

SPIRITO D'ITALIA CALICI, PIACERI E SAPORI NELLE MARCHE, IN ABRUZZO E MOLISE, IN PUGLIA

# SPIRITO di VINO

La rivista per meditare centellinando

Da sinistra, Isa Mazzechi,  
Fabrizia Merol, Marianna Vitale  
e Aurora Mazzucchelli.

## Quattro chef per una Grande Dame

Nasce l'Atelier  
di Veuve Clicquot dedicato  
alle eccellenze  
femminili della ristorazione

**ARGENTINA**

Tutti i segreti  
di Cheval des Andes  
secondo Lurton

**VENETO**

Gianolli dà sempre  
il Massimo  
da cinquant'anni

**TOSCANA**

San Filippo  
Montalcino dalla  
Val d'Orcia

**FRANCIA**

Romanée-Conti  
all'esclusivo  
Club di Borgogna

DE 10,96€ - ON 03 11,30 € ON - PFE cent. 8,00€



www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 13  
N.73 - Aprile/Maggio 2016 - € 6,00



(NOBILI DI SPIRITO)

## Storie di vite pagina N9

di *Gelasio Gaetani d'Aragona*

**V**i racconto di un mio amico e di un suo vino: Massimo Ferragamo. Sono stato da lui di recente nella sua casa negli Stati Uniti a un'ora da Manhattan. Con lui ho scoperto le sue mucche, a ognuna delle quali ha dato un nome di donna. Era preoccupato per Isabella, che era malinconica, un po' vecchia e non più in grado di produrre latte. Mi ha portato a visitare un bosco dove aveva creato dei laghetti nei quali si poteva pescare: erano diventati una sosta importante per alcune anatre migratorie poi divenute stanziali. Il tradizionale collo verde era diventato violaceo. Poi Massimo mi ha mostrato l'aquila americana dalla testa bianca e dalle ali gialle che sorvolava la proprietà. Abbiamo quindi visitato alcune tenute agricole di migliaia di ettari dove si producono granturco, patate e anche vino. Ci ha mostrato le stalle dove ci sono i cavalli su cui galoppano i suoi figli e sua moglie che è una ex olimpionica di sci. Anche la mia fidanzata è sparita in sella a un bel puledro mentre io che sono negato a cavallo ero trepidante che tornasse sana e salva.

Alla sera abbiamo bevuto vari vini davanti a un grande camino acceso, il celebre fire place che ha ogni casa di campagna americana che si rispetti. Ecco un Cabernet Franc del 2012 dal colore viola e ricco di profumi, dalla fragola ai lamponi, che si immergavano in tannini esasperatamente morbidi. Sui Cabernet Franc della Hudson River Valley Massimo ha idee precise e interessanti, ma si illumina quando parla della sua Toscana e della caccia. Finalmente è il momento di un Brunello di Montalcino Castiglion del Bosco Riserva

2010. Il colore è rosso rubino carico e brillante, non l'austerità del Sangiovese grosso con i suoi profumi di ciliegia antica e di rosa. Il frutto è nitido e polposo, dalla ciliegia alla fragola, al garofano fino alla mora e alla prugna matura, con intonazioni floreali di viola e rosa a cui si aggiungono note lievemente balsamiche e un chicco di caffè. Non la magrezza né l'astringenza dei Brunello classici, che certamente piacciono a noi che abbiamo vissuto una Montalcino dove stava per finire la mezzadria. Quello che colpisce di Castiglion del Bosco, la vasta tenuta di Montalcino di Massimo Ferragamo, è la sua bellezza, il paesaggio incontaminato oltre che la splendida opera di restauro dell'antico borgo e dei casali. Inoltre, è stato realizzato un moderno green da golf, il tutto concertato in un'operazione che ha gestito al meglio la bellezza dei colori della tenuta, dei suoi materiali, dei suoi profumi e dei suoi particolari.

### Massimo Ferragamo e il suo Brunello



La vigna di Capanna guarda verso i monti dell'Uccellina. Il Brunello Castiglion del Bosco 2011 è il frutto di una vigna antica che guarda verso le montagne di Maremma. La cantina è il regno di una donna tanto bella quanto bravissima tecnicamente: Cecilia Leoneschi. Suo padre è un agricoltore e vignaiolo maremmano. Massimo è un attentissimo osservatore oltre che un grande sognatore. Percepisce la magia dei luoghi e anziché stravolgerla, la cura come un fiore del proprio giardino. Il meraviglioso Castiglion del Bosco Riserva 2010 di Brunello che celebra un castello costruito nel 1200 mi ha fatto sognare. Ma come si fa ad amare così tanto un 2010 Riserva già ora e non solo fra 20 anni quando saranno fortunati quelli che potranno assaggiarlo? 🍷

SPIRITO DIVINO