

ALTO PIEMONTE • CAVATAPPI • WINE RESORT • CHARDONNAY • ETICHETTE D'AUTORE

FOOD & WINE

#FOODANDWINEITALIA

ITALIA

THE WINE ISSUE

ANTICONFORMISTE,
INNOVATIVE, TENACI:
LE **DONNE** DEL
VINO ITALIANO

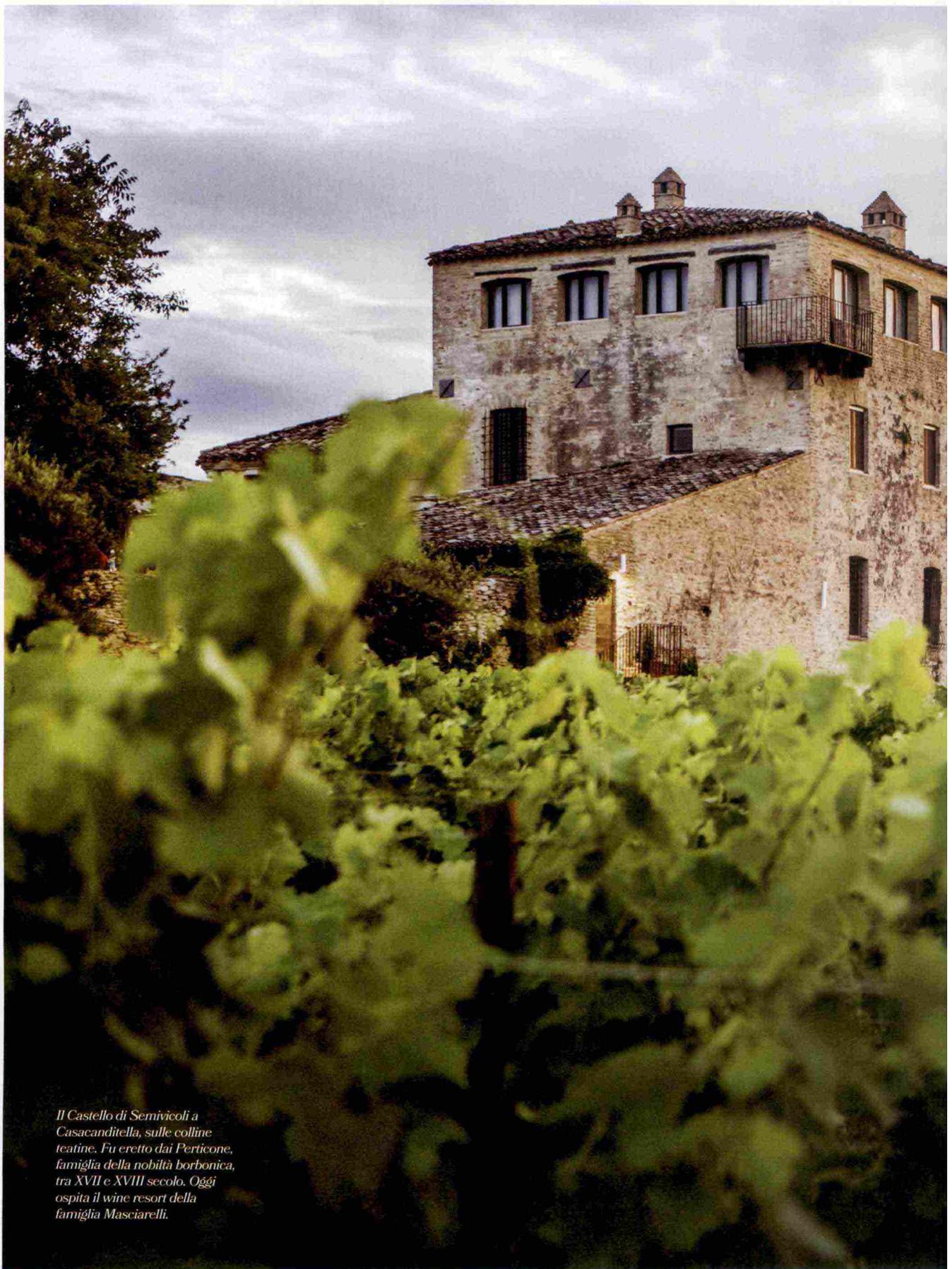
SPECIALE
COME
ORDINARE
LA BOTTIGLIA
GIUSTA

BIMESTRALE • NUMERO 6 • ANNO I • OTTOBRE/NOVEMBRE 2019

ITALIA 4,90 € • GÖTTED'AZUR 10 € • CH 12,50 CHF • CH CT 12,00 CHF

© G. WINE 27/02/2004 N. 65/ART. 1. COPIA L. C. 01/10/2018





Il Castello di Semivicoli a Casacanditella, sulle colline teatine. Fu eretto dai Perticone, famiglia della nobiltà borbonica, tra XVII e XVIII secolo. Oggi ospita il wine resort della famiglia Masciarelli.

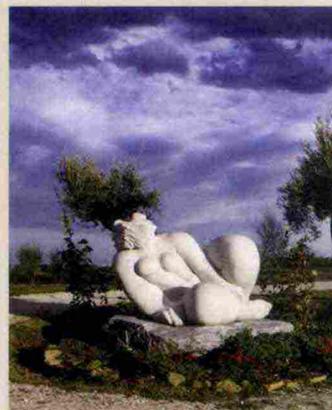


di FEDERICO DE CESARE VIOLA

TRA LE VIGNE

Relax

> VIAGGIO TRA I MIGLIORI WINE RESORT ITALIANI
dal Piemonte alla Sicilia per un'esperienza di charme:
degustazioni guidate e vinoterapia, ristoranti d'autore
e scuole di cucina, accademie sportive e percorsi benessere.



Castello di Semivicoli

NOBILTÀ GREEN

Regione: **Abruzzo**



FURONO I PERTICONE - FAMIGLIA DELLA NOBILTÀ BORBONICA CHE DURANTE L'ESTATE SOGGIORNAVA IN ABRUZZO SIA PER LA VILLEGGIATURA SIA PER SUPERVISIONARE LE TREBBIATURE E LE VENDEMMIE NEI SUOI LATIFONDI - A ERIGERE IL CASTELLO IN VARIE FASI TRA XVII E XVIII SECOLO.

L'antica dimora sulle colline teatine fu acquistata da Gianni Masciarelli e Marina Cvetic nel 2004 e l'impegnativo restauro conservativo è stato completato nel 2009 senza intaccare l'identità dell'edificio. Il frantoio e la bottaia al piano terra, ad esempio, sono stati ridestinati ad aree per eventi e degustazioni, incluso un wine bar in cui poter scoprire

tutte le 19 etichette delle 5 linee di prodotto di Masciarelli. Eclettico e di charme l'interior design delle 11 camere e suite, tra arredi d'epoca ed elementi contemporanei. A metà strada tra il litorale adriatico e il massiccio della Maiella, questo wine resort è anche ecosostenibile: fa parte di Ecoworld Hotel e ha ottenuto la certificazione EMAS.

> Il vino

Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva, vino principe della produzione, è un poderoso cru proveniente dal Vigneto di Cave a San Martino sulla Marrucina; Castello di Semivicoli Pecorino DOC, con profumi di erbe di montagna, fresco e sapido al palato.

> L'esperienza

Una degustazione a bordo piscina dell'olio evo della linea Marina Cvetic.

Il Falconiere

PASSIONE DI FAMIGLIA

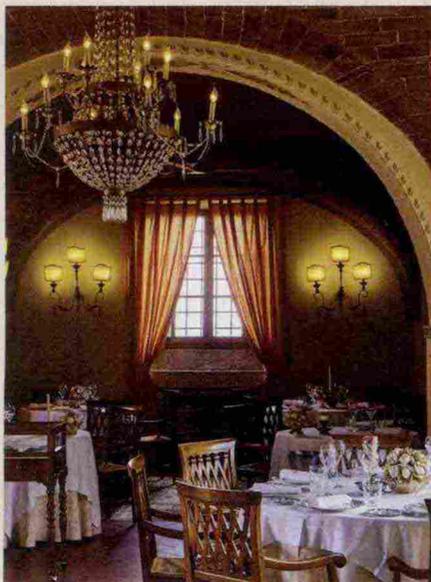
Regione: **Toscana**

...

FESTEGGIA 30 ANNI IL LUXURY RESORT INAUGURATO NEL 1989 DA RICCARDO E SILVIA BARACCHI DANDO NUOVA VITA ALL'ANTICO PODERE DI FAMIGLIA NELLA CAMPAGNA CORTONESE.

Dove un tempo c'era la limonaia ora si trova il ristorante Il Falconiere, dal 2002 unico stellato della provincia aretina, con una splendida terrazza panoramica affacciata sui vigneti. La chef Silvia Baracchi e il suo executive Richard Titi propongono una cucina raffinata e di stagione, con una dichiarata passione per la cacciagione. Belli i dettagli di

artigianato locale che arricchiscono le 34 camere e suite della struttura. Gli acini d'uva con cui si producono i vini Baracchi (da 5 generazioni) si trasformano in creme per i trattamenti o estratti per un bagno nel vino, una delle esperienze da provare nella Spa di questo Relais & Châteaux, attrezzata con bagno turco, sauna e vitality pool riscaldata.



> Il vino

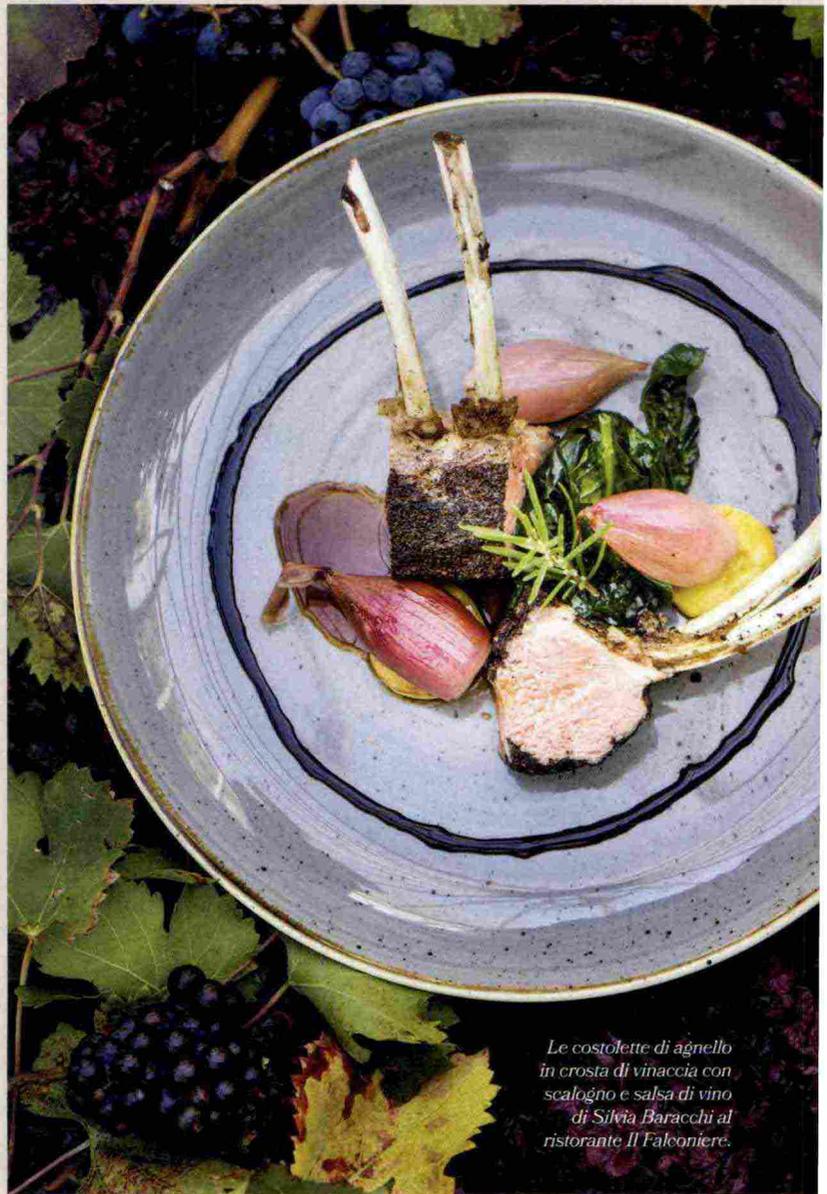
Syrah Riserva Cortona D.O.C. 2015, affinato 18 mesi in barrique, fruttato e speziato, con una trama profonda ed elegante.

> Il piatto

Bottoni di cinghiale con salsa di vino rosso al ginepro.

> L'esperienza

Una battuta di caccia insieme alla famiglia Baracchi e poi una lezione di cucina a tema.



Le costole di agnello in crosta di vinaccia con scalogno e salsa di vino di Silvia Baracchi al ristorante Il Falconiere.

Villa Torrioni Relais

SOPRA E SOTTO IL GIARDINO

Regione: **Lazio**



BASTEREBBE IL PANORAMA IPNOTICO DELLA VALLE DEI CALANCHI - UN FENOMENO NATURALE CREATO DAI PROFONDI SOLCHI SCAVATI DALL'AZIONE EROSIVA DELL'ACQUA - A RENDERE UNICO IL RELAIS DI PAOLO E NOEMIA D'AMICO, TRA L'UMBRIA E L'ALTO LAZIO.

Ma c'è molto di più: una residenza del XVI secolo dal décor eclettico, 8 camere di discreta eleganza, una torre del XIII secolo, una piscina interna riscaldata e un giardino con una collezione di opere d'arte contemporanea di Anish Kapoor, Banksy e Mitoraj, tra gli altri. E poi c'è la scenografica cantina con archi di tufo, sotto il giardino pensile, dove

i vini riposano al suono della musica classica. Sono circa 31 (sui 90 totali) gli ettari vitati in regime biologico, con varietà principalmente internazionali, da cui nascono le otto etichette di questo domaine della Tuscia, a poco più di un'ora di macchina da Roma o Firenze.

> Il vino

Falesia 2017, uno chardonnay in purezza con note di agrumi maturi, mandorle e vaniglia e un palato ampio ed elegante, dal finale sapido.

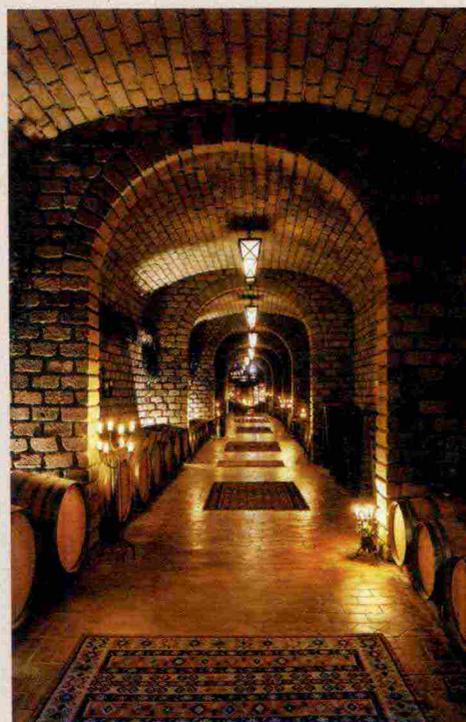
> L'esperienza

La biblioteca sotterranea dove leggere oppure degustare i vini dell'azienda.

> Nei dintorni

Civita di Bagnoregio, la "città che muore" candidata a diventare patrimonio Unesco.

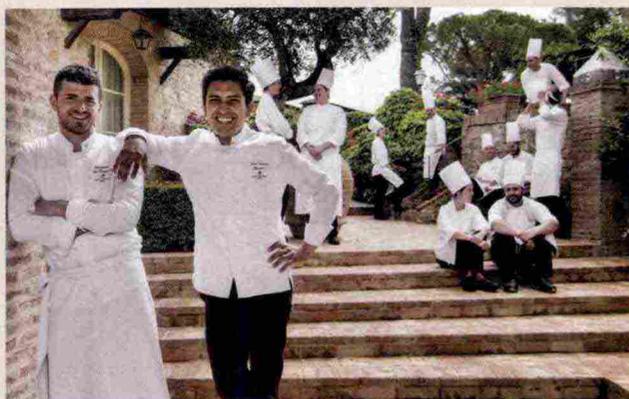




Qui sopra. La torre del Sole, risalente al XIII secolo, all'interno della tenuta.



In questa pagina dall'alto. Lo chef Juan Camilo Quintero con la sua brigata; la nuova suite della Tinaia; ravioli di anatra al burro con scorzetta di agrumi.



Borgo San Felice

TUSCANY MATTERS

Regione: **Toscana**

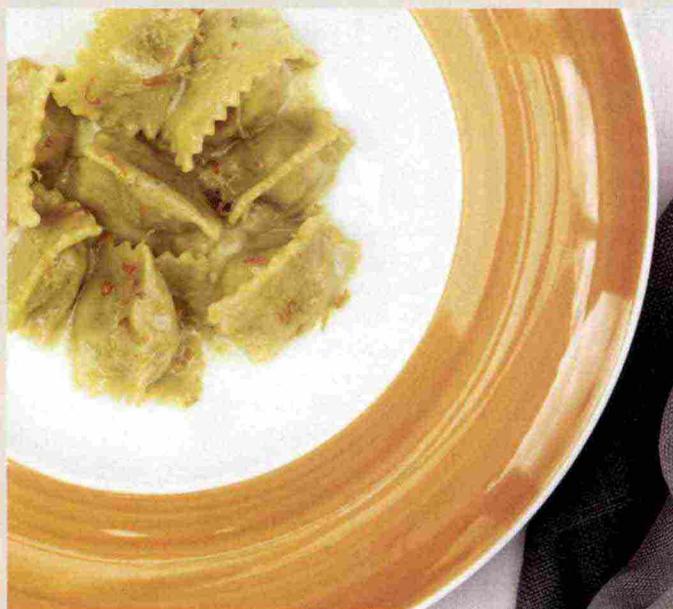


SONO MOLTE LE NOVITÀ TARGATE 2019 DEL RELAIS & CHÂTEAUX DI PROPRIETÀ DEL GRUPPO ALLIANZ. UN ALBERGO DIFFUSO CHE SI SVILUPPA INTORNO ALLA PIAZZA MEDIEVALE DEL BORGO IN PIETRA, CIRCONDATO DALLE VIGNE DI AGRICOLA SAN FELICE.

trattamenti. Nel Borgo i ritmi sono slow, tra una degustazione in cantina, una passeggiata tra i vicoli e una visita all'Orto Felice, il progetto di orto "sociale", promosso dalla Fondazione Allianz Umana Mente, che vede coinvolti giovani diversamente abili e alcuni anziani residenti della zona.



Con il completamento della ristrutturazione, durata tre anni, le stanze sono salite a 60, comprese le nuove, raffinate suite de "La Curia". In cucina è arrivato il giovane talento Juan Camilo Quintero che, sotto la supervisione dello chef Enrico Bartolini, ha trasformato il ristorante Poggio Rosso (e la più casual Osteria del Grigio) in una delle migliori destinazioni gastronomiche del Chianti. Dove un tempo c'era il frantoio oggi c'è la Spa, con una nuova cabina di coppia per i



> Il vino

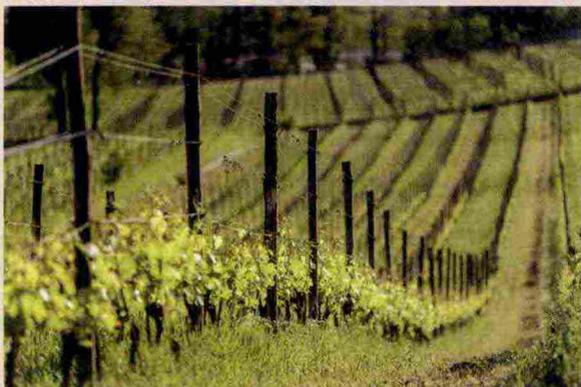
Il Grigio Chianti Classico Gran Selezione Docg 2013; profondo, dai tannini eleganti, con note di ribes nero, liquirizia e tabacco.

> I piatti

Il "Panforte Quintero": Riso del borgo con cinghiale e cavolo nero; Maialino di cinta senese arrostito, peperoni e albicocche.

> L'esperienza

Un'escursione in e-bike tra le colline del Chianti.



Locanda La Raia

A SCUOLA DI BIODIVERSITÀ

Regione: **Piemonte**



CREATA NEL 2002 DALLA FAMIGLIA ROSSI CAIRO, LA RAIÀ È UN VERO E PROPRIO ECOSISTEMA: 180 ETTARI DI VIGNETI, PASCOLI, BOSCHI DI CASTAGNO, ACACIA, SAMBUCCO, ANIMALI SELVATICI, UN ASILO E UNA SCUOLA STEINERIANA.

All'interno di quest'azienda agricola biodinamica, nel cuore delle colline del Gavi, si trova anche Locanda La Raia - un boutique hotel ricavato da un'antica posteria con 12 camere arredate con pezzi di design contemporaneo e antichi mobili piemontesi - e una fondazione d'arte che invita artisti internazionali a realizzare opere site specific nel paesaggio della tenuta. Nel corso degli anni

hanno lasciato una traccia permanente, tra gli altri, Remo Salvadori, Koo Jeong A. E e Michael Beutler. A rendere ancora più piacevole il soggiorno c'è la Spa, con piscina riscaldata interna ed esterna e hammam, e la cucina di Tommaso Arrigoni, focalizzata sulle stagioni e sui prodotti dell'azienda, dai cereali antichi alla verdura dell'orto biologico, alle carni di Fassona.

> Il vino

Gavi DOCG Riserva Vigna Madonnina La Raia 2016: bouquet complesso, con note di frutta matura e miele, equilibrato e sapido in bocca, con un lungo finale.

> I piatti

Baccalà mantecato Brand de cujun, crema di ceci e rosmarino fritto; ravioli del pin al sugo di carne; bonet con pere sciropate alle spezie.

> L'esperienza

Yoga retreat con Carolina Dina, dal 31 ottobre al 3 novembre.





Qui a fianco. La Trattoria Enrico Bertolini.



L'Andana

MAREMMA DI CHARME

Regione: **Toscana**



CHI AMA LE BOLLICINE POTREBBE PREFERIRE L'ALBERETA. LO STORICO WINE RESORT TRA LE VIGNE DELLA FRANCIACORTA.

Ma chi, viceversa, è innamorato della Maremma toscana, non potrà che scegliere l'Andana, l'altra proprietà di Terra Moretti nella campagna alle spalle di Castiglione della Pescaia, circondata dai 500 ettari della Tenuta La Badiola. Il lungo viale di cipressi e pini marittimi conduce all'ex tenuta di caccia che accoglieva il Granduca Leopoldo II e la sua corte. Una residenza di charme con 20 camere e 13 suite arredate con gusto e calore, un centro benessere firmato ESPA e due ristoranti, La Villa e La Trattoria Enrico Bertolini: il primo più tradizionale,

il secondo creativo e contemporaneo, con un percorso degustazione 100% alla brace. Casa Badiola Tuscan Inn, con 14 camere e suite, è l'alternativa più familiare, proprio di fronte al campo da golf. Tra le tante attività offerte dal resort, dalle passeggiate a cavallo allo yoga, ci sono anche le Accademie con campioni di varie discipline.

> Il vino

Acquagiusta Vermentino, un vino fresco e immediato, dalle delicate note floreali.

> I piatti

Ravioli di astice alla piastra con il suo sugo profumato alle arachidi toscane e coriandolo; animella ai carboni, porro "bruciato", salsa al cocco e pepe "Timur di Tarai".

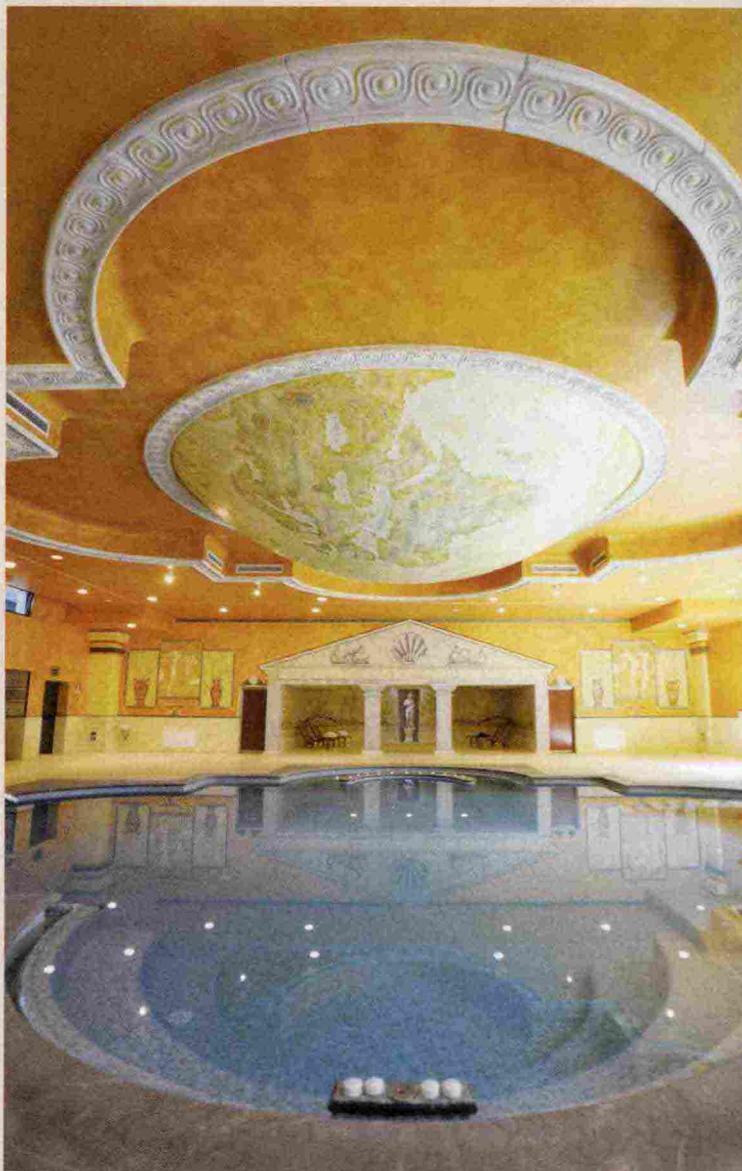
> L'esperienza

L'Academy con Filippo Volandri, ex numero uno del tennis italiano.





A destra. La piscina delle Terme della Valpolicella.



Villa Quaranta

VINOTERAPIA

Regione: **Veneto**



AMBASCIATRICE DELL'AMARONE NEL MONDO, LA FAMIGLIA TOMMASI CURA ANCHE L'OSPITALITÀ DI QUESTA STORICA DIMORA DI 20MILA METRI QUADRATI, CON PARCO E GIARDINI, ALLE PORTE DELLA VALPOLICELLA CLASSICA.

Il luogo ideale per un lungo weekend rigenerante da trascorrere soprattutto a mollo nelle piscine di acqua salsobromiodica delle Terme della Valpolicella, un'area benessere dove si può godere anche della vinoterapia con i grandi vini del territorio. A proposito: sono oltre 1.300 le etichette che accompagnano, tra affreschi del '600 e lampadari, le proposte

gastronomiche dello chef Emanuele Selvi al ristorante Borgo Antico. In più c'è la Cantina in Villa, ideale per degustazioni guidate, e la Bottega del Gusto, un'alternativa intima e informale per scoprire i migliori prodotti del territorio. Le camere e le suite, ben 79, sono tutte arredate in stile decisamente classico.



> Il vino

Amarone della Valpolicella Classico Tommasi 2013, intenso e complesso, con note di frutta scura e liquirizia.

> I piatti

Risotto alle pesche di Pescantina IGP, zenzero, lime e basilico; brasato di manzo al vino Ripasso della Valpolicella, con polenta di Storo.

> L'esperienza

Un tour tra le vigne della Valpolicella a bordo di una Vespa d'epoca.



Rosewood Castiglion del Bosco

ORIZZONTI LONTANI

Regione: **Toscana**



VI BASTANO 2MILA ETTARI NEL CUORE DELLA VAL D'ORCIA, PATRIMONIO UNESCO, PER UN WEEKEND RIGENERANTE?

La proprietà di Massimo e Chiara Ferragamo – dal 2015 gestita da **Rosewood** Hotels & Resorts – è una delle tenute più grandi e storiche del territorio di Montalcino. Oltre alle 23 suite, il resort dispone di 11 ville, restaurate da case coloniche del 17° e 18° secolo, ognuna con piscina privata, terrazze e giardini: una soluzione ideale per famiglie e gruppi di amici (alcune ville possono ospitare

fino a 12 persone) in ogni stagione, anche in inverno. Nel borgo ci sono due ristoranti: Campo del Drago e l'Osteria La Canonica - entrambi sotto la guida dello chef Matteo Temperini - dove si tengono anche lezioni di cucina per imparare i segreti delle ricette toscane. Completano l'esperienza la Spa e la cantina, con i suoi 62 ettari di vigneto, dove si producono tutti i vini della tenuta.

> Il vino

Brunello di Montalcino 2014: grande struttura ed equilibrio, al naso note di piccoli frutti rossi e agrumi maturi, ideale con il piccione.

> Il piatto

La rosticciana di Cinta Senese.

> L'esperienza

Il **golf club** privato con 18 buche disegnate dal leggendario campione del British Open Tom Weiskopf su 210 ettari.



Feudi del Pisciotto

NELL'ANTICO PALMENTO

Regione: **Sicilia**



È UNA SICILIA RURALE E AUTENTICA QUELLA CHE FA DA CORNICE A QUESTO FEUDO DEL 1700 AI MARGINI DELLA RISERVA NATURALE SUGHERETA DI NISCEMI, OGGI TRASFORMATO NEL WINE RELAIS DI FEUDI DEL PISCIOTTO, AZIENDA CON 44 ETTARI VITATI.

Straordinario, per dimensioni e stato di conservazione, il palmento all'interno dell'antico baglio, che da solo vale la deviazione in quest'angolo sud-orientale dell'isola. Tra le dieci camere, impreziosite da ceramiche di Caltagirone e originale cotto siciliano, scegliete la suite all'interno della Torre d'Ovest

del Pisciotto. A disposizione degli ospiti una piscina panoramica, circondata da dolci colline di ulivi e vigne, e un'area wellness con bagno turco e sauna. Il ristorante Il Palmento di Feudi – con un pavimento a vista affacciato sulla barraia – propone una cucina siciliana rivisitata con estro.

> Il vino

Feudi del Pisciotto Nero d'Avola 2016, armonico e persistente, con note di ribes nero e ciliegia.

> Il piatto

Pacchero di grani antichi siciliani "Damigella" con ragù di agnello e piacentino ennese dop croccante.

> L'esperienza

La cooking school Le Cirque, sviluppata in collaborazione con il celebre ristorante americano.



