

Divino sapore

Per informazioni e segnalazioni scrivere a divino.sapore@quotidiano.net



Zenato presidente Famiglie Storiche

Alberto Zenato (nella foto) è il nuovo presidente delle Famiglie Storiche, l'associazione nata nel 2009 che riunisce tredici storici produttori di Amarone Docg. Vicepresidenti saranno Giuseppe Rizzardi e Giordano Begali.

Grandi bottiglie piccoli prezzi

di LORENZO FRASSOLDATI



INNOVAZIONE E PASSIONE IN VALLE ESINA

SCAVATO nei secoli dalle acque e scaldato dal sole, il territorio della Valle Esina è tra i più fertili e 'felici' delle Marche. L'azienda agricola Tenute Peralisi nasce nel 2012 dalla precisa volontà della famiglia Peralisi di mettere al centro delle attività agricole le proprie tenute, partendo dalla valorizzazione degli splendidi vigneti e oliveti. Passione per la terra, il territorio e l'innovazione sono la stella polare della famiglia fin da quando Adeodato Peralisi, nel 1888, fondò la prima officina per la manutenzione delle macchine agricole. Il patrimonio agricolo comprende, oltre ai seminativi, 103 ettari di vigneti, 48 ettari di oliveti e 24 di noceti. La scelta di fondo è stata puntare su una produzione agricola diversificata per migliorare la qualità del paesaggio, e preservare la biodiversità, tutelata anche attraverso procedimenti non invasivi e in armonia con la natura. Il microclima favorevole prodotto dall'influenza del mare, del sole, delle brezze, della piovosità e del riparo offerto dalle montagne della fascia appenninica è il contesto ideale per sviluppare una vitivinicoltura di alta qualità.

LA TENUTA ha sede al centro della grande vigna di Colle del Sole, di oltre 20 ettari, in località Scorcelletti nel comune di Maiolati Spontini. In cantina il lavoro dello staff tecnico, guidato dall'enologo Simone Schiaffino, è orientato principalmente a salvaguardare e valorizzare la tipicità delle uve prodotte nei vigneti, Verdicchio, Montepulciano e Sangiovese in primis. Tutte le scelte fatte, dalla conversione ad agricoltura biologica fino al nuovo metodo di allevamento delle viti ai processi produttivi con standard vegani, sono funzionali ad una viticoltura sostenibile e rispettosa della terra. Due le linee dei vini, Monte Schiavo e Tenute Peralisi. Dalla prima ho scelto un bianco, il Verdicchio superiore Pallio di San Floriano (11 euro in enoteca), elevato in acciaio, fine, aromatico, persistente. E il Rosso piceno Sassaiolo 2017 (9 euro), elevato in grandi botti di rovere, snello, dinamico, tutto da bere.

Pallio di San Floriano 2017, Monte Schiavo
Info: www.monteschiavo.com



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tokyo sbanca l'asta del Barolo: 120 bottiglie per oltre 30mila euro

TOKYO sbanca l'Asta del Barolo. Sono state aggiudicate le 120 bottiglie e 51 lotti di Barolo e il Giappone è stato protagonista. I produttori, gli esperti di vini, i collezionisti si sono riuniti nel Castello di Barolo in provincia di Cuneo. Oltre 30.000 euro la spesa totale degli acquirenti provenienti da tutto il mondo, anche in collegamento con Singapore, Osaka e Tokio. Il pezzo top il lotto Deditus, battuto a 2.000 euro è andato a Tokyo. Shigeru Hayashi, presidente di Soloitalia-Giappone e sottolinea che «il Barolo è longevità, in Giappone è molto apprezzato per la serietà e la straordinaria competenza dei suoi produttori».

CERTOSA DI BELRIGUARDO

Gianna Nannini ha rilevato nel Senese un'antica azienda che produce rossi di qualità

Paolo Pellegrini
SIENA

BACCANO. E come vuoi che lo chiamasse, una come Gianna Nannini, il vino che più la rappresenta. «Qualcosa che sa di festa, di gioia, di convivialità», spiega Manuel Pieri, 44 anni, da dieci anni alla guida di Certosa di Belriguardo, l'azienda che la rockstar ha rilevato dalla famiglia della mamma nel 2006. Azienda plurisecolare, per verità: dodici monaci benedettini vi si insediarono già sulla metà del 1300, e dal XVI secolo vi si fa vino, che si vendeva sul mercato di Siena nelle classiche tipologie locali, il rosso il bianco il moscadello. Alla famiglia di Giovanna Cellesi, la mamma di Gianna scomparsa nel 2014, la Certosa con l'azienda – un centinaio di ettari a classica conduzione mezzadrile, con vigneto e oliveto, seminativo e bosco, strutturata più o meno così del resto ancora oggi – passa nei primi decenni del Novecento.

E PER GIANNA è casa, da sempre: se il Palio la riporta a Siena, il vino la riporta alla sua campagna. Lo ha sempre detto, ha sempre ricordato il nonno Guido che costruiva le botti e la sera «andava a cantare in osteria perché aveva una bellissima voce». Ha ricordi vivi e preziosi della sua infanzia in questa campagna a un tiro di schioppo, sette chilometri dalla Torre del Mangia e da Piazza del Campo. Uno su tutti: «Da piccola – si legge nelle interviste in cui ne parla – seguivo mia nonna Dina e mia madre Giovanna e le aiutavo nelle varie operazioni di cantina. Sono cresciuta con questo inebriante profumo e mi sento rinascere tutte le volte che lo annuso nell'aria». Un rapporto forte con la terra, senza la quale «non potrei esprimermi, non esisterebbe neppure il rock che da qui trae la sua energia».

E D'ALTRA parte, se non bastasse, c'è una poesia, ci sono veri e propri versi, composti dalla rockstar proprio in onore del nettare dei suoi colli: «Il profumo del vino/ è l'odore della terra in cui nasco/ e rinasco ogni volta che ci torno/ Il sapore del vino/ mi accompagna e non mi lascia/ fa parte della vita come il respiro/ mi fa cantare l'anima/ mi fa sentire vicino alla gente/ mi fa amare più forte». Però non le bastava. Amore e passione, certo. Ma ci voleva la



Le signore del vino



Brindisi rock

firma sul 'suo' vino. Non uno qualsiasi, perché Gianna Nannini è una che oltretutto ne capisce, non la classica celebrity che vuole togliersi uno sfizio e vede nel vino il classico balocchino alla moda. E vuole tradurre tutto questo in un vino che racconti la sua terra. Sangiovese, che altro.

CHIAMA Renzo Cotarella, general manager ed enologo capo di Marchesi Antinori, insomma il suo enologo preferito. E senza mezzi termini gli dice «voglio te per fare un vino che sia più buono del Tignanello», uno dei primi Supertuscan, all'epoca evidentemente quello che Gianna aveva più nelle corde. Anni di collaborazione, poi a Cotarella subentra uno dei suoi più stretti collaboratori, Manuel Pieri, e il progetto prende la forma definitiva: dagli otto ettari di vigne tutti piantati dopo il Duemila – «trattati secondo pratiche di massimo

PROFUMO DI CANTINA
«Sono cresciuta con questo odore e mi sento rinascere tutte le volte che lo annuso nell'aria»

rispetto dell'ambiente», spiega Pieri, anche se l'azienda non ha certificazione biologica – nascono sei vini. Ci sono un Chianti docg e un Chianti Classico; c'è InNno, Sangiovese in purezza che in etichetta con quella terza N richiama la grafia dell'amatissimo nonno; e ci sono i tre gioielli, tutti rossi: Baccano, appunto, poi Chioistro di Venere e Rosso di Clausura. Tutti a base Sangiovese, con aggiunte in quote variabili di Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot, per accontentare palati diversi ma senza perdere di vista il vitigno principe, «da noi se ne ricreano le massime espressioni di eleganza», spiega ancora Pieri.

TRENTAMILA bottiglie, e la storia di un'altra scintilla, scoccata cinque anni fa in un pranzo a Milano. Con Oscar Farinetti. Lui e Gianna si 'innamorano', parte un progetto di distribuzione che con Fontanafredda porta i vini di Gianna per il 70% all'estero, soprattutto negli Usa. Entrate da Eatly, al Flatiron, e chiedete cosa bevono. Magari qualcuno vi risponderà cantando «Meravigliosa creaturaaa...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I tre gioielli della casa



Baccano 2015

Sangiovese con taglio di Syrah, gioioso, profumi di ciliegi, corpo largo e concentrato con tannini decisi e croccanti

Euro 16



Chioistro 2015 di Venere

Sangiovese con 40% di Cabernet Sauvignon, elegante e potente, imponente e pieno, sentori di vaniglia e cuoio con ribes e mora

Euro 24



Rosso 2015 di Clausura

Un 20% di Merlot regala morbidezza a un Sangiovese che esprime il massimo dell'eleganza tra aromi di frutta e palato vellutato

Euro 26