

TOFU CHE SORPRESA • PASTICCERIA VEG • ALLA SCOPERTA DEL KOMBUCHA

FOOD & WINE

ITALIA

FOODANDWINEITALIA.COM

Green Passion



CREATIVA
LIBERA
GUSTOSA

La nuova cucina vegetale

CRIPPA
GUIDA
MIOCCHI
E LO IUDICE
LUONGO
GUIDARA



TRIMESTRALE D.P.I. 07/09/2021 • NUMERO 4 • ANNO III • AUTUNNO 2021
ITALIA 4,90 € • CÔTE D'AZUR 10 € • CH 12,50 CHF • CH CT 12,00 CHF

(CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1 C) R/MA/02/08

Le bottiglie da provare

Scelte d'autore



Tenete a portata di mano il vostro taccuino del vino: nelle pagine che seguono troverete tanto di che segnare, stappare e degustare con i consigli d'autore dei nostri due super esperti.

RAY ISLE, executive wine editor di Food&Wine, ha scelto le sue bottiglie italiane "green" preferite, con il suo sguardo autorevole e curioso da Oltreoceano.

FABIO RIZZARI, giornalista e critico enologico, ci conduce in un viaggio non convenzionale tra le sue etichette del cuore, raccontate in punta di penna.

Vini “green” italiani

UNO DEI CAMBIAMENTI PIÙ SIGNIFICATIVI nel settore del vino nel corso degli ultimi anni – almeno negli Stati Uniti, paese in cui vivo – non è da attribuire alla diffusione dei vini biologici, biodinamici e naturali, quanto piuttosto all’aumento di interesse da parte delle persone nei loro confronti. Non sappiamo se si tratti di un cambio generazionale, dal momento che sempre più millennial hanno iniziato a comprare vino, o di una conseguenza scaturita dalle tendenze del mondo del cibo, o ancora del risultato delle crescenti preoccupazioni culturali per questioni come il cambiamento climatico e i danni ecologici o se di tutte e tre le cose – ma in ogni caso, è una tendenza impossibile da ignorare. Per quanto mi riguarda, quando mi ritrovo a esaminare i vini italiani inseriti in questo contesto, non posso fare a meno che essere ispirato. Attualmente, circa 107mila ettari di vigneti in Italia sono coltivati biologicamente, ovvero quasi il 17% dell’area totale



Le scelte di Ray Isle

CHIANTI CLASSICO VIGNA ISTINE 2018 ISTINE

La vignaiola Angela Fronti è stata acclamata per i suoi tre vigneti di Chianti Classico, situati poco fuori il centro abitato di Radda in Chianti. Ha iniziato la conversione alla viticoltura biologica nel 2013, rimarcando che: «Non era tanto una scelta quanto un dovere», afferma. Nel 2018, il Vigna Istine, da un ripido vigneto esposto a nord-ovest, eccelle fra i tre, ricco di piacevoli note di ciliegia scura e spezie.

POGGIO DELLA COSTA 2019 SERGIO MOTTURA

Prodotto con uve 100% Grechetto da un vigneto di 7 ettari a Civitella d’Agliano, nel nord del Lazio, questo vino bianco evocativo suggerisce note di pera e mela, un leggero



aroma di fumo e buone prospettive di invecchiamento. Il viticoltore Sergio Mottura fa agricoltura biologica dagli anni 60 e, come lui stesso ha affermato il giorno che sono andato a fargli visita: «Perché mai dovrei usare sostanze chimiche? I miei figli giocano tra queste vigne!».

BAROLO MONFALLETTO 2017 CORDERO DI MONTEZEMOLO

Il vigneto di 26 ettari della famiglia Cordero a La Morra è coltivato biologicamente dal 2013. Ne consegue che nessun uso di erbicidi, pesticidi e fungicidi è contemplato ma si tratta, tuttavia, solo di una piccola parte dello sviluppo dell’agricoltura biologica in Piemonte (l’impiego dell’agricoltura biodinamica, invece, è ancora relativamente raro). Il Monfalletto 2017, con sentori di ciliegia secca e spezie tostate, è elegante e la sua trama sorprendente-

mente sinuosa per essere un giovane Barolo.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2016 COL D’ORCIA

Col d’Orcia, la più grande azienda a coltivazione biologica della Toscana, con oltre 150 ettari di vigneti, produce anche miele, pasta da varietà di grano antico e persino tabacco per sigari. Dopo aver ricevuto la certificazione biologica nel 2013, il proprietario Conte Francesco Marone Cinzano è passato all’agricoltura biodinamica nel 2018, mentre nel 2021 ha anche avviato un progetto per ridurre l’impronta di carbonio della cantina. «Sento il dovere di proteggere questo ambiente speciale», afferma. Il Brunello 2016, reduce da un’annata eccezionale, ha un aroma



di tabacco e frutti di bosco. Un vino sorprendentemente franco che sa anche invecchiare molto bene.

PETRUNA 2017 IL BORRO

Presso Il Borro, situato nel Valdarno di Sopra Doc vicino ad Arezzo, tutti gli 85 ettari dei suoi vigneti sono coltivati biologicamente. Il proprietario Salvatore Ferragamo (insieme alla sua famiglia) ha, inoltre, iniziato ad adottare anche alcune pratiche biodinamiche. Questo vino prodotto da uve 100% sangiovese si distingue, però, per la fermentazione in grandi anfore di argilla, in grado di conferire una vivace freschezza e un colore rubino brillante alle note di frutta a bacca rossa e viola del vino.





Vendemmia da Foradori (ph. Alaa Elkamhawi)
In apertura. Illustrazione di Stefano Marra.

LE BOTTIGLIE DA SCOPRIRE

IL LUOGO COMUNE È CHE I VINI GREEN SIANO UN PO' STRANI O ALTERNATIVI, FORSE PIÙ VIRTUOSI, MA MENO GRADEVOLI. SI TRATTA, IN REALTÀ, DI UN'IDEA AMPIAMENTE SUPERATA

di coltivazione – circa un quarto dei vigneti coltivati biologicamente nel mondo. La percentuale coltivata in modo biodinamico è più piccola, ma comunque significativa. Il recente sviluppo della vinificazione “naturale”, invece, – in sostanza vini biologici fatti con il minimo intervento umano possibile – è ben rappresentato anche in Italia, per quanto, a volte, possa essere controverso.

Non molto tempo fa, ho tenuto un seminario al Food & Wine Classic di Aspen, in Colorado, probabilmente l'evento enogastronomico più famoso d'America (di solito oltre 5mila persone si riversano in città per questo evento, anche se quest'anno abbiamo dimez-

TENUTA DI VALGIANO 2016 TENUTA DI VALGIANO

La tenuta di Valgiano si trova sulle colline lucchesi, tra l'Appennino e il Mar Tirreno, i cui quaranta aceri di vigneti sono circondati da 200 aceri di terreno boschivo incontaminato. Come molte tenute biodinamiche, la coltivazione qui non si limita all'uva: i proprietari Moreno Petrini e Laura di Collobiano, infatti, producono anche miele, uova e olive, e allevano maiali, polli e conigli. Tutto è realizzato senza interventi chimici, compresi i tradizionali trattamenti a base di rame e zolfo per la muffa, che sono permessi nella viticoltura biologica. Ma laddove vi sia presenza di umidità, Petrini e Collobiano preferiscono piuttosto irrorare le foglie delle viti con il latte vaccino



fresco. Il fiore all'occhiello della tenuta è questo blend di sangiovese, syrah e merlot, dotato di un'eleganza complessa capace quasi di nascondere l'intensità e la potenza stessa del vino.

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2017 QUERCIABELLA

Il proprietario di Querciabella, Sebastiano Castiglione, è stato uno dei primi vignaioli toscani ad adottare metodi di coltivazione biodinamica. Inoltre, la sua devozione alla produzione etica dei suoi vini ha portato i metodi di Querciabella a diventare interamente “plant-based” nel 2010 (la biodinamica classica, in particolare, utilizza prodotti come corni di vacca riempiti di letame per i suoi preparati), il risultato è un vino letteralmente vegano che non sacrifica nulla alla qualità. Ciò è evidenziato nella cangiante annata 2017 di Querciabella, dal sapore di bacche aspre e dalle note

di sottobosco insieme a tannini fermi a grana fine.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO GRANDI ANNATE 2016 AVIGNONESI

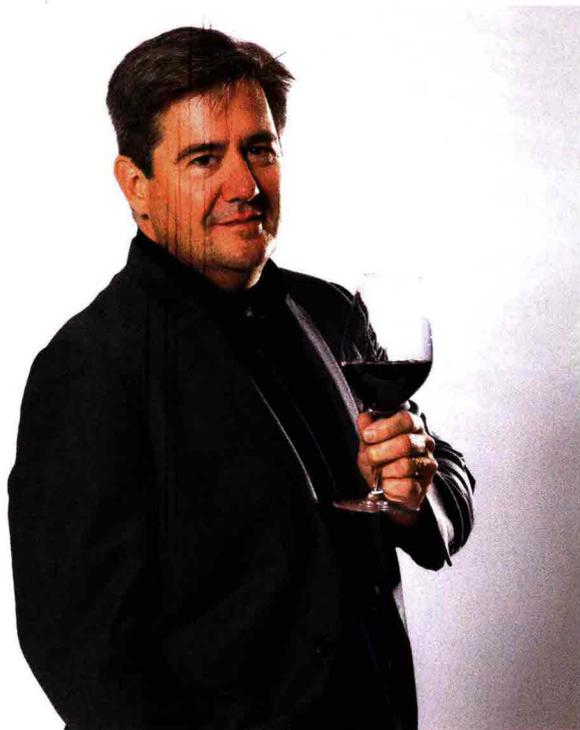
Virginie Saverys, la proprietaria della cantina toscana Avignonesi, afferma: «Per me la biodinamica è un po' come andare da un omeopata e assumere un comportamento proattivo, in altre parole crei un sistema immunitario migliore per le tue viti: il terreno diventa più sano, hai molti più batteri, nematodi, micorrize. Il terreno risulta più vivo!». Il Vino Nobile di Montepulciano Grandi Annate 2016 merita di essere dimenticato in cantina. È potente, con profumi vivaci di frutti rossi e note di tabacco da pipa e liquirizia.



PROSECCO COL FONDO 2020 CA' DEI ZAGO

Dal 1924 ad oggi, la famiglia Zago non ha mai usato fertilizzanti chimici. La quinta generazione, rappresentata da Christian Zago, è passata anche all'agricoltura biodinamica: «La natura è più forte di te. Se rompi l'equilibrio instauratosi nel vigneto nel tentativo di controllarlo, difficilmente potrai ricrearlo in cantina, ma potrai solo temporaneamente costringere il vino ad assumere un equilibrio artificioso e precario». Fatto nel modo tradizionale del col fondo – fermentato in bottiglia, lasciandovi alcuni sedimenti – questo vino dolcemente frizzante, con scintillanti note di agrumi e ampiezza minerale sul finale, si discosta dai proseccchi realizzati in chiave più moderna.





zato i numeri a causa del requisito del distanziamento sociale). La sala era gremita, la passione dei partecipanti per gli argomenti trattati – biologico, biodinamico, agricoltura rigenerativa, neutralità del carbonio e tanto altro – era tangibile e i vini erano spettacolari. Tuttavia, i consumatori di vino negli Stati Uniti mostrano talvolta una certa reticenza nei confronti dei vini biologici. Il luogo comune è che, in quanto biologici, siano un po' strani o alternativi, forse più virtuosi, ma in fin dei conti meno gradevoli. Si tratta, in realtà, di un'idea ampiamente superata e io sostengo, per l'appunto, che la viticoltura e la vinificazione più stimolante in questo momento si concentri proprio su questi approcci, sia negli Stati Uniti che in Italia o in qualsiasi altra regione produttrice di vino. Ritengo, infatti, che la categoria dei vinificatori abbia dimostrato di essere quella più lungimirante in tal senso, poiché non ha mai perso di vista il fatto che un vino debba essere al contempo piacevole, bevibile ma anche un compagno ideale per il cibo, quantomeno se si spera che la gente voglia comprarlo. Tenendo questo a mente, ecco – dalla mia lontana base di New York City – una selezione di vini italiani biologici, biodinamici e naturali che mi hanno entusiasmato di più negli ultimi mesi. *R.I.*

FONTANASANTA NOSIOLA 2019 FORADORI

La Nosiola, un tempo coltivata in tutto il Trentino, si è ridotta a meno di 200 ettari verso la fine del millennio. Elisabetta Foradori coltiva 2 ettari di ciò che è rimasto sulle colline di Fontanasanta vicino Trento. Dopo il raccolto, le uve fermentano e invecchiano per otto mesi in anfore di argilla, ottenendo così un bianco dal colore paglierino che bilancia perfettamente note sapide e fruttate. Potremmo forse includere la Foradori tra i vignaioli cosiddetti "naturali"? Non in senso stretto, ma la sua adesione alla viticoltura biodinamica e il suo approccio di vinificazione non interventista la collocano certamente in questo ambito.

AGENO 2015 LA STOPPA

La proprietaria Elena Pantaleoni è una delle più attente ed eloquenti sostenitrici della vinificazione naturale

che si possano trovare in giro. «Se sei appassionato di vino o di musica, finisci per annoiarti delle versioni più commerciali – così come per la musica ci possono essere anche vini meno coinvolgenti», afferma. L'Ageno, una miscela di malvasia, trebbiano e ortugo senza zolfo e senza contatto con le bucce, è di colore ambrato, con tannini fermi, acidità pungente e note di caffè e buccia d'arancia.

SUSUCARU ROSSO 2020 FRANK CORNELISSEN

Nel 2001, Frank Cornelissen ha fondato la sua azienda sulle pendici dell'Etna, diversi anni prima della diffusione di nuove cantine e aziende che oggi costellano le pendici del vulcano. Il fondatore cerca di evitare l'applicazione di qualsiasi tipo di trattamento sul vigneto e fa lo stesso per quanto



riguarda il vino. Il Magma, il fiore all'occhiello dell'azienda, rappresenta un punto di riferimento nel mondo dei vini naturali. Al contrario, il Susucaru Rosso, fatto con nerello mascalese e altre varietà locali siciliane, dal colore rubino trasparente e dal sapore affumicato, aspro e arricchito da note di frutta a bacca rossa, è molto più accessibile e rappresenta un'importante introduzione al suo lavoro.

SP68 ROSSO 2020 ARIANNA OCCHIPINTI

Una volta Arianna Occhipinti fece riferimento a una frase tratta dall'opera dello scrittore Antoine de Saint-Exupéry come un qualcosa che guidasse il suo lavoro di agricoltore e viticoltore: "Non ereditiamo la terra dai nostri antenati, la prendiamo in prestito dai nostri figli", cita. Cura le sue vigne senza l'uso di pesticidi, fungicidi e fertilizzanti chimici o sintetici, in cantina lavora con la

fermentazione spontanea, lieviti indigeni e quantità minime di zolfo. Il risultato del suo lavoro è un vino come questo blend di frappato e nero d'Avola, di medio corpo e robusto, che prende il nome dalla strada che fa da sponda al suo vigneto a Vittoria.



PICO BIANCA 2019 ANGIOLINO MAULE

Angiolino Maule e sua moglie Rosamaria hanno lavorato per oltre un decennio come pizzaioli prima di passare all'arte della vinificazione. Come spiega lui stesso, la sua regola di base è che in cantina nulla può essere aggiunto o rimosso al vino (altro non è, questo, che il principio guida della corrente di pensiero sul vino naturale). Per il Pico, il vino bianco di punta, il succo resta a contatto con le bucce per diversi giorni, dandogli consistenza e un colore dorato. Diretto e fresco, con accenni di agrumi e un'intensa mineralità.



Bottiglie da scoprire

PREMESSA: "SCOPRIRE" IN QUESTO CASO è un termine pensato per il bevitore curioso. Non certo per l'enomaniaco, che conosce preventivamente tutto quello che c'è da conoscere, e che non si stupisce nemmeno se qualcuno gli propone un vino prodotto su una delle lune di Giove. La maggior parte delle bottiglie segnalate potranno al contrario risultare nuove e stimolanti per tutti gli altri lettori. Che sono per fortuna la larga maggioranza. Come già sottolineato lo scorso anno, l'insieme composito di etichette che seguono non ha alcuna pretesa di sistematicità né tantomeno di rappresentatività dell'intero territorio italiano. È soltanto una lista di vini ben fatti, in non pochi casi di qualità molto elevata. Alcune volte non difficili da reperire sugli scaffali, altre volte di ricerca più indagativa. Fatte salve le differenze di territorio, uve di base, di stile di vinificazione e quant'altro, li accomuna un profilo slanciato, longilineo, e una grande – a tratti pericolosa – facilità di beva. O meglio, di tracannamento, visto che il sostantivo "beva" è ormai in disuso, come altri termini polverosi che fanno tenerezza: abboccato, sulla vena, serbevole... Vini quindi non banali nell'assetto aromatico e gustativo e insieme facili da bere. Questi sono i tratti comuni; almeno nelle intenzioni di partenza. F.R.

Nota a margine: l'impostazione teorica e pratica appena descritta ha suggerito di non vincolare i lettori alla ricerca di una singola annata. Tutti i vini segnalati fanno infatti esprimere una qualità significativa, al di là del carattere – e delle eventuali difficoltà – della singola vendemmia.

Le scelte di Fabio Rizzari

GEWÜRTZTRAMINER ROBERTO FERRARI

"Il Gewürtztraminer è il vino dei neofiti", "il Gewürtztraminer è molto noioso perché troppo morbido": sono radicati cliché dell'enofilo medio. Sebbene ci sia un qualche fondamento – una bella fetta dei Traminer disponibili sugli scaffali sono in effetti dei bianchi piuttosto mollicci e dolciastri – esistono eccezioni virtuose: quello firmato da Roberto Ferrari è, proprio al contrario, fresco, scattante, più sapido che stucchevolmente profumato.

DOLCETTO D'ALBA DOC EMILIO VADA

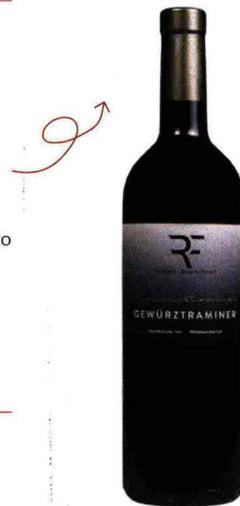
Emilio Vada produce vini di schietta autenticità a Coazzolo, in una terra di confine tra il Monferrato e le più celebrate Langhe. Il suo Dolcetto offre tutto il carattere limpidamente fruttato della tipologia, tratteggiandone anche delle sfumature gustative sapide, quasi salate. Un bell'equilibrio degli opposti, dunque, per un rosso succoso e pericolosamente facile da bere.

VERDUNO PELAVERGA DOC GIAN LUCA COLOMBO

Un giovane vignaiolo poco noto, ma dal curriculum solido, essendo già da anni consulente per diverse aziende vinicole delle Langhe. La cantina di Gian Luca Colombo si trova a Roddi e offre le classiche tipologie della celebre zona, a cominciare da Barolo. La Pelaverga di casa è leggera e trasparente, ma non per questo priva di succo e sapore: la delicatezza del frutto e la tipica nota di pepe sono sostenute da una verve acida che rinfresca il sorso.

KAI PARASCHOS

I cosiddetti "orange wines", ovvero i bianchi color arancione ottenuti da lunghe macerazioni sulle bucce, possono essere molto noiosi e ripetitivi: stessi aromi di tisana, stessi gusti tannici e salati. Non è il caso dei vini di Evangelos Paraschos, giovane produttore di (evidente) origine greca che firma a San Floriano – pochi metri entro il confine con la Slovenia – bianchi freschi, reattivi, aggraziati. Come il Kai, da uve friulano: un vino di rara intensità e piacevolezza.



CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC SASSOTONDO

La Toscana si è affollata di nuclei produttivi negli ultimi due decenni e ormai si coltiva la vite anche nei soggiorni di casa. L'azienda di Edoardo Ventimiglia e Carla Benini, al contrario, è una firma storica e propone agli enofili – dalle scenografiche campagne di Sovana, nella cosiddetta Maremma Alta – vini robusti ma mai in debito di grazia e piacevolezza. Il Ciliegio, oltre a essere nitidamente fruttato e molto mirato nell'estrazione tannica, ha il pregio di avere un costo contenuto.

Una lista di vini ben fatti, alcune volte non difficili da reperire sugli scaffali, altre volte di ricerca più indagativa.

**SAN PAOLO VERDICCHIO
DEI CASTELLI DI JESI
CLASSICO RISERVA
PIEVALTA**

Pievalta è il nucleo produttivo marchigiano della nota azienda franciacortina Barone Pizzini. Ne guidano la produzione l'enologo Alessandro Fenino e Silvia Loschi, colleghi di lavoro e compagni di vita. La silhouette tipica dei Verdicchio di Pievalta è molto distante dal modello di bianco stucchevole per il residuo zuccherino e per il rilievo dell'alcol. Al contrario offre sapidità, "grip" al palato, grande freschezza conclusiva: il che invoglia al sorso successivo.



**VIGNE ROVETTAZ VALLE
D'AOSTA CORNALIN DOC
GROSJEAN**

La Valle d'Aosta è un serbatoio di varietà poco conosciute e interessantissime per il bevitore curioso di sperimentare. Fumin, petite arvine, mayolet, neyret dicono poco o nulla a un orecchio anche esperto, ma fanno nascere vini in genere freschi e succosi. L'uva cornalin è molto stimolante, prestandosi a dare rossi speziati e dinamici. La versione di Grosjean è particolarmente delicata nell'estrazione, fine nei tannini e nel frutto, molto rinfrescante nel finale.

**LE OCHE MARCHE IGT
FATTORIA SAN LORENZO**

Nome molto noto e apprezzato negli ambienti più enofili d'Italia, Natalino Crognaletti firma bianchi di notevole piacevolezza, oggi difficilmente in debito di slancio e vitalità (mentre in passato l'insistenza sui toni più morbidi dava qua e là silhouette più rotonde e paciose). Nella sua articolata gamma qui si suggerisce il Le Oche, che è fuori dalla Doc Verdicchio ma ne ripercorre i sentieri aromatici e gustativi migliori per freschezza e sapidità.

**SAUVIGNON BLANC ALTO
ADIGE DOC
SCHLOSS ENGLAR**

Di proprietà della famiglia Kuen-Belasi da quasi quattro secoli, la tenuta del Castello Englar coltiva ad Appiano (Alto Adige) una gamma classica di uve locali, dalla schiava al traminer. Da una

vinificazione altrettanto tradizionale proviene il Sauvignon, uno dei più luminosi e succosi dell'intera tipologia non solo in ambito regionale ma italico tout court.

**TEROLDEGO ROTALIANO
LE FRON
DE VESCOVI ULZBACH**

Si riconosce al lavoro visionario di Elisabetta Foradori il merito di aver fatto da apripista alla fama extra regionale del Teroldego, ma in Trentino la famiglia de Vescovi fa vino da secoli. Il loro Teroldego Rotaliano Le Fron ha una personalità decisa. Niente mezzetinte sia all'olfatto – dove spiccano le note di frutto "scuro" quali prugna e mora – che al palato, ricco, sapidamente tannico, molto persistente.

**DOSSO DEL CUCULO
ROSSO DI VALTELLINA DOC
PIETRO SELVA**

Pietro Selva è un vignaiolo davvero poco conosciuto, in questo caso anche dagli enofili più attenti. Da un appezzamento inferiore a due ettari, Selva cesella rossi d'autore in Valtellina, nel comune di Castione Andevenno. Il Dosso del Cuculo ha profilo aromatico un po' rustico ma verace (ciliegia selvatica, spezie, tenui toni vegetali) e un sapore schietto, succoso, ritmato.

**UNO
TENUTA DI CARLEONE**

Dopo decenni passati nello storico nucleo chiantigiano di Riecine, come creatore di rossi di particolare finezza, Sean O'Callaghan ha inaugurato qualche anno fa una sua casa vinicola. Dalla Tenuta Carleone provengono, manco a dirlo, vini altrettanto eleganti, calibratissimi nell'estrazione tannica e modulati nel timbro del frutto. L'Uno, da sole uve sangiovese, è a tutti gli effetti (tranne quelli burocratici) un sontuoso Chianti Classico, puro e saporito.

**GLORIA DEI
MITTERBERG IGT
TENUTA EICHENSTEIN**

La famiglia di Josef Waldner fa vino – o comunque coltiva uve – da oltre tre secoli. La produzione ha il suo centro di gravità a Montefranco, sopra Merano. Con la complicità del celebre enologo Hartmann Donà qui nascono bianchi di bello stile, più dinamici che morbidi, comunque mai carenti di equilibrio. La Cuvée Gloria Dei, taglio di sauvignon, pinot bianco e riesling, ha slancio, pienezza e freschezza.

**LAGREIN FATENI
ALTO ADIGE DOC
SALURNIS**

Diciamo la verità, una verità che gli enofili più scaltriti conoscono da tempo: l'uva lagrein fa nascere rossi in media robusti, strutturati, ma abbastanza rozzi nella trama tannica e non di rado dai toni amarognoli non proprio fini. Questo profilo del Lagrein tipico ha ovviamente molti





produttori dell'Alto Piemonte, che negli ultimi anni si sta imponendo all'attenzione della critica (ciò che conta poco) e del pubblico (ciò che conta davvero). Il suo Carema Monte Maletto omaggia il grande Mario Soldati in etichetta e la grande tradizione dei rossi da nebbiolo al palato: fine nella maglia tannica, delicatamente profumato, preciso nell'articolazione e nella progressione.

**LIEBENSTEIN
BARON LONGO**

Anton Von Longo Liebenstein viene da una nobile famiglia sudtirolese, o se si preferisce la prospettiva patriottica, altoatesina. Nella sua tenuta di Egna produce vini di carattere. Il bianco Liebenstein unisce pinot bianco e chardonnay e ha una silhouette "borgognona": fermentazione e affinamento in legno, toni speziati in buona integrazione con il timbro esotico del frutto, una valida nervatura acida a sostenere il tutto.



**COLLARETTO BAROLO
DOCG RISERVA
ANSELMA**

A poche decine di metri dalla vigna forse più riverita dell'intera Langa, Vigna Rionda, si trova scollinando una parcella decisamente più umile, pressoché sconosciuta alla maggior parte dei bevitori anche smaliziati: Collaretto. È una parcella che non dà ovviamente vini monumentali, ma nelle annate migliori ha una sua grazia espressiva. La versione degli Anselma è molto classica: profumata, un po' introversa, robusta nei tannini.

**LYNCURIO ROSATO
CASTELLO DI POTENTINO**

D'accordo, la scelta del nome (che rende omaggio a una leggendaria pietra dai poteri curativi, "fortemente associata con il dio del vino Bacco") non appare proprio

estimatori. Personalmente preferisco la scelta stilistica dei giovani titolari dell'azienda Salurnis: estrazione più delicata, aromi più sottili, gusto più modulato e sciolto.

**PERTINELLO ROMAGNA
SANGIOVESE SUPERIORE
DOC
TENUTA PERTINELLO**

Un Sangiovese di montagna, o quasi: le uve maturano infatti in un contesto preappenninico, nell'Alta Valle del Bidente, sul versante romagnolo delle foreste del Casentino. E il carattere del vino "d'altura" si coglie bene assaggiandolo: nessuna mollezza, ma al contrario un andamento gustativo scattante, vibrante, di particolare luminosità e freschezza acida. Un rosso che sta a tavola magnificamente.

**KÜNSTLER PINOT BIANCO
ANDI SÖLVA**

Andi Sölva è un vignaiolo altoatesino che da una parcella di estensione molto contenuta (meno di due ettari), nelle immediate vicinanze del lago di Caldaro, firma vini stilizzati, molto espressivi. Il Pinot Bianco Künstler (in etichetta, un più teutonico Südtiroler Weißer Burgunder wir mußten Künstler sein) è un bianco intensamente profumato, polposo e insieme scattante, con un andamento gustativo da vino di caratura superiore.

**SOLE E ROCCIA
CAREMA DOC
MONTE MALETTO**

Gian Marco Viano fa parte di una piccola ma agguerrita compagnia di giovani

**DIETRO LE CASE
INZOLIA MENFI DOC
MARILENA BARBERA**

Se vi piacciono i bianchi dall'acidità viperina, snelli al punto da risultare ossuti, questo non è il vostro vino. L'Inzolia della volitiva Marilena Barbera, vignaiola in quel di Menfi, Sicilia sud-occidentale, è un bianco dall'andamento lento: ampio, carnoso, pacioso, sfodera però da centro bocca in poi una dinamica vivace e offre un timbro salino che innervano il sorso, sostenendo perfettamente il gusto.



Fatte salve le differenze di territorio, uve e stili, li accomuna un profilo slanciato e una grande facilità di beva.

felicissima. Ma questo rosato toscano, ottenuto da sole uve di pinot nero, ha altre virtù: profumi nitidi, corpo aggraziato, snello, e soprattutto un arco gustativo ampio e molto vibrante. Un versatile compagno della tavola.

BRICCO DEL FALCO PINOT NERO MONFERRATO DOC ROSSO ISOLABELLA DELLA CROCE

Recensire un buon Pinot Nero italiano è – senza alcun tono di sufficienza – difficile, nonostante un bel numero di produttori nostrani combatta eroicamente con la rinomata ma ostica varietà. Questo specimen proviene dalle colline piemontesi di Loazzolo, dove nasce un celebre vino dolce. Composto, pulito all'olfatto, ben disegnato al palato, non è un mostro di complessità ma fa valere doti di equilibrio molto apprezzabili.

FILEMONE VERMENTINO VAL DI CORNIA DOC LA FRALLUCA

“Ma come, con tutti i bianchi buonissimi che abbiamo in Italia, proprio uno toscano? La Toscana è terra di rossi”. Così un tenace luogo comune, duro a morire. A parte l'ovvia eccezione della Vernaccia di San Gimignano, la Toscana riserva invece delle sorprese piacevoli agli amanti dei bianchi d'autore. Come il Filemone, Vermentino netto e affilato della Costa, vibrante nei profumi e al gusto, capace di “reggere” in bottiglia per non pochi anni.



FERRO TOSCANA IGT COLLAZZI

Il poderoso esercito dei Super-tuscan, rossi a base di cabernet e merlot (con o senza il sangiovese), che dominava i mercati internazionali, si è oggi ridotto a un drappello di sopravvissuti. Per molti il cabernet non ha più il fascino magnetico di una volta. All'Impruneta la Tenuta I Collazzi ha scelto, in virtuosa controtendenza, di vinificare in purezza un'uva bordolese di solito usata nei tagli, il petit verdot. Nasce così un rosso, il Ferro, di particolare setosità, avvolgente, pieno, succoso.

SCIPIO TOSCANA IGT CABERNET FRANC TENUTA SETTE CIELI

A parte alcune lodevolissime eccezioni, il territorio pisano non è particolarmente famoso per la varietà e la qualità dei vini che vi si producono. Una delle eccezioni virtuose è senz'altro la Tenuta Sette Cieli, che propone nelle ultime vendemmie (dopo un esordio marcato da prove più “dimostrative” e pesanti) vini molto ben disegnati. Lo Scipio, da sole uve cabernet franc, ha intensità aromatica e bello slancio al palato.

RIESLING VIGNA STEIN RIELINGERHOF

Il vino del Maso Rielinger – a nord di Bolzano e a ovest del fotografatissimo massiccio dello Sciliar – è una piccola e misteriosa produzione d'autore. Misteriosa, perché la proverbiale riservatezza dei locali qui raggiunge vertici quasi insuperabili. Ciò che conta, per il bevitore avveduto, è che il loro Stein è tra i due o tre più espressivi Riesling italiani, e forse pure il più espressivo: cristallino, puro, slanciato.

CRUNA DELAGO FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOC LA SIBILLA

Compressa dall'ingombrante celebrità dei bianchi irpini, l'area produttiva dei Campi Flegrei – estensione del territorio vulcanico di Napoli immediatamente a nord della città – ha parecchie bottiglie

da offrire agli appassionati di vino. La Falanghina dell'azienda La Sibilla, per dirne una: non banale nello spettro aromatico (tra il sale affumicato e l'arancia amara), incisiva, vibrante, molto persistente al gusto.

CYCNUS RIVIERA LIGURE DI PONENTE DOC PIGATO POGGIO DEI GORLERI

L'impronunciabile nome Cynus – che sta in latino per “cigno” – segnala sullo scaffale un bianco ligure dal carattere deciso. Prodotto da sole uve della tipica varietà locale pigato, non “vede” alcun tipo di legno nella sua lavorazione e ha tratti aromatici molto nitidi. Il sapore è a sua volta focalizzato, ben equilibrato tra morbidi accenti fruttati e una più incisiva spina sapida e acida.



Un grappolo di uva dolce di Emilio Vada. Nelle pagine precedenti. Una raccolta di tappi della stessa azienda.



ADVERTORIAL SECTION

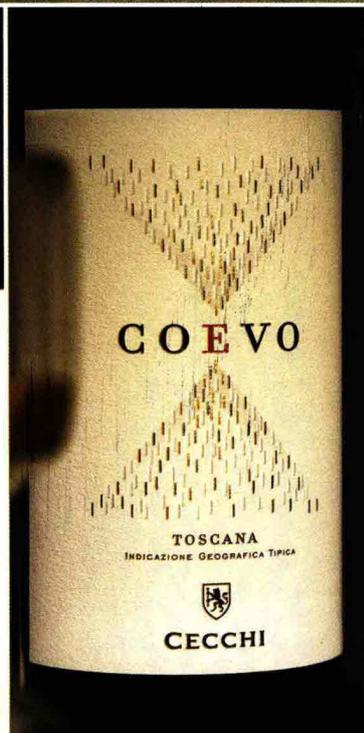
Coevo, il vino che va oltre il tempo

Chianti Classico e Maremma si incontrano nell'etichetta che ha segnato un passaggio importante per l'azienda di Castellina in Chianti.

Il 2021 segna la sedicesima vendemmia per Coevo, il vino che rappresenta la sintesi di un percorso importante nella storia di Cecchi e il punto d'incontro tra due dei terroir cui la cantina toscana – che nel corso del tempo ha intrapreso avventure vitivinicole anche a Montalcino, San Gimignano, Grosseto e Montepulciano – si è dedicata con impegno e passione: il Chianti Classico e la Maremma. Con quasi 130 anni di storia alle spalle, l'azienda di Castellina in Chianti ha sentito infatti la necessità di imprimere un segnale di svolta importante con un vino – capace di riscuotere in un tempo relativamente breve notevoli riscontri di pubblico e critica – che riuscisse a mettere insieme la memoria della tradizione e un riferimento per il presente ma soprattutto per il futuro, oltre che una testimonianza dei due territori. Dal Chianti Classico nascono dunque il sangiovese e il cabernet sauvignon, mentre dai vigneti della tenuta maremmana Val delle Rose provengono le uve di merlot e petit verdot che si fondono in questo vino dalla trama preziosa, con sentori di frutti rossi e note speziate. Ma non sempre in

modo predefinito. La filosofia con cui nasce è infatti semplice e chiara: il massimo della qualità per ogni annata. Per questo motivo l'uvaggio varia a seconda della vendemmia, mantenendo sempre il sangiovese – presente in misura mai inferiore al 50% – come protagonista principale. La scelta del merlot e del petit verdot è stata determinata dalla consapevolezza di due espressioni varietali eccellenti per la Maremma. All'arrivo in cantina le uve sono ulteriormente selezionate, diraspate e pigiate delicatamente e ogni varietà viene vinificata e fatta fermentare in acciaio separatamente. Anche l'invecchiamento in barrique e tonneaux avviene in maniera separata, ed è solo al termine di dodici mesi di riposo nella cantina di Castellina in Chianti che vengono poi finalmente assemblate per proseguire l'affinamento in legno insieme per altri sei mesi prima che Coevo venga imbottigliato, pronto a sfidare il tempo. D'altro canto è proprio dal concetto di tempo che nasce la filosofia alla base di questo vino, espresso nell'etichetta da una clessidra stilizzata che riassume il pensiero di Sant'Agostino riportato qui accanto.

Da sinistra in senso orario.
La barricaia della tenuta Val delle Rose;
i vigneti di Villa Cerna
nel Chianti Classico;
L'etichetta di Coevo.



“ Il tempo non esiste, è solo una dimensione dell'anima. Il passato non esiste in quanto non è più, il futuro non esiste in quanto deve ancora essere, e il presente è solo un istante di separazione tra passato e futuro ”



Cecchi
Località Casina dei Ponti, 56
53011 Castellina in Chianti (SI)
cecchi.net | cecchi@cecchi.net
+39 0577 54311





Food&Wine Italia Awards 2021. Premiamo il talento

di LIVIA MONTAGNOLI

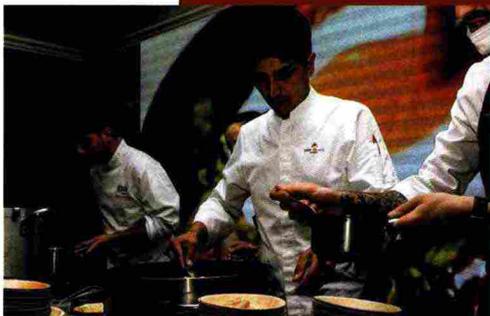
È

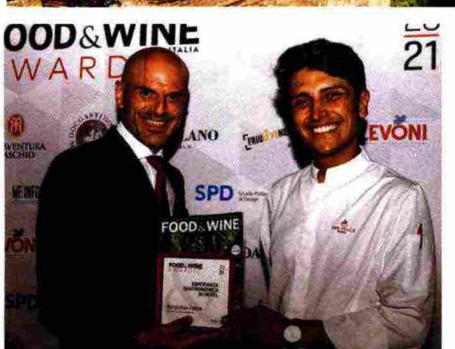
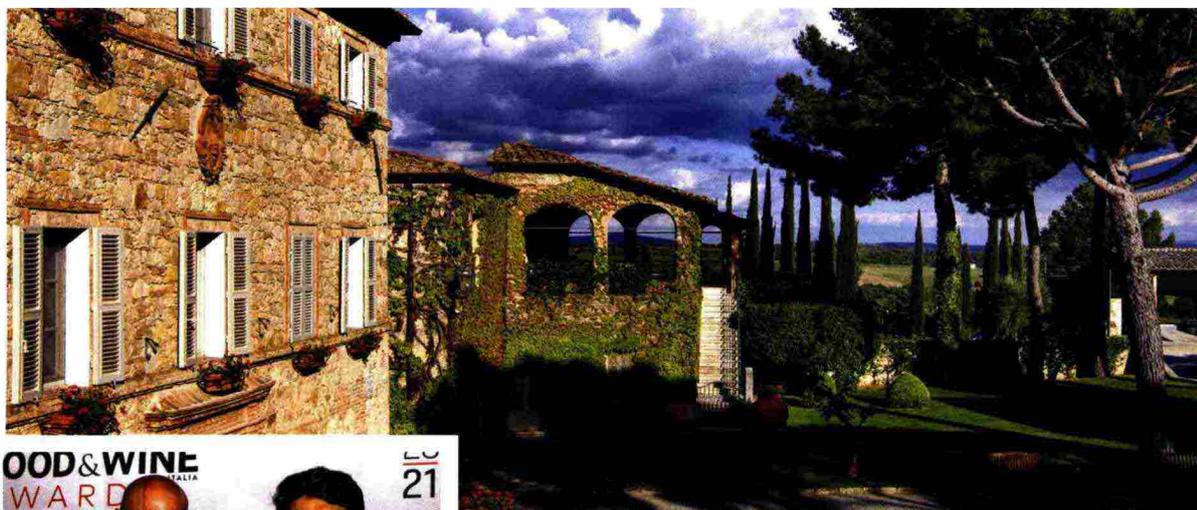
stato un bel momento di festa e di buon auspicio per la ripartenza del settore enogastronomico la celebrazione dei Food&Wine Italia Awards 2021, seconda edizione dell'iniziativa nata per premiare i giovani talenti under 35 dell'enogastronomia italiana ma anche le aziende, i professionisti e i progetti più virtuosi legati all'innovazione, alla responsabilità sociale, alla sostenibilità e al design nel mondo del cibo e del vino. Tra le novità, i premi alla Miglior Esperienza Gastronomica in hotel e al giovane produttore di vino under 35 più talentuoso d'Italia. L'evento si è concluso con un momento con-

viviale allietato dai piatti di Antonio Ziantoni (Zia Restaurant) e Juan Camilo Quintero ([Borgo San Felice](#)), dalla piccola pasticceria di Mattia Casabianca (Uliassi), dai salumi di Levoni, dai formaggi di Fattoria Zoff con pizza e pane dell'Antico Forno Roscioli. In abbinamento, oltre al cocktail dal sapore vintage di Andrea Arcaini (Rita's Tiki Room) con i distillati di Bonaventura Maschio, i vini di Damilano e del Consorzio d'Asti e del Moscato d'Asti Docg.

Vi raccontiamo - con parole e immagini - i protagonisti e i momenti salienti della serata, andata in scena all'interno di Vinòforum, a Roma, lo scorso 13 settembre.

Dall'alto.
Bottiglie di Asti
e Moscato d'Asti
Docg per la serata
di festa;
Mattia Casabianca
con Mauro Uliassi;
foto d'insieme dei
premiati; i rigatoni
cotti nel latte di
Pienza con whiskey
e arachidi di Juan
Camilo Quintero;
la piccola
pasticceria di
Casabianca.
Antonio Ziantoni e
Quintero ai fornelli
(ph. Alessandro
Barattelli).





Nel verde di Borgo San Felice. Qui accanto Danilo Guerrini e Juan Camilo Quintero, con il premio consegnato durante la cerimonia.

MIGLIOR ESPERIENZA GASTRONOMICA IN HOTEL

in collaborazione con Lonely Planet Magazine Italia

BORGO SAN FELICE

Castelnuovo Berardenga, Siena

Borgo San Felice è quello che si direbbe un vero albergo diffuso, dal 1992 unica Dimora Relais & Châteaux nel Chianti Classico, restituito al suo splendore da un restauro che lo ha portato a proporsi come struttura di ospitalità rinomata, senza snaturare lo spirito del luogo. Al fascino del borgo medievale affacciato sui vigneti, che regala un soggiorno di pieno relax nella campagna toscana, però con tutti i comfort che si convengono a una struttura a 5 stelle, si affianca una proposta enogastronomica unica nel suo genere e a 360°: il merito è del giovane Executive Chef colombiano Juan Camilo Quintero, che guida il ristorante Poggio Rosso (1 stella Michelin) in collaborazione con lo chef pluristellato Enrico Bartolini, ma anche di progetti collaterali illuminati, come l'azienda di agricoltura sociale dell'Orto Felice e il Giardino delle Erbe Buone, da cui arrivano le piante aromatiche utilizzate in cucina. The Botanic Spa è invece il peculiare capitolo dedicato al benessere, che offre anche trattamenti di vinoterapia. A dirigere la struttura è Danilo Guerrini, strenuo sostenitore del valore del capitale umano: «Una struttura ricettiva dev'essere in grado di offrire all'ospite il maggior numero di esperienze da ricordare – spiega il Maître de Maison – e disporre di una proposta gastronomica originale conta moltissimo. A Borgo San Felice, poi, possiamo contare su un servizio di qualità e un'atmosfera unica, che attraggono turisti da tutto il mondo».

Juan, parliamo di Toscana Latinoamericana, che non è il titolo dell'ultima hit estiva, ma il nome del menu degustazione che più ti rappresenta.

Il menu nasce dal desiderio di raccontare la mia idea di cucina e i miei due vissuti: così, mondi apparentemente distanti possono naturalmente coesistere nel piatto. Non ci sono forzature, perché io sono questo: ho vissuto 20 anni in Colombia, ma sono in Italia da 11 anni. E allora in tutti i passaggi i prodotti toscani sono sempre al centro, ma c'è un tocco che li trasporta in Sudamerica. Quando, per motivi di sostenibilità, non è possibile fare ricorso a ingredienti esotici, facciamo appello alle tecniche: dove sono nato io, sulle Ande, usiamo molto le cotture sottoterra o dentro l'argilla; qui propongo una terrina di patate e tartufo toscano, preparata in terracotta, che intensifica i sapori. E anche la presentazione è molto scenografica, perché il coccio viene rotto solo a tavola.

Qual è il vantaggio di lavorare per una struttura e in una squadra come quella che ti mette a disposizione Borgo San Felice?

Io sono di Bogotà, la mia famiglia vive a New York. Cresciuto in grandi città, il mio amore per questo luogo è legato innanzitutto al privilegio di stare a contatto con la campagna. Il vero valore aggiunto del Poggio Rosso è che quando spiego un piatto all'ospite posso vantarmi del fatto di aver raccolto ciò che sta per mangiare mezz'ora prima del servizio, a pochi metri dalla cucina.

Chi arriva al ristorante? C'è un cliente tipo?

La frequentazione internazionale è importante, grazie agli ospiti che soggiornano in hotel. Ma lavoriamo bene anche con gli esterni: attiriamo un bacino di utenza che spazia da Siena a Firenze, appassionati di cibo, colleghi che vengono a provare la nostra cucina. Di sicuro è attraente la storia particolare di un cuoco sudamericano nel cuore della Toscana. Il resto lo fanno i grandi prodotti, il servizio e il luogo.