



# INOS

031

VIVERE DIVINO



GLI EVENTI  
nel mondo del vino  
AL TEMPO DEL LOCKDOWN



11

I PRIMI 70 ANNI DELLE TENUTE

Silvio Nardi

46



IL BRUNELLO 2015

Col di Lamo

DI GIANNA, DILETTA...

E TITO!



58

88



Il Metropole  
di Venezia

PRIMO 5 STELLE  
A RIPARTIRE IN LAGUNA



37

Jacopo  
Biondi  
Santi

1995-2016

SCHIDIONE IN VERTICALE,  
AL CASTELLO DI MONTEPÒ  
IN AGRO DI SCANSANO



52

Col d'Orcia  
E L'ELEGANTE  
OSPITALITÀ  
FIRMATA

Marone  
Cinzano

IL CASTELLO DI  
Torre in Pietra  
presenta  
LA RISERVA DEL  
ROMA ROSSO DOC  
2017

77



PARLA ALAIN BULLO:  
VENEZIA. RISORGE  
sempre immortale!

92



# Abitare il Medioevo



SUI BALUARDI  
DI SANT'ANGELO IN COLLE

99

# Costa Family FOUNDATION



NEL SOLCO  
DEL RUOLO SOCIALE  
DELL'IMPRENDITORE

104

# RISTORANTE Aquadulcis



MANCIARE IL CILENTO  
EVOCANDO  
MEMORIE SOPITE

110

# Vin Santo DEL CHIANTI CLASSICO



UN VINO DA APRIRE  
SENZA PENSIERI

127

# 130 Sassicaia 2017 LA LEGGENDA CONTINUA



# 140 Orizzontale Champagne ANNATA 2004



## E ANCORA...

Terre di Pisa Food & Wine Festival	8
Chianti Clasico: aggiungi un produttore a tavola!	14
Madrid Fusión 2020	16
Merano Wine Festival 2019	18
Le Anteprime di Toscana 2020	22
Benvenuto Brunello 2020	28
Anteprima Sagrantino di Montefalco 2016	30
Incertezze presenti e speranze per la ripartenza	32
Dalla Vigna della Creta, nasce il Brunello Rosildo	61
Il nuovo Rosé dei Conti di San Bonifacio	62
Terre Miroglio supera i 120 ettari di vigneti	64
Il Vermouth dry di Antica Torino	66
Franciacorta Cuvée Brut NV Lantieri	68
La Montina: tradizione in Franciacorta	70
Carpenè Malvolti: la Sabi Sparkling collection	72
Tenuta di Salviano	74
Salvatore Cuffaro presenta il Vigna Persa	80

Pro.Vi.Di., testimone della viticoltura siciliana	82
Seedsbit: sulle tracce della qualità	84
Castel di Pugna e il suo suggestivo bracere	116
La forza del brand Pizza Tramonti	118
Noalya: la magia del cioccolato coltivato	120
Champagne annata 2008 al "Seta" di Milano	122
Podere La Cappella: verticale del Corbezzolo	132
V come Vicchiomaggio	136
I problemi irrisolti ereditati dalla fillossera	144
Il mondo dei microorganismi – parte prima	146
Per Bacco	148
Prendere per la gola il virus	150
Sì, viaggiare... ma col vino!	152
Riflessioni sulle nuove forme di relazione	154
Addio a Mauro Pacini	156
Ci la lasciato Michele Moio	157
Addio a Pierluigi Tolaini	158
Ciao, dolce Rosella	159

# giorgio dracopulos

# Terre di Pisa

## FOOD & WINE FESTIVAL

DAL 23 AL 25 OTTOBRE 2020 LA NONA EDIZIONE

**Ippocrate di Cos (460 -377 a.C.), illustre personaggio dell'antica Grecia, considerato il fondatore della Medicina come professione, ci ha lasciato la seguente regola: "Che il tuo cibo sia la tua unica medicina".**

Proprio con questa chiara "visione filosofica", improntata sulla buona qualità di tutto ciò che serve per una corretta nutrizione, a Pisa, già da otto anni, si svolge il "Terre di Pisa - Food & Wine Festival".

Pisa, antica e bella città toscana, è adagiata in una zona pianeggiante a una manciata di chilometri dalla foce del fiume Arno, mentre a nord si stagliano romanticamente i Monti Pisani. Percy Bysshe Shelley (poeta e filosofo inglese, 1792 - 1822) e Giacomo Leopardi (poeta, filosofo e scrittore, 1798 - 1837) sostenevano che il più bel tramonto era quello che si poteva godere stando sul "Ponte di Mezzo" a Pisa.

Pisa è ricchissima di monumenti straordinari che la rendono una delle più belle "città d'arte" del mondo. Basta ricordarne anche uno solo per accendere la curiosità e la fantasia di ogni persona della terra: Piazza del Duomo (detta "Piazza dei Miracoli"), che raccoglie con la sua fantastica unicità la "Torre Pendente", il duomo, il battistero e il camposanto monumentale.



Il territorio della provincia di Pisa è geologicamente e climaticamente estremamente eterogeneo, tale fatto ha favorito e favorisce lo sviluppo delle più diverse coltivazioni agroalimentari e allo stesso tempo la nascita una tradizione enologica e gastronomica, consolidata e diversificata, di grande qualità. Da alcuni anni, grazie alla pregevole iniziativa della "Camera di Commercio di Pisa", è nato uno specifico brand che identifica tutte le straordinarie ed eccellenti peculiarità agroalimentari, artistiche, storiche, naturali e turistiche di questa provincia: "Terre di Pisa".

Voglio ricordarvi alcune delle moltissime eccellenze Pisane.

Iniziamo dal vino: sono oltre 4000 gli ettari vitati che spaziano in varie zone, toccando le confinanti province di Firenze, Lucca e Livorno. Il vitigno prin-

cipale è il Sangiovese che, sia imbottigliato in purezza sia accompagnato da piccole percentuali di altri vitigni autoctoni o alloctoni, sta alla base del Chianti d.o.c.g. Colline Pisane. Alla fine del 2018 è stato costituito anche il "Consorzio Vini Terre di Pisa" che si occupa della tutela, promozione, valorizzazione, informazione e cura generale degli interessi della denominazione stessa e di tutte le denominazioni della provincia.

Come non citare poi l'olio extravergine d'oliva dei Monti Pisani. Magnifici Oliveti dove vengono amorosamente raccolte olive di cultivar tradizionali come Frantoio, Moraiolo, Morellino e Leccino. Qui infatti troviamo la "Strada dell'Olio dei Monti Pisani" e l'ottima produzione che viene fatta ha ottenuto la certificazione come "Olio Extravergine".



ne di Oliva I.G.P. Toscano - sottozona Monti Pisani". A San Miniato, antica e affascinosa cittadina arroccata su un panoramico colle, si trova una tipologia di ulivo raro e pregiato: si tratta della "Mignola di San Miniato". Con la scarsa resa di queste piante, le sue olive sono piccole e d'antica origine marchigiana, si produce una limitatissima e super apprezzata quantità di olio extravergine dal color verde intenso, sapore piccante e leggermente amaro.

Nel Sanminiatese si scava nella terra anche per il mitico, prezioso e prelibatissimo tartufo bianco (e non solo), a cui da anni è stata dedicata la prestigiosa "Mostra Mercato Nazionale del Tartufo Bianco".

Molti sono i tipi di formaggi che nascono dall'amorosa cura dei pastori di queste terre, ne cito uno per tutti:

il "Pecorino delle Balze Volterrane". Il latte di pecore che pascolano dolcemente sugli scoscesi pendii delle tipiche balze, unito all'ambiente, all'esperienza e alla tradizione, sono gli ingredienti che rendono unica questa tipologia di formaggio che viene prodotto da secoli. Tale squisitezza ha ottenuto nel 2015 la "Denominazione di Origine Protetta" e ha il suo "Consorzio di Tutela".

Ma non finisce qui, ci sono moltissime altre meraviglie tra cui: le ciliegie di Lari, il marrone (una varietà di castagne) di Rivalto (graziosissimo borgo d'origine medievale), il carciofo sanminiatese, il pane di Montegemoli, l'amaretto di Santa Croce sull'Arno, il selezionatissimo grano e la pasta artigianale, le birre artigianali, le chiocciole (Elicicoltura), la saporita carne del Mucco

Pisano e il miele di spiaggia, ambedue provenienti dal mitico "Parco di San Rossore". Per non parlare poi delle infinite ricette e preparazioni tradizionali, ne cito almeno due: la cecina (un vero miracolo della farina di ceci) e la torta co' bischeri di Pontasserchio.

Ecco, tutto questo e moltissimo altro lo troverete alla nona edizione di "Terre di Pisa - Food & Wine Festival" che si terrà nei giorni dal 23 al 25 ottobre 2020. L'evento enogastronomico, organizzato come sempre dalla "Camera di Commercio di Pisa" in collaborazione con le associazioni di categoria, anche in questa edizione punta a diffondere la cultura del cibo e del bere di qualità delle "Terre di Pisa". La mostra-mercato, con degustazione dei prodotti e laboratori guidati del vino, quest'anno si svolgerà all'aperto nella centralissima piazza Vittorio Emanuele II. Il grande spazio espositivo ospiterà moltissimi produttori agroalimentari e vitivinicoli che potranno incontrare il pubblico di persona, raccontare e far degustare le loro eccellenze. Si potrà anche acquistare una miriade di prelibatezze.

Ristoranti e bar del territorio proporranno uno specifico menù "Terre di Pisa", legato ai prodotti in esposizione al Festival. Non mancheranno show cooking e laboratori per adulti e bambini, presentati da esperti professionisti del settore.

La Camera di Commercio provvederà all'allestimento dell'intera piazza e all'animazione nei giorni della manifestazione anche con spettacoli di strada. Appositi e attrezzati spazi espositivi saranno dedicati alla promozione della destinazione turistica "Terre di Pisa" e alla divulgazione d'informazioni in materia di qualità e sicurezza degli alimenti in collaborazione con l'Università di Pisa. Gli orari del "Terre di Pisa - Food & Wine Festival 2020", un evento da non perdere, saranno: venerdì 23 ottobre dalle ore 16 alle ore 22, sabato 24 ottobre e domenica 25 ottobre dalle ore 11 alle ore 22.



anno IX, n. 31 aprile-maggio-giugno 2020

**direttore responsabile**

Andrea Cappelli  
cappellipress@libero.it

**capo redattore**

Fiora Bonelli

**direttore artistico**

Paolo Rubei

**in redazione**

Alessandro Ercolani

**hanno collaborato**

Paolo Baracchino – Filippo Bartolotta  
Alessia Bruchi – Sonia Capuozzo  
Zeffiro Ciuffoletti – Pasquale Di Lena  
Giorgio Dracopulos – Michele Dreassi  
Daniela Fabietti – Mario Fregoni  
Riccardo Gabriele – Pierluigi Gallo  
Piera Genta – Massimo Lanza  
Marta Lauria – Luigi Pizzolato  
Melissa Sinibaldi – Danilo Tonon  
Jacopo e Paolo Vagaggini

**fotografia**

Bruno Bruchi

**stampa**

Tap Grafiche, Poggibonsi

**coordinamento editoriale**

Mario Papalini



**amministrazione e ufficio pubblicità**

edizioni  
**Effigi**

Via Circonvallazione Nord 4,

58031 Arcidosso (Gr)

Tel. e Fax 0564 967139

www.cpadver-effigi.com – cpadver@mac.com

Spedizione in abbonamento postale 45% – art.2

comma 20/b, legge 552/96

Filiale di Grosseto – contiene I.P.

garanzia di riservatezza per gli abbonati

in ottemperanza alla legge 675/96

(tutela dati personali)

Per abbonamenti rivolgersi alla redazione

Registrazione n. 3 2012 presso il registro stampa  
del Tribunale di Grosseto

**in copertina**

Jacopo Biondi Santi nella cantinetta delle riserve storiche  
del Castello di Montepò



# NELLE TERRE DI PISA DOVRESTI TORNARCI CICLICAMENTE.

Nelle Terre di Pisa il capolavoro della natura è solo il primo di una lunga serie. Un capolavoro che puoi scoprire pedalando lungo magnifiche strade bianche o camminando nel verde. Un capolavoro che cambia in ogni

momento del giorno con la luce del sole. Luoghi in cui l'accoglienza è eccellente e il turismo è un'esperienza magnifica. Dove scenari naturali suggestivi incorniciano l'arte del passato e le meraviglie dei borghi medievali.

# LASCIATEVI CONQUISTARE

*Let yourselves be conquered*



## SANTADI

*vini fatti con arte*

[www.cantinadisantadi.it](http://www.cantinadisantadi.it)



page: [cantina di santadi](#)

TISSINERA ph. oles&oles

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - 70% DCB GROSSETO

ISBN 978-88-6433-200-0



€ 10.00

9 788864 332000