

DICEMBRE 2019 - GENNAIO 2020

Turismo
ENOGASTRONOMICICO
di qualità

€5,00 BIMESTRALE #12

Viaggiare *con* gusto **sano**

Abbazia di Novacella,
Varna - BZ



MONASTERI E ABBAZIE

Vere sorprese gastronomiche

Prima impressione - 01112014
9 00127
9 772611 574003
LUNASIA EDIZIONI

E INOLTRE

- ROVIGO E IL POLESINE: LA TERRA TRA I DUE FIUMI
- MARCHE E ACQUALAGNA
- PECORINO TOSCANO DOP
- LA CASTAGNA DI VALLERANO DOP
- MONFERRATO, SCRIGNO DI TESORI
- PRATOMAGNO DA GUSTARE
- CIBO, NATURA E ARTE... VERSO ROMA!
- NOBILE DI MONTEPULCIANO
- AGLIO DI VOGHIERA E AGLIO BIANCO POLESANO
- ROMAGNA BELLA...
- PARMA TRA I "SAPORI DELLA NEBBIA"
- I CRISTALLI DI HALL WATTENS



Viaggiare con Gusto Sano, dicembre 2019 – gennaio 2020
di Luca Carta

unna
@ezpri
ynog:
abcsq
/cgg

*“Diversità
senza disparità”,
questa è stata la sfida
raccolta e vinta dai
produttori di
Alliance Vinum.*



⊕ AVIGNONESI

Fondata nel 1974

da Ettore Falvo e sua moglie

Adriana Avignonesi, l'azienda è

stata rilevata nel 2009 da Virginie

Saverys, che ha introdotto importanti novità. Vigne e suoli impoveriti

sono infatti stati riportati in vita: a partire dal 2011, l'intera azienda viene

condotta in biodinamica, nel 2016 ha ottenuto la certificazione BIO

ed è al momento nella fase finale di certificazione biodinamica con

l'ente Biodyvin. La storica realtà di Montepulciano si estende su 169

ettari divisi in 9 sotto unità, di cui 8 nel comune di Montepulciano e

1 nel comune di Cortona. Oltre alle superfici dedicate alla viticoltura,

Avignonesi ha oggi anche 31 ettari di seminativo (erba medica, grano

Verna, Senatore Cappelli, farro monococco), 7 ettari di oliveto e

un ampio orto sinergico. Di recente è stata creata una piattaforma di

compostaggio ed è iniziata anche l'attività di apicoltura. Sotto la guida

di Virginie, attraverso il supporto di tecnologie all'avanguardia e di una giovane squadra internazionale di

agronomi ed enologi, Avignonesi ha sviluppato una filosofia di produzione basata sulla presenza costante

in vigna e una pratica enologica di minimo intervento. I vini rispecchiano fedelmente le sottili sfumature di

ogni annata. L'immagine dell'ecosistema di provenienza cresce senza filtri nei bicchieri. Inoltre, i concetti

di piacevolezza e bevibilità sono sempre più forti e presenti nei vini annata dopo annata. Virginie è

profondamente dedicata alla riscoperta del Nobile come leader nel panorama del Sangiovese toscano, e ha

preso parte al progetto dell'Alleanza con l'ottica di promuovere le eccezionali qualità del Nobile nell'arena

internazionale del vino.





NOBILE DI MONTEPULCIANO

**Ogni vino racconta il proprio territorio,
ma per promuoverlo al meglio è necessario
creare un'Alleanza**



Enoturismo
70

In questa storia la terra è la Toscana e per la precisione un'area ben definita di colline vocate alla vite tra Siena, la Val di Chiana e il Lago Trasimeno. I protagonisti sono il Prugnolo Gentile, come viene ribattezzato qui il Sangiovese, e i suoi vignaioli. La voce è quella del Vno Nobile di Montepulciano, una delle più antiche e stimate espressioni enologiche d'Italia: un vino coinvolgente e ricco di sfumature. La sua lunga storia è costellata di riconoscimenti, ma adesso per un gruppo di produttori appassionati, tenaci e visionari, è arrivato il momento di raccontarla in modo nuovo.

Sono Avignonesi, Boscarelli, Dei, La Braccasca, Poliziano e Salcheto. Insieme hanno creato Alliance Vinum e, forti della loro esperienza, si sono uniti per offrire al mondo un altro Sangiovese di riferimento. Oggi presentano una collezione di nuovi Nobile di grande spessore, creati con l'intenzione di onorare l'identità del territorio e raccontare le eccezionali peculiarità della denominazione.

Umiltà individuale e orgoglio collettivo

Alliance Vinum nasce nel 2015. I sei fondatori hanno unito competenze e prospettive e, partendo dalla consapevolezza di avere a disposizione una terra di grande valore e un'importante denominazione, hanno realizzato ciascuno un nuovo vino di altissima qualità. Nascono così, con la vendemmia 2015, sei cru Vno Nobile di Montepulciano D.O.C.G., dove la parola Nobile è volutamente enfatizzata in etichetta per sottolinearne l'identità, la provenienza ma anche lo spirito. "Umiltà individuale e orgoglio collettivo" è infatti il motto sintesi dell'Alleanza. Perché Nobile non è solo blasono ma soprattutto uno stato legato ai valori di eccellenza, disponibilità, fierezza, eleganza, finezza... In altre parole, la descrizione di questo storico vino toscano. I sei nuovi Nobile, presentati sul mercato nel 2019, sono espressione di Sangiovese in purezza: nascono da un singolo vigneto e sono il frutto del massimo impegno vitivinicolo ed emotivo di ciascuna azienda. Sono giustamente diversi eppure portano in sé un racconto comune, sono un esempio di quanto di meglio possa nascere nella Toscana di Montepulciano e soprattutto vogliono essere ispirazione, direzione, motivazione e non certo un punto di arrivo.

Dove nasce il Nobile?

Piuttosto circoscritta, con soli 1300 ettari, tutti all'interno del comune di Montepulciano, la superficie vitata del Vno Nobile si estende tra le colline intorno alla Val di Chiana, nella zona sud-est della provincia di Siena. I terreni sono ovviamente variegati, ma un filo conduttore si riconosce nella prevalenza di terreni sabbiosi-argillosi. In particolare si alterna sabbia e argilla rigonfiante, senza scheletro. Presenti anche terreni sedimentari di origine marina e lacustre

BOSCARELLI

La storia dell'azienda inizia nel 1962, dal sogno del suo fondatore Egidio Corradi: produrre un vino Nobile che esaltasse i profumi e i sapori della sua terra d'origine, con l'eleganza che amava. Nel 1962, l'infinita passione per il vino e la profonda conoscenza del suo territorio di origine lo portarono ad acquistare due piccoli poderi semi-abbandonati in questo meraviglioso angolo di Toscana: Cervignano di Montepulciano. Fino ad allora i due appezzamenti erano stati condotti nel modo tradizionale: differenti colture annuali e una piccola parte coltivata a vigneto. La visione del fondatore venne accolta e rinvigorita dalla figlia Paola Corradi e dal marito Ippolito De Ferrari, che negli Anni '60 divennero gli artefici della nascita dei Poderi Boscarelli e del loro successivo sviluppo, mossi com'erano da forte determinazione e profonda dedizione. Paola e Ippolito piantarono i primi vigneti specializzati e costruirono la prima cantina, ristrutturando e riadattando le vecchie stalle. A metà Anni '80, la proprietà crebbe di 12 ettari, con l'acquisizione dei vigneti vicini, in una posizione privilegiata e con caratteristiche ideali del suolo: la vigna del Nocio. Da quel momento in poi i figli di Paola e Ippolito, Luca e Nicolò, subentrarono nella gestione aziendale. Luca iniziò nel 1985 e Nicolò nel 1995. Oggi è la terza generazione che conduce personalmente l'azienda. Quotidianamente Luca e Nicolò si occupano con passione della produzione, selezionando nuovamente e reimpiantando i vigneti in modo tale che possano continuare a esprimere i sentori e le caratteristiche del territorio che li alimenta. La famiglia De Ferrari crede che il progetto dell'Alleanza sia la diretta conseguenza di anni e anni di lavoro: condividere la passione, l'esperienza e gli sforzi con altri produttori sul loro stesso cammino, per promuovere il territorio di Montepulciano a 360 gradi, attraverso la purezza del Sangiovese.



risalenti all'Era Pleistocenica e Pliocenica. Alcuni suoli sono ricchi di calcare e hanno una componente salina. Il clima è il vero fil rouge del territorio: temperato, omogeneo e con una particolare luminosità. Si descrive secco, continentale, con moderata influenza del mare, che dista 114 km, mentre subisce l'influenza del Lago Trasimeno che rende l'aria leggermente più umida e in grado di stemperare l'irraggiamento solare contribuendo a una maturazione lenta e progressiva. Guardando al passato, inoltre, i produttori evidenziano come le temperature si siano fatte più miti, consentendo alla vendemmia di anticiparsi di qualche settimana. "Se vent'anni fa la vendemmia era a fine ottobre (con i relativi rischi climatici), oggi si raccoglie già dalla fine del mese di settembre un'uva perfettamente matura e sana con un'incredibile equilibrio tra alcol e acidità", spiega Federico Carletti, proprietario di Poliziano. Terreni argillosi-sabbiosi, clima continentale secco sotto l'influenza dei laghi e vignaioli sapienti, da questa combinazione di clima, suoli e dedizione nasce il Nobile contemporaneo: una trama elegante di medio corpo, un palato fresco e vibrante in grado di coinvolgere qualsiasi abbinamento. Un equilibrio ideale tra alcol ed acidità che gli permette di evolversi a lungo nel tempo nonostante un uso limitato del legno, che ne esalterà invece ancor di più le aromaticità fragranti e fruttate.





Un Nobile da collezione

Obiettivo è - e sarà per le vendemmie a venire - concentrare ognuno la propria miglior espressione di questa denominazione e mettere in bottiglia un vino di eccellenza, identificativo della diversità e identità del territorio di Montepulciano, ma soprattutto capace di interpretare i sogni che qui ogni produttore quotidianamente ripone. Il Nobile, cru di Sangiovese in purezza che ne sono nati e che hanno debuttato singolarmente in questi mesi, hanno sorpreso prima di tutto i loro ideatori: nessuno dei sei produttori ha preferito il proprio e insieme hanno disegnato una nuova prospettiva di qualità per tutti. Sono vini archetipo di una nuova generazione di Nobile creati con l'intento di sorprendere il mondo del vino, ma soprattutto portare (e riportare) i riflettori su un territorio bello, orgoglioso e altamente vocato.

Avignonesi ha creato il suo Nobile Poggetto di Sopra, dal cuore della tenuta storica sulla collina di Argiano da viti di 37 anni; Boscarelli ha ritagliato per Costa Grande 1,5 ettari di Sangiovese sul crinale della collina, dove "l'uva matura prima"; Caterina Dei, che ha dedicato il cru Madonna delle Querce al padre, ha scelto un singolo ettaro di argille e sabbie sedimentate a 370 m esposto a sud.

E poi ancora La Braccasca, tenuta della famiglia Antinori, ha messo in bottiglia il frutto di una selezione delle migliori uve di Sangiovese del Podere Maggiano, una delle zone più vocate de La Braccasca, da cui il nuovo Nobile prende il nome; Poliziano ha ricreato Le Caggiole dopo una pausa di 20 anni, dedicata alla ricerca e selezione del miglior Sangiovese dell'omonimo vigneto; infine Salcheto ha isolato 2 ettari all'interno del vigneto Salco e in questa piccola area ha dato forma al Salco Vecchie Viti.

I sei cru sono raccolti in una cassa orizzontale prodotta in soli 100 esemplari numerati. Ognuna è un vero e proprio viaggio nel mondo del vino Nobile di oggi e di domani.



➤ CANTINE DEI

La passione della famiglia Dei prende forma nel 1964 con la scelta di acquistare i terreni di Bossona, dove viene impiantato il primo vigneto. Nel 1985, annata eccezionale, la famiglia Dei, dopo aver deciso di intraprendere la strada della vinificazione in proprio, esce con la sua prima bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano. Oggi l'azienda ha circa 50 ettari di vigneti divisi in 4 unità separate, da dove nascono il Vino Nobile di Montepulciano e il Rosso di Montepulciano. Dal 1999 Dei produce il Vino Nobile Riserva con il Sangiovese proveniente dal vigneto Bossona. Per generazioni, la famiglia Dei ha sviluppato un'attività fortemente legata al territorio e ai suoi prodotti naturali. Oltre alla produzione di Vino Nobile si occupa anche di estrazione di travertino, filo conduttore della nuova cantina. La struttura, dotata di un impianto geotermico e fotovoltaico, richiama la forma di una conchiglia, per ricordare le conchiglie fossili che si trovano nel terreno di Bossona. Da oltre venti anni Caterina Dei è l'interprete del sapere e dei valori della sua famiglia, profondamente radicati nella tradizione. Oggi ha ereditato quella tradizione agricola e vitivinicola che a Montepulciano ha avuto il suo luogo d'elezione. Caterina crede che questa terra sia la sua forza e la sua partecipazione nell'Alleanza è dovuta al desiderio condiviso di promuovere le qualità uniche del Nobile. Questa missione è condivisa con gli altri membri dell'Alleanza, che hanno tutti una forte tradizione vinicola alle spalle e sono coinvolti direttamente nella vita quotidiana dell'azienda.

➤ LA BRACCESCA

La Braccasca si estende su 508 ettari, dove un tempo sorgeva l'antica fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da un'armatura che regge una spada. Dal 1990 la proprietà della tenuta è dei Marchesi Antinori. La superficie totale dei vigneti è di 340 ettari divisi in due corpi: il primo, di 366 ettari di cui 237 piantati a vigneto, si trova al confine tra il comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro appezzamento, 142 ettari di cui 103 a vigneto, si estende fino a Montepulciano fra tre delle sottozone più rinomate per la produzione di grandi vini rossi: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. A proposito di Alleanza, Albiera Antinori ci ha raccontato: "Uno dei vini più raffinati di Toscana è il Nobile di Montepulciano, ma la sua reputazione si è affievolita nel corso degli anni. Abbiamo così deciso di lavorare insieme alle 5 aziende vinicole più importanti per sviluppare iniziative atte a migliorare e ringiovanire questo grande classico. Mettendo insieme le nostre idee, aspettative e competenze tecnico-produttive, abbiamo concordato i nostri obiettivi mirati all'alta qualità, per il futuro di questo eccezionale Nobile".



A cornice di un contenuto tanto prezioso, anche il contenitore è curato nei dettagli: è stato scelto infatti legno certificato proveniente da foreste gestite responsabilmente. Inoltre, per sottolineare il valore di territorio, sul coperchio è impressa la mappa di Montepulciano disegnata ad hoc, con indicati i vigneti da cui nascono i sei vini.

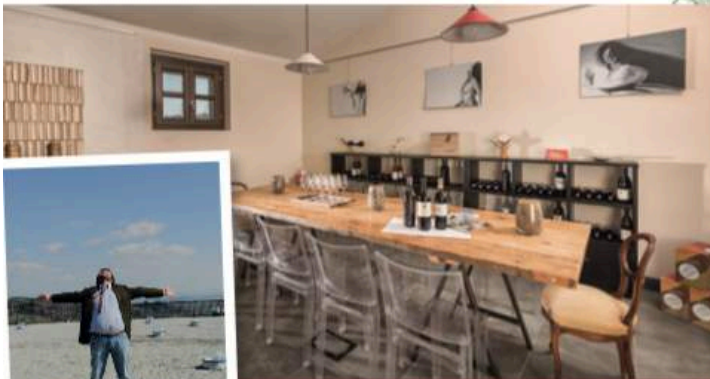
La sostenibilità, elemento naturale

Essere sostenibili al giorno d'oggi è una scelta naturale e i produttori di Alliance Vinum sono molto attivi su questo fronte. Concretamente orientano sforzi ed energie verso obiettivi ambientali, sociali ed economici, nell'incessante ricerca di un equilibrio tra queste dimensioni. Tra i membri del gruppo si annoverano infatti tra i più grandi appezzamenti di vigna biodinamica conosciuti, ma anche primati storici nell'indicazione di Carbon e Water Footprint, significative iniziative di crescita sociale così come ingenti ma oculati investimenti in energie rinnovabili e architetture sostenibili, in un percorso tra l'altro di continua contaminazione positiva tra tutti loro. In ogni caso, con investimenti di oltre 8 milioni di euro negli ultimi 5 anni, dedicati alle migliori pratiche ambientali (fonte: Consorzio Vino Nobile), i produttori del distretto nel loro complesso si distinguono nel campo della sostenibilità, nell'ambito di un territorio che sembra anch'esso naturalmente vocato a tutto questo.



➔ POLIZIANO

"Il primo contatto della mia famiglia con il mondo del vino risale al 1961, quando mio padre, Dino Carletti, acquistò 21 ettari di terreno nel comune di Montepulciano e piantò le prime vigne specializzate di questo territorio. Alla fine degli Anni '80, mentre stavamo assistendo a una crisi economica generale e a un declino nei consumi, accettai la sfida di prendere il posto di mio padre alla guida dell'azienda di famiglia, delineando un cammino nuovo e più moderno e una filosofia di produzione che riflettesse la mia personale visione dell'agricoltura. Oggi come allora la mia passione per l'arte del fare vino mi ha portato a utilizzare le tecniche vinicole più avanzate. Il mio obiettivo per il futuro è quello di consolidare ancora di più i tratti peculiari dei vini Poliziano, mentre emergono dai nuovi vigneti. È un' esplorazione continua e appassionata, un forte desiderio a migliorare la qualità dei nostri vini e dare vita alla miglior espressione del nostro terroir. Attualmente, ciò che spinge ogni mia azione è la ricerca nell'ambito della coltivazione biologica, della sostenibilità e delle raffinate caratteristiche della mia terra. L'Alleanza rappresenta un'opportunità straordinaria di scambio e dialogo tra i produttori di talento e ci consentirà di introdurre il sistema del Nobile nel mondo", questa la storia dell'azienda testimoniata direttamente da Federico Carletti.



➔ SALCHETO

"Salco" in toscano antico è il salice, un albero storicamente

importante nei territori vitivinicoli perché con i suoi rami si legavano le viti. Salcheto è il nome del ruscello che nasce ai piedi di Montepulciano e scorre nella vallata dove i salici un tempo abbondavano. Questo ruscello è il confine di quest'azienda vitivinicola biologica e biodinamica, radicata da oltre 30 anni nel distretto del Vino Nobile, in Toscana, nel sud-est della provincia di Siena. Il salice, una specie che si continua a ripiantare per creare biomasse

che contribuiscano all'autonomia energetica della cantina, è oggi il simbolo del suo logo e dell'impegno per la sostenibilità ambientale. Vini di territorio e Sangiovese, improntati sulla bevibilità e la precisione aromatica, con vinificazioni senza solfiti e lieviti indigeni sono l'anima di una filosofia vinicola profondamente incentrata anche sulla sostenibilità, con particolare attenzione alle emissioni di gas climalteranti lungo la filiera e in generale alla gestione integrata della stessa: la cantina è energeticamente autonoma ed è qui che nel 2009 fu certificata la prima Carbon Footprint di una bottiglia di vino, parte integrante oggi dei Bilanci di Sostenibilità aziendali.

Salcheto ha all'incirca 50 ettari di superficie vitata, producendo 300.000 bottiglie e in azienda, oltre ai vini, si producono anche olio d'oliva, tartufi e ortaggi per il proprio ristorante, si allevano api mellifere e si realizzano diversi oggetti dal recupero di materiali di scarto come bicchieri e occhiali. Michele Manelli a proposito della sua azienda e dell'Alleanza ci ha raccontato: "Passione, qualità, territorio, condivisione. Queste sono le condizioni che ogni viticoltore sogna nel proprio progetto imprenditoriale per tutta la vita. Essere membro dell'Alleanza significa essere ancora più partecipe e coerente nel fare tutto ciò".