo del Consorzio vino Sardegna, con la partecipazione di altre Cantine isolate e il supporto agronomico ed enologico dell'Università di Sassari e di altre agenzie del territorio. Viene chiamato a collaborare quale responsabile scientifico Giacomo Tachis, fervido sostenitore del potenziale qualitativo della viticoltura sarda, e con lui anche il collega enologo di Argiolas, Mariano Murru, responsabile tecnico del progetto. L'obiettivo dichiarato è il recupero dei biotipi, sia quelli più noti e diffusi in Sardegna sia quelli minori, per avere poi

materiale da riprodurre nell'impianto di nuovi vigneti.

Nell'ambito di questa ricerca Argiolas ha ricoperto fin dall'inizio un ruolo di primo piano, mettendo a disposizione campi sperimentali nei diversi vigneti di proprietà distribuiti sull'isola, nonché le competenze tecniche del suo personale agronomico ed enologico. «Salvaguardare la genetica recuperando le vecchie piante delle varietà autoctone, specie di quelle che potevano assicurarci uno standard qualitativo migliore, è stato il nostro obiettivo fin da subito», spiega Valentina Argiolas. «Sono inoltre dell'avviso che sia estremamente importante studiare la biodiversità delle varietà in modo da non perderla con l'andar del tempo, e quindi non sprecare il valore aggiunto delle diverse espressioni».

Nel 2010 l'azienda di Serdiana ha piantato le prime barbatelle di Cannonau autoprodotte con cloni già presenti nei vigneti aziendali. Ben 500 i biotipi presi in considerazione in questa fase iniziale. «In questo primo vigneto, monitorato con osservazioni agronomiche per 4 anni», aggiunge l'agronomo Francesco Deledda, «si sono evidenziate e mappate le piante che meglio hanno risposto alle condizioni pedoclimatiche della zona, individuando quelle che presentavano performance ottimali in termini di equilibrio vegeto/produttivo, caratteristiche morfologiche ed organolettiche dei grappoli/acini e tolleranze agli stress biotici e abiotici. Questo studio ci ha portato a una selezione del materiale di partenza grazie alla quale nel 2016 si sono scelte le marze per la riproduzione



IN APERTURA Valentina, Francesca e Antonio Argiolas sono impegnati con tutto lo staff tecnico nel recupero di vecchie piante di varietà autoctone
SOPRA fin dalle prime fasi del progetto sono state effettuate microvinificazioni che hanno dato buoni risultati; attualmente l'azienda ha destinato 3 ettari di vigneto sperimentale al Cannonau e un'altra porzione al Vermentino

di 70 piante per biotipo riprodotte in un secondo vigneto in modo da avere maggiore produzione per le successive microvinificazioni».

Undici le cultivar di uva prese in considerazione (tra cui Vermentino, Cannonau, Monica, Bovaleddu, Malvasia, Carignano, Nuragus, Moscato e Nascò) provenienti da tutta la Sardegna. Per ogni varietà sono state selezionate circa 5 mila piante, ognuna delle quali è stata poi sottoposta a test diagnostici per escludere la presenza delle specie virali più comuni.

Per la seconda fase, quella iniziata nel 2016, la sperimentazione è avvenuta nelle vigne di Su Pranu. Qui sono stati piantati i migliori cloni selezionati e replicati per nuovi studi e per continuare la selezione massale, cui è seguita l'analisi enologica mediante microvinificazione. Tutto ciò con l'obiettivo di creare cloni per la moltiplicazione e una banca dati per il futuro del settore

enologico della Sardegna.

«Già da ora», dice Mariano Murru, «abbiamo riscontrato risultati interessanti. Sul Cannonau, ad esempio, sono stati selezionati biotipi in grado di fornire una quantità di sostanze fenoliche molto più elevate del solito e con caratteristiche che si rifanno ai biotipi originari dell'isola. Caratteristiche che si ritrovano soprattutto in vigne di una certa età. Non c'è dubbio che il nostro sia un percorso rivolto a riappropriarci dei biotipi tradizionali e avere la possibilità di ripropagarli e consegnarli a un vivaista per la successiva riproduzione, e allo stesso tempo mantenere la biodiversità».

Murru ricorda anche come in passato siano stati inseriti nei vigneti sardi biotipi che non facevano parte della popolazione locale provocando di fatto una sorta di "inquinamento biologico". Ciò è successo non soltanto con il Cannonau, ma anche con il Monica (con rese

ettariali molto elevate) e anche con il Carignano, e il risultato sono state uve che non avevano la concentrazione e l'eleganza dei biotipi tradizionali.

Adesso, già da queste prime sperimentazioni si è riscontrato un effettivo miglioramento qualitativo delle uve, a cominciare proprio da quelle di Cannonau, la varietà alla quale Argiolas ha destinato 3 ettari di vigneto sperimentale. I primi risultati sul vino si avranno tuttavia non prima di 3-4 anni. Inoltre, proprio nel corso del 2020, a prosecuzione del progetto originario, l'azienda ha destinato un'altra porzione di vigneto alla sperimentazione sul Vermentino. Insomma, 10 anni di lavoro di ricerca da parte della famiglia Argiolas per contribuire non solo al miglioramento qualitativo dei vini sardi, ma soprattutto alla valorizzazione e conservazione di un patrimonio genetico che tornerà utile all'intero panorama vitivinicolo produttivo della Sardegna.



LEMANZANE®
to be happy

Millesimo
2017

20·10

WHY?

WARUM?

PERCHÉ?

LEMANZANE

LEMANZANE®

20·10

ONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG

to be happy

LEMANZANE.COM





RESISTENZA DELLA VITE

Ibridi vs fillossera

Rispetto ai piedi “puri”, i portinnesti americani incrociati si adattano meglio ai terreni, ma permettono il doppio ciclo del parassita (radicale e fogliare) › Gli ibridi produttori danno vini poco fini e richiedono insetticidi



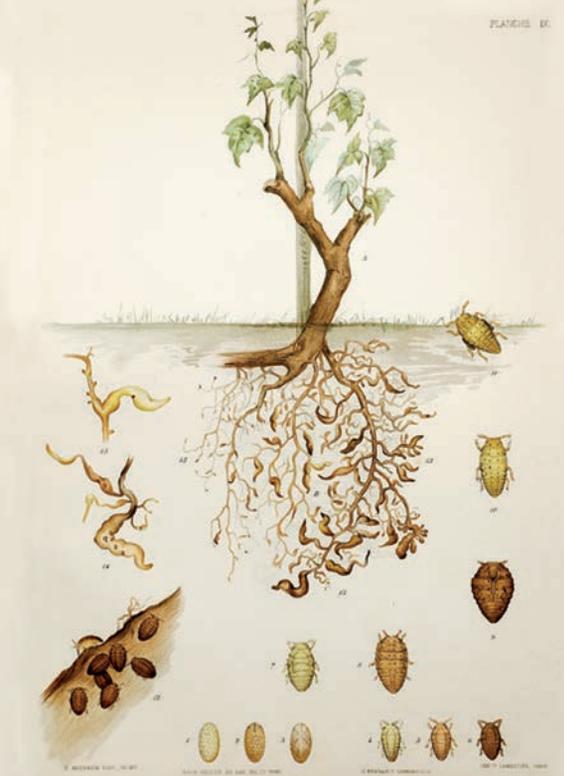
di **Mario Fregoni**
Presidente onorario OIV

La **resistenza** (o tolleranza) è un carattere genetico che consente alla vite di predisporre barriere anatomiche o chimiche atte a evitare o a ridurre l'attacco di un parassita. La caratteristica emerge quando la vite ha memorizzato la capacità di reazione naturale o indotta e può essere richiamata in occasione dell'attacco parassitario o da trattamenti biostimolanti. L'immunità è una resistenza genetica massima, permanente, che impedisce anche attacchi di scarsa rilevanza. È un carattere genetico rarissimo e che si riscontra in poche specie americane. Verso la fillossera l'**immunità delle viti non esiste**, mentre esiste un diverso livello di resistenza delle specie americane e asiatiche alle avversità biotiche (parassiti animali, fungini, batterici, fitoplasmici, virali) o abiotiche di tipo ambientale (siccità, calcare, salsedine, asfissia, basse e alte temperature e così via).

Innesto per salvare la *Vitis vinifera*

Questa resistenza può essere elevata, buona, scarsa o nulla. Relativamente alla **fillossera radicolare** la resistenza è alta solo in talune specie americane (ad esempio *Vitis rotundifolia*, *Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, *Vitis Berlandieri*), buona o scarsa in altre specie americane, ma nulla nella *Vitis vinifera*, nella *Vitis amurensis* e in altre specie asiatiche orientali (*Le viti native americane e asiatiche. Ibridi portinnesti e varietali*, Fregoni, 2018, Città del vino). La *Vitis vinifera*, che rappresenta il 99% delle varietà coltivate del mondo, è invece resistente alla **fillossera gallecola fogliare**. L'assenza di resistenza radicale in *Vitis vinifera* è stata risolta innestandola su specie o ibridi americani al fine di impedire le punture che danno luogo alle nodosità responsabili della morte delle radici. ▶

IN APERTURA la *Vitis vinifera*, quella da cui deriva la quasi totalità del vino prodotto al mondo, di norma è resistente alla fillossera fogliare, salvo alcune eccezioni © L. Somogyi



A SINISTRA su ibridi portinnesti americani la fillossera provoca nodosità che possono consentire il doppio ciclo, radicale e fogliare © VCR

► Riguardo ai piedi americani ormai si usano raramente come portinnesti le specie pure (*Vitis riparia*, *Vitis rupestris*), mentre si impiegano molti **ibridi portinnesti americani**, che posseggono resistenze biotiche e abiotiche assai differenziate, pertanto adattabili ai vari tipi di terreni. Detti portinnesti hanno una resistenza variabile anche nei confronti della fillossera radicolare e vengono suddivisi in “molto resistenti”, “mediamente resistenti” e “sensibili”. Ovviamente questi ultimi sono stati col tempo eliminati. Rimangono in uso, oltre ai molto resistenti, i mediamente resistenti (41B, Fercal, Axrg1) perché si adattano ai terreni molto calcarei. Tuttavia su questi portinnesti la fillossera provoca nodosità radicali che possono consentire il **doppio ciclo**, radicale e fogliare, che è quello più pernicioso. Analogamente gli ibridi produttori di uva euro-americani, selezionati da 200 anni, possono essere attaccati dalla fillossera radicale (se franchi di piede) e dalla fillossera gallecola fogliare, anche se sono innestati su portinnesti resistenti.

Dagli ibridi vini di qualità inferiore

Questi ibridi produttori di uva - definiti resistenti alla peronospora e all'oidio ma che in realtà lo sono solo parzialmente - possiedono un **genoma complesso**

costituito da geni di *Vitis vinifera*, apportatori di qualità, ma privi come detto di resistenze radicali, e altri di specie americane che al contrario dispongono delle seconde ma sono sprovviste della prima. Le specie asiatiche orientali e i loro ibridi, che non hanno né l'una né l'altra, sono invece capaci di reggere a freddo e siccità. Durante due secoli di ibridazioni sono stati ottenuti migliaia di ibridi euroamericani produttori di uva, ma nessuno di questi è durato nel tempo, causa la **qualità dei vini inferiore** a quella delle varietà europee. Anche gli ibridi lanciati negli ultimi anni, come è stato sperimentalmente verificato, non sono sufficientemente dotati di geni di resistenza alla fillossera gallecola, per cui possono subire attacchi fogliari.

L'uso di insetticidi

È prevedibile che con l'aumentare dell'età dei ceppi e della compattezza della chioma, i danni di questo tipo di fillossera possano crescere. Di norma le varietà di *Vitis vinifera* hanno foglie resistenti alla gallecola, salvo alcune eccezioni (ad esempio il **Sangiovese** o la **Croatina**) sulle quali si deve intervenire con la sfogliatura, la cimatura e gli insetticidi. Gli ibridi produttori, vecchi e nuovi, potrebbero pertanto richiedere **trattamenti insetticidi** an-

tifillosserici, come avviene sulle foglie delle piante madri dei portinnesti (da 1 a 4 trattamenti). Queste piante madri andrebbero coltivate lontano dai vivai e dai vigneti di *Vitis vinifera*, addetti alla produzione uvifera, e soprattutto distanti dai vigneti costituiti dagli ibridi produttori euroamericani o euroasiatici, specialmente se coltivati in biodinamico o biologico.

La questione degli attacchi alle foglie e dei trattamenti insetticidi sui nuovi ibridi produttori non è stata inizialmente valutata, avendo puntato sull'acquisizione della resistenza alla peronospora e all'oidio, ma va approfondita, anche riguardo ai **rischi di trasmissione** alle varietà di *Vitis vinifera* sensibili alla gallecola fogliare. Altrettanto degne di studio sono le distanze più opportune dei vivai e dei vigneti delle “varietà resistenti” da quelli delle nostre varietà autoctone e dai campi di piante madri di portinnesti al fine di evitare attacchi della fillossera, che si trasmette tramite le uova trasportate con i tralci o la terra delle scarpe, le forme alate o prive di ali. Senza dimenticare la valutazione degli ibridi produttori, almeno decennale, della qualità in terroir differenti, compiuta su produzioni vinicole elaborate con quantità di uve elevate e da istituzioni scientifiche pubbliche.



VITE COLTE

via Bergesia 6
12060 Barolo (Cuneo)
0173.56.46.11
info@vitecolte.it
www.vitecolte.it
f Vite Colte
t @ViteColte
i vite_colte

in collaborazione con

Vite Colte Il debutto dell'Alta Langa Docg

Il progetto d'eccellenza di Terre da Vino, che impegna 180 soci e 300 ettari ad altissima vocazione tra le colline piemontesi, si arricchisce di una nuova bollicina a prevalenza Pinot nero (80%) > In tutto 31 mesi di affinamento sui lieviti per uno spumante Brut millesimato elegante ed equilibrato

Tra i territori d'elezione per le bollicine Metodo Classico, un posto d'onore spetta all'Alta Langa Docg, il cui rigoroso disciplinare prevede tempi di affinamento sui lieviti non inferiori ai 30 mesi.

«Nel 2016, in concomitanza con il lancio ufficiale di Vite Colte, abbiamo deciso di produrre un Metodo Classico Alta Langa effettuando la prima vendemmia», spiega Piero Quadrumolo, presidente di Vite Colte, il progetto d'eccellenza della storica Cantina cooperativa piemontese Terre da Vino, che può contare su oltre 5.000 ettari di vigneto gestiti da più di 2.500 soci. «La parte migliore del nostro patrimonio vitato confluisce in Vite Colte, che è quindi una vera "azienda nell'azienda" disponendo di 180 soci e 300 ettari nelle zone più vocate».

Fino a questo momento Vite Colte ha mostrato soprattutto la sua anima rossa, lanciando sul mercato bottiglie iconiche come la "SuperBarbera" d'Asti La Luna e i Falò e i Barolo della linea Essen-

ze. Ma dopo una lunga attesa in cantina, la scorsa primavera è finalmente arrivato il momento del debutto anche per la bollicina Metodo Classico Alta Langa Docg 2016. «Siamo partiti individuando l'area più vocata in alcuni comuni dell'Alta Langa», premette Quadrumolo. I vigneti si trovano tra i 500 e i 600 metri d'altezza, su terreni calcarei con alternanza di strati marnosi e sabbiosi.

«Come da nostra filosofia, abbiamo scelto i migliori viticoltori di Vite Colte e con loro abbiamo impostato un progetto per ottenere uve e mosti di alta qualità». In vigna rese basse e raccolta a mano in cassette. In cantina spremitura soffice con utilizzo del mosto fiore (resa al 50%) e fermentazione a bassa temperatura. Nella primavera successiva ci siamo dedicati alla preparazione della cuvée – 80% Pinot nero e 20% Chardonnay – e abbiamo proseguito con il tiraggio. Dopo 31 mesi, uno in più rispetto a quelli prescritti dal disciplinare, è stata



effettuata la cosiddetta messa in punta, seguita dal dégorgement e dal dosage che abbiamo mantenuto sui 6 g/l per dar vita a uno Spumante Brut».

Il risultato è una bollicina fine, elegante e armonica, orgogliosamente piemontese nella sua essenza. Ottima come aperitivo, si adatta perfettamente anche ad accompagnare tutto il pasto.



BORTOLOMIOL
SINCE 1760
70th
ANNIVERSARY

IUS NATURAE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO 2019 BIOLOGICO



— Lo “*Ius Naturae*” è il diritto naturale che precede ogni legge umana. Noi crediamo nel dovere di rivendicare questo principio e in suo nome coltiviamo da anni i nostri vigneti sfruttando la vitalità della terra, l'esposizione, il clima ed ogni spontanea e benefica risorsa che nutre le radici



39ª EDIZIONE

5 interpreti della sostenibilità vincono il Premio Masi

di **Anna Rainoldi**



Ilaria Capua, Reinhold Messner, Andrea Rigoni, il gruppo Riedel e Filippo Grandi meritano l'ambito riconoscimento organizzato anche quest'anno dalla Cantina veneta › La tradizionale cerimonia si è svolta in forma digitale

Il tema scelto è quello, attualissimo, della sostenibilità. Guardando alla pandemia, ma anche oltre, la commissione selezionatrice del 39° Premio Masi ha individuato cinque personalità esemplari: «Donne e uomini che si battono per uscire dalle contraddizioni che segnano il presente, evitando decrescita o ripiegamento sul passato», spiega Isabella Bossi Fedrigotti, presidente della Fondazione Masi. «Quarant'anni fa, alla nascita del Premio, quasi nessuno parlava di sostenibilità, ambiente, cultura del territorio, attenzione alle diversità e alle minoranze. Eppure, nella cultura dei fondatori tutti questi temi appaiono già fortemente presenti, con convinzione profonda che non dovessero essere separati o addirittura opposti alla modernità, all'industria, al progresso civile ed economico». La scienziata Ilaria Capua, i cui «interventi chiari e pacati sono stati essenziali

per affrontare con più serenità i difficili mesi della pandemia» (spiega la giuria), l'alpinista Reinhold Messner, che «non ha mai disgiunto le sue straordinarie imprese da un impegno instancabile in difesa dell'ambiente sociale, culturale e paesaggistico della montagna», e Andrea Rigoni, «imprenditore di successo e pioniere tra gli industriali nella scelta del biologico», ricevono il Premio Masi Civiltà Veneta, destinato a personalità venete che si sono distinte in campo culturale, scientifico, economico. Il Premio Masi per la Civiltà del Vino è invece attribuito a Riedel Glass, «al primo posto nel mondo per la produzione di calici progettati per esaltare le caratteristiche di ogni singolo vino, con attenzione al riutilizzo del cristallo riciclato». Il diplomatico Filippo Grandi, Alto Commissario delle Nazioni Unite per i rifugiati, merita il Grosso d'Oro Veneziano per «il suo lavoro ultratrentennale nell'assi-

stenza a milioni di profughi in tutto il mondo, a maggior ragione nel momento in cui sono proprio loro, i più deboli, a rischiare maggiormente nell'emergenza sanitaria che ha colpito il pianeta». Anche in questa edizione, malgrado le difficoltà che non hanno favorito incontri e contatti, il palmares raccoglie cinque personalità di grande prestigio e significato. «La nostra decisione di assegnare i Premi non è mai venuta meno. Anzi, abbiamo maturato l'ambizione di rappresentare un preciso e forte segnale di resilienza in un contesto di ripartenza», precisa Sandro Boscaini (nella foto), vicepresidente della Fondazione e presidente di Masi Agricola. Anche la cerimonia di premiazione di sabato 24 ottobre, per la prima volta, si è svolta in forma digitale: l'evento, condotto dal giornalista di Radio 24 Alessandro Milan, è stato trasmesso in diretta web sui canali social di Masi.



UMANI RONCHI

via Adriatica 12
60027 Osimo (Ancona)
071.71.08.019
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com
f Umani Ronchi
@UmaniRonchiVino
umanironchi

in collaborazione con

Umani Ronchi Il Conero è un tesoro unico

Oltre che per i suoi Verdicchio, l'azienda marchigiana di proprietà della famiglia Bianchi Bernetti è conosciuta nel mondo per i rossi che nascono sulle pendici del Monte Conero > Qui il microclima è ideale per vini a base Montepulciano freschi, equilibrati, eleganti e con grande capacità di invecchiamento

Duecentodieci ettari vitati suddivisi in dodici vigneti all'interno di tre territori prestigiosi di Marche e Abruzzo: è qui che Umani Ronchi, l'azienda di proprietà della famiglia Bianchi Bernetti, produce un'ampia gamma di vini di grande qualità a denominazione d'origine e a Igt. Le Colline del Verdicchio, culla dell'impegno vitivinicolo di famiglia iniziato nel 1957, poi il Conero, terra prediletta per i grandi rossi, e infine l'area d'Abruzzo dove Umani Ronchi produce vini da uve Pecorino e Montepulciano.

Una fetta importante di notorietà dell'azienda marchigiana con sede a Osimo (Ancona) proviene, oltre che dai tradizionali vini bianchi figli del Verdicchio, dai rossi che nascono sulle pendici del Monte Conero. Ed è pro-

prio lungo le colline che si estendono attorno a questo promontorio, che trovano posto i terreni dell'azienda dedicati alla coltivazione delle uve a bacca rossa, principalmente Montepulciano che da queste parti prende il nome di Rosso Conero. Sono 70 ettari in tutto che vanno a completare l'articolato patrimonio vitato di Umani Ronchi.

«Nella vasta area della penisola dove viene coltivato il Montepulciano», dice Michele Bernetti, *deus ex machina* dell'azienda, «la Doc Conero rappresenta un'unicità sia in termini di dimensioni, essendo una delle denominazioni più piccole, sia in termini di condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli. Il Conero è il limite più settentrionale dove si coltiva il Montepulciano. È un fazzoletto di terra, una piccola

e bella denominazione che dà alla luce vini di grande valore. Qui le condizioni sono molto particolari e ogni vino è il risultato di una sfida: siamo vicini alla costa con l'influenza mitigatrice del mare, le temperature sono più fresche, e il terreno di medio impasto e molto profondo è prevalentemente calcareo». In quest'area si ritrova una combinazione quasi unica di elementi naturali: luce, sole, terra e aria generano un microclima particolare che conferisce eleganza, tipicità e purezza al vino Montepulciano. La vite matura bene e l'uva raggiunge l'equilibrio perfetto tra acidità, zuccheri e componenti fenolici. I vini sono freschi, giovani, con grande capacità di invecchiamento, richiamano la ciliegia e la prugna e note balsamiche, con tannini decisi e vivaci.



IN APERTURA l'azienda possiede 70 ettari sulle colline attorno al promontorio del Conero
IN BASSO le bottiglie figlie di questo territorio

«È in questo piccolo angolo di terra dove si lavora con grande cura, precisione e artigianalità», prosegue Bernetti, «che l'azienda fa anche ricerca, dando vita a progetti sperimentali come il Campo San Giorgio, una piccolissima produzione all'interno di un solo ettaro e 8 mila piante coltivate ad alberello. Il risultato è un vino profondo, avvolgente e concentrato che ha la densità di un Amarone e la beva di un Barbaresco». Altro progetto sperimentale è quello che ha dato vita a La Hoz Rosé, il primo Metodo Classico solo da uve Montepulciano della zona del Conero, frutto di una ricerca spinta in termini di vinificazione e spumantizzazione con 40 mesi di permanenza sui lieviti e un colore inconfondibile. Un vino che nella gamma di Umani Ronchi si affianca ai Metodo Classico da Verdicchio e Chardonnay.

Altri vini figli del territorio che escono dalle cantine di Osimo sono il Cúmaro, dal greco *kómaros* che vuol dire corbezzolo, un arbusto sempreverde tipico dei boschi del Monte Conero, dove crescono le uve; e il Pelago, che nasce nel 1994 da un'intuizione dell'enologo Giacomo Tachis e di Massimo Bernetti (il padre di Michele), che decidono di abbinare al Montepulciano anche una parte di Cabernet Sauvignon e Merlot. Grazie proprio al Pelago, vincitore nel 1997 dell'International Wine Challenge di Londra, il nome di Umani Ronchi si è fatto conoscere ulteriormente sui mercati mondiali.

LA HOZ ROSÉ, METODO CLASSICO NATURE

Rosa salmone brillante e luminoso, presenta un corredo aromatico complesso e intenso: al naso emergono note di lievito, frutti a bacca rossa, melograno e buccia di arancia. In chiusura si evidenzia un sottofondo di pietra focaia. Al palato l'ingresso è succoso, morbido e piacevolmente fresco. Finale elegante e minerale.

CÚMARO, CONERO RISERVA DOCG

Dal colore rosso rubino profondo, con riflessi granata, sa regalare un bouquet intenso da cui emerge fin da subito un bel fruttato maturo di prugna, ribes e marasca, su un fondo speziato di pepe nero, vaniglia e tabacco. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini ben levigati e un piacevole finale asciutto ed elegante.

PELAGO, MARCHE ROSSO IGT

Il colore è un rubino impenetrabile, con riflessi porpora. Al naso si liberano profumi intensi e raffinati di caffè, pepe nero, liquirizia e tabacco, che si aprono su fondo di erba e fieno tipici del Cabernet. In bocca l'impatto è di frutti di bosco, vaniglia e aromi minerali; tannini importanti ma evoluti, di grande eleganza.

CAMPO SAN GIORGIO, CONERO RISERVA DOCG

Colore rubino intenso e impenetrabile, con riflessi vivaci e purpurei. Bouquet pieno e fruttato di ciliegia, prugna e buccia di arancia, che si amalgama alla speziatura dolce di liquirizia e vaniglia. Al gusto è avvolgente e concentrato: la dolcezza del frutto accompagna il palato con tannini setosi e note di erbe aromatiche.

SAN LORENZO, ROSSO CONERO DOC

Dal colore rosso rubino brillante con riflessi granata; naso dolce, prevalentemente fruttato con tipiche note di marasca. In bocca ricco, polposo, sapido e gradevolmente armonico, tannini setosi. Austero nel lungo finale intensamente fruttato.

SERRANO, ROSSO CONERO DOC

Rosso rubino con riflessi violacei; dal caratteristico aroma vinoso, emerge un profumo pulito di visciola matura che conquista l'olfatto e il gusto. Gran polpa e rotondità di sapore, uniti a una buona struttura, garantiscono una piacevole bevibilità.





CECCHI

località Casina dei Ponti 56
53011 Castellina in Chianti (Siena)
0577.54.311
cecchi@cecchi.net
www.cecchi.net
f Famiglia Cecchi
t @cecchiwinery
i famigliacecchi

in collaborazione con

Cecchi Il ritorno alle origini di Villa Rosa

La tenuta è l'ultima, in ordine di tempo, che è entrata a far parte dei possedimenti dell'azienda nel Chianti Classico > Gli investimenti in nuovi impianti e selezioni clonali di Sangiovese > Le tappe di una storia lunga oltre 125 anni > La sfida del futuro a Montalcino, con 6 ettari di recente acquisizione

Si chiama Villa Rosa la più recente acquisizione (nel 2015) della storica Casa vinicola chiantigiana e dai suoi vigneti nascono due importanti vini del territorio, un Chianti Classico Gran Selezione e un Chianti Classico Docg. Quest'ultimo porta il nome del vigneto da cui prende i natali, Ribaldoni, e rappresenta un nuovo progetto, l'ennesimo, che si concretizza positivamente in casa Cecchi.

Villa Rosa è una storica tenuta, già di proprietà della famiglia Lucherini Bandoni, che vi produceva vino sotto la regia dell'enologo Giulio Gambelli (soprannominato "bicchierino" per la sua grande abilità di degustatore). Si trova sulle colline di Castellina in Chianti all'interno di una delle più grandi e suggestive cipressaie europee. Si estende su

una superficie di 126 ettari, di cui 26 a vigneto e 15 a oliveto, su terreni calcarei a matrice argillosa caratterizzati da profili eterogenei che uniscono la roccia di tipo alberese ai galestri scistosi.

Gli ettari vitati produttivi sono destinati a crescere nei prossimi anni grazie all'entrata in produzione dei nuovi impianti. Questi sono divisi fra tre aree diverse per terreno ed esposizione: Palagione (il vigneto più vecchio, multivarietales, da dove si sta recuperando il materiale per i nuovi impianti) e Villa, più recente, interamente a Sangiovese; Casetto, situato a un'altitudine più elevata; e Ribaldoni, dove è in atto il rinnovamento del vigneto con le migliori selezioni clonali di Sangiovese.

La filosofia produttiva di Villa Rosa è rivolta esclusivamente alla coltivazione

di uve Sangiovese della migliore qualità possibile, destinate a etichette di grande personalità e valore.

Il vigneto Ribaldoni, che dà vita al Chianti Classico Docg, si trova a un'altitudine compresa tra i 255 e i 290 metri, con viti allevate su terreni di medio impasto argilloso-limoso esposti a nord-ovest: caratteristiche che permettono al vino di sviluppare struttura, complessità e al tempo stesso freschezza e sapidità. Il processo di vinificazione delle uve segue lo stile tradizionale, con una fermentazione della durata di 5 giorni, che precede 2 settimane di macerazione sulle bucce e un affinamento di 12 mesi in tonneaux di rovere e almeno 6 mesi in bottiglia. Il risultato è un Chianti Classico che a livello organolettico presenta un colore rosso

IN APERTURA sono 26 gli ettari a vigneto di Villa Rosa nel Chianti Classico
A DESTRA la Gran Selezione e Ribaldoni, che nasce nell'omonimo vigneto



rubino abbastanza intenso, un profumo dalle note fruttate che si integrano a un lieve e delicato sentore di legno tostato e spezie. L'ingresso in bocca è avvolgente; il sorso è fresco, vibrante, sapido, con tannini morbidi e vellutati. Lungo e persistente il finale. Ribaldoni è un vino che rispecchia le più radicate tradizioni vinicole del Chianti Classico, presentandosi allo stesso tempo con un sorso moderno e al passo con le tendenze contemporanee.

Villa Rosa è l'ultima scommessa in ordine di tempo dei fratelli Cesare e Andrea Cecchi, la cui azienda è legata al mondo del vino chiantigiano da oltre 125 anni. Cecchi infatti è un nome che ha attraversato la storia della viticoltura italiana nel periodo della sua progressiva affermazione, e che conserva tuttora, soprattutto nella zona del Chianti Classico, il suo cuore pulsante. Era infatti il 1893 quando il capostipite Luigi, assaggiatore di vino professionista, dava inizio alla dinastia. Il business comincia vigoroso, tanto che dopo gli anni Trenta del secolo scorso la fama della Canti-

na valica i confini italiani, in una storia di progressiva affermazione, culminata nell'acquisizione della Tenuta di Villa Cerna alla fine degli anni Sessanta. È negli anni Settanta, sotto la guida del cavalier Luigi Cecchi, padre degli attuali proprietari, che il progetto di Castellina viene completato con la ristrutturazione della villa e, successivamente, con la costruzione della cantina, anche se gli investimenti conservativi continuano fino ai nostri giorni.

Dalla fine degli anni Ottanta l'azienda decide di confrontarsi con altri scenari, tenendo fede ai principi che la animano da sempre: rispetto per la territorialità (con un occhio di riguardo per le denominazioni, che costituiscono la quasi totalità della produzione), propensione per la sostenibilità delle coltivazioni e per l'innovazione associata alla filiera vite-vino. Nel 1988 viene acquistato Castello di Montaùto, nella zona di San Gimignano, dove si inizia a produrre la Vernaccia e successivamente il Chianti. Dieci anni dopo è la volta di Val delle Rose, in località Poggio la Mozza, cuore

del Morellino di Scansano.

Si arriva quindi al 2000, un anno particolarmente significativo, dato che per la prima volta Cecchi valica i confini regionali per investire in Umbria, nell'area del Montefalco Sagrantino, con i tre vigneti di Monterone, San Marco e Alzatura, che compongono Tenuta Alzatura.

Infine, il 2015 segna il momento del ritorno alle origini: Cesare e Andrea Cecchi, che rappresentano la quarta generazione, decidono di investire nuovamente nel Chianti Classico, dove acquisiscono la storica Villa Rosa, sempre a Castellina in Chianti. Ma non è tutto, perché dopo un paio d'anni vengono comprati anche 6 ettari di vigneto a Montalcino, di cui 3 a Brunello, nei pressi della millenaria Abbazia di Sant'Antimo, tra San Polo e Castelnuovo dell'Abate.

È il caso di dire, come spesso succede nei casi di conclamato successo vitivinicolo, che l'azienda ha così raggiunto il connubio perfetto tra la saggezza degli avi e il sapere moderno.



STRATEGIE D'IMPRESA

Inizia la nuova era di Bertani Domains



Valorizzare i brand in portafoglio accelerando in comunicazione e marketing, puntare su acquisizioni per ampliare l'offerta e investire nel retail > Ettore Nicoletto, neo presidente e AD, presenta il suo "modello" fatto di dinamicità, energia e intraprendenza

di **Elena Erlicher**

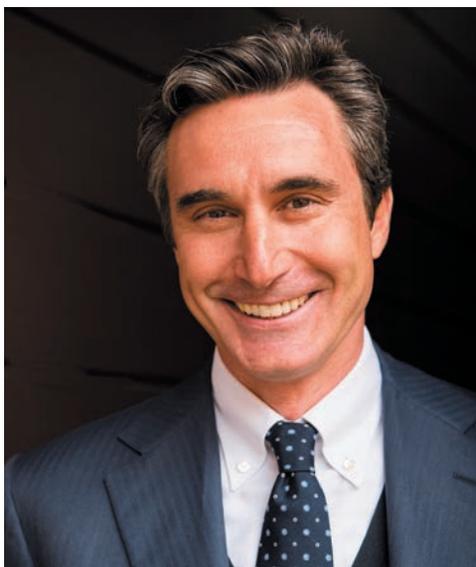
Quando cambia la leadership all'interno di un'azienda, cambia l'approccio, si cerca di introdurre un modello nuovo, uno stile diverso. È quanto sta accadendo in Bertani Domains dopo la nomina di Ettore Nicoletto a presidente e amministratore delegato. Il gruppo veneto – ramo vitivinicolo di Angelini Holding – controlla sei Cantine, con 460 ettari e una produzione di 3,7 milioni di bottiglie. Valorizzare il brand Bertani e gli altri marchi del gruppo, puntare su nuove acquisizioni per ampliare l'offerta del portfolio e irrobustire la propria posizione sul mercato retail, recuperando il terreno perso nell'Horeca: è questa la road map del neo presidente per uscire dal "cono d'ombra" causa Covid-19 e navigare nel terzo decennio del Duemila.

Dott. Nicoletto, trascorsi più di 8 mesi dal suo insediamento in azienda, può fare una analisi della situazione "interna"?

Dopo questo periodo che comprende anche il blocco per l'emergenza da Covid-19, sarebbe prematuro arrivare a delle conclusioni riguardo alle analisi sulle attività d'impresa in tutte le sue aree funzionali. Certamente, per me che vengo da una lunga esperienza in un'altra realtà del vino (Santa Margherita gruppo vinicolo, *nda*), l'ingresso in Bertani Domains rappresenta una bella sfida, nella quale poter realizzare grandi ambizioni e prospettive di sviluppo, supportati dal punto di vista strutturale, organizzativo e finanziario da Angelini Holding.

Quali sono le aree e le funzioni da rafforzare?

Tutte e nessuna. Nel senso che, se adottiamo il "modello Nicoletto" ci sono accorgimenti da fare un po' ovunque. Il mio è un modello di gestione a forte impronta personale, basato su imperativi o parole d'ordine come dinamicità, reattività, grinta, energia e intraprendenza. Questo dev'essere lo spirito che uniforma tutti i componenti dell'organizzazione e in particolare alcune linee



IN APERTURA Tenuta Novare nella Valpolicella Classica. Bertani rappresenta il 50% del fatturato del gruppo veneto, che controlla sei Cantine in alcune delle zone vitivinicole più rinomate d'Italia SOPRA il presidente e AD Ettore Nicoletto; Val di Suga è la realtà d'eccellenza di Montalcino (Siena)

del gruppo che desidero abbiano queste caratteristiche. In alcune aree stiamo già lavorando in chiave di rafforzamento, in altre stiamo riorganizzando processi e dinamiche di relazione e anche approcci al mercato e alle altre funzioni in modo da modellare l'organizzazione secondo quella che è una impostazione più moderna.

Bertani Domains possiede realtà vitivinicole in alcune delle zone più rinomate d'Italia. In Valpolicella con Bertani, a Montalcino con Val di Suga, nel Chianti Classico con San Leonino, a Montepulciano con Trerose, nelle Marche con Fazi Battaglia e in Friuli con Puiatti. Avete progetti in partenza nelle Cantine del gruppo?

Stiamo lavorando su tutti i marchi del nostro portafoglio, senza distinzioni. Detto questo, Bertani rappresenta per noi il 50% del fatturato e merita, per storia, tradizione, potenziale e immagine, un'attenzione particolare. È da lì che stiamo ripartendo come priorità. Abbiamo posizioni forti anche in altri territori, come la Toscana, con Val di Suga a Montalcino, dove siamo tra le prime realtà dal punto di vista dimensionale e come riconoscimenti di recensioni. Con questo marchio vogliamo lavorare molto sulla comunicazione per aumentare l'*awareness*, per far conoscere e apprezzare, anche presso il sito di produzione, la qualità delle nostre referenze. Con altri marchi, invece, vogliamo lavorare sul prodotto. A partire dal rebranding di Puiatti, che vogliamo rendere più vivace e fresco, sia come packaging sia come proposta e posizionamento. E poi siamo impegnati nel progetto del repackaging di Fazi Battaglia, la nostra azienda storica marchigiana, emblema del Verdicchio nel mondo.

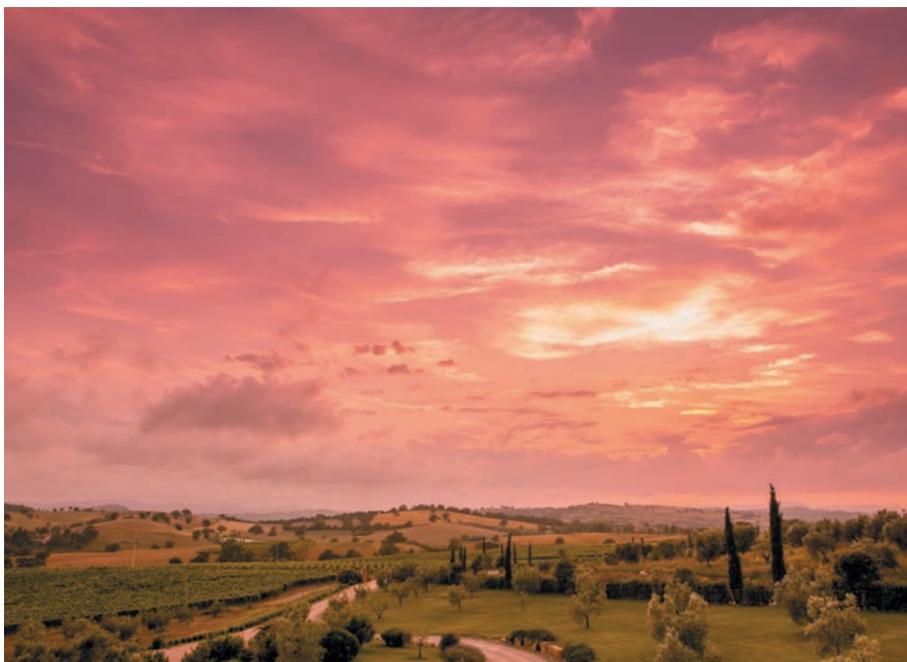
Sono previste nuove acquisizioni?

Il mio mandato prevede che Bertani si sviluppi anche dimensionalmente, ampliando la sua geografia produttiva in territori strategici per arricchire la nostra offerta di assortimento. Dob-

biamo dotarci di una componente sparkling sia Metodo Chardonnay che Metodo Classico e, su questo versante, siamo in fase di esplorazione. Dall'altro lato abbiamo interesse a rafforzare la proposta di vini bianchi. Se è vero che il gruppo è molto forte sui rossi, con Amarone, Ripasso e gli altri vini della Valpolicella, con il Brunello di Val di Suga e il Nobile di Montepulciano di Trerose, sul fronte bianchi abbiamo il varietale Verdicchio dei Castelli di Jesi di Fazi Battaglia, legato fortemente a un'unica denominazione, e i vini friulani di Puiatti. Guardando alle nostre stime di consumo, rafforzare ulteriormente la proposta a bacca bianca potrebbe costituire un interessante sviluppo strategico. Fermo restando che lavoreremo con brand coerenti con l'attuale portfolio Bertani Domains e che si posizionino tutti sulla parte alta del mercato. La ricerca non è facile.

Il mercato interno ed estero sta risentendo della crisi da Covid-19. Qual è stato l'impatto sulle vendite in azienda e come sarà la vostra politica per il prossimo futuro?

Il 2020 è un anno di difficile lettura per il business di Bertani Domains. Il nostro mercato è diviso a metà: il 50% in Italia e il 50% all'estero. Il nostro business è radicato nel fuori casa, il canale che ha patito di più gli effetti del Covid-19; viaggiamo su cali di fatturato intorno al -20-25%. Dobbiamo studiare strategie di rafforzamento, per esempio in Italia irrobustendo la nostra posizione di mercato nel canale moderno, scegliendo accuratamente le insegne e mantenendo un posizionamento Super Premium per tutelare l'integrità del brand. Già nel 2021 speriamo di riportare il volume di business perso nel 2020 a livelli pre-Covid, recuperando le posizioni nell'Horeca sia in Italia sia all'estero, come negli Usa. Abbiamo imparato che i consumi di vino si stanno spostando sul retail, e per un gruppo come il nostro, che ha una storia di forte presenza nell'Horeca, è necessario fare una riflessione per affrontare attrezzati, ma con maggior convinzione anche il canale retail.



TENUTA AMMIRAGLIA

Sp Montiano 222, località La Capitana
58051 Magliano in Toscana (Grosseto)
0564.50.411-0564.50.42.01
info@frescobaldi.it
www.frescobaldi.com/tenute/tenuta-ammiraglia
f Frescobaldi Vini
t @FrescobaldiVini
i frescobaldivini

in collaborazione con

Tenuta Ammiraglia L'oro rosa della Maremma

Suadente blend di Syrah e Vermentino, Aurea Gran Rosé è fra i vini simbolo dell'azienda di Magliano (Grosseto), proprietà della famiglia Frescobaldi > Un rosato contemporaneo, che fermenta in tonneau e prevede l'aggiunta di un tocco di vin de réserve affinato in barrique per 20 mesi

«L'idea di questo vino nacque una mattina, guardando l'alba tra i vigneti della Tenuta Ammiraglia. I tenui raggi di sole, che illuminavano le coste della Maremma, ispirarono Aurea Gran Rosé, connubio perfetto tra mare e vigneti, Syrah e Vermentino, eleganza e armonia della natura». Poetica è la genesi dell'ultimo vino di Tenuta Ammiraglia, realtà innovativa in Maremma che fa parte del mosaico Frescobaldi.

Le parole di Lamberto Frescobaldi, presidente del gruppo di famiglia, raccontano già molto del carattere di Aurea Gran Rosé, prezioso Toscana Igt nato dall'alchimia tra due vitigni diversi, ma in fondo complementari: Syrah e Vermentino. Il nero e il bianco, l'internazionale e l'autoctono, dialogano fra loro per esprimere in modo del tutto perso-

nale il potenziale enologico del territorio. In vigna il Syrah, varietà principale nell'uvaggio, è allevato come fosse un'uva bianca: per preservarne l'acidità si punta a una produzione leggermente maggiore e si proteggono gli acini dall'esposizione solare diretta.

I vigneti selezionati per la produzione del "rosato aureo" sono allevati su terreni argilloso-calcarei dove il calore del sole è mitigato dalla brezza marina. Siamo in prossimità del mare, terzo e non ultimo elemento cardine nella genesi di questo vino.

La Tenuta sorge a Magliano (Grosseto), a soli 20 chilometri dalla costa, in un edificio disegnato dagli architetti Piero Sartogo e Nathalie Grenon con lo scopo di integrare l'elemento umano con il paesaggio. E minimo è l'impatto

della Cantina, che taglia in senso longitudinale il pendio collinare dove sorge, mantenendo il manto erboso al posto del tetto grazie al riutilizzo del terreno ricavato durante gli scavi. Tutto intorno si estendono circa 150 ettari vitati, acquistati a partire dal 1997, mentre l'edificio si sviluppa in profondità: in particolare la bottaia, scavata nel sottosuolo, mantiene naturalmente la temperatura ideale e costante di 18 °C, senza necessità di climatizzare l'ambiente. È una struttura razionale, equilibrata e funzionale, la cui forma ad ala di gabbiano ricorda una nave "protesa verso il futuro".

È tempo che i vini rosa trovino il giusto spazio anche in Italia nelle fasce più alte di mercato. Dal suo debutto un anno fa con la vendemmia 2017, Aurea Gran Rosé sta scrivendo un nuovo capitolo



IN APERTURA la tenuta della famiglia Frescobaldi si estende su 150 ettari, a 20 km dalla costa
A SINISTRA la tonalità oro rosa di Aurea Gran Rosé SOPRA l'edificio è perfettamente integrato nel territorio

nella storia nazionale di questa tipologia, che nel mondo conta sempre più estimatori, presentandosi non solo come rosato di punta di Tenuta Ammiraglia, ma fra i vini simbolo dell'azienda maremmana, che produce altre quattro etichette, dal rosato Alie al Vermentino Massovivo (entrambi Toscana Igt), fino ai due rossi: Terre More, Maremma Toscana Cabernet Doc (blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Syrah) e Pietreregia, Morellino di Scansano Riserva Docg.

«Aurea è per noi una sintesi di modernità, eleganza, colore e armonia della natura, dove la differenza è fatta anche dalla sapienza umana», spiega Nicolò D'Afflitto, direttore enologo di Frescobaldi. «Suadente, morbido ed elegante, esprime l'anima femminile e fiera della Maremma», fin dalla vendemmia manuale svolta nelle prime ore del mattino, un momento essenziale e delicato che per le uve di Aurea è affidato a un team di sole donne. I grappoli selezionati sul tavolo di cernita vengono caricati in pressa interi e minuziosamente controllati in assenza di ossigeno. Su-

biscono una pigiatura soffice a bassa temperatura, per non stressare la bacca e preservare l'integrità del corredo aromatico. Eventuali componenti vegetali meno eleganti vengono evitate grazie a questo processo, seguito dall'accurata selezione dei mosti e da una successiva decantazione per almeno 12 ore.

La fermentazione avviene a 16 °C in tonneau di rovere francese da 600 l, di media tostatura e per il 20% nuove. Dopo l'assemblaggio delle due varietà, l'affinamento sulle fecce fini si protrae per 8 mesi. L'aggiunta successiva di un tocco di Syrah vinificato in bianco, *vin de reserve* della vendemmia precedente affinato in barrique per 20 mesi, va infine ad apportare struttura e piacevolezza al blend.

Il risultato è unico e prezioso fin dal colore oro rosa che risalta nella bottiglia trasparente. Questa particolare tonalità – tratto distintivo di Aurea Gran Rosé – è data dagli antociani di cui è ricco il Syrah, mentre i flavonoidi del Vermentino permettono la stabilizzazione del colore nel tempo.

Nel calice, l'ultima annata in commercio

(2018) si presenta eterea e brillante, dai toni delicati, ma intensa e di carattere nell'espressione organolettica. L'andamento stagionale è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni primaverili, con successivo innalzamento delle temperature che hanno portato a uno sviluppo vegetativo regolare, fino alla perfetta maturazione delle uve. Il sole e le rinfrescanti brezze settembrine sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alla pianta di raggiungere un equilibrio compositivo, rappresentativo di questo microclima.

Al naso il bouquet è profondo e intrigante, spiccano in primis le note di frutta fresca, ma il corredo aromatico generoso trova un controcanto nella freschezza quasi salina che si riscontra con piacere anche al palato.

«Le caratteristiche note minerali, elevate dall'elegante acidità, concedono ad Aurea personalità, persistenza e profondità», sottolinea l'enologo Claudio Ragusa. In bocca si rivela ampio, vellutato e succoso, impreziosito da sentori dolci, speziati, con finale lungo e persistente.

«Se è Mytik, dico Sì!»

Da oltre 10 anni Mytik rivoluziona il mondo del vino grazie alla gamma dei suoi tappi tecnici in grado di preservare la buona evoluzione del vino in bottiglia, così come il vignaiolo immagina. Performance meccaniche, neutralità sensoriale* unica, permeabilità ben controllate che mantengono intatte le mappe sensoriali dei vini: con Mytik, ogni produttore di vino sa di offrire il meglio del suo lavoro. Per questo sceglie di dire sì. «Se è Mytik, dico Sì!»

www.diam-cork.com

Romain Jouannais, Titolare dell'enoteca, La Cave Spirituelle.



Mytik
DIAM

Il garante degli aromi



CANTINA BOLZANO

via San Maurizio 36
39100 Bolzano
0471.27.09.09
info@cantinabolzano.com
www.cantinabolzano.com
f Kellerei Bozen - Cantina Bolzano - Winery
Bolzano

in collaborazione con

Bolzano La Cantina delle famiglie

Sono 224 i soci della cooperativa altoatesina > Ognuno porta con sé la sua storia, diversa per origine e consuetudini, ma tutti sono accomunati dalla stessa passione per la viticoltura e da un approccio sostenibile e rispettoso della natura > Una nuova sede all'avanguardia e il Progetto Qualità

Si chiamano Alois Egger di Maso Anich, Höller di Baumann, Gasser di Kofler auf Ceslar, Plattner di Huck am Bach, il Conte Huyn, Mayr di Kleinstein, Falser di Moar, Platter di Mock, Murmelter di Taber (nelle foto dall'alto a sinistra). E sono tra le famiglie protagoniste di Cantina Bolzano, la cooperativa che riunisce 224 soci viticoltori con 340 ettari nel segno della valorizzazione dei vini del territorio e, in particolare, del Lagrein e del Santa Maddalena (da Schiava). La "Cantina delle famiglie", dunque, dove i masi, le tenute, i vigneti arrampicati su ripidi pendii, fino a 1000 metri d'altezza, o posti a dimora nei terreni di fondovalle, tra i fiumi Adige e Isarco, raccontano una storia di passione per la viticoltura e di dedizione al lavoro.

Come quella di Hannes e Gottfried Plattner dello storico Maso Huck am Bach, che coltivano viti vecchie di oltre

60 anni di uve destinate alla produzione del Santa Maddalena. Lo stesso vino che rappresenta la missione della famiglia Falser del Maso Moar. Tra le giovani generazioni che si affacciano alla guida aziendale, Hanno Mayr di Kleinstein sta convertendo integralmente al biologico la sua realtà specializzata nell'allevamento del Gewürztraminer. Sempre attento al rispetto per la natura, Christian Graf Huyn ha trasformato vecchi macchinari per farli alimentare da un impianto fotovoltaico.

Karl e Armin Platter del Maso Mock sono i pionieri del Sauvignon blanc in alta quota. Già negli anni Settanta del secolo scorso impiantarono un vigneto di questa varietà su un pendio a 500 metri d'altezza, dove l'escursione termica e l'ottima esposizione contribuiscono oggi a regalare uve eccellenti. Altro bianchista, famoso per i suoi Pinot bianco e Pinto grigio, è Georg Höller

di Baumann, con vigneti affacciati sullo splendido scenario dello Sciliar e del Catinaccio, nel Giardino delle Rose.

I vini dei soci viticoltori nascono tutti nella nuova cantina, ultimata nel 2018 nel quartiere di San Maurizio, a Bolzano. L'edificio, completamente interrato e coperto da vigneti terrazzati, è certificato CasaClimaWine® e coniuga i principi di funzionalità con quelli di ecosostenibilità e tutela del paesaggio.

Tra gli innumerevoli premi ottenuti dai vini di Cantina Bolzano, i Tre bicchieri del Gambero Rosso assegnati quest'anno per la ventunesima volta al Lagrein Riserva Taber, la prima etichetta nata dal Progetto Qualità. Il programma, ideato nel 1988 e che oggi include tutta la linea Riserve e Cru, coinvolge 83 viticoltori con 118 ettari di vigneti coltivati seguendo rigidi standard di qualità in termini di posizione, terreni, età delle viti, densità d'impianto e rese.



LA ENO-GIOVENTÙ

di **Jessica Bordoni** e **Anna Rainoldi**



Francesca Bava

(Nata nel 1988)

Cocchi - Bava

Cocconato (Asti)

Il mio vino

Cocchi Brut Rosé, Piemonte Doc

Il vino degli altri

Willi Opitz - Opitz One, Neusiedlersee DAC

Le bollicine Alta Langa, i vini aromatizzati, ma anche la Barbera e le nobili espressioni del Nebbiolo. C'è il Piemonte in tutte le sue sfaccettature nei pensieri di **Francesca Bava**. Non potrebbe essere altrimenti: la sua famiglia è proprietaria della storica Cantina Bava, produttrice in Monferrato e nelle Langhe, e dal 1978 ha acquisito anche il marchio Cocchi, impegnato nel rilancio del Barolo chinato e del Vermouth di Torino. «Dopo il liceo classico ad Asti, mi sono trasferita a Milano per studiare Marketing. Alla fine del percorso universitario, ho trascorso un anno all'estero, in Canada e a Singapore, dove ho mosso i primi passi nel mondo del lavoro. Poi di nuovo a Milano, per tre anni, in una grande società di consulenze. Era il periodo dell'Expo, l'ambiente era davvero stimolante e mi ha permesso di imparare molto, ma a un certo punto mi sono detta: sto dando davvero il massimo, perché allora non farlo al fianco della mia famiglia, per qualcosa di "mio"?». All'inizio non è stato facile, anche perché Francesca è la prima new entry della sesta generazione, nonché la prima donna ad affiancare un rodato *board* maschile composto da suo nonno, suo padre e gli zii. «In questi primi cinque anni mi sono occupata soprattutto di marketing e accoglienza, un aspetto a cui noi diamo da sempre molta importanza». Tante le soddisfazioni e gli obiettivi raggiunti. «L'ultimo nato è il Cocchi Brut Rosé, uno spumante moderno e versatile con cui abbiamo voluto dare al Pinot nero una veste più immediata, fresca, ma non meno interessante rispetto all'Alta Langa».

Léon Femfert

(Nato nel 1983)

Nittardi

Castellina in Chianti (Siena)

Il mio vino

Casanuova di Nittardi Vigna Doghessa,

Chianti Classico Docg

Il vino degli altri

Frog's Leap - Rutherford Napa Valley

Cabernet Sauvignon

Nato e cresciuto a Francoforte, **Léon Femfert** ha trascorso le sue prime estati a Castellina in Chianti, dove i genitori – veneziana lei, tedesco lui – hanno investito risparmi ed energie per acquistare la tenuta che fu di Michelangelo Buonarroti. Il vino diventa scelta di vita qualche anno più tardi: è il 2006, Léon studia Filosofia a Berlino, ma per amore si trasferisce a Firenze. La sua relazione ha durata breve, ma da quel momento la Toscana e il vino entrano stabilmente nella sua esistenza. «Durante gli studi ho lavorato in diverse Cantine, anche all'estero: in Napa Valley, Germania, Borgogna, Cile», racconta. Dopo la laurea a Firenze, segue un master in Wine Business in Borgogna. Infine è il momento di tornare a Nittardi: dal 2013 affianca i genitori alla guida della Cantina, per poi prenderne le redini. «La mia è una gestione a 360 gradi», spiega Léon. «Mi occupo degli aspetti commerciali, ma anche di scelte produttive. Credo che il vino sia un prodotto molto soggettivo: è importante prendere parte attiva anche alle decisioni più tecniche, come quando iniziare la vendemmia». Fra le sue responsabilità c'è la selezione dell'artista a cui affidare la veste del Casanuova. «Dal 1981, ogni annata del nostro rosso simbolo ha un'etichetta personalizzata, come anche la velina che incarta la bottiglia, affidate di volta in volta a un autore diverso. Dal 2012 ho deciso di limitare la produzione a una sola vigna – la Doghessa – e vestire l'intera tiratura (ridotta a 30 mila bottiglie) con l'etichetta e la carta d'artista, dandogli un'identità più definita».



CANTINA SAN MICHELE APPIANO

via Circonvallazione 17/19
39057 Appiano (Bolzano)
0471 664466
office@stmichael.it
www.stmichael.it
f Kellerei St. Michael Eppan -
Cantina Produttori San Michele Appiano
stmichaelappan

in collaborazione con

Cantina San Michele Appiano Il virtual tour e la quality app

La storica realtà cooperativa altoatesina, da sempre attenta alle innovazioni tecnologiche, lancia due importanti progetti che hanno come comun denominatore la comunicazione digitale > Le funzionalità e gli obiettivi raccontati dal winemaker Hans Terzer, artefice del successo aziendale

La capacità di guardare lontano e di precorrere i tempi è insita nel dna della Cantina San Michele Appiano. La storica cooperativa vinicola, fondata nel 1907 nell'omonimo comune della provincia di Bolzano, è tra le aziende pioniere della produzione d'eccellenza in Alto Adige. Il winemaker Hans Terzer – padre della linea Sanct Valentin che include il pluripremiato Sauvignon blanc – ha saputo creare un nuovo paradigma del vino altoatesino, abbinando tecniche di ultima generazione all'utilizzo dei metodi tradizionali.

Ma il futuro impone nuove sfide e negli scorsi mesi, la Cantina San Michele Appiano ha maturato due progetti apparentemente molto distanti fra loro, ma entrambi accomunati da un forte spirito innovativo.

Si tratta del *virtual tour*, un percorso digitale inaugurato sul sito web aziendale, e della *quality app*, un'applicazione che

permette di valutare le condizioni delle uve e dei vigneti, supportando il lavoro dell'agronomo e dell'enologo.

«Abbiamo voluto rendere il nostro sito web aziendale www.stmichael.it intuitivo e interattivo, migliorando l'esperienza digitale dei wine lovers», premette Hans Terzer. «Da qui l'idea del "Cantina San Michele Appiano virtual tour", un progetto realizzato in collaborazione con l'azienda locale Visim.eu, specializzata in visualizzazioni in 3D. Il tour virtuale, con o senza l'utilizzo degli occhiali costruiti in ottica *virtual reality*, permette di esplorare virtualmente e in tempo reale i vari ambienti. Ci si può muovere liberamente tra la cantina, i vigneti e il wine shop "Wine Time", scegliendo diversi punti di partenza».

L'altro progetto riguarda l'adozione di un'applicazione che permette di conoscere la "salute" dei vari appezzamenti. «Già da qualche anno la comunicazione

interna all'azienda e la gestione dei vari passaggi dalla vigna alla cantina vengono ottimizzate attraverso l'utilizzo delle tecnologie di ultima generazione». Questa app, in particolare, semplifica l'attività dell'agronomo, che può così esprimere una valutazione in loco di ciascun vigneto dei 330 soci, per un totale di 385 ettari. «L'iter prosegue con l'inserimento di un report (che include informazioni testuali e foto), che consente a me e a tutto il team enologico di essere aggiornati sulla situazione e sulla qualità delle uve durante tutto l'anno, compresi i giorni clou della vendemmia. Siamo consapevoli che ogni dettaglio può fare la differenza. Ottimizzare i processi produttivi ci permette di migliorare ulteriormente lo standard qualitativo dei vini di Cantina San Michele Appiano, che resta la nostra missione fondamentale e l'impegno quotidiano di tutti i soci».

ABBINAMENTI STELLARI

a cura di **Jessica Bordoni**

© D. Dutto



Lo Chef

Pino Cuttaia
Ristorante La Madia
Licata (Agrigento)

In questo piatto ci sono i ricordi legati all'infanzia e alla cucina degli avanzi che seguiva ai pranzi in campagna dei giorni di festa, quando si usava arrostitire il pesce alla griglia e successivamente riutilizzarlo condito con pomodoro e aromi per conferirgli una nuova personalità. Negli anni il piatto ha assunto una forma originale che riprende quella della pizza e del suo cornicione, spesso bistrattato, qui irrinunciabile.

Pizzaiola: merluzzo all'affumicatura di pigna

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 filetto di merluzzo da 500 g	Per il bordo pizza
sale e zucchero in parti uguali per la marinatura	320 g di farina 00
1 pigna di pino	20 g di lievito di birra
pomodorini confit	190 ml di latte
1 cipollotto	4 g di sale
olio extravergine d'oliva	Per la spuma di patata
basilico o origano	180 g di patate
zucchero	150 ml di acqua
concentrato di pomodoro essiccato	30 ml di olio extravergine d'oliva
	100 ml di panna

Preparazione spellare il merluzzo, tagliarlo a fette sottili, spolverarle con sale e zucchero e marinarle 2 ore. Sciacquarle, asciugarle e affumarle in forno a bassissima temperatura 30 min con la pigna bruciata. Formare la fontana di farina e versare il lievito sciolto nel latte. Impastare, unire il sale e continuare a mescolare. Quando la pasta è pronta, spezzarla in due e lasciarla lievitare in frigo per 1 ora. Tirlarla e ricavare degli anelli, utilizzando 2 tagliapasta di misura diversa. Sistemarli su una placca e passarli in forno a 250 °C fino a quando sono dorati. Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti, cuocerle in un pentolino fino a quando sono quasi pronte. Passare al chinois e aggiungere l'acqua di cottura fino a raggiungere 270 g di composto. Unire la panna, una presa di sale e passarlo, ancora a caldo, nel sifone caricato con 3 bombolette. Disporre il cornicione di pasta al centro del piatto, con all'interno le fettine di baccalà, qualche pomodoro confit e il cipollotto a fettine. Coprire l'interno con la spuma di patate e completare con qualche seme di basilico e un filo d'olio. Guarnire con una spolverata di concentrato di pomodoro essiccato in forno ventilato a 60 °C per 1 ora.

Il Sommelier

Roberto Anesi
Miglior sommelier d'Italia 2017 Ais
www.elrael.com

La preparazione è molto particolare: presenta pochi ingredienti ma con connotazioni decise e molto distinte. Troviamo tanta tendenza dolce apportata dalla spuma di patate, dal cornicione di pasta e dal merluzzo, che a sua volta dona una forte aromaticità rafforzata anche dall'affumicatura. Proprio questo elemento stacca al palato apportando anche una leggera tendenza amara. Nell'abbinamento si potrebbe osare con un **Gewurztraminer Alsace Grand Cru Aoc** per la sua aromaticità, ma soprattutto per la grassezza al palato che va a donare una bella morbidezza, ideale per contrastare le tendenze amarognole offerte dall'affumicatura. Sceglerei un **Rossese di Dolceacqua Doc** come seconda proposta per privilegiare la parte di tendenza dolce e dare slancio al sapore del merluzzo. L'affumicatura del pesce mi fa anche pensare a un cocktail che possa creare un'armonia di sapori interessante. In particolare mi viene in mente un classico come l'**Old Fashioned** che, con la sua nota leggermente amara, potrebbe rivelarsi una grande sorpresa.



MONTE ZOVO

località Zovo 23
37013 Caprino Veronese (Verona)
045.62.80.157
info@montezovo.com
www.montezovo.com
f Monte Zovo
i montezovo

in collaborazione con

Monte Zovo Calinverno, i segreti di un rosso unico

Il vino simbolo della storica Cantina veronese, nato alla fine degli anni Novanta da un'intuizione di Diego Cottini, è il risultato di un appassimento in due fasi, prima sulla pianta e poi in fruttai, che garantisce la massima espressività aromatica > Complesso e strutturato, di grande equilibrio e longevità

Dici Monte Zovo e leggi Calinverno. Nato nel 1997, questo blend di Corvina (70%), Rondinella (20%), Croatina (5%) e Cabernet Sauvignon (5%) è senza dubbio il vino più celebre della Cantina della famiglia Cottini.

«Il nome si ispira al termine dialettale "Calinverna", con cui nel Veronese si indica la brina ghiacciata che ricopre i campi di prima mattina, preannunciando una giornata molto fredda», spiega Diego Cottini, che ha messo a punto questo rosso iconico riprendendo la tecnica dell'appassimento tipica della Valpolicella ed elaborando un metodo alternativo in due fasi. «La prima parte avviene in pianta, lasciando i grappoli sul tralcio fino alla comparsa delle brine invernali. Questo processo di surmaturazione permette un abbassamento di acidità e un aumento di zuccheri e antociani più elevato rispetto all'appassimento tradi-

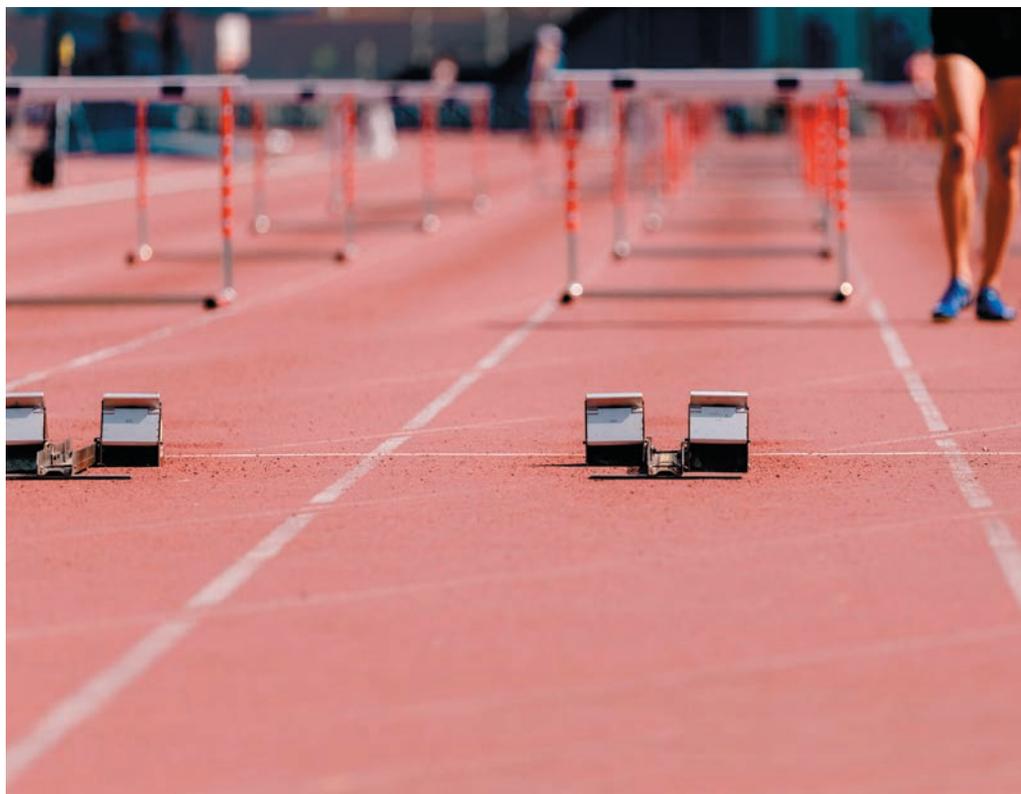
zionale. La concentrazione in presenza dell'irradiazione e l'alternanza delle temperature, spesso repentina, si traducono in una maggiore evoluzione dei composti aromatici delle diverse varietà che compongono il blend».

La vendemmia avviene nella prima metà di novembre, con una resa di circa 1-1,2 kg per pianta. Dopo la raccolta le uve sono disposte nelle casse per l'appassimento in fruttai, che si protrae per 20-30 giorni. La fermentazione dura circa un mese, poi il vino è trasferito in barrique e tonneau di rovere (per il 50% nuovi, l'altra metà di II passaggio) dove affina 24 mesi.

Calinverno è un vino indissolubilmente legato al territorio in cui nasce, la Tenuta di Caprino Veronese. Il vigneto terrazzato di 12 ettari, circondato dai boschi, è allevato a Guyot con una densità di 6.500 ceppi per ettaro. Viene lavorato a "girapoggio" per garantire

la massima esposizione est-ovest. «Si trova proprio alle spalle della Cantina, nella parte terminale settentrionale del comprensorio dell'anfiteatro morenico di Rivoli. I venti freschi spirano dalla Valle dell'Adige, mentre la vicinanza al lago di Garda e l'esposizione a sud del versante del Monte Zovo mitigano le temperature durante la giornata».

Anche il terreno, molto magro e sciolto, gioca un ruolo fondamentale, favorendo lo sviluppo di piante di dimensioni ridotte e con basse produzioni. La mancanza di un substrato argilloso fa sì che l'acqua si spinga in profondità, scongiurando la formazione di ristagni. Il Calinverno è un rosso dal bouquet complesso, con note di ciliegia e richiami di spezie dolci, vaniglia e liquirizia. Strutturato e dal lungo finale, colpisce per l'equilibrio tra l'acidità e il tannino, preludio di una grande capacità di invecchiamento.



Se le gambe sono salde si superano gli ostacoli

ANALISI STRUTTURALE

di Luigi Pelliccia

Secondo una ricerca Ismea, le nostre aziende (di trasformazione) sono piccole ma solide ▶ Il vino anche, ma ha scarsa redditività ▶ Il ritardo su produttività e sviluppo potrebbe costarci caro, visto il calo dell'export in valore (-3,7%) e quantità (-1,2%)

La filiera alimentare italiana può essere rappresentata considerando ai due estremi 60,7 milioni di consumatori da un lato e 1,1 milioni di aziende agricole dall'altro. Tra questi estremi si collocano le circa 57 mila imprese della prima e seconda trasformazione industriale, le oltre 42 mila imprese della distribuzione moderna e organizzata, le quasi 110 mila del commercio al dettaglio tradizionale e specializzato e le circa 274 mila imprese della ristorazione.

Ogni contributo di approfondimento su una realtà di tale peso è benvenuto. Merita attenzione, perciò, lo studio dedicato recentemente da **Ismea** ai risultati di **bilancio delle aziende della trasformazione alimentare** sull'arco 2014-18. I dati di bilancio del 2019 sono usciti troppo tardi per essere classificati e analizzati dalla Banca Dati Aida Bureau Van Dijk, di cui **Ismea** si è servita. Per cui l'arco di tempo in esame è quello citato, comunque interessante per un esame essenzialmente strutturale e non congiunturale del settore.

Giovani imprese alimentari crescono al Sud

Il campione oggetto dell'indagine comprende 6.399 imprese di tutte le dimensioni per un fatturato 2018 di 93,4 miliardi. Il peso occupazionale varia dai 10 dipendenti per azienda del comparto oleario agli 83 di quello cioccolatiero. Unica eccezione l'avicolo, che si spinge fino a 315 dipendenti per azienda.

IN APERTURA lo studio Ismea dimostra che più l'impresa è giovane (entro i 5 anni), più cresce © Shutterstock - sportpoint

A DESTRA la variazione dell'export enologico in quantità nei primi 5 mesi dell'anno si ferma a -1,3%, mentre quella a valore è -3,7% (vedi pag. 83). Il che conferma la riduzione del valore unitario del venduto

Prima di parlare di vino, evidenziamo qualche spunto generale. Dall'indagine emerge che la percentuale di **giovani imprese alimentari** (fino a 5 anni) che caratterizzano il **Mezzogiorno** è più alta di quella media italiana e circa doppia di quella del Centro-Nord. È un segno interessante di vitalità, di scoperta di vocazioni antiche e di avvio di processi di recupero di annosi gap. Tanto più, alla luce del fatto, forse ancor più significativo, che un parametro prezioso come il valore aggiunto delle imprese meridionali mostra, nel quinquennio preso in esame dallo studio, una dinamica costantemente superiore a quella del Centro-Nord. E questo, malgrado il fatto che le imprese con un fatturato sotto i 2 milioni di euro incidono per il 57,6% sul totale, contro il 46,5% del Centro-Nord. Non c'è da meravigliarsi quindi se, a seguito di quanto appena accennato, la redditività cresce non solo (cosa nota) con la dimensione dell'impresa, ma anche con la gioventù dell'impresa, a dimostrazione che la caccia al valore aggiunto messa in campo dai nuovi imprenditori dà i suoi frutti.

Un'altra valutazione generale riguarda un tema vitale e spinoso come la catena del valore. Ismea basa le sue stime su dati ufficiali, ovvero sulle tavole intersettoriali del sistema di contabilità nazionale dell'Istat.

Una distribuzione del valore impari

Si ha la sensazione per la verità che a livello nazionale da ultimo il potere contrattuale esercitato dalla Distribuzione organizzata sia andato depotenziandosi. La fotografia della catena del valore elaborata da Ismea sulle ultime tavole intersettoriali riferite al 2016 fa emergere, comunque, chiari squilibri nella distribuzione del valore al consumo dei prodotti alimentari tra gli attori della filiera. Ne esce infatti una **marginalità ridotta** per gli **agricoltori**, ma anche per i **produttori industriali**, in percentuale del valore finale. È vero che la fotografia è un po' datata, ma va pure detto che nel frattempo la situazione non può essersi repentinamente capovolta.

I numeri. Su 100 euro destinati dal consumatore all'acquisto di alimentari e bevande, il valore aggiunto per la fase agricola a monte del processo è di 6,0 euro, mentre per la fase della trasformazione industriale è di 10,6 euro. A fronte, abbiamo 28,6 euro di valore aggiunto complessivo per coloro che operano nel comparto commercio, distribuzione e trasporto. Il resto si lega al valore aggiunto di altri settori (14,5 euro), import di beni intermedi (13,4 euro), imposte (19,2 euro) e prodotti esteri per consumo (7,9 euro).

EXPORT DEL VINO IN NEGATIVO

	Migliaia di ettolitri	Var.% gen-mag 2020/19
Germania	2.454,8	+6,2
Usa	1.494,6	-0,3
Uk	1.023,4	-5,3
Francia	387,1	-26,5
Canada	339,5	+8,4
Svizzera	307,4	-3,5
Svezia	272,8	+24,8
Paesi Bassi	216,0	+6,3
Belgio	214,9	+15,5
Austria	185,3	-12,5
Giappone	182,8	-7,3
Spagna	173,8	+11,7
Russia	171,2	+0,4
Danimarca	169,3	+0,7
Repubblica Ceca	123,8	-1,4
Norvegia	119,5	+20,7
Polonia	99,7	-2,0
Cina	84,0	-48,1
Ucraina	60,5	+19,2
Israele	57,5	+45,4
Messico	55,3	+10,1
Australia	50,4	+5,3
Lituania	49,0	-30,7
Finlandia	48,7	+7,6
Lettonia	48,5	+18,5
MONDO	8.853,8	-1,3

Fonte: elaborazione su dati Istat

Ora qui non vogliamo accusare nessuno. Tanto più in un periodo come questo che viene a esito di anni caratterizzati da consumi alimentari stagnanti e da marginalità esigue per tutti gli operatori della filiera. Però non possiamo non ritenere validi questi riscontri rispetto a quelli di altre indagini abbastanza recenti, forse distorti da confronti circoscritti a segmenti aziendali di dimensioni elevate, che hanno indicato margini superiori per la trasformazione rispetto al dettaglio. La realtà è che la trasformazione alimentare italiana è composta in grandissima prevalenza da piccole aziende, per cui, anche in termini concettuali e generali, è ben difficile comprendere come un universo così frammentato possa avere peso contrattuale prevalente e margini premianti rispetto a una Gdo che sta rinforzando per di più il suo spessore con aggregazioni importanti. ▶

► **Vino: più fatturato, scarsa redditività**

Sul fronte **vino** l'indagine Ismea ha investito un campione importante, pari a 1.388 imprese e a un fatturato di 9.388 milioni. Il 68% delle imprese del comparto appartiene alla circoscrizione Centro-Nord e il 32% al Mezzogiorno. Il campione in realtà è un po' sbilanciato, in quanto nell'universo le imprese meridionali pesano per il 51%. Il numero medio dei dipendenti del comparto vini censito è pari a 17,4 unità, mentre 6,8 milioni di euro è il fatturato medio per azienda. Questa cifra si articola in 8,3 milioni di fatturato medio nel Centro-Nord contro 3,6 nel Mezzogiorno.

Guardiamo ora i confronti. L'incremento 2014-18 del **fatturato** dei vini è pari al **+29,8%**, contro il +15,1% dell'universo del "food and beverage" censito. Anche sul fronte del **valore aggiunto** il vantaggio del comparto nel periodo è notevole, con un **+25%** contro il 16% dell'universo.

In tema di **investimenti** la forbice si schiaccia, con un **+24,4%** del vino nel periodo, contro il +22,4% dell'universo. Questo schiacciamento apre la strada, dopo le positive performance appena segnalate, all'andamento deludente della redditività 2018 del comparto.

Ebbene, gli indicatori di **redditività** 2018 di tutte le imprese intersettoriali del campione registrano una redditività media di tutto il **capitale investito** (ROI: Risultato operativo/capitale totale) pari al 5,3%, mentre la redditività del **capitale proprio** (ROE: Utile netto/capitale proprio) è pari al 5,7%.

I comparti a maggiore redditività risultano quelli delle carni avicole, del cioccolato, della gastronomia e del settore ittico. Risultati al di sotto della media caratterizzano invece il comparto dell'olio di oliva e, a fianco, proprio quello dei vini. Questi ultimi, penalizzati forse anche da un'annata non esaltante, vedono infatti un ROI 2018 fermo al 3% e un ROE all'1%, largamente inferiori alle medie citate.

Buon equilibrio finanziario

La **produttività**, espressa dal valore aggiunto per dipendente, vede invece i vini allineati all'universo, con un valore 2018 appena superiore ai **60 mila euro**.

In fatto di **liquidità** (calcolata come rapporto tra l'attivo circolante, al netto delle rimanenze, e i debiti a breve) i dati 2018 mostrano una situazione soddisfacente per tutti i settori, con un valore medio di **1,2**. Va sottolineato che la situazione migliore per questo parametro si rileva nel comparto dei liquori, che presenta un valore medio pari a 1,72.

Infine, l'indice di **copertura globale delle immobilizzazioni** (dato dal rapporto tra la somma del capitale proprio e del capitale di terzi a lungo e le immobilizzazioni) fornisce indicazioni sul grado di indebitamento di un'azienda per finanziare investimenti di medio-lungo termine. La media generale del campione mostra un indice pari a 4,01, che significa una situazione di equilibrio finanziario soddisfacente. Per il vino il rapporto si pone un po' sotto, a quota **3,16**.

Insomma, bisogna prestare attenzione alla scarsa redditività, assoluta e comparativa, sofferta dal comparto nel 2018. Ma nel complesso, nel campione Ismea, il vino si difende e mostra per alcuni parametri performance premianti.



Il campione dell'indagine Ismea comprende 6.399 imprese alimentari di trasformazione, di cui 1.388 del settore vino © Enoveneta

La deriva di produzione e vendite

Infine, al di là dei dati strutturali, qualche rapido accenno generale alla congiuntura 2020. L'**export** dell'industria alimentare dei primi 5 mesi dell'anno ha segnato un tendenziale del +3,0%, in netto cedimento rispetto al passo fra il +7,2% e il +9,4% registrato nei tendenziali precedenti. La "dote" recata dal passo brillante dell'avvio d'anno sta esaurendo la sua capacità di compensazione. Col consolidamento dell'attuale tendenza involutiva è facile stimare una scivolata ulteriore di tale aggregato.

Va segnalato, in questo contesto, che il vino ha già mostrato una virata in negativo, con un **-3,7% in valore sui 5 mesi**, dopo il +2,6% del quadrimestre. Va aggiunto che la parallela variazione **in quantità** dei 5 mesi si ferma al **-1,3%**, a conferma di un fenomeno già emerso: la riduzione del valore unitario del venduto. La piattezza assoluta dell'export di vino sui 5 mesi nei due principali mercati, con gli Usa al -0,5% e la Germania al +0,0%, evidenzia in modo eloquente la fatica del momento.

La **produzione** dell'industria alimentare ha visto un tendenziale negativo del -4,7% a giugno e del -3,3% nel semestre. Contrariamente all'export, l'ultima variazione non mostra uno scalino, ma un assestamento, dopo il -3,0% dei cinque mesi. Rimane il fatto che un calo annuale della produzione sull'ordine del -3,0% non si era mai verificato negli ultimi decenni per un settore resiliente e anticiclico come l'alimentare. Il calo massimo, dopo la crisi Lehman Brothers, raggiunse il -1,9%. La produzione di vini ha segnato, d'altra parte, un tendenziale negativo del **-5,3% a giugno** e piattezza assoluta (**+0,0%**) sul semestre.

USA E GERMANIA PREOCCUPANO

	Migliaia di euro	Var.% gen-mag 2020/19
Usa	639,2	-0,5
Germania	437,5	+0,0
Uk	256,3	-11,5
Canada	142,0	+10,9
Svizzera	139,5	-14,4
Svezia	83,0	+12,6
Francia	80,7	-13,7
Paesi Bassi	71,6	+8,5
Giappone	68,5	-6,4
Danimarca	59,9	+1,3
Belgio	55,9	+0,6
Norvegia	43,5	+10,9
Russia	39,1	-0,5
Austria	39,1	-8,4
Cina	30,3	-43,9
Polonia	27,5	-2,9
Spagna	26,6	-2,0
Australia	20,8	-3,5
Repubblica Ceca	20,0	-4,1
Finlandia	18,2	+2,5
Ucraina	14,8	+27,3
Lettonia	14,6	+6,2
Corea del Sud	14,4	-5,8
Messico	14,0	+9,2
Irlanda	13,0	+0,6
MONDO	2.508,3	-3,7

Fonte: elaborazione su dati Istat

I nostri primi due mercati enologici in valore, Usa e Germania, mostrano tutta la fatica del momento, evidenziando nei primi 5 mesi, rispettivamente, il -0,5 e +0,0% rispetto allo scorso anno

I trend tendenziali di giugno delle **vendite alimentari** segnano infine un marginale **+0,5% in valore** e un cedimento del **-1,9% in volume**. L'effetto scorte è finito da tempo e il mercato ha esacerbato la debolezza strutturale emersa in tempi pre-Covid. Il sostegno di Horeca è quasi dimezzato e ciò ha fatto perdere completamente il prezioso impulso da esso fornito ai consumi alimentari complessivi nell'ultimo decennio.

È chiaro a questo punto che la deriva attuale di tutti gli indicatori (produzione, export e vendite interne), sia a livello generale che enologico, non può che scivolare verso una situazione oscillante fra assestamento ed erosione.

Si spera nella ripresa di Horeca ed export

Ne esce che la scommessa congiunturale del food, e in particolare dei vini, si gioca, semplificando, su due fronti. Il primo è l'irrobustimento della ripresa del canale **Horeca**. Esso è tanto più auspicabile per compensare la tendenza esasperata e aggiuntiva al risparmio che sta guidando il consumatore. Il fatto che i discount alimentari stiano veleggiando su trend oltre il +7% la dice lunga. Horeca tuttavia difficilmente potrà fare a breve, malgrado i sostegni pubblici di recente messi in campo, più di quanto ha già recuperato nell'ultimo bimestre, col perdurante, netto declino del turismo estero.

L'altro fronte si gioca sull'alea del contenimento dell'onda di ritorno dei contagi sui nostri migliori mercati di esportazione. Quindi, sulla loro tonificazione e sulla conseguente stabilizzazione e progressiva ripresa dell'**export**, da tempo unico driver di sviluppo del settore

È vero infine che i superdazi americani hanno diradato gli incubi e per l'Italia ad agosto sono stati congelati. Ma non basta. La penalizzazione varata nell'ottobre scorso su una platea di circa 500 milioni di export alimentare sul mercato **Usa** (vero traino di tutto l'export alimentare nazionale 2019) è rimasta. Come rimangono, su questo mercato e nel contesto mondiale, troppe ombre e tanta incertezza.

C'è da sperare piuttosto che i segnali di disgelo commerciale sulle due sponde dell'Atlantico recentemente affiorati prendano corpo. E questo anche sulla spinta deterrente delle possibili ritorsioni Ue collegate all'imminente decisione Wto (World Trade Organization) sull'*affaire* Boeing, che è favorevole alla Ue e fa da contraltare a quello Airbus. Il disarmo commerciale e il ritorno alla situazione "ante quo" darebbe una spinta importante al nostro export e migliorerebbe in modo significativo il clima generale.

In conclusione, c'è da temere che per uscire dall'attuale cavo d'onda congiunturale (e soprattutto per farlo in modo persuasivo e sufficientemente solido) bisognerà aspettare, nella migliore delle ipotesi, fino alla prossima estate. Nel frattempo, occorre puntellare e sostenere al massimo l'esistente, ad evitare che ulteriori ammaloramenti della situazione compromettano l'entità e i futuri tempi di recupero. Il realizzarsi di questa eventualità rappresenterebbe un prezzo insostenibile per un sistema come il nostro, colpevolmente attardato da troppo tempo sotto i profili della produttività e dello sviluppo.



FATTORIA ALDOBRANDESCA

località Scansanaccio
58010 Sovana (Grosseto)
0564.61.59.07
visite@aldobrandesca.it
www.aldobrandesca.it
f Marchesi Antinori
t @antinorifamily
i Marchesi Antinori

in collaborazione con

Fattoria Aldobrandesca Le due personalità dell'Aleatico

Varietà tipica della Maremma, è vinificata dalla tenuta di proprietà di Marchesi Antinori in due versioni che nascono in un territorio unico, caratterizzato da suoli di origine vulcanica e tufo > Dolce, elegante e morbido il Sovana Superiore Doc, fine e delicato il Rosato Toscana Igt "A", la scommessa di famiglia

Al centro di quella che è conosciuta come "la zona etrusca dei tufi", nella Maremma interna, Fattoria Aldobrandesca è la tenuta più a sud che Marchesi Antinori possiede in Toscana. Paesi costruiti sul tufo, come Pitigliano, Sorano e Sovana, costituiscono veri e propri musei a cielo aperto, nella cui campagna la viticoltura è praticata da secoli. Terra etrusca prima e romana poi, nell'anno 594, Sovana fu conquistata dai Longobardi che l'assegnarono alla potente famiglia degli Aldobrandeschi, dai quali prende il nome anche la Fattoria. Intorno all'anno Mille, grazie anche a Ildebrando di Sovana, divenuto papa Gregorio VII, che rivolse alla sua terra natia i favori dello Stato pontificio, i possedimenti si espansero e la cittadina diventò la capitale di una contea molto ricca e potente. Sovana e i

paesi del tufo passarono poi sotto Siena e successivamente Firenze, fino ad essere parte del Granducato di Toscana. Oggi i vigneti di Fattoria Aldobrandesca, circa 100 ettari di superficie, si trovano proprio alle falde dello sperone di tufo dove si erge Sovana, immersi in un meraviglioso panorama naturale e archeologico. Il suolo pianeggiante di origine vulcanica, con substrati tufacei, sorge a un'altezza di circa 290 metri slm ed è caratterizzato da un microcosmo dall'incredibile varietà. Nello spazio di pochi ettari il terreno assume infatti molteplici sfumature di colore: dalla pomice bianca, al tufo, che dal giallo arriva al rosso granato, fino alla pietra vulcanica, nera. Qui una varietà tradizionale, quanto storica, come l'Aleatico, così come una varietà nuova per il pano-

rama vitivinicolo italiano come il Malbec, trovano un terroir di elezione. Ed è proprio sull'Aleatico che Marchesi Antinori ha da subito rivolto la massima attenzione, una sorta di scommessa, per produrre vini di alta qualità caratteristici del territorio. Si tratta in particolare di due etichette, un rosso dolce e un rosato secco, che rendono merito a questa antica varietà, espressione di un luogo unico, capace di distinguersi per la spiccata personalità e morbidezza. Due diverse interpretazioni di Aleatico, da quella più tradizionale rappresentata dall'Aleatico Sovana Superiore Doc a quella invece più innovativa di "A", Toscana Rosato Igt. Nel primo caso, le uve, in parte vinificate immediatamente e in parte solo dopo un periodo di appassimento, esprimono

IN APERTURA Fattoria Aldobrandesca si estende su 100 ettari in un meraviglioso panorama naturale e archeologico

A DESTRA la vendemmia di Aleatico viene effettuata a più riprese per selezionare i grappoli migliori IN BASSO le espressioni del vitigno maremmano della tenuta: Sovana Superiore Doc e "A", Toscana Rosato Igt



una piacevole freschezza e struttura preservando la ricchezza degli aromi tipici della varietà. Il Sovana Superiore Doc è prodotto da uve Aleatico in purezza e, nel caso della vendemmia 2019, grazie al clima favorevole, i grappoli destinati a questo vino sono stati lasciati in pianta qualche giorno in più e raccolti in leggera surmaturazione, in modo da migliorare la concentrazione e l'intensità aromatica. Vinificazione e affinamento sono stati suddivisi in due parti: una quota è stata immediatamente vinificata e l'altra è stata posta ad appassire per circa un mese in locali asciutti e ben aerati in modo da ottenere una maggiore concentrazione, sia a livello aromatico che di struttura. Dopo una pigiatura soffice, le uve sono state trasferite in tini di acciaio dove ha avuto luogo la ma-

cerazione, decorsa in circa una settimana in modo da estrarre la componente aromatica oltre che il tipico colore. La fermentazione, che ha avuto luogo al di sotto dei 20 °C, è stata interrotta una volta raggiunto il livello zuccherino desiderato per mezzo dell'abbassamento repentino della temperatura. Il vino è stato conservato a bassa temperatura fino all'imbottigliamento.

La vera scommessa di Fattoria Aldobrandesca è però il Toscana Rosato Igt "A", realizzato con la cura e la passione che nascono dall'amore per un territorio ricco di fascino e storia e da una varietà antica e tradizionale. Il carattere spiccato dell'Aleatico, uva aromatica, coltivato su terreni di origine vulcanica, dà vita a un vino affascinante, delicato e dalla straordinaria eleganza.

Perché a questo vino è stato dato il nome "A"? Anzitutto perché rappresenta la sfida da parte dei Marchesi Antinori di dar vita a un rosato di grande qualità. Un luogo unico, caratterizzato da terra nera, fatta di suoli di origine vulcanica e una varietà autoctona, antica, coltivata solo in Toscana, e capace in questa terra di seguire e interpretare l'idea di un rosato dalla grande freschezza, finezza, verticalità, che si distingue per le sue

note floreali di rosa selvatica e fragolina di bosco. D'altra parte il nome celebra e racchiude in una sola vocale gli attori e i registi di questa sfida tanto affascinante quanto difficile: A - Aleatico, A - Aldobrandesca, A - Antinori, A - l'iniziale delle tre figlie del marchese Piero: Albiera, Allegra, Alessia.

L'ultima annata in commercio del Toscana Rosato Igt, la 2019, si è giovata di un clima ottimale che ha permesso di ottenere una buona produzione di uve Aleatico. La vendemmia è stata effettuata a più riprese, tornando in vigneto più volte per selezionare solo i migliori grappoli, capaci di esprimere appieno il proprio carattere varietale. All'arrivo in cantina le uve, provenienti dai vigneti di Aleatico destinati esclusivamente ad "A", sono state diraspate e pigiate sofficemente. Il mosto con le sue bucce ha effettuato una macerazione a freddo per circa 4-6 ore permettendo l'estrazione del colore e delle componenti più delicate e preservando la caratteristica freschezza e connotazione aromatica. Il mosto è stato trasferito in serbatoi di acciaio inox di piccole dimensioni, dove ha avuto luogo la fermentazione a 16 °C. "A" ha riposato in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.



VELENOSI

via dei Biancospini II
63100 Ascoli Piceno
0736.34.12.18
info@velenosivini.com
www.velenosivini.com
f Velenosi Vini
i velenosivini
t Velenosi Vini

in collaborazione con

Velenosi La passione è di famiglia

Dopo la sorella Marianna, al marketing, ora anche Matteo fa il suo ingresso nell'azienda marchigiana, lavorando come enologo in cantina > La soddisfazione di mamma Angela di avere accanto a sé i propri figli > I traguardi raggiunti con 2,5 milioni di bottiglie distribuite in 52 Paesi del mondo

La novità di questo autunno in casa Velenosi non è l'imminente uscita in commercio di un nuovo vino, bensì l'entrata in azienda del secondo figlio di Angela ed Ercole Velenosi. Dopo l'ingresso della sorella Marianna, adesso è la volta di Matteo ad avvicinarsi alla cantina per quello che si annuncia tra non molto tempo come il passaggio di testimone alla guida della nota azienda marchigiana.

Trentatré anni, enologo, due lauree (Scienze dell'alimentazione e Viticoltura ed enologia), un master sulla fermentazione e infine un tirocinio di un anno tra i vigneti e le cantine della Borgogna. È questo il curriculum di Matteo Velenosi, anche se il suo sogno, non lo nasconde, era di seguire la carriera accademica. Certo, però, dire no

al richiamo dell'azienda di famiglia, un marchio che acquista notorietà e prestigio ogni anno di più, non era semplice. «Per me la scelta di Matteo di entrare in azienda», ammette Angela Velenosi, «è stato come poter vedere l'opportunità a breve di cedere il testimone. È una grande gioia, come pure lo era stato l'ingresso in azienda di Marianna». Anche se ogni tanto faceva la sua comparsa nella cantina di Ascoli Piceno, Matteo ha voluto seguire per un certo tempo strade alternative. Da ora in poi, invece, si occuperà della parte tecnica affiancando l'enologo Filippo Carli in tutte le operazioni, dalla vinificazione delle uve fino all'invecchiamento dei vini.

Sua sorella Marianna, con un paio d'anni di esperienza in azienda nel settore del marketing, si è già ottimamente

integrata nei meccanismi di Velenosi. Timida, rispettosa degli altri, studi alla Bocconi e un'esperienza lavorativa in Svizzera al di fuori del settore vino, Marianna ha già iniziato ad affiancare mamma Angela nei suoi frequenti viaggi intorno al mondo alla scoperta dei mercati dove i vini dell'azienda sono presenti.

«Penso che mia figlia possa essere una valida *brand ambassador*», dice Angela, «anche se la parte commerciale preferisco che rimanga ancora nelle mie mani. D'altra parte, questo è un lavoro che faccio con passione e grande entusiasmo e mi auguro che il coronavirus sparisca per tornare a riprendere una vita fatta di viaggi e di incontri con gli addetti ai lavori».

Il 2020 è stato indubbiamente un anno



IN APERTURA Angela Velenosi con i figli Marianna e Matteo, che la affiancano in azienda
A SINISTRA i vigneti marchigiani si estendono sulle colline che circondano la valle del Tronto

difficile e l'impossibilità di viaggiare, specie fuori dai confini d'Europa, ha impedito anche a un'azienda dinamica come Velenosi di acquisire nuovi mercati puntando invece al consolidamento della clientela storica.

«Non è facile per un'azienda del sud delle Marche», continua Angela, «raggiungere certi obiettivi considerando la poca conoscenza nel mondo delle nostre denominazioni. Ecco che per noi è molto importante partecipare alle fiere e visitare mercati inediti. Purtroppo questo non è stato l'anno giusto per acquisirne di nuovi, come pure di pensare a nuovi importatori, seppure con qualche eccezione, come nel caso della Svezia o di altre piccole piazze dove ora abbiamo nuovi agenti».

In ogni caso alla Velenosi si ritengono soddisfatti considerando che, nonostante il 65% del fatturato provenga dall'export, l'effetto-Covid ha segnato nel mese di maggio "solo" una riduzione del -20%. L'estate poi ha sorpreso l'azienda con una grandissima ripresa che nessuno si aspettava e agosto si è chiuso con un -10%. Un valido supporto è venuto anche dal continuo

contatto con i mercati attraverso i social e internet.

L'azienda ascolana nasce nel 1984 per volontà di due giovanissimi imprenditori, Angela ed Ercole Velenosi. Poi con l'esperienza di Paolo Garbini, nel 2005 viene costituita la Velenosi srl.

Oltre 35 anni di esperienza nel settore e la forte passione hanno permesso di creare una realtà dove, attraverso l'utilizzo di attrezzature all'avanguardia, si producono vini di ottima qualità, che in questi ultimi anni stanno conquistando premi ai concorsi internazionali e altissimi punteggi nelle guide specializzate.

Il cuore dell'azienda si trova nella storica città di Ascoli Piceno, capoluogo delle Marche, e i poderi dove sono situati i vigneti si estendono sulle colline che fanno da contorno alla splendida valle del fiume Tronto che, grazie ai suoi terreni argillosi e fertili, è da sempre stata vocata alla coltivazione della vite. Oltre alle quattro proprietà situate ad Ascoli Piceno, Castorano, Monsampolo del Tronto e Castel di Lama, vi è un vigneto nella zona di Ancarano (Teramo) e nella zona di San Marcello (Ancona), tra i Castelli di Jesi.

La produzione attuale è di circa 2 milioni e mezzo di bottiglie e le aspettative non si fermano certo qui; bottiglie distribuite su tutto il territorio nazionale con la collaborazione di 85 agenzie e sul mercato estero dove l'azienda è presente in ben 52 Paesi.

«La nostra filosofia», spiega Angela Velenosi, «parte dalla tradizione, dagli antichi insegnamenti interpretati con fantasia e dinamismo, per risvegliarsi nel profumo di un calice. Dal vino abbiamo imparato molto: ai suoi valori positivi ci piace ricondurre l'ispirazione per la gestione della nostra azienda, e cioè limpidezza, sincerità, e genuina passione per il nostro lavoro. E poi i tempi: non lunghi, né brevi, ma naturali. Quelli necessari per ottenere un lavoro ben fatto, come vuole una sana tradizione artigianale che amiamo ricordare costantemente, anche accanto alla più avanzata tecnologia di cui abbiamo ritenuto di dotarci. Quindi la qualità attraverso la continua ricerca per ottenere il massimo risultato. In pratica, l'aspirazione al perfetto equilibrio tra gusto e colore, tra bouquet e retrogusto».



Nell'Empolese Gambacciani si usa solo carciofo toscano

ANTICHE LIQUORERIE

di **Maria Cristina Beretta**

Nel tratto di territorio tra Firenze e Livorno che ruota attorno alla città di Empoli, i carciofi costituiscono una produzione tipica. Si chiamano mamme, non hanno spine e la loro forma è tondeggiante. Sono il punto di partenza per l'**Amaro Empolese** – e non poteva chiamarsi che così – prodotto dal liquorificio **Gambacciani**. L'azienda si trova ad Empoli ed è stata oggetto di una recente ristrutturazione da parte di Marco Corradini, attuale titolare (a sinistra nella foto), il quale ha voluto rilevare questa importante realtà nel rispetto di ciò che ha rappresentato e che rappresenta per il territorio. Il passaggio è avvenuto con la soddisfazione di Leonardo Gambacciani (a destra nella foto), vivace ottantenne e figlio di Otello, fondatore dell'attività nel 1930. Otello era farmacista e aveva a che fare con erbe e spezie quotidianamente. Creare liquori faceva parte del suo la-

Ha un sapore delicatamente amaro e basso grado alcolico > Oggi viene usato per l'aperitivo, come digestivo, ma anche nella mixology > Nasce subito dopo la China, l'altra referenza simbolo di questo liquorificio

voro. L'Empolese, tuttavia, nasce come secondogenito. La sua prima creazione fu la China. Volle allargarne la ricetta che prevedeva poche erbe, aumentando il numero a 23. Secondo il suo pensiero, se la protagonista era il direttore d'orchestra, l'accompagnamento degli altri ingredienti erano i musicisti. Più ce n'erano e più l'armonia era complessa, bisognava saperli scegliere con sapienza.

L'arte di saper ascoltare

La filosofia del saper fare dovuta all'esperienza è un bene che va, però, supportato dall'ascolto del parere della clientela. «Può capitare che le persone osservino aspetti che si possono migliorare», afferma convinto Leonardo Gambacciani. «E che magari, anche senza volere, ti diano idee nuove». L'amaro Empolese è stato pensato ascoltando i desideri delle persone e lavorando, questa volta,

su un solo ingrediente: il carciofo, appunto. Il saper fare si è manifestato nel realizzare l'equilibrio tra le sensazioni amare, che si devono percepire e che la clientela si aspetta, e il gusto dolce che non deve prevalere. Sulla sua lavorazione c'è un forte riserbo. La ricetta è un segreto aziendale. Si sa solo che la materia prima non è esclusivamente a base di foglie di carciofo ma anche di altre parti quali il cuore. La gradazione alcolica è volutamente bassa, attorno ai 16,5% vol. Dalla sua nascita negli anni Sessanta del secolo scorso era proposto come aperitivo e come digestivo; ultimamente è stato riscoperto nel bere miscelato. Nel tempo la gamma produttiva del liquorificio si è ampliata con tipologie che rispecchiano la storia dei gusti classici preferiti dagli italiani, quali anice e sambuca, più altri da ricette studiate dal fondatore.

www.gambacciani.it



PETRA

località San Lorenzo Alto 131
57028 Suvereto (Livorno)
0565 845308
info@petrawine.it
www.petrawine.it
f PETRA
i petrawine

in collaborazione con

Petra Maestra di stile e terroir

Era il 1997 quando Francesca Moretti e suo padre Vittorio decisero di investire tra le colline della Maremma dando vita a questo progetto enologico in Val di Cornia > L'annata 2016 del vino simbolo, che porta il nome aziendale, si conferma un rosso campione di potenza ed eleganza

Più di vent'anni di storia alle spalle e una lunga vita davanti. Petra, la tenuta maremmana del gruppo Terra Moretti, guarda al futuro con determinazione e concretezza, forte di una visione costruita nel tempo, anno dopo anno, vendemmia dopo vendemmia. Il suo nome, che in latino significa pietra, è l'emblema di questa progettualità solida e ben definita, che l'ha resa un brand di fama mondiale. Tutto comincia nel 1997 quando Francesca Moretti, oggi presidente del Gruppo Terra Moretti, con il padre Vittorio acquista 60 ettari di terreno in località San Lorenzo e 45 a Campiglia Marittima, entrambi nel comune di Suvereto, in Val di Cornia.

«Petra è il mio sogno realizzato, una azienda unica e rara che siamo riusciti a rendere tale con grande impegno e caparbietà», spiega la produttrice. Con l'aiuto del professor Attilio Scienza, dopo l'acquisizione viene avviato un atten-

to lavoro di zonazione per individuare gli appezzamenti migliori e le uve più vocate a esprimere l'essenza di questo angolo di Toscana a cavallo tra la provincia di Grosseto e Livorno. La scelta cade sulle varietà internazionali, in primis il Cabernet Sauvignon e il Merlot, successivamente Syrah e Petit Verdot, senza dimenticare l'autoctono Sangiovese.

La progettazione della Cantina, inaugurata nel 2003, viene affidata all'archistar Mario Botta, che realizza un'opera di design e funzionale, capace di valorizzare la bellezza del luogo e l'attività che si svolge all'interno. Tra le date da ricordare ci sono anche il 2004 e il 2014. La prima segna l'inizio della collaborazione con l'enologo consulente francese Paul Chatonnet, la seconda il passaggio di consegne con il piemontese Giuseppe Caviola. «Per Petra è l'inizio di una nuova era, con vini dall'anima più contemporanea e al tempo stesso più terri-

toriale», precisa Francesca Moretti.

La massima espressione dello stile aziendale è Petra, Toscana Igt a base di Cabernet Sauvignon e Merlot che crescono su suoli calcarei dal giusto equilibrio tra argilla e scheletro. In cantina il lavoro è meticoloso e poco invasivo. Fermentazione con lieviti indigeni, permanenza in tini troncoconici di rovere da 100 ettolitri e affinamento di 18 mesi in barrique di I, II e III passaggio di media tostatura. Poi il vino riposa per altri 18 mesi in bottiglia.

«Oggi sul mercato c'è Petra 2016, un'annata equilibrata che esprime tutta la tipicità, la complessità e la freschezza di questo vino». Il bouquet affascina con note di amarena e macchia mediterranea, poi accenni di menta, rosmarino, pepe e tabacco. In bocca unisce potenza ed eleganza, i tannini vellutati si sviluppano in una trama sontuosa, con un lungo finale balsamico.



Con preghiera di fermentazione

BIRRE TRAPPISTE

di Luca Giaccone

Dall'abbazia di Orval a quella di Westmalle, fino alla piccola Westvleteren (tutte in Belgio) ▶ Viaggio nei templi brassicoli, dove i monaci controllano una produzione senza fini di lucro ▶ In Italia c'è il Tre Fontane di Roma

La chiesa e il clero hanno avuto un ruolo fondamentale nello sviluppo della cultura dell'Occidente. I monasteri sono stati centri culturali e commerciali importantissimi, almeno per tutto il Medioevo. Se consideriamo che fino a non molti secoli fa la scrittura e la lettura erano conoscenze piuttosto rare nella popolazione, capiamo come le strutture religiose, con le loro biblioteche e i loro amanuensi, svolgessero un ruolo insostituibile nella custodia e nella diffusione del sapere. Per citare un esempio, gli studi che hanno portato i birrai di tutto il mondo ad utilizzare il **luppolo**, in sostituzione delle erbe e delle spezie precedentemente obbligatorie (il famoso Gruyt, una miscela di erbe e spezie che era anche oggetto di tassazione da parte della Chiesa stessa) furono principalmente quelli del XII secolo della monaca Ildegarda dell'Abbazia di Bingen.

La nascita in Normandia

Molte delle biblioteche pubbliche italiane nascono qualche secolo più tardi, in epoca napoleonica, proprio dalla soppressione delle biblioteche monastiche, fino ad allora principale luogo di cultura nei territori della penisola. Non di sola cultura, però, vive il monaco. Il famoso motto "*ora et labora*" dei benedettini riassume perfettamente lo spirito di alcuni ordini, tra cui i fondamentali (almeno per chi ama la birra) **frati trappisti**.

L'ordine dei trappisti è nato nel 1664 come ramo riformato dei cistercensi (è chiamato anche ordine dei cistercensi della stretta osservanza). Il nome deriva dall'Abbazia di La Trappe, in Normandia, dove l'abate Armand-Jean Le Bouthillier de Rancé, nell'ambito del movimento di riforma cistercense, perseguì un ritorno agli ideali dell'ordine. L'obiettivo era ripristinare la vita

IN APERTURA il birrifico Chimay nell'Abbazia Notre-Dame de Scourmont (Belgio) è uno dei pochi al mondo dove si produce birra trappista. A DESTRA il Tre Fontane di Roma è l'unico monastero in Italia a poter usare sulle bottiglie il logo esagonale "Authentic trappist product"; nell'antico complesso di Orval (1132), nelle Ardenne, si fa birra dal 1932 © Pixabay



monastica originaria dell'Abbazia di Cîteaux, fondata su contemplazione, pratica del silenzio e lavoro manuale quotidiano per il sostentamento di tutti i membri della comunità. Inizialmente la regola era particolarmente rigida: vennero eliminati il vino (ma non la birra!) e il pesce dal vitto comune, soppresse le ricreazioni, limitata la corrispondenza. Il lavoro manuale serviva anche per il sostentamento economico del monastero ed era scelto tra quelli tipici – ed umili – del territorio: nei Paesi del Nord Europa non di rado la scelta cadeva sulla produzione di birra.

Regole del logo esagonale

Oggi come allora l'abito è costituito da una tunica bianca, simbolo di purezza d'animo, e da uno scapolare nero, emblema della vita contemplativa, sul quale è indossata una cintura di cuoio in segno di penitenza: in tempi recenti la vita monastica si è ammorbidita rispetto al passato, ma la sveglia suona comunque molto presto, anche prima delle quattro del mattino! La giornata dei frati trappisti è ancora suddivisa in tre parti uguali: otto ore per la preghiera, otto per il lavoro e otto per il riposo. Il logo "Authentic trappist product" viene assegnato dall'Associazione internazionale trappista, che ha sede in Belgio, nell'Abbazia di Westmalle. È attribuito a quei prodotti che rispettano tre regole: 1. Sono fabbricati all'interno



o nei dintorni dell'abbazia, 2. La produzione avviene sotto il controllo dei monaci o delle monache e 3. Il ricavato è destinato alle necessità della comunità monastica, alla solidarietà in seno all'ordine, a progetti di sviluppo e ad opere di beneficenza. Molti prodotti possono sfoggiare il logo esagonale: biscotti, cioccolato, confetture, formaggi, miele, pane, olio e, ovviamente, birre.

Un'italiana tra le abbazie produttrici

Le abbazie che producono birra trappista sono attualmente 14 in tutto il mondo ma di questi solo 11 birrifici sono autorizzati ad etichettare le loro

birre con il logo "Authentic trappist product". Da qualche anno nell'elenco è presente anche l'Italia, con l'**Abbazia delle Tre Fontane di Roma**: dal 2015 i monaci producono anche – oltre a liquori, olio, miele e cioccolato – una Tripel di canonica struttura (8,5% vol), ma con originale aggiunta di eucalipto, coltura tradizionale del monastero sulla Laurentina. Nel 2018 la Tripel è stata affiancata dalla Scala Coeli, una Blonde Ale di 6,7% vol. Nel 2019 è nata la Synergy '19, prima *collaboration brew* mondiale tra due birrifici trappisti: assieme ai fratelli dell'americano Spencer è stata realizzata questa Ipa di

7,3% vol che è certamente un unicum, almeno nel panorama trappista europeo (Spencer produce, tra le altre, una Pils, una Ipa, una Grapefruit Ipa e addirittura una Ipa in lattina!). L'elenco di birre e birrifici va quindi considerato in evoluzione: a fianco di nomi storici ne compaiono di molto recenti. Ma per un ipotetico tour dei birrifici trappisti la bussola andrebbe sempre puntata prima verso il Belgio.

Orval, il capolavoro delle Ardenne

Partendo da **Orval**, monastero fondato nel 1132 nelle splendide Ardenne, boschive e selvagge. Del complesso ecclesiastico si possono ammirare le antiche rovine, mentre è meno significativa – sebbene piuttosto imponente – la nuova abbazia, costruita negli Anni '30 del Novecento. Il birrificio non è di norma visitabile – con l'eccezione di due giornate a porte aperte, nel mese di settembre – e produce essenzialmente una sola birra (una rarità, per un birrificio trappista), che è nata nel 1932 ed è un capolavoro assoluto, originalissima nel panorama delle birre trappiste e con un carattere unico. Per assaggiarla niente di meglio che accomodarsi a l'Ange Gardien, proprio di fronte all'abbazia, dove viene servita rigorosamente oltre i sei mesi di imbottigliamento, quando inizia a dare il meglio di sé. È possibile anche provare l'Orval Vert – alla spina, si trova solo qui – una versione meno alcolica (4,5% vol) che è davvero difficile smettere di bere.

Due icone da Westmalle

Altra meta fondamentale è **Westmalle**, a nord-est di Anversa, quasi al confine con l'Olanda. L'abbazia è stata fondata nel 1794 e le tracce del birrificio risalgono al 1836, anche se la configurazione moderna delle ricette è contemporanea alla nascita dell'Orval. Nel 1934 viene creata infatti la Tripel, ancora oggi canone indiscusso dello stile: una birra che ha fatto la storia ed è imitata in tutto il mondo. Da assaggiare anche la Dubbel, una versione più scura, meno alcolica (7% vol) e più morbida, segnata più dai malti e meno dai lupoli. Anche in questo caso, una birra che è icona dello stile che rappresen-



DALL'ALTO nel birrificio di Westmalle nascono la Double, la Triple e la Extra; l'abbazia belga è stata fondata nel 1794 e le prime produzioni brassicole risalgono al 1836

ta. Se si è fortunati, al Café Trappisten, proprio di fronte al cancello d'ingresso del birrificio – anche questo normalmente non visitabile – si può trovare la più rara Extra, inizialmente pensata solo per il consumo dei monaci, di soli 4,8% vol, splendida per semplicità e facilità di sorso, ma complessa per le tipiche note del lievito Westmalle, vero protagonista del bicchiere.

Westvleteren, birrificio da record

Lievito che viene fornito da Westmalle anche alla mitica abbazia di **Westvleteren** (con una produzione troppo piccola per sostenere un laboratorio interno), nostra ultima tappa. Per arrivarci ci dobbiamo spostare nell'estremo ovest del Paese, nelle Fiandre Occidentali, a pochi km dal confine con la Francia. Westvleteren è il bir-

rificio trappista più piccolo del Belgio (produce meno di 5 mila hl all'anno, mentre Orval supera i 70 mila e Westmalle sta intorno ai 120 mila) ma certamente il più esclusivo e ambito. In effetti la birra non è semplice da trovare ed è venduta ufficialmente soltanto dai monaci, direttamente da un cancello del monastero, che non è visitabile. Nel 2005 la Westvleteren 12 – la più alcolica della flotta – è stata eletta **Best Beer in the World** dal sito americano Ratebeer. La cosa ha generato un'attenzione esagerata, quasi morbosa, nei confronti delle premiate bottiglie, con

code di automobili che cercavano di accaparrarsene una cassa, creando grossi problemi nelle piccolissime strade di campagna che portano al monastero. I monaci hanno dapprima chiesto comprensione («facciamo birra per vivere, non viviamo per fare la birra!»), ma poi hanno dovuto imporre regole molto rigide. È possibile comprare la birra solo al monastero, solo su prenotazione, con un limite massimo di 2 casse di bottiglie. Ufficialmente la birra è venduta esclusivamente per il consumo personale, è vietata la successiva commercializzazione, ma di tanto in

tanto le birre si trovano, nei locali più specializzati, anche se spesso a prezzi che non renderebbero felici i monaci. Fortunatamente però, di fronte al monastero c'è un locale che si chiama In De Vrede (“nella pace”, in fiammingo), che è collegato col monastero e serve sempre tutte le birre di casa – la Blond, la 8 e la 12 – oltre a vendere, a seconda della disponibilità, anche alcuni cartoni da 6 bottiglie, ambitissimo souvenir di questo luogo magico, dove sorseggiare con calma, uno dopo l'altro, i capolavori liquidi prodotti dai monaci.



LA NOSTRA SELEZIONE



1

1 | ORVAL 6,2% vol

Confezionata nell'originale bottiglia a birillo da 33 cl, è una birra ambrata caratterizzata da un'elevatissima secchezza e da un amaro piuttosto importante, considerando la scuola belga. Il luppolo viene aggiunto anche in *dry-hopping* (aggiunta a freddo, in maturazione) per valorizzarne le componenti aromatiche: una pratica diffusa in ambito anglosassone, ma molto rara a queste latitudini. Prima dell'imbottigliamento vengono aggiunti Brettanomiceti, lieviti che – dopo circa 6 mesi di bottiglia – iniziano a sviluppare note animali, selvagge, di grande unicità. Una birra forse non semplicissima, ma straordinaria per complessità e carattere.



2

2 | WESTMALLE TRIPEL 9,5% vol

Splendida nell'importante calice trappista, si presenta di un innocente colore dorato, ma sfoggia una potente schiena alcolica e un olfatto sontuoso, ricco di note fruttate – pera, pesca, ananas – floreali e speziate, capolavoro del ceppo di lievito del monastero. La bocca è ampia, calda in ingresso, ma alleggerita da grande attenuazione e da un finale sorprendentemente luppolato, che la rende straordinariamente facile, considerando il grado alcolico. Una birra che rimane uno degli esempi più interessanti dello stile che ha creato e battezzato.



3

3 | WESTVLETEREN 12 10,2% vol

L'ammiraglia di casa Westvleteren è una di quelle birre da assaggiare almeno una volta nella vita, al di là delle classifiche dei *rater* (anche se personalmente amo di più la Blond, facile e complessa allo stesso tempo). La 12 si presenta elegantissima nel suo vestito bruno, sormontata da ampia schiuma cappuccino che sprigiona intensi aromi di frutta secca, cacao, caramello, accompagnati dalle note fruttate e speziate tipiche del lievito Westmalle. La bocca è morbida, ricca, calmante, con profonde note maltate e un lieve accenno tostato. Lo zucchero candito aggiunto in bollitura alleggerisce quanto basta il sorso, per un finale lunghissimo e meditativo, ma che miracolosamente non annoia mai, e invita ad un successivo assaggio.



ROCCA DELLE MACIÈ

località Le Macie 45
 53011 Castellina in Chianti (Siena)
 0577.73.21
 info@roccadellemacie.com
 www.roccadellemacie.com
 f Rocca delle Macie Wines
 @roccadellemacie
 roccadellemacie

in collaborazione con

Rocca delle Macie Avanzare Passo Dopo Passo

Si chiama così il nuovo ristorante del Relais Riserva di Fizzano dell'azienda toscana > Ma il nome evoca anche la filosofia della famiglia Zingarelli, abituata a procedere negli investimenti con la giusta attenzione > Veste rinnovata per il Chianti Classico Sergioveto e il Supertuscan Roccato da uve Cabernet

Aria di novità in casa Rocca delle Macie, l'azienda vitivinicola del Chianti Classico fondata nel 1973 da Italo Zingarelli, produttore cinematografico di successo (sua la firma sulle pellicole cult del binomio Bud Spencer - Terence Hill). Non solo vino, ma anche ospitalità e cambio generazionale: sono questi gli aspetti che proprio nel difficile anno del Covid-19 tengono impegnato Sergio Zingarelli, il *deus ex machina* dell'azienda, e i suoi collaboratori.

Partendo da quest'ultimo aspetto, forse è presto parlare di cambio generazionale perché Rocca delle Macie è ancora saldamente nelle mani di Sergio, che la conduce fin dal 1991, quando il padre Italo gli passò a sua volta il testimone. Tuttavia, i figli Andrea e Giulia e il nipote Fabio già da tempo hanno cominciato a collaborare

in azienda: il primo occupandosi più della fase produttiva, la seconda della gestione del Relais Riserva di Fizzano e Fabio invece orientato più sulle vendite. Tutti abbinano gli impegni aziendali alle loro passioni personali: Andrea è un arbitro di calcio professionista, che di recente ha fatto il guardalinee anche in serie A, Giulia è una grande appassionata di cavalli e Fabio ama i viaggi e le culture asiatiche.

La novità più eclatante e a cui la famiglia Zingarelli tiene in modo particolare è la valorizzazione del Relais Riserva di Fizzano attraverso l'ingaggio dello chef Maurizio Bardotti, con trascorsi in ristoranti stellati della Toscana. «Italo acquistò la nostra terza fattoria, Fizzano, nel 1984», spiega Sergio Zingarelli, «perché aveva intuito che su quella collina di 70 ettari potevano essere impianti vigneti che

avrebbero espresso grandi vini rossi tipici del territorio chiantigiano. E poiché Fizzano è anche un piccolo borgo che risale all'XI secolo, nel 2000 abbiamo aperto un relais con 22 appartamenti e un ristorante».

Ebbene, proprio quest'anno al ristorante è stato dato un nuovo nome, Passo Dopo Passo, ad indicare la filosofia della famiglia Zingarelli abituata a procedere negli investimenti senza fare, come suol dirsi, "il passo più lungo della gamba". Grazie all'amicizia con Giulia Zingarelli e al suo valido curriculum, dal 10 giugno scorso Maurizio Bardotti ha inaugurato il nuovo percorso del ristorante di Fizzano. «Già dal primo piatto da lui preparato», dice Sergio Zingarelli, «ho capito di aver cambiato completamente il tipo di offerta del locale».



IN APERTURA Riserva di Fizzano è costituita da 35 ettari di vigneto e un borgo dell'XI secolo ristrutturato a relais SOPRA le etichette rinnovate di Sergioveto e Roccato; Giulia Zingarelli e Maurizio Bardotti, lo chef del ristorante gourmet Passo Dopo Passo

Passo Dopo Passo è aperto sia per gli ospiti del relais che per i clienti che non vi alloggiano. La cucina è gourmet lasciando spazio però anche a una proposta più accessibile. La clientela è in prevalenza straniera, ma quest'anno la presenza di italiani è stata superiore, in particolare nel mese di agosto dove la richiesta è stata doppia rispetto al passato. Grazie all'ottima organizzazione del relais e alla splendida posizione in mezzo ai vigneti del Chianti Classico, la famiglia Zingarelli è consapevole di avere aggiunto "il bello al bello".

«Passo Dopo Passo completa in maniera ottimale l'offerta di Rocca delle Macie», sottolinea Sergio Zingarelli. «In effetti siamo ben organizzati per visite guidate, degustazioni e light lunch in azienda, mentre a Castellina in Chianti abbiamo anche un wine bar il cui nome, Altroché, è lo stesso di un cavallo di mia figlia Giulia. Crediamo molto nel nostro territorio, che ci ha dato tantissimo e che noi produttori abbiamo fatto rivivere facendo conoscere angoli nascosti o dimenticati. È giusto perciò che le aziende

vitivinicole restituiscano anche qualcosa al proprio territorio. La cosa bella, che vorrei sottolineare, è che chi viene da noi in azienda o a Fizzano va poi via con un'idea positiva non solo di Rocca delle Macie, ma della stessa Toscana. E infatti, nel ristorante del relais, proprio per andare incontro alle richieste della clientela, anche di quella che ci segue da oltre vent'anni, sono in carta vini di altre cantine toscane e italiane».

Per quanto riguarda il settore vitivinicolo, Rocca delle Macie ha puntato molto quest'anno su due etichette in particolare, il Sergioveto e il Roccato. Se fino al 2015 entrambi questi vini erano frutto di blend, attualmente il Sergioveto è un Chianti Classico Riserva Docg da uve Sangiovese 100%, mentre il Roccato proviene dal solo Cabernet Sauvignon, e in particolare da vigneti di 30 anni con il risultato di esprimere un vino molto più elegante, potente e di grandissima piacevolezza. Anche le etichette che vestono le bottiglie sono state adeguate ai nuovi prodotti.

«Oggi Rocca delle Macie», dice Sergio

Zingarelli, «può contare su sei etichette di Chianti Classico: due annata, due Riserva e due Gran Selezione. La nostra è un'azienda che sta scommettendo sempre di più nella denominazione del Chianti Classico, e il mercato ci sta dando ragione». Se il Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli è il top di gamma, quest'anno le soddisfazioni sono venute anche dal Sant'Alfonso 2018 che ha ottenuto i Tre bicchieri del Gambero Rosso, come pure il "best of

show" al concorso internazionale Mundus Vini. Anche sul fronte delle esportazioni, che in tempi normali è di circa il 75%, alcuni mercati, come quello canadese, hanno retto meglio del previsto la crisi causata dal Covid-19.

Rocca delle Macie possiede quattro Tenute nel territorio del Chianti Classico (Le Macie, Sant'Alfonso, Riserva di Fizzano, Le Tavolelle) e due nella Maremma Toscana (Campomaccione e Casa Maria) per complessivi 207 ettari vitati e una produzione media annua di circa 2 milioni di bottiglie.



Non solo espresso Filtrati, infusi & Co.

PAUSA CAFFÈ

di **Andrea Cuomo** e **Anna Muzio**

Tutti i modi per estrarre dal chicco tostato la nera bevanda che ci dà la carica ogni mattina ▶ A contare sono il tempo, da 20 secondi a 24 ore, e gli strumenti utilizzati, alcuni dei quali sono icone da esporre al museo

Dimmi come estrai il tuo caffè e ti dirò chi sei. O da dove vieni. Quando al bar ordiniamo “un caffè” diamo per scontato che ne esista uno solo, l'espresso. Ma c'è una storia, anzi tante storie diverse. La complessità del caffè si esprime in tutte le fasi della sua vita ma esplode nell'ultima, l'estrazione.

Nel corso della storia, innumerevoli strumenti sono stati utilizzati per estrarre dal chicco tostato di *Coffea* il nero liquido che fa girare il mondo, o quanto meno ci dà la carica la mattina. La maggior parte ideati tra Otto e Novecento, sono rimasti quasi invariati e la loro estetica retrò è diventata icona moderna. Ognuno produce una bevanda simile ma anche un po' diversa, più limpida e leggera o più scura e intensa, più aromatica o che ne esalta l'acidità.

Infusione, il più antico

Se la mattina è il regno dell'espresso, le estrazioni “slow”, che necessitano di alcuni minuti o ore rispetto ai 20 secondi dell'espresso, sono più adatte a momenti diversi della giornata e rivelano al meglio la complessità della materia prima. Ora che la dittatura dell'espresso sta cedendo il passo a nuovi riti, è il caso di fare un po' di chiarezza. Ricordando che ogni **estrazione** avviene seguendo tre modalità: per percolazione, per infusione e per pressione.

Il metodo più semplice e antico è l'**infusione**: la polvere in acqua bollente rilascia le componenti aromatiche e caffeiniche. È il metodo tradizionale di tutto il Medioriente, Grecia, Turchia e Balcani. In un pentolino di rame detto *ibrik* o *cezve*, l'acqua, che non deve

IN APERTURA nella moka, inventata da Bialetti nel 1933, il caffè si estrae a pressione © Shutterstock - A. Masnovo

A DESTRA i cezve, pentolini di rame utilizzati per il metodo dell'infusione © Pixabay - E. Akyurt; con il Chemex, esposto al MoMA di New York, si usa la percolazione © Pixabay - jules-21



superare i 90 °C, è versata sul caffè. Il fondo fa parte dell'esperienza.

Percolazione per caffè da meditazione

La grande famiglia dei caffè filtro – o “estrazioni slow” – usa la **percolazione**: l'acqua riscaldata viene fatta passare lentamente nel caffè sfruttando la gravità e solubilizza le sostanze presenti nella massa solida. Gli strumenti per fare ciò sono bellissimi. Come la “clessidra” del **Chemex**, inventato negli anni Quaranta del Novecento dal tedesco Peter Schlumbohm e oggi esposta al MoMA di New York; il **V60** che prende il nome dall'angolo della tazza; il **Melitta** inventato dalla casalinga tedesca Melitta Bentz (la prima “prova”, in ottone, è del 1908); il **Kalita Wave** dove le 20 onde sono funzionali oltre che estetiche.

L'acqua è versata da una caffettiera dal becco stretto con movimenti circolari: dovrebbero aiutare la polvere di caffè a estrarre tutti gli aromi, ma diventano un rito cui assistere, sbirciando il liquido ambrato che lentamente cade nel recipiente inferiore. Attenzione: vietato pensare a questi come caffè “annacquati”. Sono piuttosto caffè da meditazione. Nelle loro variazioni sono in grado di estrarre gli aromi più complessi da un chicco speciale proveniente da un cru e una tipologia particolarmente raffinata. Come un Panama Geisha o un Kona hawaiano.

Quanto a scenografia su tutti vince il **Syphon**, un attrezzo che non sfuggirebbe in un laboratorio di chimica: è

stato inventato a metà Ottocento dalla lionese Marie Fanny Ameline Massot. La fiamma, le due camere di vetro, il vapore che passa da una all'altra creano un caffè chiaro e aromatico.

Un capitolo a parte lo meritano le **infusioni a freddo o Cold Brew**, entrate ormai nel menu estivo di molti bar. Grazie a un apposito dripper l'estrazione avviene da acqua fredda con tempi quindi più lunghi: dalle 8 alle 24 ore.

Pressione, non solo con l'espresso

Il caffè si può estrarre anche con la **pressione** manuale o quella creata dal calore. È il caso del nostro espresso, che di pressioni nella macchina ne raggiunge 9. Ma anche della moka (vedi box) e di un metodo poco usato in Italia ma che vi sarà capitato di vedere in Francia – dove fu inventato verso la metà dell'Ottocento: la **French Press**, un tubo cilindrico di vetro con pistone che produce un caffè dagli aromi netti e ben disegnati, corposo. L'**Aeropress**, ideata nel 2005 dall'americano Alan Adler, è simile ma sfrutta una maggiore pressione manuale e produce un caffè più limpido e delicato.

Il caffè con i suoi oltre mille profili aromatici è troppo complesso per essere rilegato a un'unica forma. Questi metodi hanno sfidato il tempo e sono giunti a noi perché ognuno lascia al caffè la sua impronta. Sfidiamo ora a entrare in un bar e ordinare “un caffè”. È un po' come dire in un ristorante stellato: mi dia del vino, faccia lei.

IL RITORNO DELLA MOKA

Il suo corpo solido e ottagonale è familiare a tutti. È come una di famiglia eppure frequenta i musei del design. Riempie le nostre mattine del profumo del caffè, che rende accettabile lasciare le coltri anche nelle mattine di gennaio. Parliamo della moka (originariamente Moka Express), inventata nel 1933 da Alfonso Bialetti, che aveva una fonderia a Crusinallo, vicino a Omegna, in Piemonte. Fu lui a escogitare un metodo per “rovesciare” la napoletana, spingendo l'acqua a risalire verso il caffè e rendendo inutile il rovesciamento per la percolazione. È stata venduta in centinaia di milioni di esemplari nel mondo e, se negli ultimi anni è entrata un po' in crisi a causa dell'avvento dei sistemi domestici così pratici ma così poco poetici, il lockdown ci ha spinto a riscoprirla. Non staremo a spiegarvi come prepararla al meglio (i consigli sono sempre i soliti: non mettere troppa miscela, non pressarla, fuoco basso, girate il caffè prima di versarlo), ma prendiamo da Massimo Troisi una regola: mai quella monoporzione. “La macchinetta da uno è il massimo della solitudine. Non speri proprio che qualcuno ti venga a trovare”.



DUCA DI SALAPARUTA

via Nazionale SS 113
90014 Casteldaccia (Palermo)
091.94.52.01
info@duca.it
www.duca.it
f Duca di Salaparuta
i ducadisalaparuta

in collaborazione con

Duca di Salaparuta L'identità della linea Le Tenute

Lo storico marchio siciliano rinnova la grafica della gamma dedicata alle tre proprietà aziendali, Risignolo nel Trapanese, Suor Marchesa in provincia di Caltanissetta e Vajasindi sull'Etna > Due le new entry assolute, il Vermentino Sentiero del Vento e lo spumante da Pinot noir Duca Nero

Non invidio a nessuno il paradiso perché sono ben soddisfatto di vivere in Sicilia. Questa frase, attribuita all'imperatore Federico II di Svevia, racchiude tutta la bellezza abbagliante dell'isola, la sua straordinaria abbondanza di colori, profumi e sapori. Tra i custodi più attenti e consapevoli di questo patrimonio inestimabile c'è il Gruppo Duca di Salaparuta, storico marchio che riunisce i brand di successo Duca di Salaparuta, Corvo e Florio.

La collezione che meglio esprime la ricchezza della produzione vinicola siciliana è la linea Le Tenute Duca di Salaparuta. «Il nome fa riferimento alle nostre tre proprietà, ovvero Tenuta di Risignolo a Salemi, nel Trapanese; Tenuta Suor Marchesa di Riesi, in provincia di Caltanissetta; e Vajasindi a Castiglione di Si-

culia, sulle pendici dell'Etna», premette Giacomo Tarquini, global marketing director del Gruppo. «Con questa linea vogliamo raccontare, con l'inconfondibile stile aziendale, i nostri vitigni prediletti e i territori più vocati. Si tratta di etichette dall'identità spiccata, con una forte connotazione territoriale».

Un'interpretazione d'autore, o meglio una sfida enologica, che ha dato forma a nuovi classici e a etichette innovative. «Sono vini pensati per un consumatore preparato, evoluto, che non si propone semplicemente di assaporare un terroir, ma è interessato a scoprire sfumature inedite di vitigni e distretti vinicoli a lui già conosciuti».

Nel 2020 la linea Le Tenute ha cambiato volto grazie a un restyling grafico. «Le nuove bottiglie appaiono decisamente

più slanciate ed eleganti. Per sottolineare la centralità della relazione uva-territorio abbiamo scelto dei tratti forti e materici per le etichette. Al centro un "fil rouge" mette in evidenza la firma Duca di Salaparuta. È il nostro sigillo di qualità, ma anche il simbolo della storia e del *know how* che ci contraddistingue». Accanto al rinnovo del design, quest'anno la Cantina ha lanciato sul mercato due novità assolute: Sentiero del Vento, un Vermentino che nasce nella Tenuta Suor Marchesa; e Duca Nero, uno spumante da uve Pinot nero prodotto nella Tenuta etnea di Vajasindi.

Nella Sicilia occidentale, tra le campagne arse dal sole della Tenuta di Risignolo, la ricerca aziendale si è concentrata sul Grillo. «È un'uva ricca di storia, diffusa soprattutto nella zona del Trapanese,



IN APERTURA E A SINISTRA la volontà di creare vini dal profilo gusto-olfattivo inedito ha portato alla nascita di uno spumante Pinot nero dell'Etna e di un Vermentino dal carattere mediterraneo

protagonista principale del Marsala. Noi però abbiamo voluto dimostrare le grandi potenzialità di questa varietà coltivata in altura e vinificata in purezza. Il Kados, Terre Siciliane Igt è un bianco pieno, vellutato e persistente». Le vigne si trovano a oltre 300 metri, su terreni argillosi e ricchi di scheletro. Dopo la raccolta manuale e una rigorosa selezione dei grappoli, il 55% di mosto fiore fermenta per 40 giorni in piccoli fusti di rovere. Il vino viene quindi travasato con i propri lieviti in tini di cemento vetrificato dove resta fino a tarda primavera, poi riposa tre mesi in bottiglia.

La Tenuta Suor Marchesa è situata al centro della Sicilia, dove da secoli si coltiva il Nero d'Avola. In tutto 127 ettari, che grazie alla particolare esposizione al sole e al vento, regalano alle vigne microclimi differenti. La panoramica non può che cominciare dall'iconico Nero d'Avola Passo delle Mule, Terre Siciliane Igt. Alla macerazione di 8 giorni, segue una maturazione di 10 mesi in legno di quercia e un affinamento di 6 mesi in bottiglia. Bouquet avvolgente e fruttato di marasca, lampone, spezie e vaniglia. Di grande struttura, con un

tannino austero, ma garbato. Triskelè, Terre Siciliane Igt, invece, è un raffinato blend di Nero d'Avola e Merlot, frutto di un lungo affinamento in barrique che dona una complessità e un'intensità aromatica fuori dal comune. «Anche in questo caso siamo di fronte a un vino storico, la cui prima vendemmia risale al 1998. Il Nero d'Avola richiama il legame con il territorio, mentre il Merlot apporta un tocco internazionale». E poi c'è Sentiero del Vento, Terre Siciliane Igt, emblema di una sperimentazione tanto azzardata quanto riuscita. «Abbiamo deciso di scommettere sul Vermentino, una varietà italiana amatissima e tradizionalmente confinata alle regioni Liguria, Toscana e Sardegna. In Sicilia, grazie al terreno misto calcareo-siliceo, gli inverni miti e le estati calde e ventose, questa cultivar acquisisce profumi opulenti del Mediterraneo più profondo abbinati a una sferzante nota minerale. La sfida è stata produrre un Vermentino non banale, diverso da quello che si trova in commercio e figlio autentico del suo terroir».

Ultima, ma non certo per importanza, la Tenuta Vajasindi in frazione Passo-

pisciaro, nel comune di Castiglione di Sicilia: 21 ettari suddivisi in due terrazamenti a 700 e 620 metri di altezza. «Ci troviamo nell'area nord del Vulcano, in assoluto la più vocata per i vitigni a bacca rossa. Siamo partiti con l'autocotono Nerello Mascalese, dal carattere deciso, ma abbiamo scelto di allargare il campo a un internazionale dal fascino irresistibile, il Pinot nero». Così, accanto al Làvico, Nerello Mascalese in purezza intenso e complesso, sono nati i Pinot nero Sciaranèra e Duca Nero. «Sciaranèra esprime il perfetto equilibrio tra aromi fruttati e da affinamento, che si fondono in un rosso dove morbidezza e complessità raggiungono un compromesso perfetto. Duca Nero, l'ultimo nato, è uno spumante Metodo Charmat che unisce freschezza e mineralità fuori dal comune. Le uve vengono raccolte "precocemente", a fine agosto, per ottenere alta acidità e medio tenore zuccherino. L'unicità del suolo vulcanico, soffice e poroso per la presenza di scheletro di pomice, regala a questa bolicina un carattere inedito ed esclusivo, come si addice a un prodotto della linea Le Tenute Duca di Salaparuta».



L'importanza del terroir

LE STRADE DEL TÈ

di **Valentina Mecchia**
Tea Sommelier

Come per il vino, a determinare aroma e sapore di questa bevanda millenaria concorrono tutte le caratteristiche specifiche del suo luogo d'origine
► Suolo, clima e la mano dell'uomo danno un'impronta unica e tipica

Con la parola francese **terroir** si identifica una porzione di terreno omogenea che fornisce prodotti agricoli sia spontaneamente sia a seguito di intervento umano. Questo termine riassume in un solo concetto tutte le caratteristiche di un territorio che influiscono sul gusto e la qualità dei prodotti agroalimentari: la tipologia e posizione di terreno, la composizione e qualità del suolo, il clima e l'umidità, la flora, la fauna e la cultura locale, compresi metodi di coltivazione, raccolta e lavorazione. Chiamare in causa il terroir significa, dunque, descrivere l'impatto che la zona di produzione ha sul sapore finale di un determinato alimento o bevanda.

Un ecosistema complesso a partire dal terreno

Come per i vini, il carattere unico e peculiare di un tè è riconducibile alla provenienza: il luogo di origine appor-

ta elementi rilevanti nel determinare i profili di gusto in tazza. L'unicità del terroir contribuisce a creare l'identità aromatica specifica di una regione o di un tè, evidenziando come il sapore dipenda anche dalle caratteristiche del territorio e non solo dal potenziale genetico della pianta e dalle tecniche di coltivazione e lavorazione.

Possiamo definire il terroir del tè come l'**ambiente fisico e biotico** che circonda la pianta e ne condiziona la crescita. La tipologia di terreno (roccioso, piano, etc.), le caratteristiche del suolo (povero o ricco di minerali), la quantità di pioggia, la luce solare (intensa o filtrata), il vento (freddo, caldo, costante, periodico), la nebbia e la rugiada mattutine costituiscono l'ambiente fisico del terroir del tè. L'ambiente biotico è caratterizzato dalla presenza di altri vegetali spontanei, animali, insetti, persone e coltivazioni vicine. Il terroir del



IN APERTURA i tè di quota crescono più lentamente e sviluppano aromi complessi in tazza © Pixabay - narss711. Tutte le altre foto del servizio © N. Modha
SOPRA la raccolta delle foglie nel giardino Temi del Sikkim, una delle aree di produzione emergenti nel Nordest dell'India; i terreni più favorevoli alla coltivazione sono quelli in pendenza, che evitano i ristagni d'acqua

tè è dunque un ecosistema complesso. La composizione e la chimica del **terreno**, insieme al contenuto di minerali dell'acqua che nutre il giardino, sono i primi fattori determinanti. La cultivar selezionata, a seconda del suolo in cui sarà interrata, mostrerà un diverso profilo di adattamento e produrrà, di conseguenza, specifiche sostanze in grado di influenzare il gusto e l'aroma del prodotto finito. Il suolo deve avere un pH acido (4.5 - 5.5) per garantire l'assorbimento dei nutrienti. Le piante del tè richiedono una buona umidità, ma soffrono se c'è ristagno d'acqua, pertanto è ideale un terreno in pendenza. Anche la direzione e l'angolazione del giardino influiscono sugli aspetti di drenaggio e sull'esposizione ai raggi solari, che si rispecchiano nel profilo aromatico del tè. Un clima nuvoloso protegge le foglie dal calore eccessivo del sole e le arricchisce di L-teanina, l'amminoacido che conferisce al tè un carattere morbido. Alla luce diretta del sole, infatti, questi amminoacidi si trasformano in polifenoli amari, mentre un'esposizione ridotta ne limita la trasformazione e, pertanto, conferisce un sapore più dolce al liquore.

Le stagioni del tè

Il **clima** e la **posizione geografica** sono molto rilevanti: il tè prospera nelle aree subtropicali o tropicali. La pianta cresce rapidamente e uniformemente durante tutto l'anno con clima caldo e umido, vicino ai tropici. Le piantagioni a nord o a sud dell'equatore sono influenzate dall'alternanza delle stagioni: in quelle fredde e secche si ha una crescita più lenta, con il vantaggio che le foglie hanno il tempo di sviluppare aromi complessi e sottili. Durante la tarda primavera e l'estate, invece, la rapida crescita fa emergere sapori più semplici e, nelle zone più calde, il tè tende più facilmente a sviluppare un profilo amaro. I climi troppo costanti donano aromi meno complessi al liquore, perché richiedono alla pianta un minor adattamento durante il ciclo di crescita.

L'altitudine è significativa e contribuisce a creare complessità. I tè di quota devono adattarsi a condizioni climatiche difficili, crescendo più lentamente e aumentando il contenuto di clorofilla, ma ciò permette di sviluppare interessanti e ricche note in tazza. Anche l'ecosistema circostante è importante: conifere e fiori, erbe, funghi e frutti in-

fluiscono sull'aroma finale, soprattutto del tè selvatico.

L'elemento umano

Per alcuni esperti del mondo del tè, la nozione di terroir si estende oltre i fattori naturali, comprendendo anche la **cultura locale** e l'**expertise dei produttori**, che spesso è unica e muta anche all'interno della stessa regione. La lavorazione è molto rilevante e influisce sulla qualità e sul sapore: l'approccio e le competenze dell'agricoltore svolgono un ruolo decisivo nel profilare il gusto e il carattere di un tè, conferendogli un'individualità che può risultare tipica anche di una singola azienda di produzione. Potremmo concludere dicendo che il terroir è molto più di un luogo fisico e della sua peculiarità naturale, poiché, in tanti casi, è impossibile separare gli apporti del giardino dal frutto del lavoro. Ciò spiega come da una stessa zona possano provenire alcune eccellenze e contemporaneamente prodotti mediocri. Come per il vino, il terroir di un tè racconta un luogo, una storia e una cultura, narrati dall'aroma e dal gusto in tazza.



SOPRA il *tea planter* indiano Nalin Modha ha un'esperienza quarantennale nella gestione di piantagioni e ha prodotto innumerevoli tè neri Orthodox, Darjeeling, Wulong, Pu'er e tè verdi di alta qualità; le foglie del giardino Temi



IL TERROIR SECONDO NALIN MODHA TEA PLANTER

Quanto è importante il terroir per il carattere di un tè?

Moltissimo: sono determinanti la zona, il clima, il tipo di suolo e la composizione minerale, l'altitudine, la presenza di foreste che circondano la piantagione, la vicinanza a un fiume che dona rugiada e nebbia benefiche. Nel Darjeeling, su 87 piantagioni, il 70% si trova a un'altitudine media di 4000 piedi (1200 m circa), in un clima freddo, in cui le piogge, l'umidità e i periodi di dormienza si alternano durante i cambiamenti stagionali. Tutto ciò conferisce aromi speciali al tè Darjeeling. A causa del clima freddo e della temperatura del suolo che cambia a seconda delle ore di sole, le piante del tè si sono adattate a trattenere più amido nelle radici e ciò rappresenta la principale ragione dell'apprezzatissimo carattere di queste piante dalle belle foglie aromatiche.

Quali sono i principali terroir indiani? In India e nel mondo, quali sono le aree di produzione emergenti da monitorare?

In India abbiamo quattro terroir principali: Darjeeling, Assam, Nilgiri, e la valle di Kangra. Oltre a questi, le aree di produzione emergenti sono nel Nordest dell'India: negli Stati di Meghalaya, Mizoram, Sikkim, Manipur. Interessante anche il lavoro dei piccoli coltivatori nell'Assam. Nel mondo, oltre alle principali zone di produzione, sono da monitorare Uganda, Ruanda, Etiopia, Iran, Turchia e Argentina.

In qualità di esperto *tea planter*, come ti avvicini al terroir?

Seleziono piantagioni esposte a nord e ovest con creste orizzontali, dove l'intensità del sole è inferiore e grazie a ciò si può mantenere alta la qualità nella foglia di tè per tutto l'anno. Inoltre, prediligo giardini con un'altitudine media di 5000 piedi (1500 m circa).

Qual è l'impatto di suolo, clima e altitudine? Come si traducono in tazza?

Qualità del suolo e clima sono primari e influiscono molto sul prodotto finale. Un buon terreno con un valore di pH ottimale, in cui i minerali si bilanciano con i cambiamenti climatici stagionali, garantisce una crescita ottima del tè. Un clima fresco, che induce un periodo di dormienza, consente alle piante di riposare e concede il tempo di depositare abbastanza amido nelle radici. L'altitudine procura le ore di sole necessarie per la crescita e la formazione di cellule aromatiche nell'internodio. Grazie all'altitudine, nel mese di giugno arrivano nelle piantagioni del Darjeeling alcuni insetti molto utili per ottenere una concentrazione massima del "moscatello", tra gli aromi più noti di questo tè. Ma non è solo una questione di terroir perfetti. Produrre il tè o il vino è un'arte e solo chi comprende quattro fattori determinanti può tradurre con successo un terroir perfetto in tazza. Questi fattori sono: la scienza, il sistema di gestione aziendale per la conduzione quotidiana della piantagione, le tecniche e, infine, il coinvolgimento personale di chi accompagna la foglia e cresce con essa, durante ogni fase del processo, dalla raccolta all'essiccazione finale.



BAGLIO DI PIANETTO

via Francia
90030 Santa Cristina Gela (Palermo)
091.85.70.002
info@bagliodipianetto.it
www.bagliodipianetto.it
f Baglio di Pianetto
t @bagliodipianetto
i bagliodipianetto_official

in collaborazione con

Baglio di Pianetto Il tramonto rosa di Baiasyra

Il nome richiama l'affascinante baia del borgo di Marzamemi vicino a Tenuta Baroni, in provincia di Siracusa, e il colore di cui si tinge il cielo la sera > Nasce da uve Syrah selezionate in vigna e in cantina a mano e vinificate in bianco > Profuma di frutta rossa, agrumi ed erbe aromatiche

Per chi conosce l'estremo sud-orientale della Sicilia l'etichetta del rosato Baiasyra ha un solo nome: Marzamemi, borgo in provincia di Siracusa. A produrlo è Baglio di Pianetto, l'azienda fondata nel 1997 dal conte Paolo Marzotto che riunisce due tenute agli opposti della Sicilia: Santa Cristina Gela, nel Palermitano, e Tenuta Baroni, nell'area tra Noto e Pachino.

«Da tempo», dice Renato De Bartoli, amministratore delegato dell'azienda, «volevamo completare la nostra linea con un rosato in grado di rappresentare il più autentico carattere siciliano e il legame con il territorio di provenienza e riuscisse anche a interpretare il fascino che questa tipologia di vini evoca».

Baiasyra, da uve Syrah in purezza coltivate nella Tenuta Baroni, ha trovato un areale ideale per avere quelle caratteristiche che Baglio di Pianetto ricercava nella realizzazione del suo primo rosato: delicatezza e finezza nei profumi, sapi-

dità e bevibilità al palato. «Qui il Syrah è allevato su terreni magri, di medio impasto tendenti al sabbioso e calcareo. Crediamo molto in questo territorio, che il conte Marzotto acquistò nel 1998 perché qui Nero d'Avola e Syrah coniugano eleganza e originalità come in poche altre zone dell'isola».

Le uve per il Baiasyra 2019 sono state vendemmiate a fine agosto - inizio settembre, raccolte in cassette e trasportate in cantina per una seconda selezione manuale. Dopo la diraspatura sono state messe in pressa per ottenere il mosto fiore fermentato in acciaio per circa 3 settimane, cui è seguito affinamento in inox per altri 4 mesi *sur lies*.

«Volevamo un rosato», spiega De Bartoli, «che affascinasse fin dal suo colore, un rosa tenue e delicato che ricorda i tramonti che è possibile osservare dalla baia di Marzamemi, a due passi dalla nostra tenuta. Non a caso il nome scelto, Baiasyra, trae la sua origine da un'espres-



sione del dialetto siciliano, pronunciata per celebrare le serate affascinanti in cui il sole tinge il cielo di sfumature rossastre prima di salutare il giorno».

Baiasyra ha profumi di frutta rossa e sentori agrumati, delicate note floreali ed erbe aromatiche. Al palato ha piacevolissime sfumature sapide, oltre che setosità e freschezza.



MANDRAROSSA

IM**MEDIA

PHOTO BY: TOKAY

La Sicilia che non ti aspetti

Mandarossa è espressione di una Sicilia del vino che innova e sperimenta.

SCOPRI I NOSTRI VINI SU MANDRAROSSA.IT





Oca, oltre il foie gras c'è di più

IL GHIOTTONE ERRANTE

di Maria Cristina Beretta

L'oca è un dato di fatto come “il maiale dei poveri” o come alternativa alle carni suine per altre religioni monoteiste, quali l'ebraica e la musulmana. L'oca, però, è molto di più e lo sanno bene i francesi, i quali hanno fatto del *foie gras* un loro punto di prestigio e vanto nazionale in cucina. Su come si ottiene questa specialità, tuttavia, ci sono pareri contrastanti, dato che l'animale viene bloccato e poi ingozzato fino a che il fegato diventa grasso per forza. I primi a scoprire che l'oca ama rimpinzarsi come fa il maiale sembra siano stati gli antichi Egizi, copiati dai Romani, i quali riempivano i pennuti con fichi.

In cucina l'oca è un po' una sfida: pur avendo **carni rosse** è un **volatile** e quindi la coscia richiede una preparazione diversa dal petto. La prima vuole cotture lunghe ma dolci, meglio se immersa

nel grasso e meglio ancora se si tratta del suo stesso grasso. Il quale ha una particolarità: si avvicina ai grassi vegetali, con una struttura che ricorda i polinsaturi, decisamente più salutari. È un condimento ottimo per friggere i dolci e anche da usare in pasticceria. Nelle varie ricette regionali non manca mai la conservazione della carne nel grasso d'oca, preziosa scorta nei mesi invernali. Nelle preparazioni attuali, invece, per il **petto** si sceglie una **cottura veloce** che racchiude i succhi. Per evitare che al taglio della porzione fuoriescano i liquidi rimasti, qualcuno preferisce cuocere brevemente sottovuoto prima di passare alla padella. Dalle ali verso il torace e da altre zone del corpo dell'oca si ottiene la base per il ragù (a cui si possono aggiungere alcune interiora) e per il ripieno dei ravioli. Il gusto della carne

è tendenzialmente dolce e diventa piacevole abbinare frutta di diversi tipi in cottura oppure nelle decorazioni.

Nella lavorazione delle carni per gli **insaccati** si preferisce realizzare il prosciutto crudo di petto e di coscia, anche affumicandoli, e il **salame** sia crudo sia cotto. Il più noto è quello di Mortara che ha ottenuto l'Igp. Una rarità che si trova a Natale è il salame ecumenico, fatto solo di carne e di grasso d'oca. È impegnativo e costoso, essendo lavorato esclusivamente a mano e con un grasso d'oca più compatto che si trova in minima parte localizzato sotto le ali. Da ricordare anche le **uova d'oca**. La pasta fresca preparata con le uova d'oca è più gustosa e ha maggior finezza rispetto a quella con uova di gallina. Per chiudere una precisazione: la papera è l'oca giovanissima di circa una settimana di vita.



Enrico Gerli
I CASTAGNI
VIGEVANO (PAVIA)

Ricette da provare

Temperature e consistenze diverse del fegato grasso d'oca



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per la terrina di fegato

1 fegato grasso di Mortara di circa 600 g, 100 g di mostarda di Cremona sgocciolata e tagliata a pezzi, 60 g di sale fino, 60 g di zucchero, pepe, coriandolo in bacche tritato, 30 ml di Marsala secco, 30 ml di Brandy, gelatina in polvere

per la millefoglie

1 petto d'oca fresco, 250 g di fegato grasso fresco, 60 g di sale marino grosso, 30 g di zucchero di canna, 5 g di miscela di spezie (pepe rosa, zenzero, coriandolo, anice stel-

lato e cannella), 50 ml di Marsala Vergine, 50 ml di Brandy

per il cremoso di fegato grasso

150 g di fegato grasso fresco, 75 ml di latte, 75 ml di panna fresca, 1 cipolla media, 30 g di grasso d'oca, 100 ml di Marsala secco, 30 ml di Malaga o passito siciliano, 200 ml di brodo di pollo, 10 ml di aceto balsamico, 8 g di colla di pesce, sale e pepe, 300 g di gelatina di albicocca

per la scaloppa

4 scaloppine di fegato di 30 g l'una, farina di riso

Vino consigliato

Villa Marone, Provincia di Pavia
Bianco Passito Igt 2014
Bisi

Preparazione marinare il fegato 8 ore con spezie, sale, pepe e distillati. Tagliarlo a pezzi e mescolare con poca gelatina e mostarda. Porre in una terrina e cuocere in forno a vapore a 80 °C per 30 min sottovuoto. Tenere in frigo 6 ore. Unire fegato e petto per la millefoglie con spezie, sale, zucchero, Brandy e Marsala, coprire con acqua e lasciar riposare 6 ore. Incidere la pelle del petto e cuocere 3 minuti dalla parte della pelle e 2 dall'altra. Affumicare a 64 °C 15 min il fegato e 30 il petto. Lasciar raffreddare, avvolgere nella pellicola (separatamente) e congelare. Affettarli e alternare gli strati. Per il cremoso soffriggere la cipolla con il grasso d'oca, coprire con Marsala e far ridurre, aggiungere il brodo e far ridurre. Frullare il fegato con gli altri ingredienti, portare a 80 °C e aggiungere la colla di pesce. Mettere in stampini sferici e congelare. Scaldare la gelatina di albicocca a 40° C, intingervi le sfere. Infarinare le scaloppine e cuocerle. Comporre il piatto con decori a piacere.

Mauro Uliassi
ULIASSI
SENIGALLIA (ANCONA)

Oca arrosto laccata con tea di ciliegia, frutti di bosco, ananas e lime



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per l'oca

500 g di cosce d'oca, 200 g di lardo, 10 g di rosmarino, 10 g di salvia, 10 g di finocchietto, sale e pepe

per la laccatura al tea di ciliegia

40 g di tisana di ciliegie selvatiche, 200 g di zucchero, 80 g di glucosio, 150 g di micri (125 ml d'acqua e 35 g di farina di tapioca)

per i frutti di bosco

16 lamponi, 16 mirtili, 20 g di burro, 1 cucchiaino di succo di limone

per l'ananas

8 cubetti di ananas, 4 foglie di menta, buccia grattugiata di lime

per il fegato grasso d'oca

160 g di fegato grasso d'oca, sale Maldon

Vino consigliato

Sanctorum, Verdicchio dei Castelli di Jesi
Passito Doc 2013
Colonnara

Preparazione salare l'oca e spalmarla col il grasso di maiale e gli odori. Marinare 24 ore sottovuoto. Cucinare a 62 °C per 24 ore. Tagliare la carne a cubetti di 4 cm e arrostitire dalla parte della pelle. Per la laccatura far bollire 1 l d'acqua, toglierla dal fuoco e aggiungervi la tisana e 25 g di zucchero. Lasciare in infusione 2 ore, filtrare. Sciogliere lo zucchero restante e il glucosio in 25 g d'acqua. Fare caramellare senza scurire. Aggiungere l'infuso filtrato e cuocere a fiamma bassa, mescolando. Per il micri mescolare a freddo farina e acqua, far bollire e cuocere fino alla trasparenza. Aggiungerlo al liquido e mescolare. Gelare lamponi e mirtili e saltarli nel burro e limone. Tagliare il fegato ben freddo in 4 fette, arrostitirlo e salarlo. Condire l'ananas con menta e lime. Far bollire l'infuso di tea alla ciliegia. Togliere dal fuoco e portare a circa 80 °C fino alla consistenza per la laccatura. Sistemare il fegato nel piatto e, ai lati opposti, la carne laccata, i frutti di bosco e l'ananas.

Ivan Bombieri
LA TAVERNA
COLLOREDO (UDINE)

Raviolo “alla Norma” e ricotta, petto d’oca affumicato e salsa di pomodoro fermentato



Vino consigliato

Morus Alba, Friuli Venezia Giulia Doc 2017
Vignai da Duline

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

200 g di petto d’oca doppio affumicato

per la pasta

175 g di farina 00

74 g di semola rimacinata

25 g di concentrato di pomodoro

130 g di tuorli

per il ripieno alla Norma

1 melanzana

20 pomodori datterini

olio extravergine di oliva

sale fino

10 foglie di basilico

10 rametti di maggiorana

per il ripieno di ricotta

200 g di ricotta pressata di malga

sale fino

olio extravergine di oliva

salsa di pomodoro fermentata

100 g di pomodoro cuore di bue a pezzi

2,5 g di sale Maldon

Preparazione salare il pomodoro cuore di bue e metterlo sottovuoto. Lasciar riposare per 5 giorni a 20 °C, frullare e filtrare. Preparare l’impasto, coprirlo con la pellicola e metterlo in frigo 24 ore. Sbucciare la melanzana tenendo la buccia da parte. In una padella calda rosolare la polpa della melanzana a cubetti e i pomodorini tagliati a metà, aggiungere in cottura il sale e poco olio, maggiorana e basilico. Impastare la ricotta con olio e sale per renderla cremosa, metterla in una tasca per pasticceria e poi in frigo. Tirare la pasta sottile e ricavare 12 rettangoli di 10x5 cm. Porvi le due farce parallele. Chiudere il cilindro. Eliminare con una rotella dentata l’eccesso di pasta ai lati. Tagliare il petto d’oca a cubetti e scottarli. Tagliare la buccia di melanzane a filetti sottili, infarinarli e friggerli. Cuocere i ravioli e mantecarli con burro e acqua di cottura. Sistemare i ravioli nel piatto, aggiungendo i cubetti di petto d’oca e i filetti di melanzane. Decorare con la salsa di pomodoro e, a piacere, con erbe e fiori.

Daniele Repetti
NIDO DEL PICCHIO
CARPANETO PIACENTINO (PIACENZA)

Gnocchi farciti di batù d’oca, crema di grana e vino cotto



© F. Gallina

Vino consigliato

Vignamorello, Gutturino Superiore
Colli Piacentini Doc 2018
La Tosa

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

per il ripieno d’oca

250 g di carne d’oca, 1 carota piccola, ½ costa di sedano, 1 cipolla piccola, 2 foglie di alloro,

500 ml di Gutturino fermo, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, 50 g di grana padano (stagionatura 30 mesi),

sale e pepe

per gli gnocchi

500 g di patate farinose, 150 g di farina 00, 2 tuorli

per la crema di grana

125 g di grana padano (stagionatura 30 mesi)

250 ml di panna

per la riduzione al vino cotto

250 ml di vino rosso poco acido, ½ cipolla, 1 carota piccola, ½ costa di sedano, 1 foglia di alloro, 0,5 g di xantana, 100 ml di olio

di semi di girasole, 25 g di burro, foglioline di barbabietola

Preparazione tagliare la carne a cubetti, rosolarla in padella, scolarla. In una casseruola rosolare le verdure e gli aromi, aggiungere la carne, rosolarla e bagnare col vino. Cuocere a fuoco lento per 2 ore. Togliere la foglia di alloro, unire grana, sale e pepe. Tritare il composto. Cuocere le patate con la buccia, sbuciarle, metterle nello schiacciapatate, passarle e unire all’impasto tuorli e farina. Lavorare l’impasto brevemente. Preparare gli gnocchi ripieni d’oca lavorando l’impasto come per i ravioli, ricavando cerchi di 6 cm di diametro e contandone 6 a persona. Portare a bollire la panna, unire il grana spezzettato, lasciar riposare, frullare e passare al colino. Porre il vino con le verdure e gli aromi in una pentola, far ridurre di 1/3, filtrare, aggiungere la xantana ed emulsionare con l’olio. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata, saltarli in padella con il burro. Servire mettendo al centro del piatto una striscia di crema di grana, qualche goccia di riduzione di vino cotto, gli gnocchi e decorare con foglioline di barbabietola.

Giuseppe Francica
LA CORTE
FOLLINA (TREVISO)

Risotto al burro d'oca affumicato, fichi cotti, basilico e gocce di rapa rossa



Vino consigliato
Monte San Piero,
Soave Superiore Docg 2016
Sandro De Bruno

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

240 g di riso Carnaroli
4 fichi secchi
30 ml di aceto balsamico
germogli di basilico
1,5 l di brodo vegetale
30 g di formaggio caprino fresco
pepe nero selvatico (Madagascar)
50 ml di Prosecco Extra Dry
sale

per il burro d'oca

100 g di burro
200 g di petto d'oca affumicato
ghiaccio

per la crema di rapa rossa

100 g di rapa
20 ml di olio di semi di girasole
sale

Preparazione tagliare a pezzetti il petto d'oca, metterli in una padella, far sciogliere il grasso, aggiungere il burro e farlo sciogliere. Filtrare il mix di grassi che si è creato e metterlo in una ciotola, tritare finemente la carne d'oca e aggiungerla al grasso. Porre la ciotola in un'altra più ampia con il ghiaccio e mescolare con una frusta fino a raggiungere una consistenza soda. Far riposare in frigorifero. Far bollire le rape rosse in acqua salata per 50 minuti, pelarle e frullarle con sale e olio. Porre i fichi in un pentolino con l'aceto balsamico e acqua a filo. Cuocere a fiamma moderata per 30 minuti. Scolarli e tagliarli a cubetti. Ridurre l'aceto rimasto ottenendo una glassa. In una pentola tostare il riso, sfumare col Prosecco, aggiungere il brodo poco per volta continuando a mescolare. Togliere la pentola dal fuoco e mantecare con il burro di petto d'oca, caprino e pepe nero. Comporre il piatto iniziando dal riso e aggiungendo i fichi, i germogli di basilico, gocce di crema di rape rosse, aceto balsamico e, a piacere, alcune fettine di petto d'oca affumicato.



Migratrice per il fegato, bianca per la carne

In passato ogni famiglia contadina italiana aveva almeno un'oca. Era considerato un animale rustico, liberava i terreni da erbe infestanti e funzionava come guardiano. Oggi è più facile trovare l'oca di allevamento, in particolare in Lomellina, sulle colline del Prosecco, nelle province di Padova e di Pordenone. Un'altra realtà vivace è tra Ancona e Macerata, e qualcosa si scopre anche in Umbria.

Le due specie più note sulla tavola sono: la migratrice o selvatica, di taglia maggiore e dalle piume grigio cenere; e la domestica, che ha diverse razze, la più nota in Italia è la bianca romagnola, più piccola e con piume candide. Seguendo l'istinto, la migratrice inizia a ingozzarsi di cibo in prossimità dell'autunno: deve affrontare un lungo viaggio. Se si trova bene dov'è non parte, ma conserva una bella riserva di grasso nel fegato. A questo risultato è arrivato il ricercatore Diego Labourdette che ha aperto un allevamento in Spagna e produce *foie gras* scavalcando pratiche obsolete e nocive per l'animale di tradizione francese.

La bianca romagnola è più un animale da cortile. Nel suo allevamento di Mortara, in piena Lomellina, Gioachino Palestro non ha dubbi: la carne più fine è quella della bianca.

Ha iniziato a proporla con preparazioni diverse verso la fine degli anni Ottanta del secolo scorso. È tra i pochissimi a disporre del grasso d'oca. Come spiega il professor Lucio Fumagalli, presidente Insor (Istituto nazionale di sociologia rurale) il grasso d'oca ha un'alta conservabilità e in cucina ne occorre circa la metà rispetto agli altri grassi. A suo parere l'oca ha molti pregi, ma per essere vincente un prodotto deve essere legato al territorio. Su questo aspetto ha lavorato sin dal 1980 la collega Elisa Fiocca, per il salame cotto di Mortara, la quale ritiene che in Italia per una crescita del mercato della carne dell'oca (valida alternativa a quella bovina) si potrebbe proporla sottovuoto a pezzi, come ha trovato in un supermercato in Svizzera, sotto le feste di Natale. E poiché la bontà delle carni dipende non tanto dall'essere maschio o femmina ma da che cosa mangia e che cosa fa nella vita l'oca, Lorenzo Olmetti, titolare assieme al nipote Luca de La collina delle Oche di Filottrano (Ancona), raccomanda di controllare il colore della carne. Quella delle sue, che vivono in spazi aperti allo stato semibrado e mangiano erba e cereali, sono sode e rosso scuro, non gonfie, pallide e piene di grasso come spesso capita in quelle provenienti dall'estero, specie dell'Est europeo.

WOW! 2020

Un successo oltre le attese



WOW! 2020 oltre le aspettative. Alla terza edizione del premio enologico di *Civiltà del bere* hanno partecipato 851 campioni, un numero eccezionale considerato il momento, superiore alle iscrizioni dell'anno scorso. Segno che la formula "qualità e tipicità" convince. Nelle pagine seguenti pubblichiamo tutti gli ori WOW! oltre ai Premi speciali.

A stupire non è soltanto la quantità degli iscritti a **WOW! 2020**, ma la loro qualità; hanno partecipato sia aziende emergenti, che desiderano farsi conoscere, sia Cantine blasonate, desiderose di mettersi in gioco sul piano dell'identità territoriale. Al termine di oltre un mese di assaggi rigorosi alla cieca, il direttore Alessandro Torcoli, da anni impegnato in qualificate giurie internazionali (anche come panel chair per il Nord Italia al Decanter World Wine Awards), ha selezionato 630 vini eccellenti e tipici: **172 ori, 242 argenti e 216 bronzi**.

«Ho avuto non pochi dubbi su come procedere con le valutazioni», spiega Alessandro Torcoli, «perché man mano che assaggiavo mi rendevo conto che il numero di medaglie d'oro aumentava. Ma il livello dei vini proposti era davvero altissimo». Tutti i campioni premiati, specialmente i candidati alla medaglia d'oro, sono stati assaggiati e meditati, prendendosi il tempo necessario.

Gli **ori** sono grandissimi vini, che **superano il voto di 94/100** e sono anche indubbiamente tipici. Possiamo portarli in giro per il mondo come esempio delle loro terre d'origine. Siamo solo felici che l'enologia italiana rappresentata da WOW! sia di livello così alto: negli anni a venire, i competitor sapranno di doversi confrontare con una media molto alta. Quindi, nessun pregiudizio: abbiamo dato il giusto riconoscimento a chi meritava. La sfida era tra tanti "numeri uno".

Le medaglie d'argento e di bronzo (pubblicate su wow.civiltadelbere.com), ovviamente, sono molte di più, ma vi assicu-

riamo: hanno superato una soglia di qualità alta, sono tutte vere "medaglie" da portare al petto. Grandi vini, cui manca magari una sfumatura, o sono caratterizzati da un dettaglio che li rende particolari, adatti a un pubblico più ristretto.

Circa un quarto dei vini, invece, non ha passato la selezione: **222 non qualificati**. In questi casi la situazione è eterogenea. Vi erano prodotti che presentavano (in entrambi i campioni degustati, perché abbiamo dato a tutti una seconda possibilità) difetti gravi oppure erano un po' sgraziati, ma ciò non toglie che buona parte, quelli sulla soglia della sufficienza, in un'annata diversa, o con qualche accorgimento o attenzione in più, non possano ambire – l'anno prossimo – alla medaglia WOW!

«L'obiettivo di WOW! è proporre un ibrido tra la guida enologica, che segnala ogni anno il meglio di ciò che si è trovato lungo il cammino, e il concorso, che giudica con imparzialità chiunque voglia mettere alla prova il proprio vino», conclude Alessandro Torcoli. «Questo consente di ricevere campioni da aziende che, probabilmente, non avremmo "scovato" realizzando la classica guida. D'altra parte, non mancano i grandi nomi, in un bell'equilibrio di rappresentanza».

Considerata l'abbondanza e l'alta qualità dei vini iscritti, abbiamo deciso di assegnare alcuni **Premi speciali**: i "best in class" per ogni tipologia, gli "ambasciatori del territorio" (il meglio delle denominazioni italiane), i migliori spumanti e i migliori rosati. Li pubblichiamo insieme agli ori.



Les Crêtes Valle d'Aosta

Cuvée Bois, Valle d'Aosta Chardonnay Doc 2018

Chardonnay 100%

- Naso ampio e complesso, mela, fiori bianchi, glicine e spezie (vaniglia e tocco di cenere di sigaro)
- Palato cremoso, denso, notevole integrità di frutto che sostiene l'affinamento in legno piccolo, lunga persistenza e retrogusto agrumato con erbe montane che riconducono all'origine

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Marchesi Alfieri Piemonte

Alfiera, Barbera d'Asti Superiore Docg 2017

Barbera 100%

- Profumo caratteristico molto intenso, con succo di fragole e lampone, prugna, cannella e cardamomo
- Palato succoso, denso, ricco, sostenuto da grande freschezza, retrogusto fruttato e sapientemente speziato, ottima persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Balbiano Piemonte

Vigna Villa della Regina, Freisa di Chieri Superiore Doc 2016

Freisa 100%

- Nobilissimo profumo, delicato e invitante: fragoline, amaretto, cannella
- Palato compatto, ottima concentrazione, persistenza sul finale. Tannino ben levigato, notevole freschezza. Retrogusto armonico con ritorno delle note percepite all'olfatto. Buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Banfi Piemonte

Cuvée Aurora 100 Mesi, Alta Langa Riserva Docg 2010 (Magnum)

Pinot nero 85%, Chardonnay 15%

- Colore dorato brillante, che annuncia vitalità e invecchiamento. Profumo di croissant e tarte tatin, crema di limone con tocco elegante di glicine
- Palato cremoso, complesso, persistente, dove tornano le note di pasticceria e di frutta ancora fresca

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Ca'd'Gal Piemonte

Lumine, Moscato d'Asti Docg 2019

Moscato bianco 100%

- Paglierino brillante, luminoso, profumo gentile di tè alla pesca, fiori d'arancio
- Palato fresco, dolcezza importante ottimamente dosata. Grande equilibrio e buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tenuta Cucco Piemonte

Barolo Cerrati Docg 2016

Nebbiolo 100%

- Colore tipico, rubino diafano. Profumo elegante: erbe officinali, composte di mirtilli, caffè, nota vanigliata
- In bocca è compatto, denso, armonico (frutto e tostature ottimamente dosate), persistente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Cascina I Carpini Piemonte

Brezza d'Estate, Colli Tortonesi Timorasso Doc 2014

Timorasso 100%

- Apprezzabile evoluzione, straordinaria complessità olfattiva: miele di castagno, mentuccia, albicocca, idrocarburo leggero
- Palato denso, buona profondità e freschezza, un ottimo vino per chi ama i grandi bianchi invecchiati

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



L'Astemia Pentita Piemonte

Barolo Cannubi Docg 2016

Nebbiolo 100%

- Colore tipico di ciliegia trasparente. Naso complesso: marasca, viola, spezie dolci
- Ottimo equilibrio al palato tra freschezza, concentrazione del frutto e tannino molto ben levigato

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



La Raia Piemonte

Vigna Madonnina, Gavi Riserva Docg 2018

Cortese 100%



Naso delicato, mela rossa, timo fresco, delicato e accattivante



Ottima densità di frutto, freschezza e profondità con finale caratteristico, tipiche venature gessose

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



La Scolca Piemonte

Miglior Spumante Metodo Classico

Soldati La Scolca D'Antan, Spumante Metodo Classico Rosé Brut 2008

Cortese 95%, Pinot nero 5%



Colore rosa antico brillante. Profumo molto ampio e intrigante: pasticceria, timo fresco, gesso, crema



Bollicine estremamente delicate, ottima cremosità, denso e persistente. Signorile, per intenditori

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Montalbera Piemonte

Lacento, Ruché di Castagnole Monferrato Docg 2019

Ruché 100%



Profumo intenso e tipico di rosa canina e uva fragola



In bocca molto morbido, ricco, con una buona vena di freschezza che ne alleggerisce la beva. Finale leggermente ammandorlato, molto piacevole

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Parusso Piemonte

Barolo Bussia Docg 2016

Nebbiolo 100%



Naso intrigante, profumato e balsamico (aghi di pino), frutto rosso (lampone e fragole)



Palato compatto, stoffa elegante, tannino smussato, persistenza. Ottima fattura ed espressività

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Réva Piemonte

Barolo Cannubi Docg 2016

 Nebbiolo 100%

-  Colore compatto, rubino intenso. Naso preciso, ciliegia, mora, petalo di rosa, cioccolato amaro, caffè
-  Ottimo equilibrio al palato, gran corpo e potenziale di invecchiamento dato dai tannini, struttura e acidità

Tipicità 

Fascia di prezzo oltre 100 €



Réva Piemonte

Barolo Docg 2016

 Nebbiolo 100%

-  Profumo balsamico, intenso: fiore (rosa e viola), frutti rossi (ciliegia sotto spirito)
-  Palato denso, ben calibrato tra tannino importante e frutto denso e maturo, ottima persistenza, tipico ed espressivo

Tipicità 

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Vigneti Valle Roncati Piemonte

Parcella 40, Colline Novaresi Bianco Doc 2019

 Erbaluce 100%

-  Tipico profumo di fieno ed erba tagliata, mela e fiordaliso
-  Fruttato, pieno, buona concentrazione di frutto, discreta freschezza, buona profondità. Ottimo rapporto qualità prezzo

Tipicità 

Fascia di prezzo entro 10 €



Vite Colte Piemonte

La Bella Estate, Piemonte Moscato Passito Doc 2018

 Moscato bianco 100%

-  Genuinamente Moscato, preciso e fresco al naso
-  Concentrato, denso e profondo, con freschezza. Ottima persistenza

Tipicità 

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Cà du Ferrà Liguria

L'Intraprendente, Liguria di Levante Passito Igt 2017

Bosco 70%, Vermentino 25%, Albarola 5%

- Bel colore dorato ambrato brillante. Profumo intrigante, con nota tostata e di castagno, tocco di vernice
- Palato elegante, setoso, dolce ma non troppo, con retrogusto di erbe aromatiche e radice che invogliano alla beva. Perfetto anche negli abbinamenti complessi, con erborinati

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Cà du Ferrà Liguria

Luccicante, Colline di Levante Vermentino Doc 2019

Vermentino 100%

- Eleganza e profumo di glicine, fior di melo, salvia, fiore di pesco
- Notevole cremosità al palato, ottimo equilibrio acidità e frutto maturo. Buona persistenza, retrogusto di pesca

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Enrico Dario Liguria

U Baletta, Riviera Ligure di Ponente Pigato Superiore Doc 2018

Pigato 100%

- Profumo di buona intensità, con note di pesca, mela, erbe aromatiche
- Saporito, denso, buona persistenza, chiusura armonica con retrogusto moderatamente fruttato e buona sapidità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Cantine Lunae Bosoni Liguria

Cavagino, Colli di Luni Vermentino Doc 2019

Vermentino 100%

- Profumo molto intenso e ampio: mela, pesca, salvia e rosmarino, tocco speziato (cannella)
- Buon corpo, densità e freschezza che mantengono un notevole equilibrio. Buona persistenza, retrogusto saporito e floreale

Tipicità

Fascia di prezzo tra tra 20 e 35 €



Lupi Liguria

Le Serre, Riviera Ligure di Ponente Vermentino Doc 2018

Vermentino 100%



Profumo di timo fresco, mentolato, fior di melo, mandorla dolce



Densità e maturità di frutto, ottima persistenza e sapidità. Espressivo e invitante

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Tenuta Maffone Liguria

Duezerosette, Spumante Metodo Classico Non Dosato 2015

Ormeasco 100%



Profumo delicato e complesso, dai piccoli frutti rossi alla pietra focaia, tocco di pane, zafferano



Palato gentile, bollicine setose, ottima freschezza e persistenza sul finale in perfetta armonia con il profumo

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Possa Liguria

Cinque Terre Doc 2019

Bosco 50%, Albarola 50%



Profumo intenso, di mousse alla mela, timo fresco, scorza di cedro



In bocca è vibrante, fresco, compatto, con ottima persistenza, profondo. Uno stile alternativo rispetto alla zona d'origine, ma convincente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Possa Liguria

Cinque Terre Sciacchetrà Doc 2017

Bosco 80%, Rossese bianco 20%



Complesso, intrigante, con mela grattugiata e miele di bosco



Palato denso profondo per nulla stucchevole, molto persistente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Fratelli Berlucchi Lombardia

Casa delle Colonne, Franciacorta Riserva Brut Docg 2013

🍷 Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

- 👉 Perlage fine e persistente. Profumo delicato e caratteristico: pane, mela, pera, albicocca, erbe aromatiche (timo fresco), chicco verde di caffè
- 👄 Palato molto ben equilibrato, con acidità importante ben sostenuta dalla concentrazione del frutto e dal residuo zuccherino

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Guido Berlucchi Lombardia

Berlucchi '61, Franciacorta Rosé Nature Docg 2013

🍷 Pinot nero 100%

- 👉 Perlage finissimo, carezzevole. Profumo intenso e ampio: frangipane, lampone, petalo di rosa macerata, piccoli frutti rossi
- 👄 Palato ben equilibrato, ottima acidità compensata da maturità e concentrazione del frutto, buona persistenza. Vino gastronomico ideale al pasto

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Buglioni Lombardia

Musa, Lugana Doc 2019

🍷 Trebbiano di Lugana 100%

- 👉 Profumo intenso di mela, pesca, lime
- 👄 Palato di buona concentrazione, lunghezza, ottima freschezza, corpo, finale secco che invoglia alla beva

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Castello di Cigognola Lombardia

Moratti - Cuvée dell'Angelo, Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg 2013

🍷 Pinot nero 100%

- 👉 Naso intenso ed elegante (mela, fiore bianco, muschio, mandorla)
- 👄 Ottima fattura al palato, cremoso, persistente, acidità moderata in linea col terroir, ottimo equilibrio non essendo dosato

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Defilippi - I Gessi Lombardia

Maria Cristina, Oltrepò Pavese Metodo Classico Pas Dosé Docg 2013

Pinot nero 100%



Profumo ampio, con note intense di glicine, crosta di pane, mela



Vinoso e ricco al palato, con buona densità di frutto e notevole persistenza gustativa. Per chi ama gli spumanti evoluti, un bell'esempio di equilibrio

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Valentina Mazzocchi Lombardia

Somnium 2016

Barbera 60%, Croatina 30%, Uva rara 10%



Naso molto intenso, complesso e ampio, con note di marmellata di frutti di bosco, nuances di sottobosco (fungo)



Ottima densità al palato, freschezza ben integrata nel frutto maturo, persistente e vibrante sul finale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Nino Negri Lombardia

Sfursat 5 Stelle, Sforzato di Valtellina Docg 2017

Chiavennasca 100%



Rubino brillante. Profumo intenso e ampio: fragole, ciliegie, vaniglia, violetta



Palato denso, con vena di freschezza che sostiene la beva, speziato, molto persistente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Nino Negri Lombardia

Sfursat Carlo Negri, Sforzato di Valtellina Docg 2017

Chiavennasca 100%



Colore rubino brillante. Profumo elegante e di ampio spettro: composta di lampone, violette



Corposo, sapore intenso e persistente, sapido, molto lungo

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Caviti Trentino

Altemasi - Trentodoc Pas Dosé 2013

🍷 Chardonnay 60%, Pinot nero 40%

- 👃 Color dorato-lime brillantissimo. Al naso evidenzia sentori minerali e solfurei (pietra focaia), crosta di pane, e mela rossa
- 👄 Al palato freschissimo, molto tipico, sostenuto da buona concentrazione di frutto, buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Endrizzi Trentino

Gran Masetto, Vigneti delle Dolomiti Igt 2015

🍷 Teroldego 100%

- 👃 Ottima fattura, stoffa spessa, molta ricchezza con note di uve appassite, effettivamente e coerentemente dichiarate in scheda
- 👄 Tannino ben rifinito, posenza e persistenza. Uno stile ben preciso, e coerente con l'annata

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Mezzacorona Trentino

Musivum, Trentino Cembra Müller Thurgau Superiore Doc 2017

🍷 Müller Thurgau 100%

- 👃 Naso ampio che spazia dalla frutta fresca a polpa bianca sino a note rocciose e gessose
- 👄 Palato saporito, sapido, buona persistenza, stile complesso ed evolutivo, per intenditori. Rispetta tipicità di luogo e del vitigno, pur non essendo canonico

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Mezzacorona - Rotari Trentino

Rotari Flavio, Trentodoc 2012

🍷 Chardonnay 100%

- 👃 Naso ampio di frutta tropicale, pasticceria, fiore giallo
- 👄 Palato ricco, tra sentori boisé e freschezza montana, grande persistenza, sul finale sprigiona una nota piacevolmente confettata

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Redondèl Trentino

Assolto, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Rosato Igt 2019

Teroldego 100%

- Color oro rosso brillante. Profumo intenso di erbe aromatiche montane, bastoncino di liquirizia, amarena
- Palato fresco, piacevole tocco tannico, buona sapidità conclusiva. Tipico e particolare al tempo stesso

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Redondèl Trentino

Beatome, Vigneti delle Dolomiti Teroldego Igt 2010

Teroldego 100%

- Colore rubino intenso. Profumo molto tipico, di frutti neri al pelo della maturità (mora e mirtillo), tocco leggermente erbaceo, spezie (chiodo di garofano)
- Palato denso e concentrato, con tannino importante ma ben levigato, montagnino, nota verde e notevole freschezza che alleggeriscono il sorso

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Trentino

Rotaliana, Teroldego Rotaliano Superiore Riserva Doc 2017

Teroldego 100%

- Frutti rossi e neri, tocco di tabacco, apprezzabile complessità al naso
- Palato molto equilibrato tra ricchezza e finezza. Buona persistenza, finale preciso e saporito

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



San Leonardo Trentino

Vigneti delle Dolomiti Carmenère Igt 2015

Carmenère 100%

- Color rubino intenso, scuro. Naso molto ampio e complesso, intrigante, boschivo: erbe di montagna, radici, muschi, sottobosco, aghi di pino
- Succoso e denso al palato, con tocco di freschezza e floralità che rimanda al sorso, buona persistenza, con finale rispondente alle promesse olfattive. Tutto in chiave locale, con richiami a climi e biotipi montani

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Abbazia di Novacella Alto Adige

Praepositus - Alto Adige Valle Isarco Riesling Doc 2018

Riesling 100%



Aroma intenso di pesca matura, albicocca, mela rossa



Palato concentrato, grande struttura con alta acidità ben bilanciata dalla maturità del frutto. Molto persistente, retrogusto di erbe officinali

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Abbazia di Novacella Alto Adige

Praepositus - Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Doc 2018

Sylvaner 100%



Naso intenso di frutta a pasta gialla, mela rossa, erbe officinali



Palato concentrato, preciso, fruttato, dove la freschezza è in equilibrio con la maturità delle uve

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Arunda Alto Adige

Cuvée Muggi, Spumante Metodo Classico Extra Brut Alto Adige Doc

Chardonnay 34%, Pinot bianco 33%, Pinot nero 33%



Colore dorato chiaro brillante. Naso complesso con intrico di pasticceria e frutto fresco (mela, papaia, lime), nota tostata



Palato ricco, persistente, ottimo equilibrio freschezza e polpa di frutto

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Baron Di Pauli Alto Adige

Carano, Alto Adige Lagrein Riserva Doc 2017

Lagrein 100%



Autentico. Profumo deciso di prugna, ciliegia matura e scura, nota balsamica



Velluto al palato, tannino molto morbido, buona freschezza e profondità. Da bere e ribere

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Erste+Neue - Cantina Caldaro Alto Adige

Puntay, Alto Adige Lagrein Riserva Doc 2017

Lagrein 100%



Colore schietto: scuro con nuance violacea. Naso caratteristico di ciliegia fresca, mirtillo



Tannino morbido, buona freschezza, profondità e tipicità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Girlan Alto Adige

Vigna Ganger, Alto Adige Pinot noir Riserva Doc 2016

Pinot nero 100%



Naso denso con succo di mirtillo, frutto rosso maturo, note boisé eleganti



Grande corpo, con frutto maturo e concentrato, spezie da legno ancora in evidenza, ma la struttura del vino sosterrà l'evoluzione

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Nals Margreid Alto Adige

Baron Salvadori, Alto Adige Chardonnay Riserva Doc 2017

Chardonnay 100%



Colore brillante e introduzione olfattiva eccellente, con palette che varia dalla mela rossa, a zenzero, lime, glicine



Palato concentrato maturo, saporito con ritorno di note lime e zenzero, tocco speziato, alcol importante ma non invadente. Eccellente interpretazione del vitigno in chiave locale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Nals Margreid Alto Adige

Jura, Alto Adige Pinot noir Riserva Doc 2017

Pinot nero 100%



Naso rispondente al vitigno, commistione di frutti neri e rossi, delicate note boisé e di tostatura



Palato succoso, buona concentrazione di frutto, ottime persistenza e freschezza sul finale, chiusura esemplare

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Nals Margreid Alto Adige

Lyra, Alto Adige Gewürztraminer Doc 2019

Gewürztraminer 100%



Naso aromatico e ampio: pesca matura, lychee, mango, rosa e spezie



Cremoso e morbido al palato, tocco fenolico della varietà, buona persistenza. Il vitigno nell'interpretazione classica

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tiefenbrunner Alto Adige

Rachtl, Alto Adige Sauvignon blanc Riserva Doc 2017

Sauvignon blanc 100%



Naso fine, intenso, ma elegante con nota dominante di frutto tropicale



Palato di notevole densità, ottima freschezza, molto saporito e minerale, legno ottimamente integrato. Ineccepibile e territoriale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Tiefenbrunner Alto Adige

Toren, Alto Adige Cabernet Sauvignon Riserva Doc 2016

Cabernet Sauvignon 100%



Profumo intenso, deciso e definito: mora, tocco erbaceo, balsamico



Notevole densità, caratteristico connubio tra freschezza e maturità del frutto. Molto tipico per il territorio

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Tiefenbrunner Alto Adige

Feldmarschall Von Fenner, Alto Adige Müller Thurgau Doc 2018

Müller Thurgau 100%



Profumo intenso ma delicato, fiore di melo, pesca



Notevole densità al palato, equilibrio di freschezza (buona acidità), ottima fattura, legno ben integrato

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Bacio della Luna - Schenk Veneto

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry Docg 2019

Glera 100%



Ricchezza del bouquet, mela matura, vaniglia



Denso, cremoso, compatto ma con un'eccellente verve di freschezza, mineralità e profondità. Lunghezza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tommaso Bussola Veneto

TB, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2011

Corvina 55%, Corvinone 40%, Rondinella 5%



Rubino compatto. Profumo intenso e complesso: marmellata di lampone, fico, prugne secche, uva passa, chiodo di garofano



Ben evoluto in bottiglia, morbido, persistente, corposo con supporto di freschezza

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Corte Sant'Alda Veneto

Ca' Fiui, Valpolicella Doc 2019

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, altro 5%



Rubino brillante trasparente. Profumo tipico, schietto, ciliegia e pepe nero



Palato fresco, croccante, succoso, con ottima acidità, retrogusto preciso. Encomiabile nel suo essere un Valpolicella senza cedimenti

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Costa Arènte - Genagricola Veneto

Amarone della Valpolicella Docg 2016

Corvina 50%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, altri 15%



Profumo intenso e molto ampio, dalla frutta rossa sotto spirito alle spezie dolci (cannella) ed erbe aromatiche



Ricco al palato, denso di frutti e di sapori, buona freschezza, molto persistente. Monumentale esempio, da una bella annata

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Domini Veneti - Cantina Valpolicella Negrar Veneto

Amarone della Valpolicella Docg 2015

Corvina 60%, Corvinone 15%, Rondinella 15%, altro 10%

- Profumo tipico ed elegante: frutti rossi e spezie dolci
- Al palato voluttuoso, morbido, con tannini setosi, persistente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Marsuret Veneto

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry Docg 2019

Glera 100%

- Naso fine, con piacevole ed elegante nota di mela, fieno, erbe aromatiche
- Palato ricco, cremoso, dolce, ma in ottimo equilibrio con l'acidità importante. Persistenza sul finale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Massimago Veneto

Profasio, Valpolicella Superiore Doc 2015

Corvina 65%, Corvinone 25%, Rondinella 10%

- Colore rubino brillante. Profumo intenso di frutti rossi, ben accompagnati dalle spezie e da un principio di terziari
- Ottimo equilibrio ed energia al palato, freschezza, persistenza. Di classe

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Pasqua Vigneti e Cantine Veneto

Mai dire mai, Amarone della Valpolicella Docg 2013

Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Oseleta 10%

- Profumo intrigante e molto ampio: fragole, misto fresche e in composta, lampone, spezie, cioccolato
- Grande compattezza al palato, tannino alto e severo, ma ben addomesticato, profondo e minerale, con chiusura precisa. Ha struttura per affrontare un lungo viaggio

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Ruggeri Veneto

Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut Docg

Glera 100%

- Mela rossa matura e glicine, preciso
- Palato ricco, maturo, morbidezza ben alleata alla freschezza, buona lunghezza e finale leggermente confettato, ma piacevole

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Ruggeri Veneto

Vecchie Viti, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2019

Glera 94%, Perera 2%, Verdiso 2%, Bianchetta 2%

- Naso intrigante con fiore bianco e spezie (cannella), pepe bianco
- Cremoso, con acidità in equilibrio con gli zuccheri, ottima profondità, completo e invogliante

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Tenuta Sant'Antonio Veneto

La Bandina, Valpolicella Superiore Doc 2017

Corvina 70%, Rondinella 20%, Croatina e Oseleta 10%

- Profumo intenso, complesso, accattivante: composta di amarene e di mirtili, tocco speziato (chiodo di garofano)
- Palato pieno, equilibrato, buona freschezza che sostiene la maturità del frutto, ottima persistenza, retrogusto speziato e cioccolatoso, dal legno, che non sovrasta grazie alla qualità del frutto

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Silvano Piacentini - Premium Wine Selection Veneto

Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2015

Corvina 68%, Corvinone 24%, Rondinella 8%

- Naso di frutto rosso maturo (marmellata di lamponi), spezie (cannella)
- Rotondo, pieno, buona concentrazione di frutto e persistenza. Molto tipico e piacevole

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Speri Veneto

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2018

Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara e altre 10%



Naso succoso, schietto: frutti rossi (ciliegia e fragole), tocco speziato delicato



Ottima energia al palato, freschezza e frutto, ancora fresco, ampliato dalla screziatura delle note surmature

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tedeschi Veneto

Capitel Monte Olmi, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2015

Corvina 30%, Corvinone 30%, Rondinella 30%, Oseleta 5%, altri locali 5%



Grande brillantezza di frutto, ricchezza, persistenza, precisione, lunghezza



Ottimo, profondo, identitario

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Tedeschi Veneto

La Fabriseria, Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2015

Corvina 40%, Corvinone 40%, Rondinella 15%, Oseleta 5%



Grande naso, intrigante, complesso, monumentale: erbe aromatiche, ciliegia sotto spirito, cannella, canfora, tutto in estremo equilibrio



Grande densità, palato perfetto, minerale, giustamente teso e fresco

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Terre di Leone Veneto

Amarone della Valpolicella Classico Riserva Docg 2011

Corvina 40%, Corvinone 30%, Rondinella 20%, Oseleta 10%



Naso intenso e complesso: composta di amarene, pepe nero, chiodo di garofano, sottobosco



In bocca succoso, denso molto persistente, sapido, complesso. Fuoriclasse

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Zardetto Veneto

Miglior Spumante Metodo Charmat

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg 2019

Glera 100%



Profumo di mela rossa, glicine, timo fresco



Ottima densità al palato, dolcezza integrata, buona acidità di sostegno e persistenza. Chiusura precisa, notevole equilibrio

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Zardetto Veneto

Viti di San Mor, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg 2019

Glera 100%



Profumo schietto, fiori bianchi, tocco speziato, salvia



Ottima freschezza, molto secco ma con palato equilibrato grazie alla concentrazione e maturità del frutto. Grande persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Zenato Veneto

Sergio Zenato, Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2013

Corvina 80%, Rondinella 10%, Croatina 5%, Oseleta 5%



Rubino fitto. Profumo elegante, intenso e complesso: composta di fragole e ciliegia, fico, lamponi maturi, chiodo di garofano, caffè e cioccolato



Ricco, denso, succoso, con buona vena di freschezza, finale molto caldo e tannico

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Zenato Veneto

Miglior Vino Bianco

Sergio Zenato, Lugana Riserva Doc 2017

Trebbiano di Lugana 100%



Profumo molto intenso ed ampio con note di mela rossa, pesca, albicocca, baccello di vaniglia



Palato mirabile, ottima concentrazione di frutto, maturità sostenuta dall'acidità, ottima persistenza, integrazione mirabile delle note boisé. Da bere o conservare

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Zýmē Veneto

Kairos, Veneto Igt 2017

Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese, Marzemino 92%, Garganega, Chardonnay, Sauvignon blanc, Trebbiano toscano 8%



Colore rubino brillante. Naso di straordinaria complessità e freschezza: frutti rossi e neri, balsamico, floreale, speziatura delicata



Palato misto di frutti freschi e più maturi, molto profondo, eccentrico e veneto al tempo stesso. Finale complesso con nota di chiodo di garofano

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Aquila del Torre Friuli Venezia Giulia

At, Friuli Colli Orientali Friulano Doc 2018

Friulano 100%



Note intriganti, fino alla radice di rafano, mandorla verde



Palato complesso, vellutato e profondo, sapido. Tipicità e contemporaneità ben dosate. Complimenti

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Colmello di Grotta Friuli Venezia Giulia

Isonzo del Friuli Friulano Doc 2018

Friulano 100%



All'olfatto è intenso, ricco, maturo: pesca, albicocca, mandorla (tipico)



Palato denso, pieno, ricco, saporito e sapido, finale preciso, retrogusto di mandorla e frutti gialli, buona persistenza

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Pighin Friuli Venezia Giulia

Collio Malvasia Doc 2019

Malvasia istriana 100%



Attacco floreale elegante e tipico, note musciate e di rosa bianca



Generosità territoriale, mineralità e sapidità, tocco piacevolmente calcareo. Persistenza e retrogusto ammandorlato

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Scubla Friuli Venezia Giulia

Friuli Colli Orientali Sauvignon Doc 2019

🍷 Sauvignon blanc 100%



Naso elegante e tipico: pompelmo, pesca, salvia, nespola



Palato strepitoso: succoso, denso, acidità sostenuta perfettamente bilanciata dalla maturità del frutto, finale elegante, minerale, persistente

Tipicità ●●●●●●●●●○

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Specogna Friuli Venezia Giulia

Duality, Friuli Colli Orientali Sauvignon blanc Doc 2017

🍷 Sauvignon blanc 100%



Profumo intenso e tipico, da pompelmo a pesca, nota boisé, tropicale (frutto della passione)



Vellutato in bocca, buona freschezza, leggermente amaro il finale. Di carattere, complesso, con impressioni ben dosate di freschezza e maturità

Tipicità ●●●●●●●●●○

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Specogna Friuli Venezia Giulia

Miglior Vino Orange

Pinot grigio Ramato, Friuli Colli Orientali Riserva Doc 2017

🍷 Pinot grigio 100%



Naso generoso tra le note di pesca, mela, pera, mandorla, fino al mirtillo e tocco speziato



Palato denso, complesso, saporoso, persistente, finale che torna alle sensazioni olfattive iniziali. Ben rispondente alle caratteristiche del vitigno, in questa versione

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Venica&Venica Friuli Venezia Giulia

Ronco delle Cime, Collio Friulano Doc 2019

🍷 Friulano 100%



Color paglierino brillante. Profumo di media intensità con tipiche note di mandorla, leggermente tostata, interessante complessità



Gran corpo, maturità e densità di frutto, buona freschezza e persistenza. Ottimo Tocai in versione da sera

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Venica & Venica Friuli Venezia Giulia

Ronco delle Mele, Collio Sauvignon Doc 2019

Sauvignon blanc 100%

- Profumo tipico di pompelmo e salvia, con tocco minerale/fumé
- Ottima concentrazione al palato, con finale di liquirizia, chiusura precisa, buona persistenza, con tocco denso e minerale caratteristico

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Zorzettig Friuli Venezia Giulia

MYÒ Vigneti di Spessa - Friuli Colli Orientali Pignolo Doc 2013

Pignolo 100%

- Colore rubino con tendenza aranciata che annuncia l'età. Naso elegante: mora, aghi di pino, oliva
- Palato denso, ottima trama, tannino importante ma levigato con finale leggermente asciugante, ma perfetto per abbinamenti con le carni

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Cantina della Volta Emilia Romagna

Lambrusco di Sorbara Rosé Brut Doc 2015

Lambrusco di Sorbara 100%

- Bouquet ampio e accattivante: tocco di pasticceria, frutti di bosco rossi, pesca gialla, erbe aromatiche
- Palato fresco, in perfetto equilibrio tra acidità e morbidezze, succo con frutti freschi e finale croccante, retrogusto rispondente alle attese aromatiche

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Cleto Chiarli Emilia Romagna

Premium Mention Honorable, Lambrusco di Sorbara Doc 2019

Lambrusco di Sorbara 100%

- Color rubino brillante, profumo fragrante di ciliegia matura, fragole, fiore
- Ottima sapidità, persistenza, ritorno di ciliegia e violette, residuo zuccherino che controbilancia bene l'acidità del vino

Tipicità

Fascia di prezzo entro 10 €



Marengoni Emilia Romagna

Migliorina, Gutturino Superiore Doc 2018

Barbera 60%, Croatina 40%



Profumo di frutti rossi maturi e tocco di rosa



Ottimo succo, frutta giustamente matura accompagnata da buona acidità, grande persistenza. Molto tipico

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Mossi 1558 Emilia Romagna

Baciamaio, Colli Piacentini Doc 2019

Malvasia di Candia aromatica 100%



Naso elegante con nota evidente di ortica



Palato denso, succoso, tocco fenolico leggero e piacevole, buona acidità, finale molto persistente e intrigante, invoglia alla beva

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Cantine Romagnoli Villò Emilia Romagna

A.P.E., Emilia Malvasia Igt 2019

Malvasia di Candia 100%



Paglierino brillante. Profumo caratteristico, di fiore bianco (d'arancio), salvia, lime



Molto fresco e invitante al gusto, ottimo equilibrio di morbidezze e sapidità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Antonio Camillo Toscana

Toscana Ciliegiole Igt 2019

Ciliegiole 100%



Colore rubino brillante e chiaro



Profumo tipico, di frutti rossi dolci. Fresco, integro e succoso

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Banfi Toscana

Poggio all'Oro, Brunello di Montalcino Riserva Docg 2013

Sangiovese 100%

- Colore rubino con tocco aranciato. Profumo elegante di violette, lampone, succo di fragole, erbe aromatiche, tabacco dolce, tamarindo
- Palato concentrato, denso, profondo, persistente, con chiusura mentolata elegante

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Banfi Toscana

ExcelsuS, Toscana Igt 2016

Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 45%

- Colore denso e compatto, con riflessi rubino. Naso complesso, tra il fruttato e il balsamico: mora, eucalipto, chiodo di garofano
- Palato denso di stoffa setosa, tannino importante ma levigato, ottima acidità/spalla che promette capacità di invecchiamento in bottiglia. Tipico nelle nuance di tabacco/pellame e nella larghezza, maturità della materia

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Baricci Toscana

Rosso di Montalcino Doc 2018

Sangiovese 100%

- Rubino chiaro brillante. Profumo ampio per la tipologia, intrigante: legno di cedro, caramella di violetta, composta di lamponi
- Ottima densità di frutto, freschezza e persistenza, tannino largo e maturo. Ottima fattura e territorialità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Caiarossa Toscana

Caiarossa, Toscana Rosso Igt 2017

Cabernet Franc 29%, Merlot 25%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 15%, Petit Verdot, Alicante e Sangiovese 11%

- Balsamico intenso, con note chicchi di caffè, mora, ciliegia e fiori, tabacco dolce
- Ingresso al palato setoso, denso, frutto giustamente maturo, freschezza e complessità, ottima persistenza, speziatura ben dosata. Eleganza e territorialità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 50 e 70 €



Campo alla Sughera Toscana

Arnione, Bolgheri Superiore Doc 2016

🍷 Cabernet Sauvignon 50%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%, Petit Verdot 10%

- 👃 Ampio e balsamico che richiama Bolgheri e la costa
- 👄 Ottima maturità del frutto, persistenza gusto olfattiva, maturo nei tannini. Molto ben fatto

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Capannelle Toscana

50&50, Toscana Igt 2016

🍷 Sangiovese 50%, Merlot 50%

- 👃 Bel rubino compatto. Profumo intenso e ampio: ciliegia, lampone, prugna, con verve toscana, tabacco, pellame. Nota tostata ben dosata
- 👄 Palato sinfonico, tra le note di frutti rossi e neri, il tabacco e il boisé. Tannino abbondante ma levigato. Ottima acidità, da bere o conservare

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Capecozza Toscana

Miglior Vino Dolce

Vin Santo di Carmignano Riserva Doc 2012

🍷 Trebbiano 90%, San Colombano 10%

- 👃 Gran bouquet, complesso e intenso: mela matura, prugna secca, fico
- 👄 Palato pieno, eccezionale equilibrio tra il livello zuccherino e la freschezza del vino

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Carpineto Toscana

Chianti Classico Riserva Docg 2016

🍷 Sangiovese 80%, Canaiolo 20%

- 👃 Colore rubino intenso. Naso complesso, ampio (mora, confettura di ciliegia, eucalipto, tabacco)
- 👄 Palato compatto, frutto denso e maturo, tannino ottimamente risolto e buona persistenza

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Carpineto Toscana

Farnito, Toscana Cabernet Sauvignon Igt 2015

Cabernet Sauvignon 100%

- Decisamente varietale al naso: mora, pellame, peperone arrosto. Tocco toscano nell'intensità del tabacco
- Buona struttura, non eccessiva, tannino abbondante ma ben domato, fresco e minerale sul finale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Castello di Meleto Toscana

Chianti Classico Riserva Docg 2017

Sangiovese 100%

- Profumo preciso, di frutti rossi maturi, lampone, erbe aromatiche
- Ottima maturità e concentrazione di frutto, molto persistente, retrogusto sapido

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Fèlsina Toscana

Fontalloro, Toscana Igt 2017

Sangiovese 100%

- Colore rubino, compatto. Naso intenso, complesso: erbe aromatiche, prugna, ciliegia matura
- Compattezza, maturità del frutto, freschezza, tannino abbondante ben smussato, buona persistenza. Potenza rispondente alle attese del territorio

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Podere Forte Toscana

Miglior Vino Rosso

Guardiavigna, Toscana Igt 2016

Cabernet Franc 100%

- Precisa e intensa l'espressione di vitigno: mora in succo, tocco fresco e mentolato
- Seta pura al palato, profondo e minerale, caldo di Toscana e fresco di Franc

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Podere Forte Toscana

Petrucci Anfiteatro, Orcia Doc 2015

Sangiovese 100%



Profumo intenso, ampio, con alcol evidente circondato da molti profumi: macchia mediterranea, more, vaniglia



Palato perfetto: tannino levigato, grande concentrazione, alleggerita dalla freschezza, ampiezza e aromaticità, chiusura precisa, succosa e mentolata

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Podere Forte Toscana

Petrucci Melo, Orcia Doc 2015

Sangiovese 100%



Naso schietto, intenso, accompagnato da legni ancora evidenti, ma in via di buona assimilazione: prugna fresca, salmastro, minerale, vaniglia



Palato ricco, morbido (tannino perfettamente polimerizzato), freschezza a sostegno di una materia densa e importante, ottima persistenza, mineralità (tocco gessoso) e compattezza

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Frescobaldi - Castello Nipozzano Toscana

Nipozzano Vecchie Viti, Chianti Rufina Riserva Docg 2016

Sangiovese 70%, varietà complementari 30%



Profumo elegante di frutti rossi e neri, tocco boisé, viola mammola



Succoso con buona acidità di sostegno, tannino ben risolto, ottima persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Frescobaldi - Castello Pomino Toscana

Leonia, Pomino Brut Doc 2016

Chardonnay 80%, Pinot nero 20%



Colore dorato brillante. Profumo fresco e delicato, con complemento di complessità: mela cotogna, pesca fresca, pane, tocco ossidativo piacevole



Densità e freschezza in equilibrio, in armonia con il profumo, finale sapido, chiusura morbida ma ben dosata

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Frescobaldi - Tenuta Ammiraglia Toscana

Alie, Toscana Igt 2019

Syrah 75%, Vermentino 25%



Color rosa cipria con guizzi luminescenti. Profumo intenso di agrumi, piccoli frutti rossi



Palato pieno, denso, buona acidità con pendant di maturità di frutto, cremosità e ottima persistenza. Originalità territoriale ed espressione varietale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Frescobaldi - Tenuta CastelGiocondo Toscana

CastelGiocondo, Brunello di Montalcino Docg 2015

Sangiovese 100%



Colore rubino chiaro e tocco aranciato sull'unghia. Profumo caratteristico di frutti di bosco, tabacco, liquirizia



Maturità di frutto, buona densità, media persistenza, chiusura fresca e invogliante

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Folonari - Tenuta di Nozzole Toscana

Giovanni Folonari, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016

Sangiovese 100%



Naso ampio, dalle note di frutti neri e rossi, tocco speziato, prugna arrostita, tabacco dolce



Tannino abbondante, molto morbido, fruttato e minerale. Persistente, ottima fattura

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Podere Giodo Toscana

La Quinta, Toscana Rosso Igt 2018

Sangiovese 100%



Colore rubino chiaro che preannuncia un Sangiovese puro. Naso complesso e intrigante, tipico e originale al contempo: mora, lampone, fragole, tocco speziato (vaniglia)



Tannino importante ma abbastanza maturo, con un ritorno leggermente verde, ma esprime gioventù

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Gualdo del Re Toscana

Quintoré, Costa Toscana Merlot Igt 2017

Merlot 100%

- Profumo intenso, sulle note balsamiche e mediterranee, d'oliva
- Grande stoffa, morbido e succoso, ottima acidità e lunghissima persistenza. Ricco senza sfarzo, intrigante e complesso

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Podere Il Carnasciale Toscana

Il Caberlot, Toscana Igt 2017

Caberlot 100%

- Naso intenso espressivo (mora, mirtillo, marmellata di lampone) con piacevole nota erbacea
- Palato largo denso con tannino ben levigato, freschezza sul finale, mineralità e lunghezza

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



La Leccia Toscana

Cantagrillo, Toscana Igt 2017

Trebbiano 100%

- Naso ricco, maturo (ananas, mango, pesca matura), complesso e invitante, con svariate nuances
- Palato saporito, sapido, profondo

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Le Palaie Toscana

Ladra, Toscana Igt 2018

Viognier 100%

- Profumo di albicocca matura, scorza d'arancia, camomilla e cera
- Palato delicato e speziato, frutto denso, ottime sapidità e persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Melini Toscana

Vigneti La Selvanella, Chianti Classico Riserva Docg 2016

Sangiovese grosso 100%

- Rubino intenso ancora molto integro. Profumo intenso e ampio: dal succo di mirtilli e more alla nota d'incenso
- Ottimo ingresso al palato, vellutato e voluminoso, sostenuto da buona freschezza, tannini morbidi, buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Monteverro Toscana

Tinata, Toscana Igt 2016

Syrah 70%, Grenache 30%

- Intenso con frutto rosso (marmellata di fragola) cioccolato, tocco pepato, note di macchia mediterranea. Molto ampio e complesso
- Palato profondo, lungo, grande concentrazione di frutto, ricchezza ed eleganza. Fuoriclasse

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Tenuta Podernovo - Tenute Lunelli Toscana

Auritea, Costa Toscana Igt 2016

Cabernet Franc 100%

- Rubino intenso. Profumo intenso e molto ampio con evidenze di more, peperone maturo, peonia, gesso, tocco vaniglia e chiodo di garofano
- Ottimo volume, minerale al palato, grande persistenza e profondità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Poggio Torselli Toscana

Chianti Classico Docg 2017

Sangiovese 100%

- Al naso note surmature (in linea con l'annata), ciliegia sotto spirito, spezie dolci
- Succo intenso, buona profondità, tannino maturo, schietto e denso, leggermente pastoso sul finale, ma molto espressivo

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Ricasoli Toscana

Castello di Brolio, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2016

Sangiovese 97%, Abrusco 3%

- Espressione olfattiva elegante, con graziosa complessità: ciliegie, fragole, erbe aromatiche
- Ottima trama, tannino maturo, densità di frutto, persistenza, equilibrio dell'alcol

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Tenuta di Arceno - Jackson Family Wines Toscana

Strada al Sasso, Chianti Classico Gran Selezione Docg 2017

Sangiovese 100%

- Rubino intenso. Profumo di ciliegia, giustamente matura, mora, scorza d'arancia, chiodo di garofano
- In bocca voluminoso, con tannino perfettamente maturo, tocco gessoso. Minerale al palato, profondo ed elegante

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Tenuta Trerose - Bertani Domains Toscana

Simposio, Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2016

Prugnolo gentile 100%

- Rubino chiaro e brillante, profumo intenso ed elegante: legno di cedro, succo di mirtilli, more
- Palato succoso, persistente, con tocco toscano animale, tannino morbido

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Valle del Sole Toscana

Linchetto, Toscana Rosso Igt 2019

Sangiovese 50%, Moscato rosso 15%, Aleatico 15%, Ciliegiolo 10%, Colorino 10%

- Colore rubino brillante. Bouquet fruttato, floreale intenso, ampio: ciliegia, petalo di rosa, pepe nero
- Al palato è fresco, energico, con chiusura molto equilibrata, semplice ma non banale, buona profondità. Schietto. Tipico

Tipicità

Fascia di prezzo entro 10 €



Villa Bibbiani Toscana

Flora, Toscana Igt 2019

Sangiovese 100%



Color rosa cipolla. Al naso crema di limone e fragoline fresche, tocco di peonia



Ottima densità al palato, grandi persistenza, freschezza e integrità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Boccadigabbia Marche

Le Grane, Colli Maceratesi Ribona Doc 2019

Ribona 100%



Mela, agrume delicato, tocco di idrocarburo



Palato fresco con buona concentrazione, sfaccettato multistrato, con ottima sapidità finale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tenuta La Floriana - Boccadigabbia Marche

Marche Rosso Igt 2015

Montepulciano 100%



Naso preciso, frutto rosso intenso, tabacco



Tessitura ottima, tannino levigato, buone profondità e persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Mirizzi - Montecapone Marche

Ergo, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2018

Verdicchio 100%



Bouquet ampio e complesso: fiore di mela, fieno, salvia



Grande concentrazione sostenuta da buona freschezza, persistenza. Ottima fattura, struttura e molte sfaccettature

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Moroder Marche

Dorico, Conero Riserva Docg 2016

Montepulciano 100%

- Colore rubino scuro, intenso. Profumo denso e preciso: marasca, chiodo di garofano e cannella, sottobosco
- Fresco al palato con alcol ben bilanciato dal frutto maturo, finale complesso e ricco, saporoso

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



San Michele a Ripa Marche

Marche Rosé Igt 2018

Montepulciano 34%, Petit Verdot 33%, Merlot 33%

- Color cerasuolo tenue, con guizzi d'oro rosa. Naso ampio, intrigante: ciliegia, melograno
- Ottimo palato bilanciato tra freschezza che invoglia alla beva. Sapidità e concentrazione del frutto

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tenute San Sisto - Bertani Domains Marche

Massaccio, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2018

Verdicchio 100%

- Naso di notevole eleganza, con ampio bouquet molto fine: note di mandorla, pistillo di zafferano, fiore di sambuco
- Notevole la selezione di uve, la densità al palato, la persistenza del finale, con retrogusto saporito e armonia (ritorno floreale e di pistillo di crocus)

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Umani Ronchi Marche

Campo San Giorgio, Conero Riserva Docg 2016

Montepulciano 100%

- Rubino intenso, compatto. Profumo elegante e ampio: ciliegia scura, tabacco, aghi di pino, succo di frutti di bosco
- In bocca ottimo corpo ed equilibrio tra freschezza e concentrazione di frutto maturo. Persistente con eleganza

Tipicità ●●●●●●●●○○

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Umani Ronchi Marche

Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Doc 2019

Verdicchio 100%

- Profumo tipico di Verdicchio: fiore di campo e di sambuco, mandorla, mela. Leggermente ossidativo
- Morbido, molto equilibrato tra freschezza e densità del frutto. Buona persistenza e retrogusto tipicamente ammandorlato. Paradigmatico

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Velenosi Marche

Rêve, Offida Pecorino Docg 2018

Pecorino 100%

- Dorato chiaro e brillante. Profumo intenso, ampio, floreale e fruttato con piacevole speziatura (baccello di vaniglia) e crema di limone
- Ottima concentrazione al palato, buona freschezza, sapidità, buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tenuta Castelbuono - Tenute Lunelli Umbria

Carapace, Montefalco Sagrantino Docg 2015

Sagrantino 100%

- Rubino intenso. Profumo caratteristico di mora, sottobosco, prugna, fior di camomilla
- Tipico anche al palato, spesso, leggermente ruvido, ma succoso, molto persistente e con frutto denso e maturo

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Tenuta di Fiorano Lazio

Fiorano, Vino Bianco 2018

Viognier 50%, Grechetto 50%

- Profumo complesso e intenso: albicocche, fiori di camomilla, vaniglia
- Palato spesso, con ottima freschezza di spalla. Molto persistente, da conservare lungamente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Podere Colle San Massimo Abruzzo

Terra Bruna, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg 2015

Montepulciano 100%

- Rubino scuro, intenso. Naso complesso e accattivante: frutti rossi e neri, spezie (coriandolo, cannella)
- Ottimo al palato: denso, vellutato, con ritorno di frutti rossi e neri, buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Fantini - Farnese Abruzzo

Opi, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva Docg 2012

Montepulciano 100%

- Rosso rubino denso. Profumo elegante, dalla frutta rossa alla buccia d'arancia. Legno ben dosato che arricchisce il discorso
- Palato compatto, denso e fresco, tannino ben risolto, ottima persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Feudo Antico Abruzzo

Tullum Pecorino Biologico Docg 2019

Pecorino 100%

- Profumo schietto, media intensità con polpa frutto a pasta bianca (mela golden e pesca), tocco selvatico (erbe di bosco)
- Palato di buon corpo e ottima densità, buona persistenza. Notevole tipicità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tenuta i Fauri Abruzzo

Baldovino, Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2019

Montepulciano 100%

- Color cerasuolo con riflessi rubino. Profumo caratteristico e complesso: piccoli frutti rossi e prugna matura, rabarbaro
- Al palato ottima densità, saporito, sapido, armonico con l'olfatto, retrogusto di ciliegia e ancora rabarbaro, ottima persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



La Valentina Abruzzo

Spelt, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2016

Montepulciano 100%



Aroma intenso, fruttato e speziato fresco, non sovrastante



Frutto intenso, maturo, ben compatto, molto persistente. Ottima fattura

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Marchesi de' Cordano Abruzzo

LuSciabli, Colline Pescaresi Cococciola Igt 2015

Cococciola 100%



Stile ossidativo, ma ben fatto. Profumo ampio, conturbante con nuances di fiori di pesco, alchechengi, crema di limone



Palato denso, ottimo equilibrio acidità e morbidezza, media persistenza, retrogusto saporito. Caratteristico

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Masciarelli Abruzzo

Marina Cvetic - Iskra Marina, Abruzzo Malvasia Doc 2018

Malvasia istriana 100%



Forse poco tipico per l'origine, ma si riscatta con un bouquet sorprendentemente elegante, di fiore bianco e fiori di melo, spezie dolci (che evocano traversate bizantine)



Ottima maturità del frutto e corpo che ancorano il vino alla terra, ottima profondità e retrogusto piacevolmente marino. Chapeau!

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Masciarelli Abruzzo

Castello di Semivicoli - Trebbiano d'Abruzzo Doc 2018

Trebbiano 100%



Profumo delicato ma preciso: mela rossa, crema di limone, fieno maturo



Grande freschezza e bevibilità, ottima concentrazione del frutto, schiettezza sul finale, con ritorno di erba e mela. Semplice, ma concreto e tipico. Ottimo potenziale evolutivo, considerando la spalla

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Monti Abruzzo

Pignotto, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Riserva Docg 2010

Montepulciano 100%

- Profumo ampio ed elegante, che ha ben tenuto il tempo: composta di frutti rossi, prugne mature, spezie dolci (cannella)
- Seta pura al palato, tannino perfetto, ottima freschezza e densità di frutto. Persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Tenuta Secolo IX Abruzzo

Colline Pescaresi Moscatello Passito Igt 2015

Moscato bianco 100%

- Dorato chiaro e brillante. Profumo intenso aromatico con note tostate e vanigliate accanto ad altre varietali (zagara, uva passa)
- Denso, dolcezza importante accompagnata da buona freschezza, buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Cantina Tollo Abruzzo

Mo, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2016

Montepulciano 100%

- Colore rubino intenso. Profumo ampio, dalla composta di mirtili e more, alle spezie dolci (cannella), liquirizia
- Ottimo equilibrio al palato, tannino levigato, buona freschezza anche sul finale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Velenosi Abruzzo

Verso Sera, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg 2018

Montepulciano 100%

- Rubino intenso e denso. Profumo intenso di marasca, composta di more, spezie (cannella, vaniglia)
- Ottima densità e maturità di frutto, buona acidità e persistenza, retrogusto armonico (corrispondenza con i frutti rossi)

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Quintodecimo Campania

Vigna Quintodecimo, Taurasi Docg 2015

Aglianico 100%

- Colore rubino intenso. Profumo intenso e preciso, ampio e avvolgente: succo di mirtillo, composta di lampone, more mature, erbe aromatiche, spezie dolci
- Palato altisonante, concentrato, denso, con spalla di ottima freschezza, molto persistente

Tipicità

Fascia di prezzo oltre 100 €



Erminio Campa Puglia

Li Cameli, Primitivo di Manduria Doc 2018

Primitivo 100%

- Profumo tipico di composta di lamponi, fiori (rosa e viola), integro
- Palato succoso, fresco nonostante il calore alcolico naturale, tannino perfetto. Buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Masseria Cuturi Puglia

Zacinto, Puglia Igt 2019

Negramaro 100%

- Profumo di rosa, mora fresca, succo di ciliegia
- Al palato pepato, succoso, ottima concentrazione del frutto, sostenuta da buona freschezza. Persistente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Cantine PaoloLeo Puglia

Fiore di vigna, Primitivo Salento Igt 2018

Primitivo 100%

- Profumo molto intenso, bizantino: tamarindo, composta di more e mirtilli, spezie dolci (cannella, cumino), pot-pourri
- In bocca ampio, molto morbido, con finale leggermente abboccato, ma tannino importante, buona persistenza. Ottimo nello stile surmaturato internazionale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Pietraventosa Puglia

Ossimoro, Murgia Igt 2017

🍷 Primitivo 60%, Aglianico 40%

- 👃 Profumo ampio e complesso: fragole mature, more, spezie (chiodo di garofano), balsamico
- 👄 Corposo, succoso, con buona acidità, bel finale croccante, tannino maturo. Ben fatto, ricco e territoriale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Torrevento Puglia

Ottagono, Castel del Monte Nero di Troia Riserva Docg 2015

🍷 Nero di Troia 100%

- 👃 Rubino ancora brillante. Profumo complesso di frutti rossi e neri maturi, petali di rosa, prugna, tostature, chicchi di caffè
- 👄 Buona densità di frutto, freschezza al palato, armoniche corrispondenze con il profumo, buona persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Re Manfredi Basilicata

Il Manfredi Bianco, Basilicata Igt 2019

🍷 Müller Thurgau 70%, Traminer aromatico 30%

- 👃 Profumo intenso e ampio: fior di mela, d'arancio, pasta di mandorle, albicocca
- 👄 Corpo vellutato e pieno, ottima densità di frutto, buona l'acidità a sostegno di una struttura notevole. Molto persistente con finale piacevolmente ammandorlato

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Re Manfredi Basilicata

Il Manfredi Rosso Taglio del Tralcio, Aglianico del Vulture Doc 2018

🍷 Aglianico 100%

- 👃 Rubino intenso e brillante. Profumo di cenere, more, legno di cedro
- 👄 Ricco e deciso al palato, tannico, ma con buona morbidezza. Persistente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Masseria Falvo 1727 Calabria

Don Rosario, Terre di Cosenza Rosso Doc 2015

 Magliocco dolce 100%

-  Profumo intenso, tocco piacevolmente sauvage, pellame e tabacco, frutti neri (more e mirtilli). Tipico e deciso
-  Grande stoffa al palato, molto strutturato, ottima persistenza, tannino e freschezza preludono a un lunghissimo invecchiamento in bottiglia

Tipicità 

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Masseria Falvo 1727 Calabria

Spart, Terre di Cosenza Bianco Doc 2018

 Malvasia bianca 100%

-  Naso elegante che offre note di mela, fiore bianco e giallo, sentori iodati e di erbe aromatiche
-  Palato ricco, saporito, persistente, con chiusura franca e mediterranea

Tipicità 

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Rocco Pirito Calabria

Brinifè, Cirò Doc 2016

 Gaglioppo 100%

-  Color rubino brillante. Profumo ampio e complesso: rosa macerata, composta di more e mirtilli, sottobosco, spezie dolci
-  Notevole fattura al palato: concentrazione di frutto, tannino setoso, buona freschezza e ottima persistenza

Tipicità 

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Termine Grosso Calabria

Don Fabrizio Anniversario, Calabria Igt 2018

 Gaglioppo 100%

-  Profumo intenso, complesso: fiori, frutti rossi, scorza di agrume, tabacco dolce
-  Tutto torna al palato: pieno, fresco, profondo e minerale, saporito e compatto. Persistente

Tipicità 

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Termine Grosso Calabria

Luna Piena, Calabria Igt 2019

Gaglioppo 100%



Bel colore rubino brillante che non intende ammiccare alla Provenza. Naso schietto dai profumi intensi di ciliegia, more e un tocco di complessità da erbe aromatiche



Palato fruttato, ma deciso, buona freschezza, apprezzabile precisione sul finale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Cantine Colosi Sicilia

Secca del Capo, Salina Igt 2019

Malvasia delle Lipari 100%



Naso franco, tipicità del vitigno



Sapidità, morbidezza, buona complessità, leggera nota ammandorlata sul finale

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Cortese Sicilia

Sabuci, Cerasuolo di Vittoria Classico Docg 2017

Nero d'Avola 70%, Frappato 30%



Profumo complesso, ampio: piccoli frutti neri, mora e mirtillo, prugna e caffè



Sorso vibrante, fresco, ben bilanciato dal frutto giustamente maturo, chiusura elegante, ottima persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Cortese Sicilia

Senia, Sicilia Nero d'Avola Doc 2017

Nero d'Avola 100%



Naso complesso di frutti maturi (fragola, ciliegia), spezie (chiodo di garofano)



Palato fresco, intrigante, ottima persistenza, acidità e maturità del frutto in perfetto compromesso

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Cusumano - Alta Mora Sicilia

Etna Bianco Doc 2019

Carricante 100%



Esplosione vulcanica (minerale, tocco sulfureo), zagara, pesca, glicine



Elegante, persistente, palato equilibrato (ottima freschezza e pienezza di frutto). Sapidità e concentrazione. Espressivo e accattivante

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Cusumano - Alta Mora Sicilia

Guardiola, Etna Rosso Doc 2016

Nerello Mascalese 100%



Naso preciso, intenso, dal frutto rosso al balsamico



Tannino di ottima fattura, presente, maturo, incisivo. Ottima persistenza. Grande classe

Tipicità

Fascia di prezzo tra 35 e 50 €



Gorgi Tondi Sicilia

Miglior Vino Rosato

Rosa dei Venti, Terre Siciliane Igt 2019

Nerello Mascalese 100%



Color cipria. Naso intrigante: da una parte i frutti rossi e dall'altra erbe, radice, minerale



Buona freschezza, frutto ben dosato, ottime persistenza e sapidità finale

Tipicità

Fascia di prezzo entro 10 €



La Gelsomina - Tenute Orestiadi Sicilia

Etna Metodo Classico Blanc de noir Doc 2015

Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio 20%



Il profumo presenta una nota sulfurea che ricorda il vulcano, cui si aggiungono: mela, lime, pane fragrante



Molto elegante al palato, perlage delicato, buona persistenza. Originale e schietto

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Terra Costantino Sicilia

Contrada Blandano, Etna Bianco Doc 2016

Carricante 85%, Catarratto 15%

- Naso complesso con frutta a polpa bianca matura (pesca), albicocca, nota boisé, fiori gialli
- Palato denso, con ottimo equilibrio frutto/mineralità, grande freschezza. Grande persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Terra Costantino Sicilia

deAetna, Etna Rosso Doc 2018

Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%

- Naso complesso e intrigante: prugna, ciliegia, rabarbaro, melograno
- Palato schietto, sapido, minerale e profondo, ottime fattura e tipicità

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Siddùra Sardegna

Maia, Vermentino di Gallura Docg 2018

Vermentino 100%

- Profumo preciso, ampio: mela rossa, frutta esotica (ananas, mango, passion fruit), tocco marino di conchiglia molto tipico
- Palato convincente, denso e pieno con freschezza, buona la persistenza con chiusura sapida ed elegante

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Surrau Sardegna

Sciala Vendemmia Tardiva, Vermentino di Gallura Docg 2018

Vermentino 100%

- Colore dorato chiaro e brillante. Profumo intenso e complesso, di notevole evoluzione: pesca, albicocca, talco, gesso
- Ottima densità e maturità di frutto, adeguata freschezza, armonica complessità, grande persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €



Mandrarossa Sicilia

Sentiero delle Gerle, Etna Rosso Doc 2016

Nerello Mascalese 100%



Naso complesso: prugna, marasca, tabacco, spezie



Palato di ottima concentrazione e eccellente freschezza, con finale minerale (roccioso) e tannini maturi e ben levigati

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tasca d'Almerita - Tenuta Capofaro Sicilia

Didyme, Salina Igt 2019

Malvasia 100%



Profumo preciso, elegantemente aromatico: fiore di magnolia, agrumi (pompelmo, cedro), erbe fresche mediterranee



In bocca avvolgente, sapido, ottima concentrazione di frutto, persistente

Tipicità

Fascia di prezzo tra 10 e 20 €



Tasca d'Almerita - Tenuta Tascante Sicilia

Contrada Sciaranuova V.V., Etna Rosso Doc 2017

Nerello Mascalese 100%



Profumo elegante e preciso: frutto nero e rosso, tocco fumé, violette e rabarbaro



Al palato freschissimo, minerale, con connubio di frutto maturo e acidità, ottima persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 70 e 100 €



Tasca d'Almerita - Fondazione Whitaker Sicilia

Sicilia Mozia Grillo Doc 2019

Grillo 100%



Paglierino con guizzi dorati. Profumo ben centrato su note di frutto maturo a polpa bianca, tocco di frutto tropicale, fiore bianco



Ottima densità di frutto in bocca, buone freschezza e persistenza

Tipicità

Fascia di prezzo tra 20 e 35 €

Ambasciatori del territorio

Per ogni Docg e Doc con almeno sei campioni in gara abbiamo indicato "l'ambasciatore", cioè il migliore all'interno della denominazione. Rappresenterà il territorio anche nell'Atlante del Vino 2021 di Civiltà del bere, di prossima pubblicazione.

Miglior Valle d'Aosta Doc

Les Crêtes

Cuvée Bois, Valle d'Aosta Chardonnay Doc 2018

Miglior Barbera d'Asti Docg

Marchesi Alfieri

Alfiera, Barbera d'Asti Superiore Docg 2017

Miglior Barolo Docg

Parusso

Barolo Bussia Docg 2016

Miglior Riviera Ligure di Ponente Doc

Lupi

Le Serre, Riviera Ligure di Ponente
Vermentino Doc 2018

Miglior Franciacorta Docg

Guido Berlucchi

Berlucchi '61, Franciacorta Rosé Nature Docg 2013

Miglior Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg

Castello di Cigognola

Moratti - Cuvée dell'Angelo,
Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg 2013

Miglior Trentino Doc

Mezzacorona

Musivum, Trentino Cembra Müller Thurgau
Superiore Doc 2017

Miglior Trentodoc

Cavit

Altemasi - Trentodoc Pas Dosé 2013

Miglior Alto Adige Doc

Abbazia di Novacella

Praepositus - Alto Adige Valle Isarco Riesling Doc 2018

Miglior Amarone della Valpolicella Docg

Tedeschi

La Fabriseria, Amarone della Valpolicella Classico
Riserva Docg 2015

Miglior Lugana Doc

Zenato

Sergio Zenato, Lugana Riserva Doc 2017

Miglior Prosecco Superiore Docg

Zardetto

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
di Cartizze Docg 2019

Miglior Valpolicella Doc

Corte Sant'Alda

Ca' Fiui, Valpolicella Doc 2019

Miglior Valpolicella Ripasso Doc

Speri

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc 2018

Miglior Collio Doc

Venica&Venica

Ronco delle Mele, Collio Sauvignon Doc 2019

Miglior Friuli Colli Orientali Doc

Scubla

Friuli Colli Orientali Sauvignon Doc 2019

Miglior Lambrusco di Sorbara Doc

Cleto Chiarli

Premium Mention Honorable,
Lambrusco di Sorbara Doc 2019

Miglior Brunello di Montalcino Docg

Banfi

Poggio all'Oro, Brunello di Montalcino
Riserva Docg 2013

Miglior Chianti Classico Docg

Ricasoli

Castello di Brolio, Chianti Classico
Gran Selezione Docg 2016

Miglior Maremma Toscana Doc

Belguardo - Mazzei

Tenuta Belguardo, Maremma Toscana Doc 2016

Miglior Vino Nobile di Montepulciano Docg

Tenuta Trerose - Bertani Domains

Simposio, Vino Nobile di Montepulciano Riserva Docg 2016

Miglior Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc

Umani Ronchi

Casal di Serra, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Superiore Doc 2019

Miglior Cerasuolo d'Abruzzo Doc

Tenuta I Fauri

Baldovino, Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2019

Miglior Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo Docg

Fantini - Farnese

Opi, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo
Riserva Docg 2012



► **Miglior Montepulciano d'Abruzzo Doc**
La Valentina
Spelt, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Doc 2016

Miglior Cirò Doc
Rocco Pirito
Brinifè, Cirò Doc 2016

Miglior Etna Doc
Terra Costantino
deAetna, Etna Rosso Doc 2018

Miglior Sicilia Doc
Tasca d'Almerita
Fondazione Whitaker - Sicilia Mozia Grillo Doc 2019

Miglior Cannonau di Sardegna Doc
Giuseppe Sedilesu
Mamuthone, Cannonau di Sardegna Doc 2017

Miglior Vermentino di Gallura Docg
Siddùra
Maia, Vermentino di Gallura Docg 2018

Migliori spumanti

*Anche quest'anno abbiamo dato risalto ai **migliori spumanti di WOW! 2020**, premiando il punteggio complessivo più alto per ogni tipologia (Brut, Dosaggio Zero, Extra Dry...) di Metodo Classico e Metodo Charmat.*

Miglior Metodo Charmat Dosaggio Zero
Zardetto
Viti di San Mor, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg 2019

Miglior Metodo Charmat Extra Brut
Conte Collalto
Ponte Rosso, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Brut Docg 2019

Miglior Metodo Charmat Brut
Ruggeri
Vecchie Viti, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2019

Miglior Metodo Charmat Extra Dry
Graziano Merotto
Castè, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg 2019

Miglior Metodo Charmat Dry
Zardetto
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg 2019

Miglior Metodo Classico Dosaggio Zero
Tenuta Maffone
Duezerosette, Spumante Metodo Classico Non Dosato Millesimato 2015

Miglior Metodo Classico Extra Brut
Banfi Piemonte
Cuvée Aurora 100 Mesi, Alta Langa Riserva Docg 2010

Miglior Metodo Classico Brut
La Scolca
Soldati La Scolca D'Antan, Spumante Metodo Classico Rosé Brut Millesimato 2008

Migliori rosati

*Puntiamo i riflettori sui vini in rosa per creare una sorta di "contest nel contest", data l'importanza sempre maggiore di questa tipologia. **WOW! 2020** premia i **migliori rosati** per ogni regione con almeno quattro campioni rosa in gara.*

Miglior rosato del Veneto
Guerrieri Rizzardi
Keya, Bardolino Chiacchetto Classico Doc 2019

Miglior rosato della Toscana
Tenuta Ammiraglia - Frescobaldi
Alie, Toscana Igt 2019

Miglior rosato delle Marche
San Michele a Ripa
Marche Rosé Igt 2018

Miglior rosato d'Abruzzo
Tenuta i Fauri
Baldovino, Cerasuolo d'Abruzzo Doc 2019

Miglior rosato della Puglia
Pietraventosa
Est Rosa, Murgia Igt 2019

Miglior rosato della Calabria
Termine Grosso
Luna Piena, Calabria Igt 2019

Miglior rosato della Sicilia
Gorghi Tondi
Rosa dei Venti, Terre Siciliane Igt 2019

Miglior rosato della Sardegna
Siddùra
Nudo, Cannonau di Sardegna Doc 2019



Per ascoltare i brani
www.civiltadelbere.com



FOXTROT

Die Moritat von Mackie Messer - Ute Lemper
 (dall'album *Ute Lemper Sings Kurt Weill*, 1988)

Il terroir? Tedesco: brano, esecutrice, Riesling **Auslese Kallstadter Saumagen R Trocken 2004 Koehler-Ruprecht**. Se il primo, sonno-lento motivo fischiato apre un occhio sul giallo oro nel calice, il brusco incipit vocale sveglia il vino dormiente mentre al naso salgono pesche e agrumi; la fisarmonica intanto voltegga su pietre focaie irrorate di idrocarburi. È il piano poi a rivelare in bocca un elegante, affumicato profilo citrico, sul quale il sax deposita mineralità "Chablisiane". Tromba e voce sfumanti scortano l'inter-mirabile chiusura.



CHANSON FRANCESE

La Javanaise - Juliette Greco
 (dall'album *N°8*, 1963)

Un'iconica voce francese per un iconico Paullac, lo **Château Lynch-Bages 2010**. I primi accordi di basso conducono la pupilla sull'inchostro rubino nel calice, poi gli ariosi archi stanano al naso aromi di eucalipto e mirtillo; la voce roca e sexy aggiunge note fumose di torba e liquirizia. Quando l'ugola si stende e si schiarisce, vibranti sussurri e gorgoglii carezzano la densa e solida potenza tannica con l'acidità di una marasca: il clarinetto sprizza lampone. Finale di archi lento e a sfumare, come l'infinita scia catramosa che seduce e irretisce la gola.



POP

Luce - Elisa
 (dall'album *Asile's World*, 2001)

Friulana la cantautrice, friulano il Merlot **Boscorosso 2015 Rosa Bosco**. All'inizio, le oniriche tastiere invitano l'occhio sull'intenso rubino dalle sfumature violacee, quindi la batteria impone un ritmo sordo che stampa sulla narice fragola e ciliegia; al comparire del cantante, ecco un refolo speziato alla resina di pino. Col ritornello, la bocca si ammantava di velluti e cioccolati tannici, impreziositi dagli archi con svolazzi di vaniglia. L'improvvisa fine del brano sorprende la gola, bilanciando la chiusura grazie a lievi soffi di uva passa e noce moscata.



PIANO CONTEMPORANEO

Experience - Ludovico Einaudi
 (dall'album *In a Time Lapse*, 2013)

Il pianista e compositore piemontese incrocia il conterraneo **Chinato Mauro Vergano**. I primi, sommessi accordi di piano tinteggiano di vermiglio il rosso Nebbiolo. Seguono lievi arpeggi di chitarra che titillano l'olfatto con anice e liquirizia; il violoncello aggiunge china, il violino invece cardamomo. Quando il ritmo sale e si fa più epico, il refrain al piano spalanca al palato un amaricante felpato e sinuoso, su cui il tamburello che dà il ritmo sparge resina e cenere. Nel finale, il piano che sfuma si accoda all'iperpersistenza con suadenti echi di tè tostato.

ABBONARSI A CIVILTÀ DEL BERE

Civiltà del bere è il trimestrale per chi desidera avere una visione profonda e ampia del mondo del vino, non solo italiano. Vi proponiamo una lettura avvincente, con reportage da diversi Paesi e firme internazionali, tanti contenuti autorevoli e monografie uniche, da collezionare.

Abbonarsi è la via più comoda per ricevere a casa o in ufficio la Vostra copia della rivista, da leggere e consultare. I nostri lettori, grandi appassionati di vino e professionisti del settore, sono e saranno sempre di più la nostra forza!

Per questo vi proponiamo 3 tipi di abbonamento: cartaceo (4 numeri di Civiltà del bere, inclusi i prodotti editoriali speciali, come l'Atlante del vino italiano, a 35 euro), digitale (1 anno d'accesso a tutte le pubblicazioni in digitale e ad articoli web riservati a 20 euro) e premium (cartaceo più digitale per 1 anno a 50 euro). Per avervi al nostro fianco in questo affascinante viaggio nel mondo del vino.

Potete offrire l'abbonamento in regalo e il destinatario leggerà il nome del donatore sulla fascetta di spedizione. Gli abbonati, se lo desiderano, possono iscriversi alle nuove newsletter tematiche di Civiltà del bere: Territori, Sommelier, Business & Scienze, Internazionale e La Terza Pagina. È possibile scegliere quali ricevere in base ai propri interessi su www.civiltadelbere.com/newsletter
Buona lettura.

PER ABBONARSI

› sul nostro sito
www.civiltadelbere.com
store.civiltadelbere.com

› con bonifico bancario sul conto
Crédit Agricole - Agenzia 34 Milano
IBAN IT25Wo623009494000030011282
intestato a Editoriale Lariana Srl
indicando l'indirizzo di spedizione
e, per gli abbonamenti digitali e premium,
anche l'email

Per ulteriori informazioni:
abbonamenti@civiltadelbere.com
store@civiltadelbere.com
02.76.11.03.03

Dal 1974.

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

04

2020



OGNI GIORNO,
SERVE A MIGLIORARCI

marone
COSTA
ARÈNTE

marone
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
2013
COSTA
ARÈNTE



A chi ha grandi obiettivi servono sempre competenza, ambizione e tempo per raggiungerli. Sono proprio questi gli ingredienti che Costa Arente dosa sapientemente nella sua interpretazione contemporanea di tre grandi rossi del territorio: Amarone DOCG, Ripasso DOC e Valpolicella DOC Valpantena.


COSTA
ARÈNTE

www.arente.it

SIDDÙRA

Sardegna in purezza



 WINEENTHUSIAST 93

91 PTS.
JAMES SUCKLING.COM '20

Decanter 91



WWW.SIDDURA.COM/SHOP
LUOGOSANTO

VERMENTINO DI GALLURA
DOCG SUPERIORE