

il piacere  
della  
tavola  
in Toscana

# GOLA

## gioconda

6

novembre/dicembre 2003

€ 2

edizioni Aida

**Vino...**  
*dieci regole  
per regalare  
una bottiglia*

**Dall'antroposofia  
all'agricoltura  
biodinamica**

**Che dieta  
mi metto?**

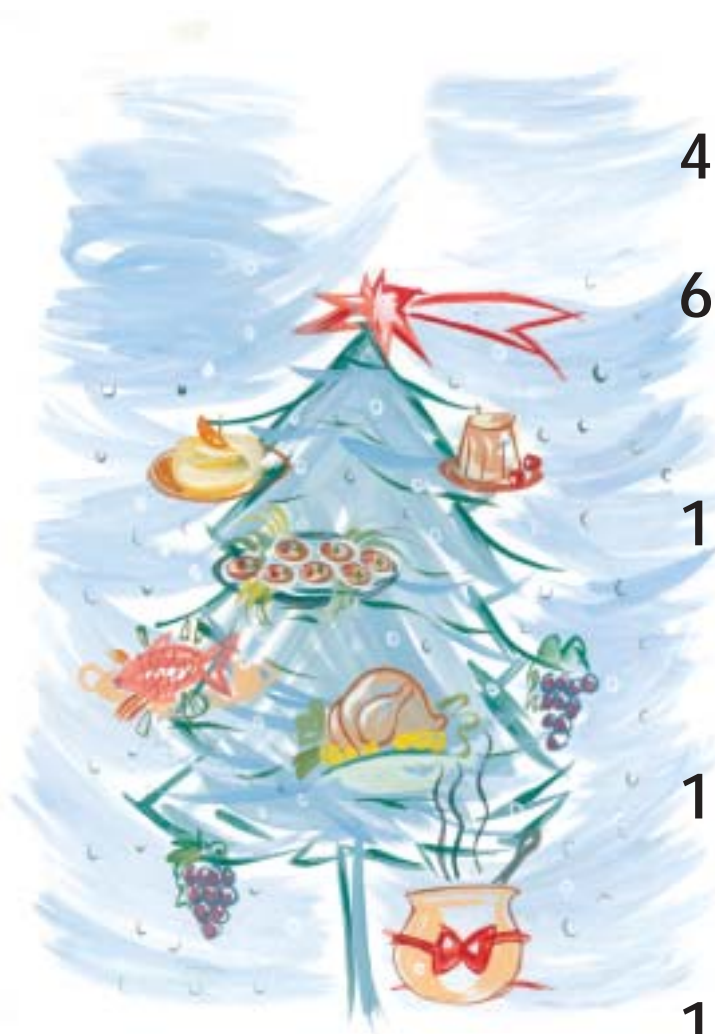
**I racconti di  
Galeotta fu la cena**



LARA FRAM  
2003

sped. in A.P. 45% art. 2. comma 20/B legge 662/96 Prato CPO - contiene inserto redazionale

# SOMMARIO



- 4** LOCALI PER UN GIORNO
- 6** **GOLA DIARIO**  
La corsa delle chiocchie  
SANDRO BOSTICCO
- 10** **GOLA PRESID**  
Mallegato,  
storia di coltelli e sangue  
PAOLO PELLEGRINI
- 13** **GOLA TENDENZE**  
Tra cielo e terra  
CHIARA TACCONI
- 16** **GOLA LOOK**  
Cento anni di Brunello

Gola gioconda  
i piaceri della tavola in Toscana

*bimestrale*

In collaborazione con



edizioni **Aida**

via Maragliano 31a, 50144 Firenze  
Tel. 055 321841 r.a. Fax 055 3215216  
<http://www.golagioconda.it>  
e mail: [posta@golagioconda.it](mailto:posta@golagioconda.it)

Direttore  
**Leonardo Romanelli**

Hanno collaborato  
a questo numero:  
Sandro Bosticco, Olivia  
Chierighini, Michele Franzan,  
Barbara Gabbrielli, Claudio  
Lachi, Cristiano Maestrini, Paolo  
Pellegrini, Chiara Tacconi

Copertina di **Lara Francini**  
Disegni originali di **Chiara Raugei**  
e **Beppe Ardu**

Abbonamento a 6 numeri  
€ 11,00 da versare  
sul conto corrente postale  
n. 25030503, intestato a Aida,  
causale del versamento  
"abbonamento a 6 numeri di *Gola*  
*gioconda*"

Realizzazione editoriale,  
grafica, impaginazione,  
riproduzione immagini **AIDA**

Stampa **Nuova Grafica**  
**Fiorentina**, Firenze

Aut. del Trib. Firenze n. 4843  
del 18/12/98

Direttore resp. Lirio Mangalaviti

Gola  
gioconda  
in internet

[www.golagioconda.it](http://www.golagioconda.it)  
e mail  
[posta@golagioconda.it](mailto:posta@golagioconda.it)

**L'ANTICA  
GASTRONOMIA**

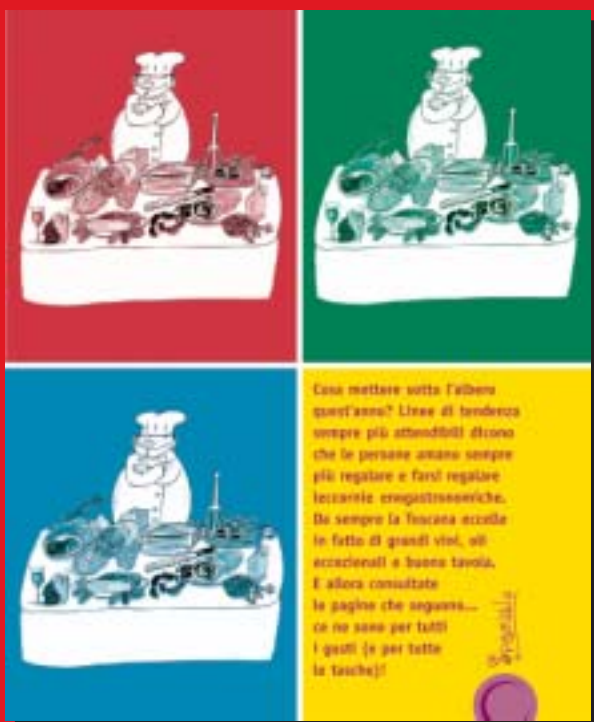
Servizi enogastronomici a domicilio  
Cioccolato, torte, dolcezze, oltre 80 qualità di formaggi italiani  
Piatti caldi e freddi sempre pronti

Via degli Artisti, 58r - Firenze - Tel. 055/5058769 - 578460

# Speciale Natale

## Vino...

*Dieci regole  
per regalare  
una bottiglia*



## ...e non solo

**18** **GOLA EVENTI**  
Tartufo da museo

**19** **GOLA EVENTI**  
Alle origini del cibo:  
nasce Archeoslow

**20** **GOLA MODE**  
Che dieta mi metto?  
OLIVIA CHIERIGHINI

**22** **GOLA CREATIVA**

**23** **GOLA CONCORSO**  
*Galeotta fu la cena,*  
ecco i vincitori

**40** Le degustazioni di  
*Gola gioconda*



**Cavolo Nero**

via dell'ardiglione 22 Firenze 50124  
tel 055 294744  
aperto anche a pranzo  
chiuso la domenica

# Locali per un giorno

## Colazione

### Colle Bereto

Piazza Strozzi 5/r, Firenze. Tel. 055 283156  
www.collebereto.com  
Aperto dalle 8 alle 21

Porta il nome di un'azienda agricola di Radda in Chianti questo lussuoso bar sorto su una delle piazze più centrali di Firenze. Qui i dolci e la pasticceria sono davvero speciali. Insomma, un ottimo modo per cominciare la giornata guardando in faccia lo splendido palazzo Strozzi.

### Pasticceria Claudio

Via della Ripa 5/r, Firenze. Tel. 055 6913908  
Dalle 7 alle 20, sabato e festivi dalle 7 alle 13 e dalle 16 alle 20 (chiuso il martedì)

Siamo in zona Rovezzano e quella che vi proponiamo è una pasticceria storica che non vi deluderà. Pasta, caffè o cappuccino: fate voi, tanto è tutto buono. La vera novità riguarda però il cioccolato: verrà infatti sviluppata una linea di prodotti in cui il cibo degli dei sarà abbinato al dolce come al salato. Da provare.

## Pranzo

### La Focaccia

Viale Corsica 31/r, Firenze. Tel. 055 350663  
Aperto a pranzo e cena, tutti i giorni, tranne la domenica

La Focaccia potrebbe essere un nome fuorviante. Meglio affidarci, allora, al "sottotitolo" scelto per questo ristorante un po' periferico ma degno di nota: "Alchimie di cucina creativa". Una specificazione che rispecchia in tutto e per tutto lo stile del luogo e il menu: una lista di piatti, apparentemente un po' ostici e forse "iperdescritti". Come dire: un pranzo che richiede il suo tempo, anche nella scelta.

### Birreria centrale

Piazza dei Cimatori 1/r, Firenze  
Tel. 055 11915  
Aperto dalle 12 alle 16 e dalle 19 alle 24  
Chiuso la domenica

Osteria e birreria insieme, per un pranzo davvero alternativo. In questo locale potrete assaggiare il meglio della cucina sudtirolese, austriaca e tedesca, l'ideale in inverno per riscaldarsi. Completano il quadro le birre artigianali provenienti dalla Germania e dal Belgio.

## Spuntino

### Cafè Godò

Piazza Edison 3-4/r, Firenze  
Tel. 055 583881  
Sempre aperto dalle 7 di mattina alle 1 di notte

Sembra quasi di entrare da un toscanicissimo "pizzicagnolo" e invece siamo nel più istrionico dei nuovi locali fiorentini, che va bene dalla colazione al fuori pasto a qualsiasi ora. Si può scegliere tra baguette ripiene di salumi, tapas, crostini e primi piatti.

### La boutique del cioccolato

Via Maragliano 12, Firenze  
Tel. 055 36165

Se non avete fame, ma piuttosto voglia di qualcosa di buono, dirigetevi senza esitazione in questo piccolo paradiso del cultore della cioccolata. Dal banco vi darà il benvenuto una multiforme schiera di cioccolatini: ripieni, aromatizzati, intervallati da nocciole, mandorle e da tutto ciò che la fantasia suggerisce.

## Aperitivo

### Chiaroscuro

Via del Corso 36/r, Firenze  
Tel. 055 214247  
Chiuso la domenica

Ok, il Chiaroscuro è soprattutto un'ottima caffetteria. Ma anche all'ora dell'aperitivo vale la pena fare una sosta in questo centralissimo locale. Tazzine e creme vengono messe da parte, il bancone si riempie di microstuzzichini, vassoi di verdure sfilettate e il rito ha inizio. Sia che amiate tuffarvi nelle salsine sia che preferiate snocciolare olive, questo è il posto giusto.

### Café de Paris

Piazza Dalmazia 7/r, Firenze  
Tel. 055 4220505  
Sempre aperto, dalle 18 fino a tarda notte

Chi l'ha detto che la periferia non riserva sorprese? Provate a fare un salto in piazza Dalmazia, quando il via vai del mercato e dei negozi si è ormai placato. Troverete un bar inconsueto per lo stile della zona: moderno, quasi spaziale. Da tenere presente per un aperitivo veloce.

## Cena

### Il mezzo marinaio

Via Volterrana Nord 84, Baccaiano (Montespertoli)  
Tel. 0571 671292

Merita avventurarsi sulla FiPiLi per raggiungere questo ristorante dall'atmosfera vagamente newyorkese. Il nome rivela tutto: qui si mangia il pesce. E che pesce! Per capirlo basta ordinare l'alzata del marinaio: un mega piatto di crostacei, molluschi e pesci crudi, accompagnati da olio, salsa di soya e wasabi giapponese, maionese e bruschettine.

### Targa

Lungarno Colombo 7, Firenze  
Tel. 055 677377  
Chiuso la domenica

Si chiamava Caffè Concerto, ma erano gli anni '80. Oggi il locale fondato da Gabriele Tarchiani a due passi dal ponte da Verrazzano ha cambiato nome e si è avvalso dell'appellativo di bistrot fiorentino. Grande scelta di formaggi, buon vino e tra le 22.30 e le 23.30 la "Sweet hour", in pratica l'ora dei dessert.

## Notte

### India

Via Gramsci 43/a, Fiesole. Tel. 055 599900  
Chiuso il martedì

Ormai è il più accreditato ristorante indiano e di gran lunga il più originale e il più elegante tra i molti locali simili che si possono trovare a Firenze. Salendo a Fiesole, anche in tarda serata, vi troverete in un'atmosfera calda e colorata, profumata di tè al cumino e di riso al curry. Non vi rimane che lasciarvi sprofondare nell'enormi sedie affondando i denti in una deliziosa "nan".

### Rose's

Via del Parione 26/r, Firenze. Tel. 055 287090  
Aperto dalle 19 alle 23, chiuso il lunedì  
[www.roses.it](http://www.roses.it)

Sushi, sushi e ancora sushi. Questo bar nel cuore del salotto buono fiorentino ormai da qualche anno ha deciso di puntare tutto sul crudo. Ma non solo: troverete anche insalate e primi piatti. E la notte si trasforma in un elegante punto di ritrovo per bere e mangiare in compagnia.

**IL POGGIONE**

**TENUTA IL POGGIONE**  
Proprietà Franceschi

53020 S. Angelo in Colle  
Montalcino (Si)  
Tel. 0577 844029  
Fax 0577 844165  
[ilpoggione@tin.it](mailto:ilpoggione@tin.it)  
[www.tenutailpoggione.it](http://www.tenutailpoggione.it)

- Brunello di Montalcino DOCG.
- Rosso di Montalcino DOC.
- Toscana IGT.
- Toscana IGT. 50% Sangiovese 50% Cabernet
- Moscadello di Montalcino DOC.
- Sant'Antimo Vin Santo DOC.
- Grappa di Brunello
- Olio extra vergine di oliva di Montalcino

# La corsa delle chiocciole

SANDRO BOSTICCO



Vedi Napoli e poi... Ecco cosa è finito nelle pance dei delegati fiorentini al Congresso di Slow Food

**G**ia dalle prime battute si capisce che il ritmo di queste giornate non sarà proprio *slow*, alla faccia della chiocciolina simbolo ormai planetario del movimento. Partiamo dal capoluogo granducale in direzione di quello borbonico, dove giovedì sei novembre comincia il congresso dell'ex Arcigola. Movimento, certo: e per confermare il concetto il pulmino nove posti coi delegati fiorentini si fionda sull'A1 a velocità illegale, ci si ferma solo per la pipì (evitando così almeno di mangiare le porcheriole dell'autogrill) e alle novemmezzo siamo in piazza Plebiscito, attratti dal programma che prevede il dispiegamento dei Presidi Slow Food. Si spera così di riempirsi la pancia con almeno qualche fetta di Pane di Altamura e di Salame di Fabriano, accompagnati da una tazza di latte di Asina Ragusana... I bene informati giurano anche sull'intrattenimento musicale garantito dal Violino della Valchiavenna, malgrado la presenza di quella Fava di Carpino. In realtà si perde tempo a salu-

tare i toscani (una trappola che si ripete a ogni fiera), così quando arriviamo all'enoteca sotto il porticato ci dicono che i bicchieri sono finiti, e poi hanno il coraggio di criticare *Toscana Slow!* In conclusione il nostro agente sul posto, Sabino, ci conduce saggiamente alla pizzeria *Da Ettore*, dove si apprende che il fritto locale si chiama "frittura italiana" (forse ce n'era una borbonica, sepolta dalla Storia). Oltre che apprendere, lo si mangia con soddisfazione, e alcuni si fanno pure le Pagnottelle ai Friarelli (= calzoni fritti con cime di rape). Quanto al bere, Nanni ordina con piglio sicuro un Lettere, il cameriere dice che è finito e suggerisce in alternativa un Gragnano, che ahimè viene ordinato e subito preso da uno scaffale sopra di noi dove giaceva da quando gli indigeni vanno a birra (sempre bollicine sono!).

Il mattino seguente, dopo colazione con vista di Castel-del-l'Ovo-alla-Coque, tutti al Congresso, qui si fa sul serio! In programma ci sono le Megaquestioni e i Granprogetti di Slow Food: l'Educazione al Gusto e la Dife-

sa della Biodiversità. Sul palco c'è addirittura una presentatrice, sorta di velina, che introduce i personaggi di spicco mentre salgono sul palco: insomma odore di televisione. L'ultramegapresidente Carlin Petri arringa i delegati con citazioni che vanno da Seneca a Roland Barthes, ma il tono generale è chiesastico: usa parole come "moderazione", "comunità" e addirittura "immortalità", altro che gozzoviglie dei vecchi arcigolosi! Il sogno di far riflettere sul come e il perché del cibo, sperando anche in comportamenti più consapevoli, si estende nel sogno di Petri su scala planetaria, in una palingenesi dove i golosi si trasformano in sapienti e mangiare diventa un atto ecosocialconsapevole. Forse commosso da tanta spiritualità persino Bassolino, portando i saluti della sua Regione Campania, riesce a fare a meno della perenne sigaretta e scappa alla fine a fumarsela di nascosto. Benedetti da tanta santità, i delegati si riversano nei locali di Castel Sant'Elmo riservati alla pausa-pranzo, in realtà un'abbuffata di delizie regionali rigorosa-



*A due passi dalla Badia Fiesolana, cucina mediterranea a base di pesce fresco*



Via Faentina 1 - 50014 Fiesole (Fi) - tel. 055.5978498





La sacra cantina di Caggiano

mente divise per province: trionfo di mozzarelle, trecce e bocconcini, mini e mega babà; provole, sanmarzano e torroncini. Mi butto sul vassoio di olive verdi... ma sono croccanti! "Pesche precoci" mi si dice, colte ancora senza nocciolo e conservate in salamoia! Assaggio l'annurca ripiena di gelato all'annurca e ne acciappo subito un'altra!

Via via, caffè dello sponsor e tutti alla seconda sessione, con tema la biodiversità. Ne sappiamo qualcosa qui a Firenze, dove la Fondazione è stata fondata... Per ribadire il concetto, il palco è pieno di illustri stranieri, si parla molto inglese e si vedono molte facce asiatiche, addirittura un nero (americano...). La specie protetta più interessante, certo un Presidio, sono dei francesi che si sforzano di parlare italiano. Intanto un notevole bavarese distribuisce le *Klezenbirne*, mini-pere secche che ben rappresentano la bontà da salvaguardare; la presidenza sembra gradire assai anche se la delegata austriaca rivendica la specialità e sostiene che si chiama in un altro modo, si sa come vanno queste cose. Parlano rappresentanti della Fao, professori messicani e un meticoloso delegato svizzero che illustra anche per immagini quanto sia buona una certa patata di montagna. Quando arriva la diapositiva dei bambini cinesi che se la mangiano ci pare di essere tornati a Campi Bisenzio. A conclusione sale sul palco

la scienziata-pasionaria-quasi-star Vandana Shiva, che bolla le nostre ricche società come "Obese Economies", economie di eccesso non certo solo gastronomico. È sera, tutti in bus a Pompei. Sì, proprio dentro il complesso archeologico (potenza di Slow Food!). Un chilometro sul selciato e siamo a cena nella Palestra Grande dei gladiatori. Dopo una feroce lotta nell'arena degli antipasti, dove per una porzione di "crostino con ricotta di bufala e marmellata di limone" si sono svolti vari duelli tra gladiatori della mascella, ci sediamo per pasta & fagioli (localmente *Past' ammiscat' cu' e fasul' e Villaric* - in Toscana la potremmo rivendere come specialità albanese) e salsicce & friarielli. Conclusione con panzerotto di castagnaccio, tante volte ci fosse rimasta fame. Digestivo? Un nocino artigianale di fuoco! Ma ai tempi dei romani avevano già la polvere da sparo? Al ritorno in albergo troviamo un cortese cadò della Regione Campania: è d'oro e corallo, è fatto dagli artigiani di Torre del Greco, ma resta un *cornicello!* Cotanto amuleto ci corrobora il morale per le fatiche della mattinata seguente, quando affrontiamo il nuovo Statuto associativo. Discussione vera e propria non ce n'è, anche se la presidenza si è dotata di campanello per interrompere gli interventi. Un delegato marchigiano osa lamentarsi del ventilato aumento del co-



**LA QUERCE di Massimo Marchi**

Via Imprunetana per Tavarnuzze, 41  
50023 Impruneta (Firenze)  
Tel e fax +39.0552011380  
e-mail: laquerce@inwind.it  
www.laquerce.com

## Vocabolario minimo

Slow Food è un movimento internazionale nato a Parigi nel 1989. La **chiocciola** è il simbolo del movimento. La sede principale è a Bra, in Piemonte. La struttura associativa di Slow Food consta di 65.000 membri in 45 paesi del mondo, organizzati in 560 **convivia** (delegazioni di territorio). In Italia i soci sono 35.000 circa e i convivia (che in Italia si chiamano **condotte**) sono 340. Nel resto del mondo sono 220 circa. Responsabile della condotta o convivium è il **fiduciario** o **convivium leader**, che fa da tramite tra gli associati e la sede centrale, organizza per i soci appuntamenti e iniziative enogastronomiche e altro. Presidente attuale è Carlin Petri.

Cena avellinese preparata dalla mamma di un socio



sto della tessera annuale, ma viene tacitato chiarendo che cinque euri a testa andranno in futuro a compensare le quote associative di chi non se le può permettere. E Carlin Petri sogna il prossimo congresso in un paese povero, con delegati da paesi poveri, gente in contatto con la terra e gli odori degli animali e dei pesci più di quanto lo siamo noi che ce li mangiamo. Alla fine le votazioni di statuto e organi statutari sono di tipo una volta definito "bulgaro". La sera altro bus altra corsa; circondati e quasi sospinti da un traffico apocalittico, saliamo alla Reggia di Capodimonte dove ci aspetta il banchetto delle Stelle della Campania (nel senso delle guide dei ristoranti). Prima ci fanno passare attraverso il museo, dove le guide esaltano la qualità del Parmigianino, del Martini e del Bellini; qualcuno intende aperitivi con boccone di formaggio, e quando realizza che si alludeva a dei pittori sgattaiola in cortile dove sono già serviti la "zeppola di astice in agrodolce" o il "pollo affumicato con purea di sedano e prugne". Chi vuole fa il primo drinc, io preferisco un analcolico definito "passata di pomodori con fonduta di mozzarella", insomma una pizza liquida. Il bello viene dopo cena, quando arriva Pulcinella e parte la tarantella. Al ritmo di nacchere e tamburelli si vedono ballare (o meglio tentare di farlo) attempati fiduciari di remote province, sot-

to un continuo lancio di confetti che i golosoni cercano di intercettare prima che cadano per terra. I più audaci si bevono un bicchierino di Ratafià, se possibile ancor più ardente del nocino della sera prima. Siamo così arrivati a domenica nove e il programma incalza: al San Carlo c'è la consegna del Premio 2003 per la Difesa della Biodiversità, ma c'è voglia di evasione anche perché abbiamo a disposizione la nostra guida locale: Sabino vive a Firenze ma è in grado di tradurre dall'avellinese al fiorentino. Con lui affrontiamo Atripalda e le sue glorie, innanzi tutto la premiatissima azienda Caggiano dove benedetta è non solo la qualità dei vini, ma pure la cantina. Un grosso crocifisso protegge infatti la fila di barrique, e se ci andate non perdetevi il presepio vicino allo stoccaggio bottiglie. Ma la destinazione principale della deviazione avellinese è la casa dei genitori di Sabino; dove la mamma ha lavorato a dovere per accogliere gli ospiti: dalle lasagne con mini polpette di carne al babà gigante (tale almeno per noi che lo pensiamo come monoporzione). L'annuncio - e l'arrivo - del Gattò insieme al Coniglio all'Ischitana ha destato in un paio di ignoranti qualche sospetto, subito fuggato dalle rassicuranti parole della Signora Anna.

Alla quale abbiamo sottoposto un contrattino per il prossimo Congresso.



**GRANDI  
FORMAGGI**

*L'arte di selezionare, affinare e stagionare formaggi di altissima qualità, sia italiani che stranieri, con la stessa dedizione di una volta.*



Trovate i prodotti Lamast presso i migliori negozi e i più noti ristoranti della Toscana

Loc. Montagnana - Marliana (Pt)  
Via di Fagno 275 - Tel./Fax 0572 68218

# Vini con 700 anni di Toscana.



alyse



Dalla zona del Pomino a quella del Chianti,  
da Montalcino a Scansano, dal Mugello alla  
provincia di Livorno. E' la Toscana dei Marchesi  
de' Frescobaldi. Settecento anni di passione,  
conoscenza, abilita' e amore per un territorio  
eletto divenuto la culla ideale di vini di  
altissima qualita'. Marchesi de' Frescobaldi:  
storia, tradizione e futuro del vino.



MARCHESI DE'  
FRESCOBALDI

Eccellenza di Toscana.

# Mallegato, storia di coltelli e sangue

GOLA PRESIDÌ

PAOLO PELLEGRINI



Siamo a San  
Miniato, patria  
di questa magia  
dolciastra,  
speziata e  
morbida.  
Provatela in  
padella!

**L**e magie, si sa, nascono dalle piccole cose. Dalle cose povere, quotidiane, umili. Che portano però dentro un fascino senza tempo, una capacità incredibile di trasformarsi in piccoli grandi miracoli. A tavola, e ancor più a tavola in Toscana, questa è una regola ricorrente. Frequentissima. I sapori più forti, più autentici, più unici nascono, con una storia antica come l'uomo, dal colpo di genio sui materiali di tutti i giorni. Anche – soprattutto? – quelli che non vantano blasoni, origini aristocratiche, pedigree speciali. Certo, ci vogliono le condizioni. Insomma, per fare le magie ci vuole il mago. O la strega. E anche l'antro, e gli strumenti del mago e della strega. E il clima adatto.

Quello di San Miniato, all'ombra di quella incredibile antenna che è la Rocca Federiciana, in mezzo a tutte quelle pietre e a quei palazzi che sanno di storia e di civiltà, quello di San Miniato è un clima eccezionale per le magie. E la bottega dei Falaschi, aperta da quasi ottant'anni a regalar meraviglie, è l'antro



## Carmignano Ambra

La fattoria Ambra, proprietà della famiglia Romei Rigoli dal 1870, è situata vicino all'Ombrone e alla Villa Medicea di Poggio a Calano, da dove Lorenzo il Magnifico prese l'ispirazione per il suo poemetto "Ambra":

*"In guisa allora di piccola isoletta  
Ombrone amante superbo Ambra cigne,  
Ambra dride, a Delia sua accepta".*

Il Carmignano DOCG, famoso fin dal XIII secolo, prodotto da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo Nero, Colorino e piccole percentuali di Merlot e Syrah viene imbottigliato nei quattro cru "Le Vigne Alte Montalbiolo", "Elzana", "Vigna di Santa Cristina in Pili" e "Montefortini".

FATTORIA AMBRA  
via Lombarda, 85 - 59015 Carmignano (PO). Tel. 055 486488 - 055 8719049



# Per farsi capire

da tutti, lo chiameremo buristo.  
Poi, se andate in giro, e salite  
i colli della Garfagnana aspri  
e selvaggi, lassù ve lo  
presenteranno come "biroldo"

giusto. Lì – come un po' di chilometri più a sud, a Volterra, da Franco e Luciana Bruci che ne realizzano una particolare variante – nasce un piccolo capolavoro di magia. O forse bisognerà dire che lì, di quel capolavoro, sono stati scritti i codici. Il piccolo capolavoro di magia quotidiana è il mallegato di San Miniato. Parente di un salume che ha fatto impazzire generazioni di franchi mangiatori e franchi bevitori, in Toscana e magari anche altrove. Per farsi capire da tutti, lo chiameremo buristo. Poi, se andate in giro, e salite i colli della Garfagnana aspri e selvaggi, lassù ve lo presenteranno come "biroldo", e anche in questo caso è fantastico andare a ritrovare l'antro dello strego, vi consiglio la bottega della Margherita a Villa Soragio, con Paolo e l'Illaria intorno al pentolone... E poi, città e pa-

ese che vai, nome e ricetta che trovi.

Dunque, il mallegato. Storia che dura da un'ottantina d'anni, nel 1925 il nonno di Sergio Falaschi, Guido, tornò dall'Argentina dove aveva imparato a usare il coltello: oggi, la quarta generazione è incarnata da Andrea, figlio di Sergio. Storia di coltelli, e di sangue: gli strumenti e l'ingrediente principe del mago, e un po' macabro fa davvero, ma non c'è nessun sabba, i coltelli dal norcino son di casa, il sangue è quello del maiale che comunque s'ammazza per farne e prosciutti e salami e finocchione e mortadelle e culatelli e rigatini... In pentola, insomma, la morte è di casa, pace all'amatissimo amico suino, non se ne scappa. Sangue, e altro, e comunque tutta roba di scarto, principalmente lardelli e poi un budello che servirà per insaccare,



Via Romita, 38 - 50025 Montespertoli FI  
Tel./fax 0571/670868  
e-mail: lacipressaia@leonet.it



◀ dai Falaschi lo chiamano “bindone”, parola arcana, sui vocabolari è il nome di un composto chimico, qui non c’entra nulla. Il sangue si insacca crudo con i lardelli, con il sale, la noce moscata, la cannella, e un po’ d’uva passa fatta rinvenire nella grappa; nella versione volterrana, il Bruci – che il macellaio lo fa anche lui da una cinquantina d’anni, mica scherzi – nel preparato da insaccare c’entra anche la “pappa”, insomma il pane ammolato. Sangue, naturalmente, certificato e controllato al macello, l’igiene, si sa, vien prima di tutto, anche del gusto, e qualche volta imporrebbe perfino sciocchezze, vedi le guerre al lardo stagionato nelle vasche di marmo o al pane cotto nei forni a legna. Poi, comunque, a scampo d’equivoci la sua pastorizzazione il sangue – insaccato in questo budello legato piuttosto “lasco”, insomma per l’appunto “legato male”, cioè “mallegato” – se la fa nel suo bravo pentolone, a bollire fino a una novantina di gradi. Si raffredda, si mette a riposare nelle celle frigorifere. Poi si serve: ovale come un salamino, marrone scuro, piuttosto morbido e dolciastro, ma con un intenso finissimo profumo di spezie. Una dritta per assaggiarlo ce la dà Benedetto Squicciarini nella sua guida enogastronomica ai prodotti di San Miniato e del suo territorio: Mallegato in

padella. Si taglia a fette, alte un centimetro, che poi si passano in farina di mais e si tuffano in olio bollente, un paio di minuti per lato. E si servono in un piatto caldo con un contorno di erbe amare di campo, anche per far contrasto con l’uvetta e il dolciastro del sangue. Un giulebbe, insomma, che i palatucci allevati a merendine e biscottate da spot rifiuteranno con sdegno: eppure è cibo raffinato, vero e genuino, che sa di vita e di terra, di cultura materiale e di lavoro, di tempo e di territorio. Di radici, di verità, di cammino umano. Di magia.

E non è l’unica, nell’antro del Falaschi. Prendi un altro strumento stregonesco, il mortaio di marmo. Pestaci ben bene – ma il racconto è semplificato, la storia si fa più complessa e condita di qualche bravo segreto – la gota del maiale, che potrai anche preparare a salume e sarà comunque da leccarsi i baffi, pestala con un trito di spezie, aglio pepe e aromi vari. Ne viene una crema morbida e spugnosa, simile a un paté rosato. Da crostini caldi, in un pasto che da San Miniato può attingere anche il lonzino al Vinsanto e il fegatello macinato che un tempo si cuoceva in tegami di terracotta, con strutto, sempre di maiale. Roba da streghe. Ma di quelle giuste. ●

# Tra cielo e terra

**C'**è qualcosa di nuovo, anzi di antico nelle campagne. Si chiama agricoltura biodinamica ed è difficile da spiegare, non fosse altro perché fondata da un filosofo, Rudolf Steiner, padre dell'antroposofia. Non è una moda salutista degli ultimi anni, perché nasce ufficialmente nel 1924. Non si tratta di un biologico ancora più severo e "naturale"; certo, si può dire che l'agricoltura biodinamica fa parte della famiglia dei metodi biologici e organici, anzi è stato il primo di essi e il più diffuso. Oggi però le tecniche agricole biologiche non richiedono necessariamente una concezione della natura molto differente da quella convenzionale. Invece la biodinamica propone una diversa visione dei fenomeni naturali, che sono interpretati come un insieme complesso nel quale tutto è in relazione con tutto, dai microrganismi alle sostanze, dalle piante agli animali, fino a chiamare in causa i ritmi del pianeta e del cosmo. Cominciamo dalla fine: oggi in Italia ci sono circa 400 aziende agricole e di trasformazione che applicano il metodo biodinamico, per un totale di circa 8mila ettari. La maggior parte dei prodotti è destinata all'esportazione perché i consumatori che richiedono e conoscono il biodinamico sono troppo pochi. Un vero peccato, perché si tratta di alimenti di eccellenza che spo-



in breve

## Che cos'è la biodinamica

La biodinamica nasce dai principi tracciati da Rudolf Steiner, austriaco, fondatore dell'antroposofia, che si è occupato di pedagogia, medicina, arte e scienza nell'accezione più vasta del termine. Muove dalla conoscenza globale del pianeta e del suo rapporto col cosmo; una conoscenza che non si acquista da un giorno all'altro ma solo attraverso un'abitudine all'osservazione della natura e delle sue leggi, che dovrebbe entrare a fare parte già dell'educazione scolastica. I tre principi della biodinamica sono: 1) mantenere la fertilità della terra; 2) rendere sane le piante in modo che possano resistere alle malattie e ai parassiti; 3) produrre alimenti di qualità più alta possibile.

Punti di forza della biodinamica sono:

- la rotazione delle colture;
  - un determinato compost;
  - gli otto preparati (due spruzzati nei campi e sei immessi nel cumulo), sottoposti a un processo di "dinamizzazione";
  - il calendario delle semine che segue i movimenti della luna;
  - l'autosufficienza dell'azienda, che rispecchia la simbiosi fra terra, vegetazione, animali e uomini.
- Per approfondimenti, consultare [www.rudolfsteiner.it](http://www.rudolfsteiner.it) e [www.agricolturabiodinamica.it](http://www.agricolturabiodinamica.it).

CHIARA TACCONI



Antroposofia.  
Contadini che seguono i ritmi cosmici.  
Scienza o fantascienza?  
È "solo" agricoltura.  
Però biodinamica

## L'arte della natura

La biodinamica è fortemente critica nei confronti di certa scienza, di quella che rischia di creare mostri come gli Ogm o che analizza in mille modi le qualità chimiche e fisiche di un latte o di un pecorino, salvo poi non dare un giudizio valido sulle qualità che contribuiscono al nostro benessere. La biodinamica si pone altre domande: come conoscere la qualità di una sostanza o di un insieme di sostanze? I processi viventi che "afferrano" una sostanza ne influenzano la natura? Una risposta è data dalle analisi per immagini, utilizzate soprattutto per analizzare latte e olio di oliva ma anche i terreni. Una carta speciale da laboratorio viene inserita in una soluzione della sostanza da esaminare. Dopo l'assorbimento e l'asciugatura, con tecniche e tempi ormai rodiate da decine di anni, si analizzano le immagini colorate che appaiono. Ed è impressionante vedere come a una maggiore "vitalità" del campione analizzato corrisponda una figura colorata che sembra un quadro pieno di espressione e di forza. Ma ovviamente al di là delle interpretazioni "artistiche" esiste un metodo per leggere il cromatogramma.

Questi sono tre campioni di latte analizzati nel master universitario in agricoltura biologica e biodinamica dell'Università di Firenze. Per dare un'idea, in un esperimento analogo con il latte in polvere l'immagine che ne risulta è appena una sottile striscia colorata alla base della cartina.



Questo è un latte biologico; la "biologicità" consente al consumatore solo di non avere presenze in traccia di sostanze quali antibiotici o altro; il trattamento di omogeneizzazione annulla la vitalità dell'alimento.

Il latte bio pastorizzato non omogeneizzato mostra infatti un maggiore "movimento".



Ecco invece la potenza e la vitalità di un latte appena munto da allevamento biodinamico.



Marco Serventi, responsabile della sezione toscana dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica

◀ sano concetti come la tipicità, la biodiversità, la salvaguardia del gusto. Perfino una rivista come *Il Gambero Rosso*, attentissima alle tendenze in tavola e in cantina, ha dedicato un ampio reportage al vino biodinamico (numero 141, pag. 203, ottobre 2003), indicandolo come possibile vino del futuro. Nicolas Joly, punto di riferimento per i vignaioli biodinamici, concima il terreno con il latte fresco, cura le vigne con le tisane e sprona a recuperare lo spirito delle Doc. A Bordeaux ha riunito i produttori che seguono il suo decalogo e che hanno portato le migliori bottiglie per una inedita degustazione biodinamica di alto livello. Marco Serventi, responsabile della sezione toscana dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica, non è però completamente soddisfatto dell'attenzione che il *Gambero Rosso* ha riservato ai biodinamici. «Forse bisognava spiegare meglio che un prodotto è commerciabile come biodinamico se ha il marchio *Demeter* e che i consumatori possono essere garantiti solo ed esclusivamente da questo mar-

chio». Anche se, chiarisce Serventi, esistono molte aziende che per scelta o per svariati motivi sono senza certificazione Demeter ma lavorano e producono comunque secondo la biodinamica. Il marchio Demeter resta però, a tutt'oggi, l'unico contrassegno che indica al consumatore i prodotti biodinamici. È un marchio internazionale, depositato all'Ompi (organizzazione mondiale della proprietà intellettuale) di Ginevra nel 1961, in Italia dal 1986. «Le aziende che praticano agricoltura biodinamica crescono, lentamente ma crescono. Quelle che certifichiamo, invece, non sono aumentate molto negli ultimi tempi – spiega Giovanni Legittimo, segretario ed ex presidente della Demeter Italia – perché abbiamo regole e controlli sempre più severi. Sul territorio nazionale si acquistano ogni anno prodotti biodinamici per un valore complessivo che supera i 32 milioni di euro. Però bisogna considerare che molti prodotti italiani vengono esportati e che altri alimenti (soprattutto quelli per l'infanzia) li importiamo». E i prezzi?

RIEDEL RICHARDGINORI SWAROVSKI ALESSI L.V.V. SAMBONET MIKASA VILLEROY&BOCH BROGGI GLOBAL

**GIACCHI**  
dal 1949

Via Machiavelli, 40 - S. Casciano Val di Pesa - FI - tel. 055 820128

...oggetti e regali  
utili, professionali  
o insoliti per la  
cucina, la tavola  
e il buon bere...

ALEXANDER BERTI LAPAVONI ROGAŠKA CARLO MORETTI GIEN NASON&MORETTI BODUM SCREWPELL

## In azienda, in carcere, all'università

La Toscana si distingue per la vivacità e la qualità delle aziende biodinamiche. Sono 22 quelle certificate, più altre 4 in arrivo, più qualcuna "vicina" ai metodi e alla sensibilità dell'agricoltura di Rudolf Steiner. La più grande azienda toscana conta 1000 ettari di terreno, la più piccola 15. La tipicità prima di tutto, e così i prodotti sono olio, vino, formaggi, ma anche alimenti come la pasta di farro. Talvolta ci si imbatte in vere e proprie missioni in nome della biodiversità, come quel medico che ha girato il mondo per trovare e selezionare piante di olivello spinoso, ricche di vitamine e sostanze preziose per l'organismo, e le ha portate nella sua azienda di Bibbona. E poi ci sono le aziende che producono cosmetici o tisane; o gli agriturismi tutti improntati all'antroposofia dove si mangia biodinamico, si fa teatro, si impara qualcosa sul mondo e su se stessi. L'attissima sezione toscana dell'Associazione per l'agricoltura biodinamica gestisce anche quest'anno una parte del master in agricoltura biologica e biodinamica dell'Università di Firenze, porta gli studenti "sul campo" di una azienda tradizionale e li guida nella conversione della stessa in azienda biodinamica. Sempre l'associazione ha organizzato corsi all'interno delle scuole, delle carceri, o per giovani disoccupati. Non tutti apriranno un agriturismo biodinamico, ma certo si creano interessi, prospettive, insomma cultura e lavoro.

«Certo, i prodotti biodinamici sono più cari di quelli convenzionali – risponde Legittimo – però i prezzi sono sempre più vicini a quelli del biologico». Fra poco vedremo nei supermercati prodotti a marchio Demeter? «È una questione ancora aperta; in Germania è già così, ci sono prodotti biodinamici nella grande distribuzione. D'altra parte l'antroposofia, dalla quale discende la biodinamica, non è per pochi eletti, anzi».

Le lavorazioni della biodinamica sono difficilmente applicabili su larga scala visto che non si tratta di un metodo agricolo, ma di un indirizzo del pensare e dell'agire. Eppure anche chi opera nell'ambito dell'agricoltura convenzionale non ride dei "ritmi cosmici" seguiti dai contadini biodinamici. Stefano Masini, della Coldiretti: «Quelle biodinamiche sono poche, pochissime aziende, ma le seguiamo con grandissima attenzione. Non è solo un fatto etico-culturale, una forma nuova di mercato, non è certo un fenomeno di stregoni, si tratta di agricoltura di eccel-

lenza. Riesce a interpretare le esigenze legate a un consumo salustistico. È un modello da seguire, soprattutto per il l'azienda a ciclo chiuso. È una "sapienza esperienziale", e come tale va recuperata dalla tradizione». I prodotti biodinamici sicuramente sono sani; avranno anche un gusto migliore? Dipenderà da molti fattori, dalla terra, dalla bravura dell'agricoltore, e il sapore è qualcosa che si misura male, dicono alla Demeter; però aggiungono che tante persone telefonano per sapere dove trovare quelle mele o quei formaggi biodinamici assaggiati una volta e rimasti impressi per il gusto genuino. Il panel test è visto come un ottimo sistema di giudizio, più di tante analisi di laboratorio.

Vale la pena ricordare che tutto è cominciato con le lezioni di Steiner ad un gruppo di agricoltori preoccupati perché le nuove tecniche di coltivazione toglievano forza e gusto ai prodotti dei loro campi; forse la biodinamica sarà un modo, speriamo non il solo, per conservare i sapori della terra. ●



vetrerie e  
cristallerie



F A R A S . R . L .  
MONTESPERTOLI (FI)  
TEL. 0571/67.61.76  
[www.faravetriere.it](http://www.faravetriere.it)

# Cento anni di Brunello

GOLA LOOK

È passato un secolo e la famiglia Franceschi rimane salda alla guida della Tenuta Il Poggione. I risultati sono... nelle migliori guide

Oltrepassato Montalcino, adagiato sulla sommità di un colle e cinto da mura possenti, sorge il borgo di Sant'Angelo in Colle. Una terra magnifica e fiera dove si produce il Brunello della Tenuta Il Poggione: un "fuoriclasse" che nasce da una lezione di lungimiranza imprenditoriale e da lunga storia fatta di volontà, coraggio, e amore per la terra. Narrano le cronache che Lavinio Franceschi acquistò i terreni della Tenuta dopo essere rimasto affascinato dai racconti di un pastore che transumava sui colli tra Montalcino e Sant'Angelo. Alla fine del 1800, la famiglia Franceschi iscriveva così il proprio nome nell'albo d'oro della Tenuta, insieme ai Tolomei e ai Conti della Ciaia, intuendo fin da subito le potenzialità vitivinicole della zona, esaltate grazie a una rinnovata gestione aziendale, alla selezione dei migliori cloni di Sangiovese e alla costruzione di una nuova cantina. Dopo più di

un secolo il lavoro di Lavinio Franceschi è ancora un fondamentale punto di riferimento per i suoi eredi. Oggi i vigneti, esposti interamente a mezzogiorno, hanno raggiunto un'estensione di 100 ettari, dei quali 60 a Brunello. Nel costante lavoro di sal-

vanguardia della tipicità e miglioramento della qualità, Il Poggione affianca all'attività di ricerca e selezione una drastica riduzione della produzione. Inoltre, mediante il diradamento dei grappoli e la concimazione con prodotti organici, è possibile ot-

i prodotti

## La filosofia dietro le etichette

I grandi vini rossi si fanno nel vigneto e non in cantina. È sempre stata questa convinzione a caratterizzare l'attività del Poggione. La conseguenza? Una continua selezione clonale migliorativa con grappoli piccoli e spargoli, con maggior contenuto in polifenoli e con maturazione anticipata. Ma anche l'incremento della densità di viti per ettaro (fino ad un massimo di 5.000 ceppi) per ridurre la produzione. Tra le attività previste nel vigneto occorre citare il diradamento (la cosiddetta vendemmia verde) e la vendemmia a raccolta completamente manuale e con anche tre raccolte differenziate per singolo vigneto. Per finire, l'utilizzo di concimi ed antiparassitari a basso impatto ambientale.

Ecco la produzione del Poggione: Brunello di Montalcino Docg 1997 Riserva, Brunello di Montalcino Docg 1998, Rosso di Montalcino Doc 2001, San Leopoldo Toscana Rosso Igt 2000, Il Poggione Toscana Rosso Igt 2002, Moscadello di Montalcino Doc 2003, Vinsanto S. Antimo Doc 1997, Olio Extra Vergine di Oliva franto a freddo raccolta 2003, Grappa di Brunello.

*pranzo  
cena  
degustazioni  
corsi*



Via delle Porte Nuove, 50  
50144 Firenze - Tel. 055 354350  
[www.enotriawine.it](http://www.enotriawine.it)  
*Chiuso la Domenica e il Lunedì serà*



Fabrizio Bindocci e Leopoldo Franceschi della Tenuta Il Poggione



tenere un prodotto eccellente anche nelle annate meno favorevoli. La vendemmia è completamente manuale e la vinificazione si svolge secondo il metodo tradizionale, ma utilizzando tecnologie all'avanguardia.

## L'intervista

*A colloquio con Leopoldo Franceschi.*

**Come si delinea la realtà del Poggione all'interno di un territorio ricco e complesso come quello di Montalcino? Cosa vi distingue come azienda e quali sono i principi sui cui impostate il vostro lavoro?**

La "Tenuta Il Poggione" è una delle aziende storiche che hanno contribuito a far conoscere e apprezzare il Brunello di Montalcino in Italia e nel mondo. Mio nonno è stato il primo presidente del consorzio del Vino Brunello di Montalcino, costituito nel 1965. Da sempre abbiamo creduto in questo territorio, alla sua alta vocazione a produrre grandi vini, soprattutto nella nostra zona di Sant'Angelo, situata a sud di Montalcino, dove grazie anche al microclima particolarmente favorevole, ventilato ed asciutto, si produce un Brunello particolarmente strutturato e potente. È nella vigna che si creano questi vini, con il lavoro del vignaiolo e con l'umiltà di voler fare sempre meglio, alla ricerca costante della qualità nell'uva, caratteristiche che si trasferiscono poi nel vino.

Siamo sempre stati attenti alla qualità, ma anche alla tipicità del nostro Sangiovese, vitigno storico, difficile da coltivare, ma che qui da noi dà la massima espressione del Brunello.

**Qual è la vostra interpretazione di Brunello, qual è cioè il tipo di vino che volete fare e proporre al pubblico?**

Nel nostro lavoro abbiamo guardato sempre al futuro, cercando di coniugare tecnologia e tradizione. Infatti dove serve la tecnologia (macchine per la pigiatura e diraspatura dell'uva, linea di imbottigliamento, cisterne per la fermentazione e quant'altro di utile) l'abbiamo applicata e continueremo a perseguirla, mentre per l'affinamento in legno del Brunello abbiamo sempre usato le botti. È anche vero però che ultimamente abbiamo cambiato tipologia di botte, passando da capacità di 100 Hl a capacità più piccole (30 e 50 Hl) e da rovere di Slavonia al rovere di Allier. Questa scelta delle botti è basata sulla mia e nostra convinzione che la tipicità del vino Brunello sta nell'uso al 100% delle uve Sangiovese con cui viene prodotto, ma anche nell'uso della botte e non nell'uso della barrique, che anche se sapiente e ben fatto tende ad anonimizzare il prodotto. Stiamo vedendo in questi ultimi anni che il mercato ci sta dando ragione.

**Infine, quali sono i vostri obiettivi sia a livello produttivo che promozionale?**

## riconoscimenti

### Il fiore all'occhiello

Il Brunello di Montalcino Docg 1997 Riserva ha messo d'accordo tutte le più importanti guide enologiche Italiane. La "Tenuta Il Poggione" ha infatti conquistato con questo vino i "3 Bicchieri" sulla guida 2004 del Gambero Rosso, i "5 Grappoli" sulla guida 2004 dell'A.I.S., le "5 Bottiglie" sulla guida 2004 de "L'Espresso", oltre a comparire nella Top Hundred 2003 dei cento migliori vini d'Italia della guida di Paolo Massobrio e Marco Gatti. Ma gli apprezzamenti giungono anche da oltre oceano: Il Poggione con questo vino conquista 93/100 sulla rivista Americana "Wine Spectator", la bibbia del settore nel mondo.

Ho preso la gestione di questa azienda nel 1999 alla morte di mio padre, anche se me ne occupavo già da prima. Mi avvalgo del lavoro del mio direttore Fabrizio Bindocci, agronomo ed enologo, persona di provata capacità che lavora per la mia famiglia da ben 27 anni. Con lui sto cercando sempre il miglioramento produttivo dei miei vini, lavorando nel vigneto, ma anche in cantina. È e deve essere un miglioramento costante, fatto di piccoli ma continui avanzamenti, perché penso che chi sia convinto di essere arrivato al massimo della qualità inizia nello stesso momento il suo declino qualitativo. È molto importante anche l'aspetto promozionale, ma secondario rispetto alla qualità.

Partecipiamo a tutti gli appuntamenti più importanti (fiere, manifestazioni ecc.) sia nazionali che internazionali, non disdegnando però manifestazioni locali anche di minore eco, perché è importante confrontarsi con gli altri produttori e far degustare i nostri vini non solo a giornalisti, importatori e buyers, ma anche ai consumatori finali, che sono poi coloro che ci acquistano per bere e che vogliono trovare nella nostra bottiglia un grande vino ad un prezzo ragionevole. L'ottimo rapporto qualità-prezzo dei nostri vini si sta rivelando in questi ultimi anni un'arma vincente; il consumatore è sempre più esigente in fatto di qualità del vino, ma sempre più attento al prezzo di acquisto.

# Tartufo da museo

San Giovanni d'Asso tiene a battesimo il primo spazio espositivo dedicato al delizioso tubero

**C'**è chi lo chiama rocca e chi castello. In entrambi i casi il luogo simbolo di San Giovanni d'Asso si prepara ad accogliere un museo davvero speciale: il primo dedicato al tartufo, altro simbolo di questo comune senese. Duecento metri quadri nei sotterranei per un progetto che verrà realizzato entro il 2004. Si tratterà di un centro di documentazione-museo che permetta ai visitatori di interagire grazie alla multimedialità. Il bancone d'ingresso sarà il cuore organizzativo: oltre ai biglietti, verranno venduti dépliant, guide, filmati, cdrom, audioguide, schede con ricette.

Il museo vero e proprio inizierà con un mix di voci e di immagini che illustreranno la storia del tartufo, da Plinio fino ad oggi. Entreremo poi in uno spazio dominato dall'esperienza sensoriale: il visitatore inizierà il suo viaggio con "un'immersione visiva", entrando fisicamente dentro la ricostruzione del tartufo, un "tartufone", mentre una voce a comando manuale darà alcune spiegazio-



ni. Subito dopo arriverà all'esperienza olfattiva con due zone ben distinte. "Olfattorama", dove si aspirano, si selezionano e si riconoscono differenti profumi sintetici, e "Il senso dell'olfatto", un grosso spaccato della testa umana che permetterà di evidenziare i diversi percorsi di una percezione olfattiva.

Si parlerà anche di "caccia", di addestramento dei cani e saranno riportate le memorie di un tartufaio, mentre un diffusore

di profumi diffonderà nell'aria il profumo di tartufo in rapporto a specifiche scene.

E finalmente si arriverà all'utilizzo del tartufo in cucina e nella farmacoepa. L'elemento centrale che dominerà questo spazio sarà la ricostruzione scenografica di due tavole imbandite: una borghese e l'altra contadina. L'ultima parte, infine, sarà dedicata alla rappresentazione multimediale di San Giovanni d'Asso, del castello, del territorio e delle tartufoie. ●



## Ristorante Pizzeria *Leonardo*

*Locale tipico situato nel cuore della vecchia Vinci, ricavato dalla ristrutturazione di una parte del castello dei Conti Guidi*

*Ambiente confortevole e familiare dove gustare piatti tipici e ottime pizze. Il tutto accompagnato da una eccellente selezione di vini toscani e pugliesi.*



Via Montalbano Nord, 16 - 50059 Vinci (Fi) Tel./Fax 0571 567916

# Natale di gusto



Cosa mettere sotto l'albero quest'anno? Linee di tendenza sempre più attendibili dicono che le persone amano sempre più regalare e farsi regalare leccornie enogastronomiche. Da sempre la Toscana eccelle in fatto di grandi vini, oli eccezionali e buona tavola. E allora consultate le pagine che seguono... ce ne sono per tutti i gusti (e per tutte le tasche)!

*Specials*



# Dieci regole per regalare una bottiglia



## AVIGNONESI



DESIDERIO

### CORTONA DOC DESIDERIO 2000

Un rosso di grande stoffa e personalità, a base Merlot e Cabernet Sauvignon, prodotto da una delle aziende che hanno fatto la storia del vino in Toscana.

Rubino è il calice, con unghia granata. Gli archetti e le lacrime rendono conto della consistenza, confermata a livello gustativo da morbidezza e calore alcolico. Decisamente fini sono i profumi che fanno emergere dapprima frutta matura a bacca rossa e sentori floreali-erbacei per poi aprirsi a confettura, liquirizia, pepe, tabacco e vaniglia.

Fitta la trama dei tannini, piacevole la componente sapida così come la freschezza del vino. Finale piacevolissimo. Da abbinare rigorosamente a grandi piatti di carne rossa che sappiano esprimere struttura, speziatura e aromaticità.

*Avignonesi*

*Via di Gracciano nel Corso, 91*

*Montepulciano (Siena)*

*Tel. 0578 757872 - Fax 0578 757847*

*www.avignonesi.it*

### SOTTOBOSCO 2000 IGT



Che il territorio sangemignanese sia sempre più caratterizzato da vini rossi di qualità è ormai un dato tendenziale che trova conferme quotidiane. Il *Sottobosco* è, in tale direzione, un esempio lampante di come si possano ottenere vini di grande spessore e modernità, senza che ciò voglia dire tradire il Dna toscano della bottiglia.

Rubina la veste, e consistente, con archetti fitti e regolari. Ampio il ventaglio olfattivo: un tessuto fruttato maturo su cui si ricamano fini note speziate e balsamiche. Inoltre caffè, liquirizia e tabacco dolce. Trova conferma in bocca per intensità e persistenza.

Gli abbinamenti spaziano da primi strutturati ad arrostiti e selvaggina, passando per pecorini mediamente stagionati e salumi di cinta senese.

*Azienda Agricola Palagetto*

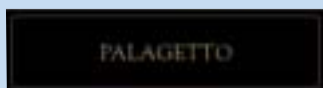
*Via Monteoliveto, 46*

*San Gimignano (Siena)*

*Tel./fax 0577 943090*

*palagetto@iol.it*

*www.palagetto.it*



### ECLISSI 2001 IGT



Molto interessante questa piccola azienda, adagiata sulle colline del Chianti fra Firenze e Siena e gestita con passione e competenza da Loris Boschini e dalla sua famiglia. Nel parco dei prodotti spicca l'Eclissi - un Igt ottenuto da una accurata selezione di Sangiovese, Colorino e Merlot con maturazione in barriques per minimo 18 mesi - dal colore rubino e profumi ben calibrati. Si percepiscono frutti maturi di bosco e ciliegia, una decisa nota di vaniglia e spezie a cui si aggiungono sentori di cacao e liquirizia. Caratterizzato da una eccellente morbidezza a cui trova corrispondenza una bella trama di tannini e note di freschezza.

Da bere con arrostiti, cacciagione, ma anche con primi con ragù di carne e brasati.

*Azienda Agricola Poggio al Bosco*

*Via Chiostrini, 5*

*Tavarnelle VP (Firenze)*

*Tel./fax 055 8076474*

*poggioalbosco@virgilio.it*



Speciale

Mettete sotto  
l'albero un vino  
toscano.  
Ma dovrete  
sceglierlo  
con criterio.  
Qualche aiuto  
per orientarsi  
far le tante  
proposte

**N**atale, tempo di regali. Negli ultimi anni, in questa direzione, c'è stata una ascesa esponenziale dei vini toscani. Perché il vino ha un fascino indiscutibile. E se è toscano tale fascino aumenta. Il problema è dato proprio dall'imbarazzo della scelta. I produttori sono ormai moltissimi, le etichette scintillano sugli scaffali, i prezzi d'acquisto sono non di rado medio-alti. E allora, come fare? In queste pagine troverete un decalogo che può andar bene sia per il profano, sia per chi ne capisce abbastanza. Si tratta di dieci regole ovvie, o meglio piccole indicazioni di metodo per scegliere il miglior vino al

miglior prezzo. E ciò farà felice sia chi riceve il regalo, sia voi se avrete saputo spendere bene i vostri soldi.

### Regola 1 - L'enoteca

Già, la prima cosa è scegliere l'enoteca di fiducia. Sembra ovvio, ma non è così. Esistono bottiglierie storiche così come esistono negozi "novelli". Due sono gli elementi che in ogni caso dovrete considerare. Innanzitutto che il locale abbia un numero di referenze adeguato. Poi che sappia dialogare e consigliarvi. Spesso si vedono persone che si perdono fra gli scaffali, senza avere una chiara idea di cosa comprare. Non esiste preda migliore per un commerciante che sa il fatto suo! Vi accosterà



## PODALIRIO 2001 IGT

L'Azienda Agricola Querceto di Castellina si estende su una superficie complessiva di 83 ettari e attualmente produce circa 15.000 bottiglie tra il Chianti Classico Docg, *Laura*, e l'Igt Toscana Rosso, *Podalirio*. Quest'ultimo vino, affinato in barriques per 18 mesi e ottenuto con uve Sangiovese e Merlot, colpisce per fittezza e impenetrabilità e per la rubina concentrazione di frutto che si rivela in ogni fase gustativa. Ma al naso emergono anche profonde trame floreali e speziate, rivelando una bella fusione di sentori che vanno dalla vaniglia al tabacco. Equilibrio, armonia ed eleganza ne fanno un rosso da abbinare a grandi arrosti di carne.

*Azienda Agricola Querceto di Castellina*  
*Loc. Querceto 9*  
*Castellina in Chianti (Siena)*  
*Tel. 0577 733590 - Fax 0577 733636*  
*info@querceto.com*  
*www.querceto.com*



## VIGNAALTA 1999 IGT COLLI ETRURIA CENTRALE

Eccellente espressione del Sangiovese, con legni ben assemblati, buona estrazione, profumi possenti e gentili allo stesso tempo. Badia di Morrone si conferma fattoria leader dell'area pisana. Frutta a bacca rossa e nera, viola e mammola nel floreale e ancora vaniglia e chiodi di garofano. Un profumo fine e persistente che conferma l'importanza del calice già ravvisabile a livello visivo. Armonia e struttura vengono confermate in fase gustativa con una lunga nota finale che ribadisce i sentori percepiti al naso. Carni alla brace e formaggio di media stagionatura sono i compagni ideali di questo Igt.

*Badia di Morrone*  
*Via di Badia, 8*  
*Loc. Morrone (Pisa)*  
*Tel. 0587 658505 - Fax 0587 655127*  
*info@badiadimorrone.it*  
*www.badiadimorrone.it*

con gentilezza e, statene certi, vi farà comprare la bottiglia che magari non riesce a smerciare da tempo o pseudo-specialità a costi altissimi. Non fatevi mettere all'angolo dagli aggettivi che userà, né dalla incredibile qualità del rosso o del bianco in questione. La tattica migliore è piuttosto quella di far uscire allo scoperto il negoziante: parlateci, confessate magari i vostri dubbi, fatevi dare un consiglio, chiedete notizie sulle fattorie o sugli abbinamenti. Se il vostro interlocutore si mantiene sospettosamente sul generico vuol dire che ne sa quanto voi o forse meno, se invece vi farà interessare alla bottiglia significa molto

semplicemente che sa fare il suo lavoro. Per cui un buon professionista avrà sempre per voi la bottiglia giusta fra le molte di cui dispone.

### Regola 2 - Cosa regalare a chi

Poiché il vino è ormai un argomento di grande appeal, sappiate che esiste anche un aspetto psicologico legato al ruolo sociale o alla personalità di chi riceverà il regalo. I peggiori (o i migliori, dipende dal punto di vista) sono coloro che hanno appena frequentato un corso di degustazione. Quale annata, denominazione, zona, sottozona, fattoria, cru regalare? Roba da farsi venire una crisi di nervi! C'è solo un

modo per evitarla: dare il giusto peso a tutto ciò. Quasi tutti i vini vengono commercializzati per essere consumati prima possibile, per cui alla teoria non segue (se non molto raramente) la pratica di acquistare il vino e lasciarlo lì per anni. Dall'altra parte ci sono coloro a cui va bene tutto basta che sia vino. In questo caso la scelta sarà forse meno ardua, ma certamente non meno arduo sarà centrare il bersaglio del rapporto qualità-prezzo perché il rischio, in questo caso, è di regalare bottiglie di scarsissimo valore. A livello intuitivo potete dare un occhio alla grafica delle etichette che in qualche modo "racconta" il vino, alla

pesantezza delle bottiglie, alla cura generale con cui l'azienda presenta al pubblico il proprio prodotto. Nessuna azienda si sognerebbe di investire in grafica, packaging, tappi di prima scelta, ecc., se il vino non lo meritasse. Comunque anche in questo caso l'enotecario vi aiuterà a capire. Il resto dovrà farlo la vostra sensibilità.

### Regola 3 - Il prezzo non fa il vino

L'equazione vino a prezzo alto = vino di ottimo livello non regge più. O almeno non ha più la stessa valenza di qualche anno fa. L'educazione al gusto ha avuto i suoi effetti positivi creando consumatori consapevoli. E la



## VALLOCAIA 1998 IGT

Un vino signorile, potremmo definirlo, per la veste rubina che rivela una bella unghia granata. Il bouquet spazia da note floreali a un fruttato maturo a bacca nera e rossa. E poi pepe, vaniglia e tabacco. Un rosso ampio che conferma calore e morbidezza in bocca, ma anche freschezza e sapidità. Omogenea la distribuzione dei tannini, setosi e ben lavorati. Il *Vallocaia* (Prugnolo Gentile 85% e Cabernet Sauvignon 15%, con affinamento in barriques per 24 mesi) si abbina con piatti strutturati e con persistenza gusto-olfattiva, ma è perfettamente godibile anche da solo come vino da meditazione.

*Bindella*  
Terra Vite Vita  
Via delle Tre Berte, 10/A  
Acquaviva di Montepulciano (Siena)  
Tel. 0578 767777 - Fax 0578 767255  
info@bindella.it  
www.bindella.it



## CHIANTI CLASSICO CLEMENTE VII RISERVA 2000 D.O.G.C.

Clemente VII, eletto nel 1523, fu un papa dai tratti signorili, promotore di riforme e fautore della cristianizzazione dei territori del Nuovo Mondo.

Il Chianti Riserva che porta il suo nome rivela il terroir in termini di stile e concezione enologica, elegante austerità e suadente bevibilità. Ottenuto da sole uve Sangiovese, il vino si presenta rosso rubino, limpido e di buona consistenza, con archetti fitti e regolari sulle pareti del calice. L'esame olfattivo individua un fruttato maturo, ben contrappuntato da vaniglia e note di tabacco. Matura per il 50% in botti di rovere di Slavonia per 24 mesi e per il 50% in barriques per 12 mesi. Mostra così equilibrio fra parte alcolica e parte acido-tannica ed è in grado di accompagnare i grandi eventi conviviali.

*Castelli del Grevepesa*  
Via Grevigiana, 34  
Mercatale V.P. (Firenze)  
Tel. 055 821911 - Fax 055 8217920  
info@castellidelgrevepesa.it  
www.castellidelgrevepesa.it

consapevolezza ha portato a distinguere fra ciò che è caro e ciò che è costoso. Caro è un vino palesemente fuori prezzo, ossia con una qualità che non giustifica l'acquisto. Costoso è un vino che non è per tutte le tasche, ma che a livello qualitativo possiede i requisiti giusti, quelli per cui, in ogni fase produttiva (dalla vendemmia all'invecchiamento) si è cercata e raggiunta l'eccellenza. C'è poi da dire che ci sono denominazioni forti (Chianti Classico, Brunello, Montepulciano, ecc.) impossibilitate a scendere, per ragioni produttive e di mercato, oltre un limite minimo. Detto altrimenti certi vini non

possono costare meno di un certo prezzo. Altre denominazioni stanno sul mercato a prezzi inferiori. Questo non significa che siano meno buone, anzi; significa più semplicemente che il produttore intende proporre un vino alla portata di quante più tasche possibili. Il consumatore è una persona avvertita: sa che può comprare bene senza svenarsi, finché non giungerà il momento in cui si concederà felicemente qualche peccato di gola.

#### Regola 4 - Fidarsi delle guide è bene...

... però fidarsi del proprio gusto è meglio. Prendete le guide per quello che sono.

Quindi date loro un significato letterale. Indicano una rotta da seguire dando giudizi positivi o negativi. Rotta che molte volte fa tendenza per il consumatore e mercato per il produttore. Ma delle guide non innamoratevi troppo, potreste perdere autonomia di scelta. Basterebbe confrontarle: ci sono aziende e vini che in una guida sono lodati ai massimi livelli. Gli stessi vini e le stesse aziende che in altre sono del tutto ignorati. Com'è possibile? Forse una risposta c'è: il vino, come tutte le cose affascinanti, è complesso e fornisce una pluralità di interpretazioni possibili. E l'interpretazione del vino è



### CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA 1999 DOCG

Ottenuto dalla vendemmia differenziata di Sangiovese (90%), Cabernet Sauvignon e Merlot (10%), la *Riserva* del Castello di Poppiano prevede una vendemmia differenziata dei vari vitigni fra il 15 settembre e il 15 ottobre. Dopo la vinificazione termocontrollata e una macerazione prolungata, la maturazione avviene in tini di acciaio inox e successivamente per 18-24 mesi in botti di rovere, seguita da affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi. L'esame gustativo mette in risalto un bel colore rubino intenso con tendenza al granato, un bouquet ampio ed etereo, un gusto armonico e vellutato. Esprime le sue qualità migliori con carni rosse alla brace, formaggi stagionati e selvaggina.

Castello di Poppiano  
Via Fezzana, 45  
Poppiano (Firenze)  
Tel. 055 82315 – Fax 055 82368  
poppiano@mclink.it



### CHIANTI CLASSICO LA PRIMA 2000 DOCG

Al Castello Vicchiomaggio, le cui origini risalgono addirittura al VI secolo d.C., il vino è sempre stato prodotto e i suoi attuali proprietari, John e Paola Matta, continuano con successo la tradizione. *La Prima* è una moderna interpretazione di Chianti Classico Riserva, capace di coniugare l'austerità del Chianti Classico con una perfetta godibilità del calice. La parte alcolica si equilibra a tannini presenti ma ben lavorati. Limpido e rubino all'occhio, rivela al naso nette sensazioni di fruttato (mora) e note speziate (vaniglia, pepe): sentori che si confermano in fase retroolfattiva con lunga persistenza aromatica.

### RIPA DELLE MORE 2000 IGT

Di straordinaria consistenza e impenetrabilità, il Ripa delle More (Sangiovese 90% e Cabernet 10%) si conferma un vino unito e possente in ogni sua fase. Viene elevato in piccole botti di rovere per 18 mesi. Veste profondamente rubina, in fase olfattiva si apre a intense note di frutta di bosco, ciliegia, prugna per poi indirizzarsi su spezie, vaniglia, tabacco, cuoio e cioccolato. Di grande stoffa già adesso, potrà addirittura migliorare fra qualche tempo.

Castello Vicchiomaggio  
Greve in Chianti (Firenze)  
Tel. 055 854079 – Fax 055 853911  
vicchiomaggio@vicchiomaggio.it  
www.vicchiomaggio.it





anche (e soprattutto) questione di gusto. Per cui, se ben educato, il gusto di ciascuno di noi vale molto.

### Regola 5 - Provate, sperimentate

Entrare in enoteca è come entrare in libreria. È possibile perdersi e incantarsi per ore e ore. Ci sono autori altisonanti, famosissimi. Altri sconosciuti. Probabilmente molto interessanti.

Chi compra vino le prime volte vuole andare sul sicuro. E le grandi marche rassicurano, indubbiamente. Sia quando il vino lo si deve bere, sia quando lo si deve regalare. Tuttavia dopo le prime volte è bene liberare la curiosità.

È uno dei modi migliori

per scoprire qualche novità interessante, produttori emergenti, vini che meritano fortuna.

### Regola 6 - Quale vino quotidiano?

Scegliete vini in maniera funzionale. Buttereste via quattrini a bere ogni giorno vini da 40-50 euro. E non darestes importanza a ciò che importanza deve avere. È chiaro che gli amanti del vino vogliono bere tutti i giorni. E il vino quotidiano va inteso come bevanda genuina. Il suo profilo deve essere schietto, netto, preciso. Una immediata sincerità. Su questo metro deve essere giudicato ciò che giorno dopo giorno si presenta sulla nostra tavola.

### Regola 7 - Bere meno, bere bene

Una regola che sembra già essere da tempo consolidata. I consumi tendono a calare, ma il livello di ciò che si beve è decisamente alto.

Consumano le giovani generazioni, consumano le donne. Il wine bar, fratello minore delle vecchie vinerie, è oggi un locale di tendenza. Forse l'unico elemento conviviale che costituisce una novità negli ultimi anni. Se il vostro intento è quello di regalare una bottiglia per una cena importante allora puntate su vini che sappiano esprimere appieno un territorio. Spendete un po' di più, bevete un po' meno, ma meglio, molto meglio.



## IL TOCCO 1999 IGT

Abbiamo assaggiato la bottiglia 1212 sulle 4100 prodotte in totale! Ci ha rivelato un rosso, possente nella struttura e fine nell'espressione organolettica, ottenuto da Merlot (90%) e Sangiovese (10%) e maturato per 18 mesi in barriques nuove di rovere francese.

Di un granato profondo con riflessi rubini il colore. Limpido e consistente il calice che, ruotato, rivela al naso frutta matura (sia a bacca rossa che nera), fiori rossi, trame speziate di vaniglia, pepe e chiodi di garofano, una ben presente liquirizia. L'esame gustativo, dal canto suo, conferma armonia, equilibrio e lunga persistenza aromatica. Sugeriamo l'abbinamento con portate di arrosti e selvaggina. Ma anche in solitaria degustazione si rivela interessantissimo.

*Colle Bereto*  
*Radda in Chianti*  
*Tel./fax 055 4299330 - Tel. 0577 738083*  
*colle.bereto@collebereto.it*  
*www.collebereto.com*



## SUGANELLA 1999 IGT

Vino ottenuto dalla attenta selezione di uve Cabernet Sauvignon (50%), Sangiovese (25%) e Merlot (25%), la cui vinificazione avviene separatamente. Dopo 3-4 mesi avviene la sosta in barriques, sempre separatamente. Quindi si ha l'assemblaggio e il vino sosta ancora per dodici mesi in legno. La fase di affinamento in bottiglia si protrae infine per almeno altri 6 mesi. La degustazione del Suganella mette in luce un calice di grande piacevolezza, con colore rubino carico e profumi netti e puliti di frutti a bacca rossa a cui si aggiunge una speziatura che spazia dal pepe nero alla vaniglia. L'esame gustativo conferma un vino che si mantiene unito in ogni sua fase, armonico ed equilibrato, con un finale molto prolungato.

*Fattoria Cigliano*  
*Via Cigliano, 17*  
*San Casciano Val di Pesa (Firenze)*  
*Tel. 055 820033 - Fax 055 8290719*  
*fattoriacigliano@libero.it*

## Regola 8 - Vini da regalare

Grandi denominazioni, ma non solo. Il vigneto toscano possiede una varietà unica al mondo. Regna il sangiovese, leader indiscusso della nostra enologia. Il Chianti, il Brunello, il Nobile, il Morellino di Scansano sono tutte esaltazioni del medesimo comun denominatore. Ma il sangiovese non esaurisce il quadro: (ri)emergono altri vitigni di supporto quali canaiolo e colorino, mentre merlot, cabernet, chardonnay trovano una loro collocazione nei vini a indicazione geografica tipica (igt). Li conosciamo come Supertuscan, definizione giornalistica che raggruppa quei prodotti

che si liberano dai disciplinari e danno spazio alla sapienza di produttori ed enologi. Se la Toscana ha saputo ritagliarsi un ruolo primario a livello nazionale e internazionale è perché costituisce una garanzia per l'amante dei grandi vini.

## Regola 9 - Come farsi una piccola cantina

Se possibile comprate sempre almeno due bottiglie dello stesso vino. Una bevetela o regalatela subito, l'altra riservalatela per quando l'occasione sarà propizia. Conservate le bottiglie al buio e al fresco, se possibile coricate. Evitate luoghi eccessivamente umidi o al contrario troppo secchi, non teneteci vicino

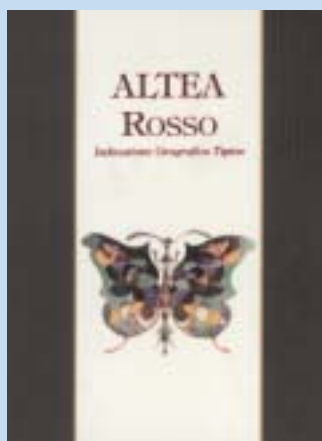
salumi, formaggi o, ancora peggio, materiale per la pulizia della casa. Abbiate cura dei vostri vini, fateli riposare bene.

## Regola 10 - Meditate, gente, meditate (o abbinatelo)

Ci sono grandissimi vini bianchi e rossi che possono/ devono essere bevuti in poltrona davanti a un camino leggendo un bel libro. Oppure davanti a tramonti meravigliosi. Sono vini che soddisfano l'anima più che il corpo. Perciò sono detti vini da meditazione. Negli altri casi i vini vanno bevuti a tavola e servono a esaltare i piatti che stiamo mangiando. I grandi vini sono al servizio delle grandi pietanze. I vini semplici

al servizio dei cibi semplici. Al di là dei dati tecnici, affidatevi ancora una volta al buon senso e all'intuito. Ogni territorio ha i suoi piatti e i suoi vini. Le cucine delle varie parti della Toscana vogliono vini adeguati.

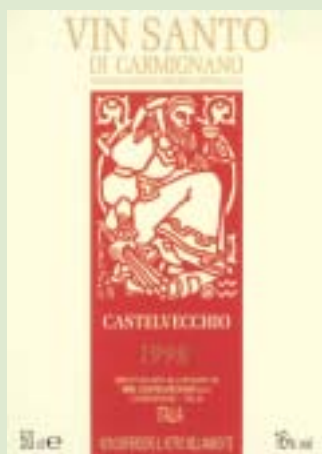
Se l'amico o l'amica a cui regalate il vino è amante della buona tavola, fate mente locale ai suoi gusti. C'è sicuramente la bottiglia che fa al caso vostro. Certo, meglio che la persona a cui donerete la bottiglia non sia un filosofo. I filosofi meditano troppo e i vini da meditazione costano decisamente cari!!! Adesso che sapete cosa regalare, non ci resta che augurarvi buone feste. Naturalmente in compagnia dei vini toscani.



## ALTEA ROSSO IGT

Sentiremo presto parlare di questa azienda che si colloca fra le emergenti dell'area senese, se saprà confermare le qualità individuate nell'*Altea*. Un rosso che si distingue per l'equilibrio delle componenti, da bersi in abbinamento a pasta al ragù di carne o pomodoro, carni arrosto e alla griglia sia bianche che rosse, salumi e formaggi non eccessivamente piccanti. Limpido il colore nella sua veste rubina, e di buona consistenza nel momento in cui si ruota il bicchiere. Un bel bouquet fruttato e floreale è sostenuto da note speziate intriganti. Intensità e persistenza si confermano in bocca dove il vino rivela tenore alcolico e tannini sapientemente lavorati. Un vino di buona versatilità, molto attento a far emergere le caratteristiche del terroir da cui proviene.

*Fattoria Le Due Arbie*  
*Via Comunella, 2*  
*Castelnuovo Berardenga (Siena)*  
*Tel./fax 0577 356982*  
*agrisvi.gatto@tin.it*



## VIN SANTO 1998 DOC

Questo vino è ottenuto da grappoli accuratamente scelti di Trebbiano e Malvasia ed è prodotto in quantità estremamente limitata. Dopo l'appassimento sulle stuoie, le uve vengono spremute in gennaio. Il mosto così ottenuto fermenta lentamente in piccoli caratelli di castagno, dove matura per un periodo minimo di tre anni. Questo Vin Santo presenta una peculiare ricchezza organolettica: il colore è giallo oro carico e la roteazione del calice mostra una buonissima consistenza. I profumi richiamano le note tipiche di frutta secca per aprirsi successivamente a sentori di miele. Al gusto si dimostra corposo, caldo, amabile e vellutato. Si abbina bene come fine pasto con biscotteria. Da provare inoltre con i rinomati fichi secchi di Carmignano.

*Immobiliare Castelvechio*  
*Via delle Mannelle, 19*  
*Loc. Seano-Carmignano (Prato)*  
*Tel. 055 8705451 - Fax 055 8730113*



## CHIANTI CLASSICO RISERVA 2000 DOCG

Con uno slogan potremmo definire questa Riserva la felice sintesi di tradizione e innovazione. Da Sangiovese 95% e Merlot 5% con permanenza in barriques per due anni è un vino che rivela l'estrema cura del lavoro in vigna e in cantina. L'analisi organolettica fa emergere la bella intensità rubina del calice e una fase olfattiva in cui si percepiscono viola e mammola, nonché ciliegia, mora matura, chiodi di garofano, pepe e sentori vanigliati. Elementi che si ritrovano nella lunga nota retro-gustativa. Corpo ed equilibrio sono evidenziati da calore alcolico, giusta freschezza e nobiltà di tannini. I grandi piatti della tradizione toscana sono le migliori portate da abbinare alla Riserva 2000 di Nittardi. A cominciare da una bella e succulenta bistecca, naturalmente!

*Nittardi*  
Castellina in Chianti (Siena)  
Tel. 0577 740269 – Fax 0577 741080  
fattorianittardi@chianticlassico.com



## BRUNELLO DI MONTALCINO 1998 DOCG

Sua maestà il Brunello trova una sua precisa connotazione alle Tenute Nardi. Ottenuto da Sangiovese 100% viene vendemmiato manualmente e si affina per 24 mesi in botti e barriques di rovere francese (Allier). La tipicità dell'area montalcinese si coniuga così con un'interpretazione moderna di Brunello che punta a una maggiore piacevolezza di gusto, pur senza rinunciare alla "toscanità" del prodotto. L'esame organolettico rivela un convincente colore rubino e archetti fitti sulle pareti del calice. Buona l'intensità e la persistenza al naso dove emergono elementi fruttati e floreali molto fini a cui fanno da contrappunto note speziate. In fase gustativa mostra calore e morbidezza a cui fanno da contraltare una piacevole freschezza, discreta sapidità e una pregevole trama di tannini. Un Brunello di classe che si abbina sia con primi con ragù, sia con portate di carne e selvaggina, sia con i formaggi e i salumi tipici della provincia di Siena.

*Tenute Silvio Nardi*  
Località Casale del Bosco  
Montalcino (Siena)  
Tel./fax 0577 808269  
tenutenardi@tin.it



## GALAMPIO ROSSO 2000 IGT COLLI DELLA TOSCANA CENTRALE

In zona Montalcino si riescono a fare vini di grande spessore anche sganciandosi dai disciplinari. È il caso del *Galampio Rosso* (Sangiovese 90% maturato in botte 24 mesi e Cabernet Sauvignon 10% maturato in barriques 12 mesi). Rotondo, piacevole e di buona personalità: perfettamente limpido e consistente il colore, di un bel rosso rubino. Largo il ventaglio olfattivo, dato da un fruttato maturo a bacca rossa e nera, a cui si accompagnano trame floreali e speziate. Il giusto tenore alcolico è ben fronteggiato dalla componente fresco-tannica. Si viene a creare così un perfetto equilibrio fra le parti che rende il Galampio adatto a primi piatti con ragù, carni rosse e salumi tipici.

*Marchesato degli Aleramici*  
Podere Il Galampio  
Montalcino (Siena)  
Tel. 0577 816056 – Fax 0577 849078  
aleramici@tin.it  
www.marchesatodeglialeramici.it



## CHIANTI CLASSICO CAPRAIA RISERVA 1999 DOCG

Rocca di Castagnoli è un'azienda che sta raccogliendo risultati importanti. Uno dei fiori all'occhiello è la *Riserva Capraia*. Colpisce per la bella veste rubino-granata e per l'eleganza dei profumi che rivelano ora frutti maturi, ora elementi floreali, ora note speziate e balsamiche intense e persistenti. La stessa intensità e la stessa persistenza si ritrovano in fase gustativa grazie a calore alcolico-morbidezza e freschezza-sapidità.

## STIELLE 1999 IGT

Lo *Stielle* (70% Sangiovese e 30% Cabernet Sauvignon con maturazione in barriques di rovere francese per 15 mesi) è limpido, impenetrabile nella sua veste rubina, consistente. La gamma dei profumi si connota per raffinate note fruttate e floreali, e ancora spezie, cannella, chiodi di garofano, cacao dolce, vaniglia, pepe nero. Un'armonia che si conferma in fase gustativa grazie a struttura ed equilibrio. Lo *Stielle* si esalta nei grandi eventi conviviali oppure da solo come rosso da meditazione.

*Rocca di Castagnoli*  
Loc. Castagnoli  
Gaiole in Chianti (Siena)  
Tel. 0577 731004 – Fax 0577 731050  
agricolarocca@libero.it  
www.roccadicastagnoli.com



Speciale

# Non solo vino



## Olio Raro e buonissimo

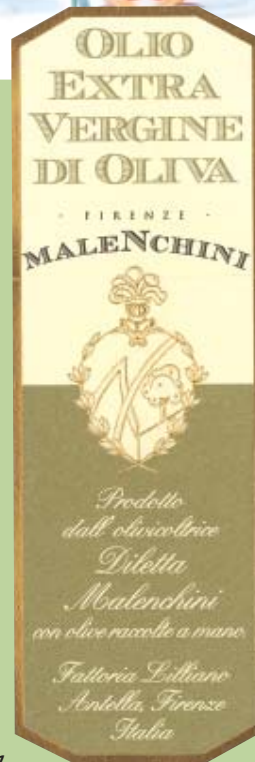
Uno spettro si aggira per la Toscana: l'olio extravergine d'oliva! Più ricercato di un divo di Hollywood, sta letteralmente facendo impazzire i suoi convinti estimatori. Il motivo è semplice: per il raccolto 2003 la produzione è calata mediamente del 50% con punte che arrivano al 70%. Le cause sono da ricercare nella gelate dello scorso aprile e nelle temperature estive che hanno spossato gli alberi. Addirittura qualcuno ha pensato bene di fare una pausa di riflessione non producendolo affatto. Mai come quest'anno, dunque, chiamatelo oro verde!

Il suo utilizzo in cucina è unico, soprattutto a crudo. Bruschette, zuppe, salse, carni pesci e insalate vengono esaltati da una "c" di questo prezioso condimento. A caldo è utilizzato per sughi soffritti e brasati, ma soprattutto è ideale per friggere grazie al suo alto punto di fumo (valide alternative per la frittura restano l'olio di arachidi o di palma). Conviene sottolineare che tre sono le condizioni per definire un olio extravergine. La prima è che sia ottenuto utilizzando solo ed esclusivamente procedimenti meccanici. Inoltre nelle sue

## Malenchini

La famiglia Malenchini produce olio da oltre duecento anni presso la Fattoria di Lilliano, nelle campagne appena fuori Firenze in direzione Grassina e Antella. Intensamente verde il colore di questo extravergine e di deciso carattere. Al naso presenta profumi di oliva con netti sentori vegetali di carciofo, cardo, pomodoro acerbo. Il sapore conferma la personalità dell'olio con un piccante percepibile e una interessante chiusura appena amarognola. Ottenuto dalla raccolta a mano di varietà Frantoio, Moraiolo e Leccino e franto a freddo entro ventiquattrore, trova il suo miglior impiego a crudo su bruschette, zuppe e legumi.

Via Lilliano e Meoli, 82  
Grassina (Firenze)  
Tel. 055 642602 - Fax 055 646987  
dimalen@tin.it  
www.malenchini.it



Ecco quattro meraviglie di Toscana che accompagnano convivialità, regali e festeggiamenti

## Bagnolo

La zona di Impruneta, dove è ubicata la fattoria diretta da Marco Bartolini Baldelli, è sempre stata giustamente famosa per la produzione d'olio. L'oro verde di Bagnolo - da varietà frantoio, Moraiolo, Leccino, correggiolo e Madonna dell'Impruneta - dimostra buona fluidità ed evidenzia un colore verde con riflessi dorati. Eleganti e fruttate le note olfattive, con un retrogusto in cui sono percepibili richiami di carciofo ed erba fresca. Da gustare con insalate e salse fredde, pesci e carni arrostiti, legumi e bruschette.

Via Imprunetana per Tavarnuzze, 48  
Impruneta (Firenze)  
Tel./fax 055 2313403  
fattoriebartolini@inwind.it  
www.bartolinibaldelli.it





## Imm. Castelveccchio

Ottenuto da cultivar Frantoio, Moraiolo, Leccino e Pendolino raccolte a mano e frante entro le 24 ore successive con il metodo continuo a freddo. Qualità delle olive e tempestività nella lavorazione garantiscono un'alta qualità del prodotto finito. L'olio che si ottiene è di un colore verde chiaro, profumo fruttato e intenso, sapore fine e gradevole.

**Immobiliare Castelveccchio,**  
Via delle mannelle, 19  
Loc. Seano-Carmignano (Prato),  
Tel. 055 8705451 Fax 055 8730113



fasi di lavorazione non deve subire alcun trattamento ad eccezione del lavaggio, della decantazione e della filtrazione. Infine il prodotto dev'essere organoletticamente perfetto ed esprimere una acidità libera (misurata in acido oleico) minore o uguale a 1 grammo per 100 grammi d'olio. Grazie alle numerose cultivar locali dell'albero *Olea Europaea Sativa* (frantoio, moraiolo, leccino, pendolino) e alla varietà di clima e suolo, ogni parte della regione

produce oli apprezzati per il loro colore e la loro aromaticità: Chianti, Montalbano, Colli Fiorentini, Rùfina, Pratomagno, l'area del senese ma anche quelle della lucchesia e dell'aretino, passando per le colline pisane e la Maremma. Anche se i costi d'acquisto lieviteranno in maniera sensibile, concedetevi almeno una bottiglia di vero extravergine toscano. La quantità è diminuita, ma la qualità resta eccellente.

## Salumi Personalità e gusto

La Toscana è terra di salumi: salame, prosciutto, finocchiona, soprassata, pancetta, lardo sono protagonisti abituali in tavola. Diversi per metodologia di produzione e tempi di stagionatura tali prelibatezze trovano un comune denominatore nell'alto apporto calorico che varia da 300 a 500 Kcal per 100 grammi di prodotto. La loro composizione è data da grassi, proteine, acqua (minore nei prodotti stagionati) e piccole quantità di zucchero, vitamine del gruppo B, sali minerali (fosforo, magnesio, ferro e sodio). Fra i prodotti di pregio è da annoverare il prosciutto

toscano Dop, da accompagnare con pane non salato, ma molti altri trovano un posto di rilievo e vengono tutelati con estrema cura (il Lardo di Colonnata ad esempio). In abbinamento sono da preferire rossi di buona struttura, armonici, con buoni sentori fruttati e floreali. Occorre infatti sostenere sapidità e aromaticità in maniera tale che l'abbinamento risulti armonico. Quelli prodotti in Toscana sono infatti salumi di decisa personalità esaltata dalla maestria degli artigiani norcini che hanno appreso e sanno tramandare l'arte antica di macinare, miscelare, impastare, salare, aromatizzare e stagionare.



## Bellandi

L'azienda Bellandi è attiva fin dal 1945, a guerra appena finita, grazie all'opera di Bruno e di suo figlio Elso. Un'epoca di "prima del motore" in cui le consegne venivano effettuate in bicicletta. Oggi i tempi sono cambiati e le dimensioni sono ben diverse. Resta però intatta la professionalità e la passione con cui si conduce il lavoro.

Il *boccone al fungo porcino di Coreglia* (salame insaccato in budello di capretto, preparato con carne di prosciutto e piccole dosi di sale e funghi porcini secchi sbriciolati), la *mondiola della Garfagnana* dalla caratteristica forma a U con al centro una foglia di alloro, il *manzo di pozza della Garfagnana* (carne di manzo tagliata in pezzi e messa in una sorta di conca detta "pozza"), il *prosciutto bazzone della Garfagnana e della Valle del Serchio*, il *salame prosciuttato di Ghivizzano*, e il mitico *bioldo della Garfagnana* sono l'orgoglio dell'Antica Norcineria e trovano meritatamente posto nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Toscana.

**L'Antica Norcineria**  
Via Rinascimento, 6  
Chivizzano (Lucca)  
Tel. 0583 77008 Fax 0583 77063  
info@anticanorcineria.it  
www.anticanorcineria.it



Speciale

## Piccoli grandi capolavori

Discorso analogo per i formaggi.

Il Pecorino Dop è il vero re della produzione casearia. Ottenuto da latte di pecora intero, viene solitamente prodotto da settembre a giugno. Presenta una crosta giallastra, elastica e sottile; la pasta è bianca con piccole occhiature oppure semidura e resistente al taglio. Il sapore fragrante lo rende adatto sia per antipasti, sia a fine convivio. Più raro il suo utilizzo come formaggio da grattugiare. La produzione di

un formaggio è affascinante e segue fasi precise che vanno dalla preparazione del latte (scrematura), coagulazione della caseina (principale proteina del latte), rottura della cagliata alle dimensioni di una noce o di un chicco di riso, l'eventuale cottura, la formatura e la stagionatura. Troverete pecorini in ogni angolo di Toscana. Sappiate distinguerli per le loro peculiari caratteristiche di forma, crosta, pasta e sappiate apprezzarli seguendo un criterio di territorialità: il formaggio e il vino di una certa area si abbinano sempre a meraviglia.



## Marovelli

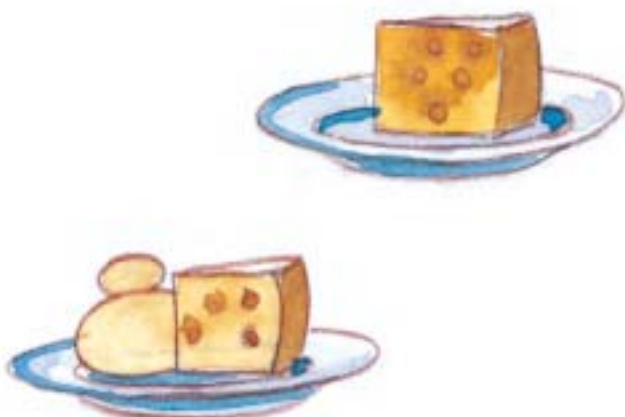
La Formaggeria è un grazioso negozio in pieno centro di Castelnuovo Garfagnana ben condotto da Romina Marovelli. Qui potete trovare molte specialità garfagnine, ma naturalmente a farla da padrone sono i formaggi: il locale commercializza infatti prodotti del Caseificio di famiglia.

Spiccano in primis l'*Ubriaco Garfagnino* (pecorino stagionato nel mosto e nelle vinacce di vino garfagnino, da abbinare con gelatina di vino crinton della Garfagnana presentata all'ultima edizione di Cheese) e lo *Stracco* (formaggio di mucca da cucchiaio, ottimo con la polenta otto file di granoturco). Da citare poi la *Toma* e il *Tomino delle Prade*, la *Bucchia* (formaggio magro a pasta cruda, buono anche sulla piastra), la *Capricchia* a latte di capra e la



*Ricotta*. Fra i formaggi stagionati si possono trovare i pecorini *Casaro dell'Ariosto* e *Verrucchio* (semistagionato a pasta bianca e farinosa) e *Rustico dell'Alpe* (pecorino extra stagionato fino a 24 mesi con retrogusto che ricorda il Parmigiano). Si servono clienti privati, ma anche ristoranti, enoteche e gastronomie di qualità.

**La Formaggeria**  
Via Farini, 3  
Castelnuovo Garfagnana  
Tel. 0583 641083  
[www.caseificiomarovelli.com](http://www.caseificiomarovelli.com)





## Ristoranti Mangiamo fuori?

Non poteva mancare un cenno finale alla ristorazione. La Toscana è ricca di tradizioni e propone una cucina semplice che varia da zona a zona.

Sapori genuini che è possibile riscoprire nelle migliori osterie, laddove anche

l'atmosfera è più informale e piatti semplici vengono proposti e talvolta rivisitati per adeguarsi a gusti più moderni. La cucina toscana è per molti versi essenziale: salumi, formaggi, carni alla brace, selvaggina da pelo e da piuma. Ricca ma non eccessivamente grassa, basata sulla qualità della materia



prima più che su elaborazioni ricercate. Una bruschetta, un piatto di fagioli, una bistecca bastano (e avanzano) a far felice il mondo dei buongustai.

Forse proprio per questo migliaia di turisti si riversano nelle zone più conosciute o emergenti della regione e fanno della sosta a tavola un

vero momento di scoperta culturale oltre che di piacere del corpo. E forse proprio per questo molti di loro fanno un passo ulteriore venendo a vivere in pianta stabile da noi e cercando, attraverso qualche buon corso di cucina, di carpire i segreti del nostro modo di essere, di mangiare e di bere.

## La Casa di Caccia

Oltre un secolo fa La Casa di Caccia era il luogo dove si riunivano i cacciatori della zona per le loro battute. Oggi è un ristorante, gestito dall'intraprendente signora Mirella, nel mezzo di una campagna incontaminata. Occorre percorrere qualche chilometro dal paese di Vicchio di Mugello (la strada è sterrata ma praticabile e le indicazioni sono numerose), ma ne vale davvero la pena. È possibile pranzare o cenare ammirando dalle vetrate una vista unica. Il menù, basato sul concetto di territorialità, rivede in chiave moderna quello delle antiche osterie, a cominciare dai classici antipasti con crostini di fegatini e i salumi toscani scelti. Per i primi, con pasta rigorosamente fatta in casa, è possibile scegliere fra tagliatelle - condite, a seconda della stagione, con funghi o sugo di cinghiale - i mitici tortelli mugellani al ragù e i gustosi ravioli con scamorza affumicata in salsa di tartufo. Carne bovina e selvaggina dominano i secondi: bistecca di cinghiale, controfiletto alla brace, filetto al pepe verde, capriolo in umido. Discretamente ampia anche la carta dei vini, che si sposta dal Chianti Rufina ai migliori cru della regione, con qualche interessante etichetta extraregionale.

**Ristorante La Casa di Caccia**  
Loc. Farneto-Roti  
Vicchio di Mugello (Firenze)  
Tel. 055 8407629 Fax 055 8407007  
info@ristorantelacasadicaccia.com  
www.ristorantelacasadicaccia.com



# Alle origini del cibo: nasce Archeoslow

GOLA EVENTI

**D**all'incontro con coloro che per mestiere letteralmente scavano nel passato, Slow Food inaugura "Archeoslow". Si tratta di un progetto, unico in Italia e con un precedente solo in Francia, che si propone di unire alla passione per il cibo e per il vino la ricerca storica, lo studio delle abitudini alimentari del passato, la ricostruzione delle tecniche agricole di civiltà scomparse.

Tutto è nato dalla collaborazione tra l'associazione fondata a Bra da Carlo Petrini e l'Archeoclub del Valdarno superiore in occasione degli scavi nel Podere La Rotta, dove sono stati rinvenuti i resti di un importante villaggio etrusco e centro commerciale. La collaborazione tra le due associazioni è stata un primo passo per approfondire il legame tra la civiltà etrusca, la terra e il cibo. Un primo passo che, come dimostra anche il materiale raccolto nel catalogo della mostra, ha già dato ottimi risultati. Ora, grazie ad Archeoslow, questi temi potranno essere approfonditi. L'interesse di Slow Food nasce soprattutto dalle possibilità che



questo progetto offre di tentare un interessante collegamento tra la cultura del cibo degli Etruschi e quella attuale. Uno stimolo che in concreto si tradurrà nella realizzazione di stage di una settimana (con pernottamento negli agriturismi della zona) per i partecipanti al Master of Food dedicato alla storia dell'alimentazione.

menu

## A tavola con gli etruschi

Ecco il menu preparato per la cena etrusca che Slow Food ha offerto a Figline Valdarno.

Acetaria di erbe rustiche in salsa di pecorino

Minestra di cavolo e porri

Fegato con insalata e zucca gialla

Anatra con purea di ceci

Sferette di castagne in salsa di miele e ricotta



Via di Terzollina, 3/R, 50129 Firenze  
Tel. 055 433383 / 4289070  
[www.zibibbonline.com](http://www.zibibbonline.com)

# Che dieta mi metto?

OLIVIA CHIERIGHINI



Ecco le ultime  
(speriamo)  
mode per  
combattere  
l'obesità  
e sentirsi  
delle *star*

**D**immi che dieta fai e ti dirò chi sei. Abbiamo bisogno di dimagrire pochi chili – accumulati a forza di Brunello e formaggio di Fossa – oppure abbiamo seriamente bisogno di un dietologo perché il sovrappeso sta influenzando negativamente sulla nostra vita? Abbiamo letto che i calciatori preferiscono la Zona del dottor Sears? Che Catherine Zeta-Jones smentisce di seguire la Atkins? Che Demi Moore è una crudista?

Indubbiamente gli americani sono dei “dietisti casalinghi” sfigurati. I regimi alimentari più in voga e più amati dalla stampa provengono tutti da oltreoceano; noi italiani ci stiamo appassionando all'argomento, anche grazie all'allarme obesità lanciato recentemente dal Ministero della Salute. Così, abbandonando i foglietti del medico di famiglia che prescrivono quaranta grammi di riso in brodo e mezza fetta di tacchino ai ferri, ci lanciamo volentieri verso le nuove frontiere della penitenza pianificata. Come? Seguendo la moda, naturalmente.

## Beverly Hills

Già il nome è tutto un programma: trasformerà le nostre curve da Serravalle in dolci pendenze da Oltrepò? Assomiglieremo a Cameron Diaz? Per dieci giorni potremo mangiare solo frutta, null'altro, meglio se quella che non cresce dalle nostre parti (pa-



GOLA MODE

paya e ananas in testa). Poi per un'altra settimana potremo aggiungere carboidrati e grassi (patatine fritte, pasta aglio olio e peperoncino, riso al burro...). Fino al trentacinquesimo giorno, la dieta raccomanda di aggiungere pochi altri alimenti, soprattutto proteine. Pratica? Poco costosa? Ovviamente no, altrimenti che dieta da “star” sarebbe?

Il sospetto è che un regime del genere, oltre a non essere molto salutare, porti ben presto ad un esaurimento nervoso e non troverete mai un medico serio che ve lo prescriva.

## Hollywood

Avete due giorni per entrare in un bellissimo vestito da sera che si arriccina nel punto sbagliato? La dieta Hollywood funziona a meraviglia, ma il terzo giorno tornerete come prima, un po' come la carrozza di Cenerentola che si trasforma in zucca a mezzanotte. Su internet – ma anche in qualche negozio specializzato in integratori alimentari – potete trovare un succo miracoloso (e molto caro) che vi sostenterà a tempo pieno, in una sorta di digiuno modificato. Non è troppo dannoso per la salute, dal momento che dura poco, ma aspettatevi di svaligiare il frigorifero appena potrete (vale a dire passata la festa).

## Weight Watchers

La dieta Weight Watchers è stata un po' soppiantata dalle nuo-

ve diete “alla moda” ma rimane pur sempre un *evergreen*. Il programma è inizialmente un po' complesso ma – una volta tanto – funziona veramente, in maniera costante nel tempo e sicura. Ad ogni cibo sono assegnati dei “punti” ed ogni persona ne ha un numero determinato da spendere durante la giornata. L'aspetto più gustoso è che si può mangiare veramente di tutto e s'impara a scegliere meglio gli alimenti con cui nutrirsi. Il vero punto di forza, unico nel suo genere, risiede nei “gruppi di supporto”: ogni settimana i Mangiatori Anonimi si ritrovano per pesarsi e confrontare i propri successi (o insuccessi). Vi potete immaginare la pressione psicologica di un capannello di sconosciuti che vi guarda mentre saltate sulla bilancia? Se non è sufficiente questo a farvi diventare delle silfidi...

## Vegetariana

La dieta vegetariana non è un regime dimagrante ma uno stile di vita che ha fatto proseliti fin dall'antichità. I vegetariani si schierano in Vegani (guai a tutte le proteine animali!), latte-vegetariani (un po' di latticini non guastano), latte-ovo vegetariani (in fondo, come la ricotta, le uova non hanno occhi). I seguaci sostengono che lo spirito si elevi, i detrattori (tutti adepti della bistecca alla fiorentina) che l'anemia galoppi. Non si può in ogni caso negare che il consumo



di cibo nella civiltà occidentale sia sempre più coinvolto da riflessioni di carattere etico, oltre che nutrizionale.

### Mediterranea

L'idea di dieta mediterranea ci rasserenava immediatamente: finalmente qualcosa di semplice e perfettamente alla portata del nostro carrello della spesa. Olio extravergine d'oliva, pesce fresco, molte verdure, mozzarella, un po' di pasta. Si potrà fare anche una piccola parmigiana di melanzane.

Quindi? Ahimè, qui casca l'asino: dieta mediterranea significa in realtà dieta quasi ascetica, tipica di un paese (un tempo) povero ed agricolo. Insomma, mangiare poco, anche se alimenti sanissimi e semplici. Il vantaggio sarà mantenere le arterie pulite come quelle di un bambino, a patto di vivere come certi arzilli vecchietti liguri, con un pezzo di focaccia ed un po' d'erbette (il pesto è contemplato).

### La zuppa di cavolo

La potremmo anche chiamare la dieta della vicina di casa, innanzitutto perché il profumo della zuppa arriverà certamente fino a voi, in secondo luogo perché sarà certamente la persona che ve la spiegherà nel dettaglio, dopo averla ritagliata da una cinquantina di giornali diversi. È una dieta a basso importo calorico, inventata negli anni '90 per nutrire i pazienti ospedalieri dopo gli interventi chirurgici. Si mangia solo zuppa di cavolo per una settimana. È vero, fa dimagrire in fretta, ma altera altrettanto in fretta i rapporti con i familiari.

E dopo questa carrellata, siete ancora decisi a mettervi a dieta? Oppure state già sognando la cucina toscana! Comunque, se siete seriamente intenzionati a perdere peso, rivolgetevi ad un buon professionista e lasciate perdere i *gossip*.



S.p.a.z.i.o.   
TERMOMARKET



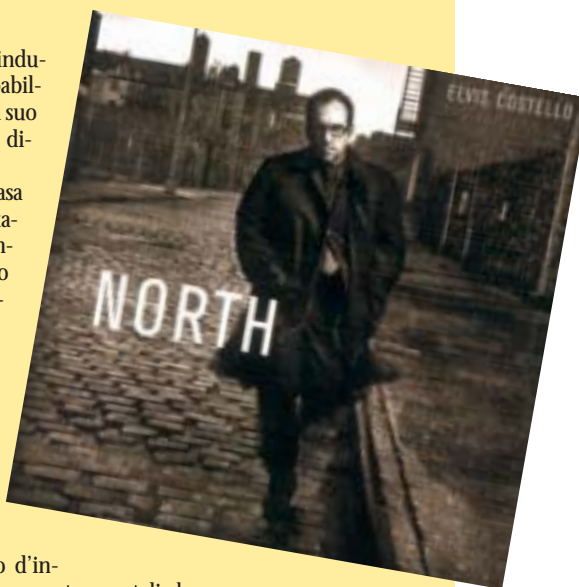
**VIA SIMONE MARTINI -7**  
OLTRE 2.000 mq. di esposizione.



## Costello da meditazione

In copertina un remoto e brumoso paesaggio industriale di qualche città del Nord Europa, probabilmente l'Inghilterra. Chi lo attraversa, stretto nel suo cappotto, è Elvis Costello, autore di *North*, un disco fra i migliori in assoluto della sua carriera.

*North* esce per la Deutsche Grammophone, casa discografica che vanta al suo attivo un ricco catalogo di musica classica. Fatto insolito per un cantante di musica leggera riuscire a trovare posto fra Bach e Debussy. Il dubbio è fugato non appena il CD comincia a suonare: nessuna major avrebbe mai preso in considerazione un lavoro in cui, accanto a un'orchestrazione classica, trovano posto musicisti jazz di calibro internazionale quali Peter Erskine e Lew Soloff (imperdibile il suo assolo finale su *Let me tell you about her*). Brani come *Someone took the words away*, *You turned to me*, *When it sings* o *Still* sono esempi di come Costello abbia dato spazio alle emozioni cercando un punto d'incontro fra l'armonia delle ballad e soluzioni canoro-strumentali ben codificate. Chiude *Impatience* più solare e dai ritmi latini. Un disco da meditazione, da godersi con calma, magari accompagnato da un whisky delle Highlands. (Cristiano Maestrini)



I cipressi, le crete, i picci...

*Scoprire la Val d'Orcia* è una guida tascabile, ma curatissima, delle edizioni Morganti: utile per ripercorrere, idealmente oppure sulla strada, i cammini di una terra che non smette di appassionare per l'armonia dei paesaggi, la storia, la cultura. Molte anche le pagine dedicate ai prodotti tipici, ai piatti più significativi, ai vini e agli acquisti golosi da fare. Pagine 128, formato 14x21 cm, euro 12,80, fotografie e illustrazioni a colori.



## Un concorso per giovani eno-appassionati

I giovani incontrano il territorio, e lo raccontano. Si chiama *Bere il territorio* il concorso letterario-enoologico lanciato dall'associazione Go Wine, che mette in palio premi in denaro e in bottiglie per ragazzi e ragazze dai 18 ai 30 anni che sappiano descrivere il loro rapporto con il vino, senza dimenticare la cultura, la società e l'ambiente che caratterizzano il mondo di Bacco. Il concorso prevede anche due sezioni speciali riservate agli allievi degli Istituti Alberghieri e agli allievi degli Istituti Agrari italiani. Premio speciale a chi meglio tratterà la tematica della viticoltura di montagna, comunemente definita "eroica". C'è tempo fino al 31 gennaio 2004!

Info: Go Wine, Piazza Risorgimento 5, 12051 Alba (Cn), tel. 0173 364631, fax 0173 361147, [www.gowinet.it](http://www.gowinet.it), [info@gowinet.it](mailto:info@gowinet.it).





**TAVERNA  
PANE e  
VINO**

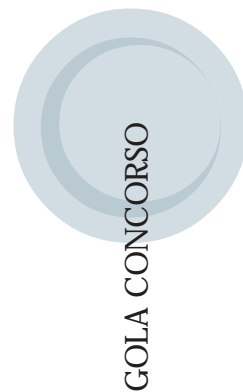
La Taverna Pane e Vino è un ristorante nel centro storico di Cortona ricavato nelle cantine di un palazzo del 1300 dove si respira la calda atmosfera della Toscana.

La Taverna è caratterizzata da una ristorazione genuina e semplice attenta soprattutto alla qualità delle materie prime e da una carta dei vini con oltre 600 etichette che, a rotazione, serviamo al bicchiere. I nostri piatti spaziano dalla bruschetta con fagioli e aringa a quella con cavolo nero, dai salumi di cinta senese al culatello di Zibello, dai pecorini affinati in barrique alla robiola di Roccaverano, dalle zuppe della tradizione alla pasta fresca, dalle torte casalinghe alla degustazione di cacao venezuelano.

Piazza Signorelli, 27 - Cortona (Ar)

Tel 0575/631010 [www.pane-vino.it](http://www.pane-vino.it)

# Galeotta fu la cena, ecco i vincitori



Il mestolo in una mano e la penna nell'altra. Ecco come sono nati i racconti e le poesie che hanno partecipato a *Galeotta fu la cena*. Il concorso è diventato un evento imperdibile per i gastroscrittori che anche quest'anno sono stati sottoposti al giudizio di un'attenta (e golosa) giuria composta da Lirio Mangalaviti, editore di *Gola*, dai giornalisti Paolo Pellegrini, Lucia Zambelli, Domitilla Marchi e Carlo Macchi, e presieduta dal patron del Cibrèo, Fabio Picchi. L'evento clou, con tanto di cena, di letture e di premiazione dei vincitori, si è svolto presso le Cantine Leonardo. E come ogni anno, *Gola* pubblica gli elaborati che hanno conquistato i giurati. L'edizione 2003 è stata vinta da Stefania Varnero con il racconto "Un sorso di vita nel deserto australiano"; seconda classificata, Renata Farina con "Sala da tè pasticceria artigiana"; il terzo premio è andato a Estella Milianti con "Marmellata di more". Per la sezione poesia, è risultata vincitrice "Forchetta e coltello" della fiorentina Lucia Catani.

così parlò la giuria

1° classificato

## Un sorso di vita nel deserto australiano

Immagini secche, tagliate nitide, come solo certi scenari riescono a regalare. La storia che ci si incastra e ci si dipana ha il ritmo di una sceneggiatura, un plot di rara efficacia, come i ritratti dei protagonisti. E l'approccio "forte", decisamente pulp al tema gastronomico non può che aggiungere una spruzzata di emozione al vigore del racconto.

2° classificato

## Sala da tè pasticceria artigiana

Ma insomma, partire è davvero un po' morire? Il solito dubbio saprebbe perfino di stantio se non diventasse lo spunto per un raccontino gustoso, carico di ironia. E la soluzione finale, tutta sapori e fremiti, magari sarà anche prevedibile, però segna lo sferzante riscatto della voglia di vivere. Il trionfo del gusto su una probabile solita storia.

3° classificato

## Marmellata di more

Quanti piccoli, grandi drammi dietro all'apparente banalità di una fetta di pane. Drammi fatti di desideri inespresi, di rifiuti incompresi, di tirannie sottili. Intorno, il quotidiano costruito e raccontato con una tenera indulgenza che arriva a strizzare l'occhio alla fiaba.

Poesia

## Forchetta e coltello

"A tavola nascono gli amori più arditi": un verso che sa di massima antica per raccontare in una corsa lieve di parole divertite l'andatura inarrestabile delle piccole magie di tutti i giorni.

I tre racconti  
e la poesia  
premiati  
dalla giuria per  
l'edizione 2003  
del concorso



### CHIANTI RUFINA RISERVA D.O.C.G.

Vino di grande personalità, rotondo, di colore rosso rubino intenso; si caratterizza per il profumo avvolgente e l'eccellente persistenza. Sosta in tini d'acciaio e permane in botte per nove mesi, affinandosi successivamente per altri quattro. Con i suoi 13 gradi si abbina bene a piatti saporiti e carni rosse, soprattutto se alla griglia. Si consiglia di stapparlo almeno un'ora prima e di servirlo a una temperatura di 18-19° C.



**Azienda Agricola TRAVIGNOLI**

Via Travignoli 78, Pelago (Firenze) - Tel./fax 055 8361098 [travignoli@tin.it](mailto:travignoli@tin.it) [www.travignoli.com](http://www.travignoli.com)

## Un sorso di vita nel deserto australiano

Ogni mattina, Jack avrebbe voluto fermare il tempo; rincattucciarsi al suono della sveglia a sentire lo scricchiolio del letto e il tepore delle lenzuola salire lungo il corpo. Ma al buio dell'alba, Jack doveva alzarsi, lavarsi e vestirsi con affrettata malavoglia. Poi pedalare fino alla ferrovia, con il sacchetto del pranzo ad oscillare sul manubrio.

Un balzo dal sellino, il tempo di posare la pietanza sul tavolaccio della mensa e già il caposquadra urlava gli ordini. Sempre gli stessi, ogni mattina. Un chiodo, un altro, una traversina, senza fine. La nuova ferrovia a tagliare il nulla dell'aspro cuore australiano, l'*outback*, era ciò che trasformava la quotidiana fatica di Jack in un salario. Un lavoro senza sorrisi, senza tregua nello spaccare la schiena, nello screpolare le mani, duro quanto il calore della terra rossastra. Solo quando le nuvole offuscavano il sole, il fiato di Jack si faceva meno pesante. Persino la fame

sembrava non riuscire a farsi largo tra i suoi muscoli spossati. Jack e la sua mazza si muovevano come fusi in una sola entità, senza emozioni.

Ma quando la pausa per il pranzo arrivava, allora la fame muoveva dalle sue viscere ad azionare, inarrestabile, onde riarse di saliva. Jack non sedeva con gli altri. Si stendeva all'ombra di una pianta, allungava le gambe e rigirava fra le sue mani callose l'incandescente metallo del contenitore. Felice, per un attimo. Uno scatto e la polvere si impregnava di vapori appetitosi. Poi un taglio nella crosta della torta e il liquido della carne inzuppava il pane. Torta di carne o pasticcio di agnello; patate solo se la siccità non aveva bruciato i raccolti, raramente carote. Sempre lo stesso, ogni giorno dell'anno. Lontano da lui, un gruppo di lavoratori mangiava parlotando e ridendo. Erano i *coons* (*dispregiativo, letteralmente: negri*), gli aborigeni. Jack non li guardava. Persino dover dividere il lavoro con loro lo irritava. Pochissimi erano gli altri bianchi. E allora Jack batteva i chiodi con violenza, sudava e bestemmiava, in un rancore che rendeva la sua mente

ostile, sterile come campi brulli che non era riuscito a coltivare. Jack, da agricoltore fallito a manovale malpagato, uguale ai *coons*. Ma in fondo sempre superiore a loro; perché Dio, Jack lo sapeva, aveva creato esseri diversi secondo una logica di classificazioni e sudditanze.

Lui, il suo mondo di bianchi, la sua lingua inglese, pulita, la sua voglia di lavorare. E il suo cibo dignitoso. I *coons*, accrucciati al sole come scuri cani lebbrosi, i loro suoni gutturali, incomprensibili, la pigrizia propria degli schiavi. E il loro cibo sporco, immondo:



Uno scatto e la polvere  
si impregnava di vapori appetitosi.  
Poi un taglio nella crosta  
della torta e il liquido  
della carne inzuppava il pane

insetti, radici, topi, semi. Dei canguri ingurgitavano tutto, anche le interiora, le code, gli occhi. Jack avrebbe sputato e urinato nei loro piatti con odio.

Al più presto la ferrovia avrebbe collegato Perth e Sydney, come un ago a trafiggere le due estremità di una arancia. I lavori procedevano rapidi. Per Jack era un allontanarsi sempre più da casa e una fatica maggiore, in una pedalata rotta dal sonno e dalla fatica. Ma fermarsi a dormire sul campo, con i *coons*, era impensabile. Perché era bianco, lui, con una casa, una moglie, un letto, una cena e una pietanza che lo aspettavano.

Una sera, un vento più fastidioso del solito si era levato e la sabbia era iniziata a cadere in tempesta. Jack pedalava veloce, con l'ansia di tornare a casa e il desiderio tormentoso della cena, di quando sarebbe stato finalmente al sicuro, tra le mura familiari. Gli occhi, però, incapaci di vedere, l'avevano tradito. Un colpo secco di fucelli spezzati e Jack era caduto in avanti, come spinto da una forza cattiva. «Sono morto», aveva pensato.

Ma i suoi occhi si erano aperti ancora, pure offuscati dal sangue e dalla polvere. Di fronte a lui un grande fuoco

ardeva e l'odore della carne abbrustolita, di miele e di avocado si spandeva nell'aria. "Coons!Coons!Coons", gli martellava la testa. Poi qualcosa era sceso bruciante nella sua carne. Mani sconosciute avevano spalmato le sue ferite e infilato qualcosa di dolciastro nella sua bocca. Jack avrebbe voluto scappare ma il suo corpo era come disfatto, sordo alle sue paure. La bocca non emetteva alcun suono. Gli arti erano immobili. Jack si sentiva perso.

Molte volte, quelle mani e altre ancora si erano avvicinate al suo viso e finalmente Jack aveva riconosciuto il gusto del cibo imposto. Non quello solito della carne mischiata al pane e alle patate, dal sapore amaro, un po' liquoroso e sempre uguale. Ma uno indefinibile, a lui sconosciuto, che sembrava trasmettergli energia e lenire il dolore. Aveva pensato agli insetti, ai serpenti di cui loro, i *coons*, si nutrivano. Aveva pensato ai canguri e ai topi di deserto. Infine, aveva capito che era carne triturrata da denti quella che ingurgitava mischiata a miele, a saliva ed amore. E Jack aveva aperto gli occhi e sorriso.

Stefania Varnero Rawson,  
Biella



Quel  
qualcosa  
in più  
che fa la  
differenza...



www.SAIAGRICOLA.it

Per informazioni: Tel. +39 0578 767722  
e-mail: fattoriadelcerro@tin.it



sono passati solo cinque minuti, che faccio, qua su una sedia a fissare l'orologio della stazione...? Ecco lo apri messaggio: LO PREVEDEVO, ADESSO STATTENE FERMA IN SALA D'ASPETTO COSI' NON RISCHI DI PERDERLO DI NUOVO. CI VEDIAMO DOMANI ALLE 7,15 A BRIGNOLE. TI AMO, TONI.

Ma io qui non ci resisto: adesso me ne vado al bar, bevo qualcosa, prendo un giornale e sto seduta da cristiana... ho ancora un'ora e dodici... No grazie... faccio da me... no, la ringrazio, non ho bisogno...

Quanto pesano! Ecco va, entro qui... no, io di questa roba non sopporto manco l'odore: ketchup, senape e grasso fritto, per carità... E la paninoteca? Col pane gommoso che ti s'ammaloppa nello stomaco e ti fa un bolo unico... e i tramezzini fatti col pane in cassetta che s'appiccica al palato e la maionese che sa di colla inacidita... via, via! Sala da the pasticceria artigiana: ecco, entro qui. Posso sedermi a questo tavolo? Grazie. Vorrei un thè... classico, al latte... la piccola pasticceria?... no... beh, forse un piattino, ma piccolo grazie. Come si sta bene qui: fresco, silenzioso, profumato... È il mio? Ah, è vero, grazie... un messaggio.

## ◀ Sala da the pasticceria artigiana

*Accidenti è partito... scusi, e a che ora è il prossimo? Solo tra un'ora e venti... grazie, e il binario? Il terzo? E la prenotazione? Può farlo? Sì, grazie. Permesso... per favore, mi lascia passare?*

Uff... riuscisci mai a organizzarmi con calma! Invece: la roba da stirare, le valige, e corri ad acchiappare il gatto e intanto lui che telefona per dirmi sbrigati e

poi richiama per dire non sei ancora uscita, qui finisce che fai tardi e mi rompe l'anima pure a ottocento chilometri di distanza. Toni, amore mio, sono felice, sto venendo a casa nostra: luminosa, pulita, razionale, dove tutto funziona, mica come da me... quanto pesano queste valige! Ecco, mi siedo lì: bella tranquilla di fronte all'orologio e al tabellone partenze. Che caldo! Gli mando un sms, non mi va di telefonargli, non ho voglia di sentire i suoi rimproveri... AMORE, IL TRENO MI È PARTITO DAVANTI AGLI OCCHI,

no, meglio che invento qualcosa... AMORE ALLA BIGLIETTERIA C'ERA UNA CODA... ma vè: lo sa che ho fatto il biglietto all'agenzia sul piazzale... AMORE, MI HANNO DATO UN'INFORMAZIONE SBAGLIATA: LO ASPETTAVO AL BINARIO 1 E PARTIVA DAL TERZO... ma guarda che cavolata... me la vado proprio a cercare: lui dice, com'è: non sai manco più leggere un orario ferroviario? Al diavolo! AMORE, L'HO PERSO. PARTO ALLE 19,56. BATTERIA SCARICA. Così non mi chiama nemmeno lui. BACI CRIS. Invia. Uff...

# Quanto tempo

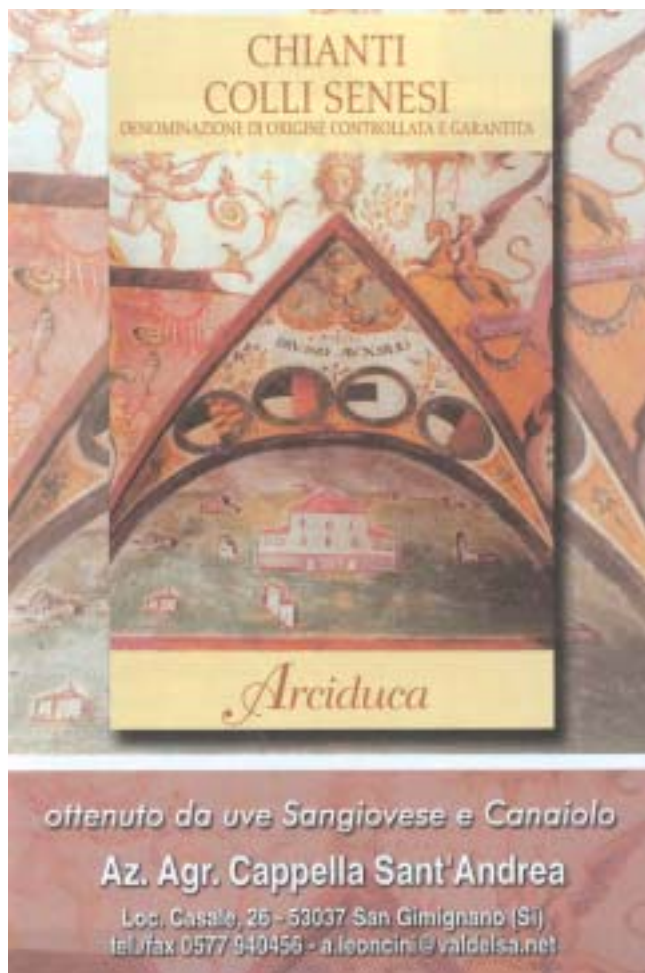
era che non assaggiavo  
un vero zabaione,  
come quello della nonna,  
profumato al marsala!

MI RACCOMANDO LA DIETA,  
NON METTERTI A MANGIARE  
PER INGANNARE IL TEMPO.  
TONI

Amore sarò bellissima per te,  
col vestito aderente e  
l'acconciatura di fiorellini  
bianchi, un regina, la sposa  
del secolo hai detto.  
Sì molto buono, aromatico,  
delicato...  
Stupendo questo pasticcino, si  
scioglie in bocca, la  
cioccolata amara al punto  
giusto, impercettibile la  
fecola... e questo allo  
zabaione...! Quanto tempo era  
che non assaggiavo un vero  
zabaione, come quello della  
nonna, profumato al marsala!  
E questo... e il canestrino con  
la crema pasticcera e la  
fragola fresca, la pasta frolla  
che si sbriciola... ah, la mia  
dieta! Ma è uno strappo  
piccolo piccolo: non mi sto  
abbuffando, mangio  
qualcosa... non ho neppure  
pranzato... belle queste  
tendine stile viennese, a  
mezzo vetro, con gli intarsi...  
mi piacerebbe per la cucina  
ma Toni ha già predisposto  
tutto, per l'arredamento si è  
fatto consigliare da quel suo  
amico designer, come si  
chiama? Valenti, perciò sarà  
perfetto: figuriamoci il Valenti  
se gli propongo le tendine  
finto viennesi!  
Sì grazie, un'altra tazza.  
No, altri pasticcini no, ho  
ancora questi: però assaggerai

una fetta di strudel.  
Mmm... buonissimo, delizioso.  
Fatto con la frutta a pezzi, e  
coi pinoli e la frutta secca!  
Certo che so apprezzare, sa,  
mia nonna faceva la  
pasticcera... e ora sono  
sempre un po' scettica in fatto  
di dolci perché se non sono  
superlativi me ne accorgo,  
non sono una che si  
accontenta. Mi piace gustarli,  
assaporarli lentamente,  
cogliendo tutti i particolari: il  
profumo esotico della  
cannella, il gradevole asprigno  
della buccia di limone  
grattugiata, l'aroma liquido  
della vasellina...  
Le sette e cinquantadue.  
Ancora un attimo e mi avvio  
al binario.  
Ecco, un dolce è piacere puro  
e gustarlo è una scelta libera,  
felice, non un dovere. Non  
serve a soddisfare la fame,  
non c'entra con l'istinto di  
sopravvivenza: materializza la  
nostra libertà di scegliere:  
prendo il gusto che mi piace,  
per esempio questo al caffè, lo  
assaporo lentamente, mmm...  
senza fretta, fino in fondo. È  
qualcosa che faccio perché lo  
decido, senza vincoli, senza  
obblighi personali o morali o  
sociali...  
Sono le otto. Meglio che lo  
spengo il cellulare.  
Là vedo la Sacher, una fettina,  
ma proprio piccolissima, mi  
raccomando...

*Renata Farina, Roma*





## ◀ Marmellata di more

Mimmina sedeva a capotavola, le mani sulla tovaglia di plastica a fiori, i gomiti, come insegnato dalla tata, ben stretti ai fianchi, dritta sulla sedia, fissando contrariata il piatto su cui zia Anna aveva posato, di fronte a lei, la fetta di pane con la marmellata di more. In cucina non c'era nessuno, solo la fetta di pane e marmellata di more nel piatto. Mimmina era lì da un bel po' e, dalla finestra aperta, sentiva chiaramente le voci della sorella e di Piero, in giardino. zia Anna, in salotto, con la porta lasciata aperta, sprofondata nella poltrona, alzando ogni tanto gli occhi da uno schema di parole crociate, controllava Mimmina, ancora seduta a capotavola, immobile. "Hai finito?" le chiese dal salotto zia Anna. Mimmina si mosse sulla sedia e, con una mano, si avvicinò il piatto con la fetta di pane e marmellata di more. "Ora... Tra poco, Zia!" rispose. La fetta di pane, con la sua forma ad ovale quasi perfetto, la stimolava a strane fantasie. Ecco, quella fetta scura era la suola di una scarpa di nonna, di quelle scarpe larghe e morbide che metteva la domenica, per andare alla prima Messa.

Oppure no. Forse era un lago piccolo e cupo, con acqua densa come il fango... un laghetto stregato... Dal giardino le arrivarono le risate della sorella insieme a parole indistinte, pronunciate da Piero: giocavano senza di lei e si divertivano anche. Ma zia Anna era stata chiara: o si fa merenda o non si gioca. Mimmina toccò la superficie scura e cremosa della fetta con l'indice destro. Mezz'ora prima zia Anna le aveva elencato, come sempre, le combinazioni alimentari di quel giorno: erano offerte che non poteva né rifiutare, né contestare: burro sale zucchero pane e marmellata di more. Posso darti: pane burro e zucchero o pane burro e sale o pane e marmellata di more o pane burro e marmellata di more". Pausa e sguardo verso Mimmina: "Allora cosa vuoi?" Come sempre Mimmina non aveva risposto. Allora veniva fatta accomodare a capotavola, composta e silenziosa, in diligente attesa del piatto con il pane e quello che zia Anna avrebbe deciso per lei. Quel pomeriggio la scelta era caduta sul pane e marmellata di more, una combinazione perfettamente primaverile. Durante la fine di ogni estate, e Mimmina non poteva dire

quante, zia Anna, la nonna, Mimmina e sua sorella trascorrevano almeno una settimana nella raccolta delle more mature nei roveti vicino casa. Nei giorni successivi lo stanzino-dispensa si riempiva di barattoli di marmellata di more, destinata alle merende invernali e primaverili. Beh, veramente, qualche volta, dal supermercato era arrivato anche un barattolo di marmellata di pesche, sciropposa e giallastra. Un'alternativa indecente, aveva detto la nonna. In certi periodi, quando zia Anna era nervosa o poco paziente, la merenda consisteva in: pane olio e sale oppure pane olio aceto e sale. Mimmina temeva molto quei pomeriggi. Teneva duro per un'ora e poi tra le lacrime e i singhiozzi, consumava un pezzo della fetta di pane, unta e salata. Era sempre la nonna la prima a commuoversi e a lasciar perdere. E una volta, una volta sola sulla tovaglia a fiori, nel piatto, erano apparsi pane spruzzato di vino rosso e coperto di zucchero. Ma la nonna era sta irremovibile: ricordò un episodio di molti anni prima, quando con il fratellino Masino si erano quasi ubriacati con pane vino e zucchero. Era impensabile e sconveniente dare il vino a una bambina. Così zia Anna

aveva lasciato correre Mimmina a giocare con la sorella. Il sole, che camminava nel cielo del pomeriggio, entrando dalla finestra spinse i suoi raggi sulla tovaglia di plastica e fiori, vicino vicino al piatto con la fetta di pane e marmellata di more. Mimmina sospirò e si fece forza. Con la mano destra afferrò a metà la fetta. Com'era pesante! Non riusciva a tenerla in mano. "Zia vieni qui, per favore... Vieni..." "Hai finito? Cosa c'è? Come? Non hai neppure cominciato!" le disse la zia appena visto il piatto sulla tavola. "Ecco... pensavo... potresti tagliarla in due col coltello? Così la mangerò prima!". Questo non sarebbe stato possibile a casa dove babbo e mamma tornavano stanchi dal lavoro. E neanche la tata poteva aiutare Mimmina a mangiare la merenda. "Piuttosto niente!" diceva babbo, guardandola male. La fetta scura e morbida fu tagliata in due e Mimmina si dispose, mentalmente e fisicamente, al sacrificio. Affondando i dentini nel pane e marmellata di more pensò che, boccone dopo boccone, anche lei si sarebbe trasformata in una mora densa, scura e dolce. Le solite lacrime cominciarono a scorrerle sulle guance quando

**Zia Anna** era stata chiara:  
o si fa merenda o non si gioca.  
Mimmina toccò la superficie scura  
e cremosa della fetta

## Forchetta e coltello

di Lucia Catani, Firenze

Eppure fu amore  
a prima vista:  
lei posata distesa sulla pasta  
forme sinuose di una pista,  
di un serpente che si accosta,  
la lingua ti punge, ti bacia, si sposta;

lui profilo affilato,  
tutto di un pezzo,  
lama tagliente per ogni sgarbo portato  
ad ogni femminile forma splendente.

Sembravano nati in paesi lontani,  
sì fatti diversi agli occhi e alle mani;  
ma a tavola nascono gli amori più arditi,  
unioni impensate, legami infiniti...  
E loro che prima parevan distanti  
Si unirono a fianco di piatti invitanti.



una metà della fetta fu  
inghiottita. Mimmina alzò lo  
sguardo verso zia Anna.  
"Anche quell'altra!" ordinò la  
zia, sedendosi al tavolo di  
cucina accanto a lei.  
Mimmina abbassò lo sguardo:  
"non mi va più..." Nel  
silenzio che seguì, Mimmina  
attese l'ardua sentenza.  
Sentì, più che vedere, zia  
Anna alzarsi rumorosamente  
da tavola e chiudere, con uno  
"sbam!" sonoro il cassetto  
delle posate rimasto aperto.  
Nel credenzino, i bicchieri  
tintinnarono. Il sole, dalla  
finestra, illuminava una  
porzione di tovaglia a fiori e  
il piatto con la mezza fetta  
rimasta. All'improvviso la  
porta di casa si aprì e Piero si  
precipitò in cucina. Era  
sudato e affamato e con una  
vecchia tovaglia a quadretti,  
legata per due cocche sotto  
la gola, messa a mantello con

strascico, stava  
interpretando, come sempre,  
il Principe Piero alla ricerca  
della Lucertola d'Oro. Vide il  
piatto e il pane con la  
marmellata di more . "È per  
me...? È per me vero?".  
Afferrò subito la mezza fetta  
e sgusciò via dalla porta, con  
la tovaglia-mantello sporca di  
terra e di erba all'orlo. Zia  
Anna non lo chiamò, ma  
guardò Mimmina, ancora  
seduta con la testa bassa.  
"Puoi andare" le disse "Vai a  
giocare con lui." Mimmina si  
alzò rapida e, senza guardare  
zia Anna uscì finalmente di  
casa, nel sole del pieno  
pomeriggio. "Arrivoooo!".  
Gridò agli altri "Arrivooooo!"  
e, agitando la mano verso  
Piero e la sorella, scese di  
corsa le scale verso il  
giardino.

*Estella Milianti, S. Vincenzo  
(LI)*



CARPINETO  
Loc. Dudda - 50020 Greve in Chianti (FI)  
Tel. 055 8549062 - Fax 055 854901  
www.carpineto.com

# Merano International Winefestival 2003

di Paolo Baracchino

Il *Merano Winefestival* si è svolto nella piacevole e ovattata Merano dall'8 al 10 novembre.

Negli spazi del Winefestival vi erano le selezioni "I Cento", "Italian Top Selected", "Produttori Esteri Selezionati", ed il "Dulcis in Fundo" con produttori di vino dolce italiano. Ha completato la manifestazione la presenza, anche quest'anno, dell'Union des Grandes Cru di Bordeaux, rappresentata da quaranta Château di prestigio. Era presente in un nuovo spazio attiguo "Culinaria", un'ampia varietà di specialità gastronomiche della tradizione regionale. L'organizzazione del Winefestival ha selezionato accuratamente i vini offerti in degustazione offrendo un ventaglio di scelta di alto pregio. C'era veramente l'imbarazzo della scelta e sarebbe stato assolutamente impossibile assaggiare, con la dovuta attenzione, tutti i vini



presenti. Degna d'interesse è stata la degustazione dei vini bordolesi anche perché le aziende hanno generosamente offerto la degustazione di vini di annate precedenti all'anno 2000. Alla scorsa edizione furono offerti in degustazione vini bordolesi della vendemmia 2001, quest'anno avrebbero dovuto essere in degustazione i vini della vendemmia 2002, però come sappiamo l'annata 2002 è stata poco felice anche per i vini del bordeaux ad eccezione di pochi vini tra cui lo Château Haut Brion (Pessac - Leognan) che non ha smentito la sua alta qualità, se pur in minor tono rispetto alle grandi annate. L'attenzione nella degustazione dei vini da dessert si è soffermata poi sui vini dolci francesi, Sauternes e Barsac e su dei vini passiti austriaci.

## **Château Pavie 2001 Saint Emilion 1er Grand Cru, annata 2001**

Rosso porpora non intenso. All'olfatto si presenta un ventaglio di profumi tra cui spiccano la mora, il cassis, la pelle, il pepe nero, delle note balsamiche, la polvere di cacao, la cannella ed il fieno secco. Al gusto l'alcol e la freschezza sono ben equilibrate tra loro ed il tannino si presenta dolce e morbido.

Buona è la sua persistenza. Il

vino ha un corpo non eccessivo, ma piacevole nel suo insieme. (90/100)



## **Château Lynch - Bages, Pauillac Grand Cru, annata 1998**

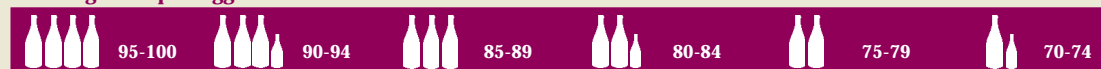
Colore rosso rubino con bordo porpora. All'olfatto esprime tutta la sua tipicità con note speziate che prevalgono sulle note fruttate di ribes e di cassis che si riconoscono nette ed in modo evidente. I profumi proseguono con spezie dolci,

rabarbaro e tabacco da pipa dolce, manifestandosi con elegante discrezione, si percepiscono poi note di pelle e di fieno secco.


In bocca si evidenzia la gioventù del vino con alcol e freschezza in bell'equilibrio tra loro e con un tannino discretamente ben presente con una trama dolce e setosa che lo rendono intrigante. Buona è la persistenza. Retrogusto di ribes e di cassis e di note speziate e balsamiche. (90/100)




### Simbologia dei punteggi



**Château Lafon  
Rochet,  
Saint - Estèphe,  
annata 2001**


Colore bel rosso porpora. Al gusto si percepiscono in modo evidente note balsamiche, iodio, salsedine, note animali, pelle, mora e terra. Al gusto il vino si presenta ben equilibrato sia per l'alcol che per la freschezza, lasciando spazio ad un tannino ben presente con larga trama dolce e setosa. Piacevole è la sua persistenza.  (90/100)

**Château La  
Cabanne Pomerol,  
annata 2000**

Si presenta con un bel rosso porpora e con un profumo intenso di ciliegia, di cioccolata e di menta. Al gusto appare equilibrato con una freschezza ed una morbidezza che si compenetrano tra loro. Il tannino è ben presente, appare dolce, vellutato e largo. Lungo è il finale che sfuma sugli accenti fruttati.  (90/100)


**Château La Pointe -  
Pomerol, annata  
2001**

Il colore è di un bel rosso porpora. All'olfatto si apre un ventaglio di profumi in cui domina la ciliegia ed a cui succedono note di menta, di vaniglia e di un leggero sentore di pepe nero. Al gusto la freschezza è presente e domina la morbidezza, mentre il tannino è dolce, setoso, piacevole ed abbastanza largo. Questo vino denota

una bella persistenza ed una eleganza particolari. (91/100) 

**Château Bastor -  
Lamontagne -  
Sauternes, annata  
2001 (gr. 14%)**

Giallo oro luminoso. All'olfatto si percepiscono l'albicocca secca ed il miele che dominano, mentre successivamente emergono lo zafferano, l'amido, il burro fuso ed una nota verde di sedano fresco. Al gusto la freschezza prevale sulla morbidezza. Buona è la sapidità e la persistenza. Retrogusto di zafferano e di miele.

**Giudizio.** Il vino ha dei bei profumi ed una buona corposità, non appare stucchevole, ma avrebbe bisogno di una maggiore rotondità. (88/100) 


Château  
Bastor - Lamontagne  
33210 Preignac  
Tel. 0033 5 56632766  
Fax 0033 5 56768703  
www.bastor-lamontagne.com

**Château Nairac -  
Barsac, annata  
1996 (gr. 14%)**

Giallo ambrato, luminoso. All'olfatto si percepisce inizialmente un po' di pungenza di alcol, successivamente si avvertono sentori di miele, di zafferano di albicocca secca e di burro fuso.


Al gusto l'alcol domina la freschezza anche se entrambi sono accompagnati da una bella sapidità. Il vino appare non molto equilibrato e persisten-

te. Retrogusto di miele e di albicocca secca.

**Giudizio:** Il vino è penalizzato un po' dall'alcol sia all'olfatto che al gusto. (88/100) 

**Château Nairac -  
Barsac, annata  
1998 (gr. 14,5%)**

Vino di classe, elegante, già all'aspetto visivo, che si manifesta con un bel giallo oro carico, con ampi riflessi ambrati. Spiccano note di albicocca secca, miele, zafferano, amido, smalto di vernice e nel finale di burro fuso. Il gusto è segnato dalla decisa dolcezza e dalla morbidezza, equilibrate da una dosata freschezza e da una splendida sapidità. Vino equilibrato e persistente. Retrogusto di albicocca secca, miele e zafferano.

**Giudizio:** Piacevole la grassezza, la dolcezza non è stucchevole, ma non avvolgente. Ad essere pignoli il vino avrebbe bisogno di un po' più di freschezza. Decisamente tra le due annate questa è la migliore. (91/100) 

Château Nairac  
33720 Barsac  
Tel. 0033 5 56271616  
Fax 0033 5 56272650

**Château Climens  
1er Cru - Barsac,  
annata 1996 (gr.  
14%)**

Al colore si presenta giallo dorato con riflessi caldi ed intensi quasi ambrati, che ricordano il miele. Al naso intensi pro-

fumi creano un'altalena odorosa che va dallo zafferano all'albicocca secca, al miele, all'amido, per terminare con il burro fuso. In bocca è compatto, morbido e di grande struttura, con avvolgenza e persistenza eccezionali. Retrogusto di miele e zafferano, quest'ultimo si manifesta in maniera più evidente mano a mano che passano i secondi.

**Giudizio.** Bella burrosità con gusto avvolgente. Notevole il finale con chiusura lunga e convincente. (92/100)



## **Château Climens 1er Cru - Barsac, annata 1998 (Gr. 14%)**

Giallo oro luminoso. Al naso spiccano note di zafferano, di scorza di arancia candita, di miele, di burro fuso e di finocchio fresco.

Al gusto si percepisce una piacevole morbidezza, supportata da un buon corpo. Ben presente è la freschezza che domina la morbidezza, accompagnata da una splendida sapidità. Buona è la persistenza. Retrogusto di zafferano e miele.

**Giudizio.** Tra le due annate la precedente ha una maggiore avvolgenza e persistenza ed un corpo un po' più carico. (90/100)



Château Climens  
33720 Barsac  
Tel. 0033 5 56271533  
Fax 0033 5 56272104  
Contact@chateauclimens.fr

## **Château Lafaurie - Peyraguey - Sauternes, annata 1999 (Gr. 13,5%)**

Al colore si presenta con un giallo dorato luminoso. Vino che all'olfatto si esprime con spiccate note di miele, di zafferano e di albicocca secca. Al gusto si percepisce una dolcezza non particolarmente avvolgente, anche se piacevole e non stucchevole.

Ben equilibrati tra loro appaiono la morbidezza, la freschezza e la sapidità. Buona è la persistenza. Retrogusto di miele e di zafferano.

**Giudizio.** Nel finale mantiene una ricca persistenza gusto olfattivo. (90/100)



## **Château Lafaurie - Peyraguey - Sauternes, annata 1998 (Gr. 14%)**

Il colore si esprime con un giallo dorato carico con riflessi ambrati caldi.

All'olfatto presenta un ventaglio di riconoscimenti, tutti protesi alla dolcezza, tra questi emergono il miele, l'albicocca secca e lo zafferano.

Al palato il vino si presenta abbastanza rotondo con una buona dolcezza e burrosità. Piacevole è la sua morbidezza, accompagnata da una spalla acida e sapida. Buona è la sua persistenza aromatica intensa.

**Giudizio.** Il 1998 appare più ricco di zuccheri e dotato di un po' più di corpo rispetto al 1999. (89/100)



Château  
Lafaurie - Peyraguey  
33210 Bommès  
Tel. 0033 5 57195777  
Fax 0033 5 57195787  
Cordier@cordier-wines.com

## **Château Doisy Daëne' Barsac, annata 2001 (Gr. 14%)**

Giallo dorato luminoso. Al naso si evidenziano note di zafferano, di albicocca, di miele e di sedano fresco. In bocca il vino si manifesta con una gradevole burrosità. Il gusto è segnato da una decisa e non stucchevole dolcezza e dalla morbidezza equilibrata da una evidente acidità e da una splendida sapidità.

Ottima è la persistenza aromatica intensa. Retrogusto di zafferano e miele.

**Giudizio.** Vino giovane ma che denota già carattere e piacevolezza. (90/100)



## **Château Doisy Daëne' Barsac, annata 1997 (Gr. 14%)**

Al colore dimostra una grande intensità di giallo dorato. Profumi intensi di albicocca secca, miele e zafferano accompagnati da gradevoli note minerali (idrocarburi) e di amido che sfilano uno dopo l'altro per fondersi in un unico insieme.

Al primo impatto gustativo si percepisce, in maniera evidente, una gradevolissima frutta esotica (mango) accompa-

ta da una burrosità intensa e piacevole.

In bocca è di grande impatto, con dolcezza e struttura alcolica in perfetto equilibrio tra loro. Il tutto è equilibrato da una notevole spalla acida e sapida. Persistenza aromatica intensa superlativa e molto persistente.

**Giudizio.** Vino decisamente interessante che ha saputo trarre vantaggio da un'annata davvero strepitosa per questo genere di nettare. Sicuramente per questo vino l'annata 1997 ha qualche marcia in più rispetto al 2001, che rimane pur sempre un vino interessante. (93/100)



Château Doisy Daëne  
33720 Barsac  
Tel 0033 5 56271584  
Fax 0033 5 56271899

Non è mancata la curiosità e l'interesse di andare a degustare dei vini austriaci, tra cui:

**Wenzel Ruster  
Ausbruch An Fusse  
des Berges, annata  
2001 (Gr. 11,5%)  
Neusiedlersee -  
Hügelland**

*(Vino composto da uve Sauvignon blanc, pinot grigio e riesling italico, vendemmiato tra ottobre e novembre)*

Colore giallo dorato non particolarmente carico, luminoso. Spiccano note di zafferano, albicocca secca, fico secco, miele ed amido.

Al gusto stupisce per la sua

dolcezza dirompente e per la sua suadente burrosità.

In bocca esprime una grande struttura e grassezza ed un buon equilibrio zuccheri - acidità, dove la freschezza è ben dosata ed è accompagnata da una superlativa sapidità. Vino di grande equilibrio, eleganza e persistenza.

Retrogusto di fico secco, mallo di noce e miele.

**Giudizio.** Vino molto piacevole con un particolare retrogusto che affascina il palato. (93/100)



**Wenzel Ruster  
Ausbruch Saz,  
annata 2001 (Gr.  
10,5%)**

*(Vino vendemmiato tra ottobre e novembre)*

Giallo oro luminoso. Vino che all'olfatto presenta un ventaglio di profumi di miele, di zafferano, di confettura di albicocca e di amido.

In bocca il vino è compatto e morbido, bella è la sua burrosità, che si presenta con avvolgenza, persistenza e spessore. Ben equilibrate sono le sostanze dure con quelle morbide, dove la sapidità fa da spalla alla freschezza e all'alcol risultando ben compenetrata tra loro. Retrogusto di miele e di confettura di albicocca.



**Giudizio.** Vino di grande piacere anche se il precedente ha una marcia in più. (92/100)



Wenzel  
Hauptstrasse 29  
A - 7071 Rust  
Tel. 0043 2685 287  
Fax 0043 2685 2874  
Weinbau.wenzel@utanet.at

**Feiler Artinger  
Beerenauslese  
Traminer, annata  
2002 (Gr. 11,5%)  
Neusiedlersee -  
Hügelland**

Il colore si esprime in un giallo paglierino carico con ampi riflessi dorati. Profumi intensi di zafferano, fungo champignon, salsedine, miele ed albicocca secca. In bocca si presenta con una buona burrosità ed una piacevole dolcezza. La freschezza è ben equilibrata con l'alcol e con una spiccata sapidità. Lunga è la persistenza aromatica intensa. Retrogusto di miele, di zafferano e di fico secco.

**Giudizio.** L'aspetto visivo faceva pensare ad un vino meno pronto e con note meno mature di quello che poi in realtà è risultato essere. Sicuramente è un vino giovane e sarà curioso degustarlo con qualche anno in più di maturità. (92/100)



Feiler Artinger  
Hauptstrabe 3  
A - 7071 Rust  
Tel 0043 2685 237  
Fax 0043 2685 237  
www.feiler-arteringer.at

# Un'esperienza indimenticabile nella Grande Mela

di Paolo Baracchino

**N**ew York Wine Experience è una manifestazione che si tiene ogni due anni a New York, organizzata, in modo perfetto, da *Wine Spectator Scholarship Foundation*.

Quest'anno si è svolta da giovedì 23 ottobre a sabato 25 ottobre e come sempre sono intervenuti gli appassionati del vino di tutto il mondo.

La manifestazione si è tenuta presso l'Hotel New York Marriott Marquis, nel cuore della città, a Broadway. Il giovedì è stato possibile assaggiare i vini migliori del mondo, selezionati da *Wine Spectator*.

Erano presenti, tra gli altri, per l'Italia, Castello di Ama, Avignonesi, Casanova di Neri, con il suo strepitoso Cerretalto 1997, Castello di Banfi, Castello di Fonterutoli, Frescobaldi, Gaja, Tenuta San Guido, Antinori, Tenuta dell'Ornellaia, Sette Ponti con il suo Oreno 2001, vino di grande eleganza, persistenza e struttura ed il Castello di Volpaia.

Nonostante che i vini proposti fossero di alto livello, i nostri vini italiani hanno primeggiato nel confronto ed in particolare il Pian delle Vigne 1997 di Antinori ha dimostrato di essere un vino fine ed elegante, equilibrato, armonico e persistente. C'è stato poi un confronto di tre Chianti Classico selezionati da un giornalista di *Wine Spectator*, che li ha presentati come i migliori Chianti 2001, non prendiamola però come verità assoluta, poiché ci sono altri Chianti Classico 2001 ben più importanti di quelli.

Non capita spesso di degustare i vini di E. Guigal, se si tiene conto che i Côte Rôtie La Landonne, La Mouline e La Turque vengono prodotti mediamente dalle 2800 alle 6000 bottiglie per tipo e che queste preziose bottiglie sono vendute in tutto il mondo. Alla luce di questo, tra i vari vini degustati a New York abbiamo deciso di pubblicare le note di degustazione dei seguenti vini.

## **Côte - Rôtie La Mouline 1983 (syrah 89%, Viogner 11%)**

Colore rosso granato con bordo aranciato.

L'ampiezza dei profumi si sviluppa su sentori di prugna secca, di cassis, di carruba, di spezie orientali, di oliva nera, di sottobosco, di note balsamiche, di salsedine, di pepe nero, di fieno secco, di liquirizia e di clorofilla. È l'apoteosi della varietà dei profumi. Bocca di voluminosa pienezza, morbida e suadente con

una freschezza che domina l'alcol e con un tannino dolce e abbastanza grasso. Vino equilibrato ed armonico. Lunga è la persistenza.

**Giudizio.** Vino che si è evoluto nel tempo, che esprime ricchezza di profumi e che ha mantenuto un livello di piacevolezza fuori dal comune. (95/100)



## **Côte - Rôtie La Mouline 1999**

Bel rosso rubino con bordo porpora chiaro.

All'inizio, all'olfatto appare un po' chiuso, ma poi si apre e si percepiscono sentori di frutta, di cuoio, di pepe nero, di note balsamiche, di polvere di cacao, di episperma e di liquirizia.

All'assaggio si rivela elegantissimo, equilibrato e corposo, meravigliosamente rotondo nel complesso tannico, con tannini dolci, setosi ed ampi, caldo e molto persistente.

**Giudizio.** Questo vino come il precedente risente della gioventù, nel senso che il meglio di se stesso lo potrà dare tra

qualche anno, con una maggiore maturità. Siamo veramente ai massimi livelli del syrah. (96/100)



### **Côte - Rôtie La Landonne 1985 (100% syrah)**

Colore rosso granato. Largo e pieno, all'esame olfattivo, offre un ventaglio di profumi che vanno dalla prugna secca, alla confettura di ciliegia, alla caruba ed alla pelle.

All'esame gustativo si apre avvolgente e rotondo manifestando un perfetto equilibrio tra sostanze dure e sostanze morbide.

Vino pulito ed elegante con tannini dolci, setosi ed ampi. La complessità e la persistenza di questo vino fanno sì che la sua degustazione sia un piacere pieno di emozioni.

**Giudizio.** Vino ricco, morbido con struttura di grande eleganza e di armonico equilibrio che esalta il finale di incredibile lunghezza ed eleganza. Per quel che è dato sapere siamo vicini alla perfezione. (97/100)



### **Côte - Rôtie La Landonne 1999 (100% syrah)**

Il vino si presenta in una veste color rosso rubino intenso con bordo porpora.

Al naso esprime complessità ed eleganza anche se appare un po' chiuso, stante la sua giovanissima età.

I profumi che si percepiscono spaziano dalla frutta rossa ma-

tura (ciliegia marasca) al mirtillo maturo e dalla pelle al pepe nero. Il vino, si dovrà esprimere sotto il profilo olfattivo, in modo ancora più ampio, nei prossimi anni.

In bocca è riconoscibile una struttura ed una potenza fuori dal comune, manifestando una spalla acida ed una presenza alcolica ben fuse tra loro.

Il tannino sfoggia con eleganza, una possenza, una dolcezza ed una larghezza fuori dal comune. La persistenza aromatica intensa è lunga.

**Giudizio.** Siamo di fronte ad un vino che sarà piacevole e curioso riassaggiare tra qualche anno per verificare la sua evoluzione anche olfattiva. (96/100)



### **Côte - Rôtie La Turque 1988 93% (syrah e 7% viogner)**

Bel rosso rubino con bordo granato.

Al primo impatto olfattivo il vino si sente un po' chiuso, per poi aprirsi e lasciare spazio a note balsamiche, di clofilla, di confettura di prugna, di pelle, di sottobosco (muschio) e di goudron.

All'esame gustativo la sostanza alcolica domina quella della freschezza rendendo questo vino non perfettamente equilibrato. Il tannino si presenta dolce e vellutato, con un finale un po' asciutto, piacevole ed ampio. Sorprendente è la sua persistenza.

**Giudizio.** Il vino nel suo in-

sieme è piacevole anche se all'esame olfattivo inizialmente è un po' chiuso ed anche se all'esame gustativo l'alcol domina la freschezza in modo un po' evidente. Siamo comunque alla presenza di un grande vino. (93/100)



### **Côte - Rôtie La Turque 1999**

Bel rosso porpora chiaro. All'olfatto esalta lo spettro della frutta matura: mora e mirtillo, si percepiscono poi sentori di pelle, di pepe nero, di note balsamiche, di episperma, di tartufo nero e di liquirizia. L'alcol e la freschezza sono ben presenti e perfettamente equilibrati tra loro e sono accompagnati da un tannino dolce e setoso di straordinaria potenza e larghezza. Finale da fuoriclasse dalla persistenza interminabile.

**Giudizio.** Siamo veramente al massimo dei livelli, le differenze tra i vini degustati sono estremamente sottili. La piacevolezza è immensa. (97/100)



# TENUTA IL CORNO

# 11,5

## UNDICIEMEZZO<sup>®</sup>

2 0 0 1

*imbottigliato all'origine dalla  
Tenuta il Corno  
San Casciano V.P. (FI) - Italia*

OTTENUTO DA UNA  
SELEZIONE DELLE UVE  
SANGIOVESE, CANAILOLO E  
TREBBIANO TOSCANO,  
COLTIVATE NEI NOSTRI  
VIGNETI. QUESTO VINO  
DAI PROFUMI FRUTTATI E  
FLOREALI E DAL GUSTO  
MORBIDO, SI ACCOMPAGNA  
AI PRIMI PIATTI IN GENERE E  
A TUTTI I PIATTI DI CARNE  
BIANCA E ROSSA. SERVIRE A  
16°-18° C

### TENUTA IL CORNO

VIA MALAFRASCA, 64  
SAN CASCIANO VP (FI)  
ITALIA

tel. +39-055-8248009  
fax +39-055-8248035  
e-mail: [ilcorno@iol.it](mailto:ilcorno@iol.it)