

FOOD & WINE

FOODANDWINEITALIA.COM

ITALIA

Le 50 cantine top dell'anno

plus
le bottiglie da provare

(CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46 ART. 1, COMMA 1 CPM 40/2018)

OSPITALITÀ
INNOVAZIONE
SOSTENIBILITÀ
EXPORT

TUTTI
I VINCITORI

FOOD & WINE
AWARDS

NUMERO SPECIALE **VINO**



SUPPLEMENTO AL N. 4 DEL 2021 DI FOOD & WINE ITALIA
DATA DI PRIMA IMMISSIONE 09/11/2021

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

Le 50 cantine top dell'anno



a cura di
FEDERICO DE CESARE VIOLA

con
**ANTONIO BOCO, ANITA FRANZON, ÅSA JOHANSSON, GIAMBATTISTA MARCHETTO,
ANDREA PETRINI, FABIO RIZZARI, FABIO TURCHETTI**

illustrazione di
STEFANO MARRA

INNOVAZIONE OSPITALITÀ EXPORT SOSTENIBILITÀ

Quella che troverete nelle prossime pagine è una selezione delle cinquanta migliori cantine italiane dell'anno, secondo noi. I criteri che ci hanno guidato nella scelta - con il prezioso supporto del gruppo di esperti che abbiamo voluto coinvolgere nell'impresa - sono quattro pilastri fondamentali nell'orientare oggi un'attività imprenditoriale nell'industria del vino che voglia lavorare sulla qualità ambientale e umana, perseguendo i propri obiettivi di business nel segno dell'innovazione e della sostenibilità - quindi anche della responsabilità sociale - e puntando sull'export e sull'ospitalità.

Alla fondamentale capacità di internazionalizzazione, infatti, oggi si associa l'importanza di saper accogliere e cucire percorsi ed esperienze sartoriali dedicati agli appassionati di vino e ai turisti in cerca dell'eccellenza e delle singolarità del belpaese.

Dunque aspettatevi un catalogo versatile di segnalazioni, non necessariamente guidato dalla distribuzione geografica nell'arco della Penisola, né vincolato da etichette, pregiudizi e regole di sorta: è un panorama ricco e composito della viticoltura italiana quello che ne risulta, fatto di grandi e prestigiosi gruppi vinicoli che coesistono con boutique wineries e piccole realtà artigianali, di cantine convenzionali e attività dedite a perseguire i principi della naturalità.

Per ognuna delle aziende individuate, abbiamo indicato anche un vino rappresentativo della filosofia produttiva (volutamente senza un'annata specifica), utile suggerimento per iniziare ad approfondire la conoscenza delle diverse realtà a partire da quel che sanno raccontare di sé nel bicchiere.

Perché ai criteri sopra elencati, ça va sans dire, si accostano, in ogni caso, l'identità e la qualità dei vini che ciascun protagonista della nostra Top 50 esprime al meglio delle proprie capacità.

ABBZIA DI NOVACELLA

ALOIS LAGEDER

BANFI

BARBACAN

BELLAVISTA

BENTU LUNA

BERTANI

CA' DEL BOSCO

CANTINE FERRARI

CANTINE SETTESOLI

CASA SETARO

CASTELLO DI AMA

CECCHI

CERETTO

CIRELLI

DAMILANO

ELENA FUCCI

FRESCOBALDI

GAJA

GRAVNER

GUIDO BERLUCCHI & C.

J. HOFSTÄTTER

KELLEREI KALTERN

LAMOLE DI LAMOLE

LA STAFFA

LE RIPI

LUNGAROTTI

MARCO CARPINETI

MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE

MASI

MONTEVERTINE

PIO CESARE

PLANETA

POLVANERA

SALCHETO

SAN FELICE

SIDDURA

STEFANO AMERIGHI

TABARRINI

TASCA D'ALMERITA

TENUTA CASENUOVE

TENUTA DI FESSINA

TERREVIVE

TRAMIN

VELENOSI

VENICA & VENICA

VENISSA

VILLA RUSSIZ

VILLA SPARINA

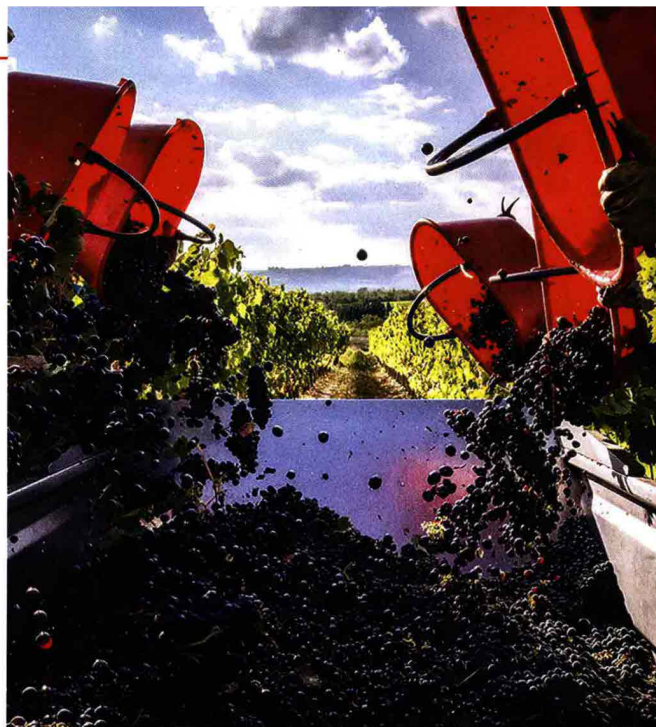
ZIDARICH

SAN FELICE

Castelnuovo Berardenga (Siena)

agricolasanfelice.it

Risalgono addirittura all'VIII secolo le prime tracce del borgo che oggi è il centro nevralgico delle molteplici attività dell'azienda. Siamo a 400 metri s.l.m. a Castelnuovo Berardenga, la propaggine più meridionale – e una delle più significative – dell'intera denominazione del Chianti Classico. Dal 1978 San Felice fa parte del Gruppo Allianz, artefice di un ambizioso e profondo rinnovamento che ha portato anche all'acquisizione della Tenuta Campogiovanni a Montalcino e di Bell'Aja a Bolgheri e alla trasformazione del villaggio in un albergo diffuso, oggi parte del circuito Relais & Châteaux. **Borgo San Felice** è uno dei wine resort più fascinosi d'Italia, con un'offerta gastronomica d'eccellenza (meritevole del nostro premio all'edizione 2021 dei Food&Wine Italia Awards, vedi p. 104) e la possibilità per gli ospiti di vivere straordinarie wine experience. Non solo percorsi sartoriali di degustazione alla tavola del Poggio Rosso, nell'enoteca o direttamente in cantina ma anche la possibilità di visitare il Vitarium, un progetto nato negli anni 80 per difendere la biodiversità e il patrimonio genetico della viticoltura toscana che oggi custodisce e studia oltre 270 vitigni, molti dei quali già a rischio di estinzione. È un esempio dell'attitudine costante alla ricerca e alla sperimentazione dell'azienda, che oggi esporta circa il 65% (con gli Stati Uniti in testa) di una produzione piuttosto ampia e sfaccettata, proveniente da



IL VITARium CUSTODISCE IL PATRIMONIO GENETICO DELLA VITICOLTURA TOSCANA, CON OLTRE 270 VITIGNI

oltre 140 ettari di proprietà. I vigneti sono suddivisi in 5 zone principali e gestiti con il metodo della viticoltura di precisione, che permette trattamenti ad hoc per ogni pianta così da avere minore impatto ambientale e maggiore qualità. Qui nascono alcune delle più identitarie ed eleganti espressioni di Chianti Classico, suddivise in diverse linee tra cui spiccano Il Grigio e Poggio Rosso. Ma è impossibile non menzionare il Vigorello, iconico e pionieristico Supertuscan che con la 2018 ha tagliato il traguardo delle 50 vendemmie. Da sottolineare, infine, l'impegno dell'azienda con la Fondazione Umana Mente che coinvolge anziani e ragazzi con disabilità in progetti come l'Orto e l'Aia Felice.



TOSCANA IGT PUGNITELLO

Scegliamo questo vino apparentemente meno blasonato dei Chianti Classico perché è l'esempio perfetto del lavoro di valorizzazione dell'azienda sui vitigni autoctoni. Un pugnitello in purezza (il nome richiama la forma del grappolo, un piccolo pugno) dal carattere originale e dai profumi intensi, con un sorso morbido e sapido.



PLANETA

Menfi (Agrigento)

planeta.it

È una delle aziende più ammirate all'estero e in Italia. Giustamente, verrebbe da aggiungere. Fondata all'inizio degli anni Novanta da Diego Planeta, oggi è guidata da Alesio, Francesca e Santi Planeta, un mondo complesso da descrivere in poche parole perché include tanti piccoli pianeti, appunto, difficili da inquadrare in poche battute. Le tenute si localizzano in diversi angoli della Sicilia: la casa madre si trova a Menfi, mentre i satelliti sono sull'Etna, a Noto, Vittoria e Capo Milazzo; un nome che racchiude in sé tutta la biodiversità della trina che si rivela nei profumi e nei sapori dei vini prodotti. Innovativi e contemporanei, i Planeta portano avanti una ricerca meticolosa rivolta al passato e al futuro per valorizzare al meglio il patrimonio naturale e ambientale, con il suo novero di varietà indigene e l'interesse per i vitigni internazionali che meglio possono adattarsi alle condizioni pedoclimatiche del luogo. Planeta si distingue anche per la scelta dei valori aziendali, un mix tra imprenditoria lungimirante e praticità contadina, trasmessi di generazione in generazione; l'intera famiglia ha scelto di farsi promotrice del territorio e della cultura dei luoghi vissuti mettendo in atto progetti come la residenza itinerante per artisti e un festival di teatro in vigna. Non di solo vino si può parlare, perché da qualche anno alla produzione enoica è subentrata anche quella dell'olio extra vergine di oliva, che ha alle spalle un progetto di riqualificazione territoriale e rivalutazione dell'ambiente, motivo per cui hanno ottenuto anche la certificazione SOSTain, che integra il lavoro sostenibile in vigna e negli

LA SOSTENIBILITÀ E L'INCLUSIVITÀ LAVORATIVA SONO I PRINCIPI CHE GUIDANO LE ATTIVITÀ DELLA CANTINA

uliveti e la conduzione socio economica aziendale. Ma se c'è davvero una caratteristica che contraddistingue Planeta da tante altre aziende è di certo l'inclusività lavorativa: nessuna barriera e porte aperte a tutti coloro che esprimano il desiderio di voler lavorare la terra. Così da fare della Sicilia un paese con un'ospitalità che ha fatto scuola e che ogni anno trasmette a migliaia di visitatori il suo stile di vita. La famiglia Planeta coniuga le forze positive di ognuno dei propri membri diventando una forza che continua ad aprire nuove strade per le future generazioni.



ETNA DOC

Nerello mascalese in purezza, che cresce nella cantina di Feudo di Mezzo, nel cuore della campagna etnea, vinificato tra acciaio e botti di rovere. Profuma di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e cenere, in bocca slanciato con carattere, sapido e minerale come le terre nere dell'Etna.