

Mensile • Anno XIII • N°117 Dicembre 2018 • Euro 3,00

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

DOLCI
Creatività
e innovazione
nei panettoni

CHAMPAGNE
L'eccellenza
sostenibile
delle Maison

Foto Gabriele Basilico

COSTA AZZURRA
Pommery e Mirazur
un incontro di talenti



CHIANTI CLASSICO

Nittardi, fusione felice tra vino, arte e cultura



Léon Femfert è un giovane uomo garbato che sa molto di vino, perché ha studiato (in Cile come in Borgogna, in Germania come in Francia) e perché vive in un'azienda vitivinicola di particolare pregio che sa armonizzare vino e arte e lo fa con abilità particolari che provengono da una storia che ha attraversato i secoli. L'azienda Nittardi, infatti, nel cuore del Chianti Classico, era stata acquistata nel 1549 da Michelangelo Buonarroti: il vino che vi si produceva era così speciale che l'artista ne fece dono a Papa Giulio II. Per rendere omaggio alla memoria dell'illustre proprietario rinascimentale, i genitori di Léon, Stefania Canali e Peter Femfert, editore e gallerista d'arte di Francoforte, che acquistarono l'azienda nel 1981, incaricarono da subito artisti internazionali di creare, per il Casanuova di Nittardi, pregiato Chianti Classico, un'etichetta e una carta seta che l'avvolge, suggellando ogni vendemmia e connotando le diverse annate, con un'autentica galleria di capolavori d'arte contemporanea. Per il 2016 la creazione è di Allen Jones, importante esponente della Pop Art. La tenuta si estende per 32 ettari suddivisi in due territori diversi, tutti certificati bio: 12 ettari nel comune di Castellina in Chianti e 20 in Maremma, tra Scansano e Magliano. Léon Femfert segue un suo personale percorso che pone il terroir in primo piano e produce vini con forti connotazioni territoriali e un preciso carattere, mantenendo grande eleganza e piacevolezza; al suo fianco, un team guidato dall'enologo Carlo Ferrini. Nectar Dei è il vino di punta che proviene dalle vigne in Maremma, donato dalla famiglia a Papa Benedetto XVI, ed è una tradizione che continua. È un blend di cabernet sauvignon 55%, petit verdot 20%, merlot 15%, maturato in barrique per due anni, sei mesi in vasca di cemento e un altro anno in bottiglia: intenso e ricco, con tannini rotondi ed eleganti, note ampie di amarena e liquirizia al palato. Il Chianti Classico Docg Nittardi 2013 Riserva Selezionata è ottenuto con uve della Vigna Alta, a 500 metri d'altitudine. A base sangiovese e con una piccola parte di merlot, è prodotto solo nelle migliori annate. Anche questo vino matura 2 anni in barrique, 6 mesi in cemento e 12 mesi in bottiglia. Ha sentori affascinanti di ciliegia, prugna matura, note di macchia mediterranea e toni speziati, è intenso e vigoroso, in perfetto equilibrio tra struttura, morbidezza e sapidità.



EVENTI

Etichette d'Italia in assaggio per il Giv Day

Il Gruppo Italiano Vini ha messo in assaggio i vini delle sue 15 aziende vinicole a una platea di operatori che hanno potuto così spaziare fra una proposta ampia e differenziata che ha offerto un variegato spaccato dell'enologia della Penisola. Al grande banco d'assaggio al *Westin Palace* di Milano erano presenti le etichette più interessanti, e apprezzate delle aziende di proprietà del Gruppo veneto: dall'Aglianico del Vulture di Re Manfredi al Serpara 2013, dal Coribante, blend di Syrah e Malvasia Nera, creato per il mercato Usa, all'Artas Primitivo Salento Igt. Anche la Sicilia era presente con l'Etna Rosso di Rapitalà, nuova proposta per i vini di fascia alta. Inoltre, in occasione del banco d'assaggio con degustazioni libere rivolte agli operatori (sommelier, ristoratori, enotecari), si sono svolte due Masterclass che sono andate ovviamente in overbooking: protagonista, infatti, lo straordinario Sforzato 5 Stelle Sforzato di Valtellina Docg di Nino Negri, punta di diamante del Giv, con le annate 2015, 2011, 2006, 2002 e 1999. Santi ha presentato invece il Ventale, dove la corvina trova la sua migliore espressione, e Proemio Amarone della Valpolicella Classico Docg, un affascinante vino dalla grande struttura.



COMPETIZIONI

Un sommelier molisano per l'Albana Docg

Un sommelier molisano si aggiudica la sfida sull'Albana. A fine novembre nella chiesa di San Silvestro, a Bertinoro (FC), allestita come un teatro, Carlo Pagano, sommelier degustatore di Isernia, si è imposto al fotofinish sul romagnolo Gianluca Martini. In palio c'era la medaglia d'oro al Concorso nazionale *Master dell'Albana 2018* e un premio da 2 mila euro. Trentasei anni, sommelier e ristoratore nella sua regione, Pagano è un professionista dei concorsi.

Primo sommelier d'Abruzzo e Molise nel 2009, ha conquistato la Medaglia d'oro ai Master 2017 del Sagrantino e del Nebbiolo e nel 2018 del Soave e del Nero di Troia. A un'incollatura dal campione di Isernia, l'imolese Gianluca Martini, sommelier degustatore per vocazione, ma nella vita ingegnere gestionale in un'azienda metalmeccanica. Terzo ex aequo il romagnolo Riccardo Ravaioli, degustatore faentino, insieme al pugliese Antonio Riontino.



CHARITY

Con Sanlucia, Maculan sostiene la ricerca

Il progetto Santalucia compie dieci anni. L'idea, nata da Fausto Maculan, unisce l'eccellenza vitivinicola con la frontiera della ricerca del centro regionale per i trapianti di cornea di Veneto e Friuli Venezia Giulia, il più importante per numero di donazioni a livello europeo. Il vino che sostiene la ricerca è il Santalucia 2017 che proviene dai vigneti di merlot della località Banza della prestigiosa azienda vicentina. È stato selezionato da una commissione di esperti che hanno assaggiato sei campioni di differenti barrique dell'annata 2017 di Merlot della Cantina Maculan, per individuare la migliore. Tutta la barrique (ovvero 225 litri, per un totale di 300 bottiglie) è stata imbottigliata con un'etichetta che rappresenta un'opera firmata dall'artista



veneziano Maurizio Trentin, i cui lavori sono esposti in diversi musei delle principali città d'Europa e Stati Uniti. Scopo del progetto è sostenere i progetti di ricerca sulle malattie oculari di Fondazione Banca degli Occhi del Veneto Onlus, a cui sarà devoluto il ricavato.

TOSCANA

Il Brunello Riserva 2012 Collezione Zodiaco

Nell'Anno del Maiale, secondo il calendario cinese, Castiglion del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, ha scelto l'artista di Hong Kong Tse Yim per realizzare l'etichetta del suo Brunello di Montalcino Riserva 2012 Collezione Zodiaco che interpreta il simbolo dello zodiaco cinese: il dipinto riflette le personali esperienze dell'autore con i maiali che vivono nelle campagne cinesi. Ogni anno l'edizione limitata di Brunello di Montalcino Riserva Zodiaco è creata da un rinomato artista contemporaneo. È un rosso molto intenso, di corpo profondo e complesso, con tannini morbidi che gli conferiscono grande armonia; ancora giovane, ha un luminoso futuro. Il Brunello Riserva Zodiaco è disponibile solo in formato magnum, accompagnato da un'elegante confezione in legno. Il prezzo è da amatori: mille euro.



CONCORSI

Simone Loguercio è il Miglior Sommelier

Simone Loguercio è il vincitore dell'edizione 2018 del concorso *Miglior Sommelier d'Italia Premio Trentodoc*, la cui finale si è svolta in ottobre a Merano (Bz). Con già in tasca il titolo di *Miglior Sommelier della Toscana 2018*, Simone Loguercio, sommelier del ristorante *Konnubio* di Firenze, si è conteso la finale con altri tre colleghi toscani: il pistoiese Valentino Tesi, secondo posto, il livornese Massimo Tortora e il lucchese Simone Vergamini



terzo posto *ex aequo*. Campano di origine e a Firenze dal 2000, Loguercio conta su una lunga esperienza e da dicembre 2017 lavora al *Konnubio*, dove gestisce la cantina e consiglia le etichette che accompagnano le creazioni della chef Beatrice Segoni, caposaldo della ristorazione toscana.



FUORICLASSE

Castagner premia Federica Pellegrini

Federica Pellegrini ha vinto il *Premio Fuoriclasse* della distilleria Castagner. Il riconoscimento fortemente voluto fin dal 2006 da Roberto Castagner, patron dell'omonima distilleria di Vazzola (Tv), affinché chi eccelle nella vita professionale possa diventare un esempio per tutti, è stato assegnato alla campionessa di nuoto. "Un capolavoro di eleganza e potenza, un'ineccepibile e instancabile determinazione che l'hanno portata a essere un esempio per le generazioni di nuotatori di oggi": queste le motivazioni del premio alla nuotatrice azzurra medaglia d'oro olimpica. Il premio è stato celebrato con una cena curata da cinque chef portavoce di altrettanti ristoranti del territorio: Alessandro Rorato de *Le Marcandole*, *Celeste*, dell'omonimo ristorante di Venegazzù, *La Terrazza* dell'*Hotel Sole* di Asolo, Paolo Lai de *Le Beccherie* ed Emanuele Natalizio del ristorante *Il Patriarca* di Bitonto come ospite d'onore.

TOSCANA

Il Brunello Riserva 2012 Collezione Zodiaco

Nell'Anno del Maiale, secondo il calendario cinese, Castiglion del Bosco, una delle più grandi e storiche tenute di Montalcino acquistata da Massimo e Chiara Ferragamo nel 2003, ha scelto l'artista di Hong Kong Tse Yim per realizzare l'etichetta del suo Brunello di Montalcino Riserva 2012 Collezione Zodiaco che interpreta il simbolo dello zodiaco cinese: il dipinto riflette le personali esperienze dell'autore con i maiali che vivono nelle campagne cinesi. Ogni anno l'edizione limitata di Brunello di Montalcino Riserva Zodiaco è creata da un rinomato artista contemporaneo. È un rosso molto intenso, di corpo profondo e complesso, con tannini morbidi che gli conferiscono grande armonia; ancora giovane, ha un luminoso futuro. Il Brunello Riserva Zodiaco è disponibile solo in formato magnum, accompagnato da un'elegante confezione in legno. Il prezzo è da amatori: mille euro.

