

A NEW WAY OF WINE TASTING

**FIRENZE
SPETTACOLO**

God Save The Wine

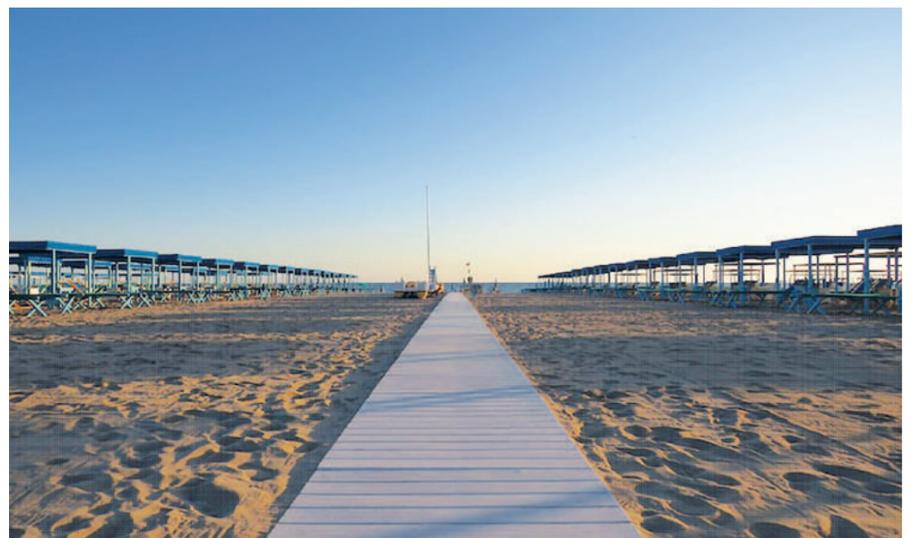
THE WINE LOVERS COMMUNITY

Festival promosso da Firenze Spettacolo - Direzione artistica Andrea Gori - servizi PromoWine
FB God Save The Wine - IG godsavethe_wine - www.godsavethewine.com

DOMENICA 28 LUGLIO ORE 20.30 BAGNO LORENZO LEVANTE FORTE DEI MARMI

Il Vino in una Notte di mezz' Estate

Ancora una primavera e un inizio estate particolare per l'Italia dopo lo scorso anno. Ma siamo arrivati in ogni caso finalmente a luglio, per una volta la stagione sembra meno calda e soffocante... God Save The Wine è pronto a tornare con il suo inimitabile mix di levità, divertimento e professionalità al servizio di grandi vini in luoghi da sogno. Questa estate ci aspetta di nuovo la fascinosa spiaggia di Forte dei Marmi, al Bagno Lorenzo di Levante, un set irresistibile per la festa del vino più glam della stagione. Una serata rigenerante e rinvigorente, con tutta la grazia e femminilità del vino e la sua stuzzicante freschezza, leit motiv delle tante proposte che i produttori propongono nelle più diverse e imprevedute interpretazioni.



Nei nostri banchi di assaggio troverete una riprova che la 2022 è stata annata particolare ma affrontata alla grande dai nostri vigneron d'Italia e d'Europa con proposte che hanno saputo volgere in chiave positiva i cambiamenti climatici ormai acclarati. Assaggiare vini nuovi della 2023 appena "nata" da vitigni antichi o da classiche uve, ma con una dimensione diversa data dal clima cambiato degli ultimi lustri, alcuni rossi da bere freschi, bianchi intriganti e leggeri e una sempre più forte e ricca componente di vini rosa che incarnano la freschezza e leggerezza del vino d'estate in maniera perfetta, spesso ancor meglio delle bollicine che ovviamente non mancano. Ci trovate quindi in spiaggia, godendo di una selezione di vini eccellenti, mentre riflettiamo sulle sfide che l'industria vinicola italiana sta affrontando. Quest'anno il problema principale non è la siccità, ma la peronospora e la proliferazione di muffe e funghi, dovute a un mix di umidità e caldo. **La situazione varia da regione a regione**, ma dal nord-est alla Sicilia i produttori stanno monitorando atten-



tamente l'evoluzione delle condizioni. Nonostante le difficoltà, la resilienza delle viti continua a sorprenderci. I vini del 2022 e 2023 che assaggiamo oggi dimostrano una freschezza inaspettata, considerando il caldo torrido e la siccità dell'anno scorso. Qui sulla spiaggia, possiamo apprezzare appieno questi vini profumati che stimolano i sensi. Si abbinano perfettamente a piatti estivi come palamita in porchetta, alici fritte, gamberi e crostacei, o anche grigliate di carne bianca con salse leggere e aromi mediterranei. Le note di menta, timo, salvia

e basilico si fondono con i profumi dell'aria di mare. I produttori ci hanno suggerito luoghi ideali per degustare i loro vini, molti dei quali richiamano scenari come questo: cene romantiche in riva al mare o in luoghi di montagna appartati. Qui, con il rumore delle onde in sottofondo e la brezza leggera, possiamo davvero concentrarci sui sapori e gli aromi dei vini. Per completare l'esperienza, abbiamo preparato una **playlist su Spotify**, perché la buona musica si sposa perfettamente con un buon bicchiere di vino e il panorama della spiaggia!

A NEW WAY OF WINE TASTING

FIRENZE SPETTACOLO **God Save The Wine**
THE WINE LOVERS COMMUNITY

Festival promosso da Firenze Spettacolo - Direzione artistica Andrea Gori - servizi PromoWine
FB God Save The Wine - IG godsavethe_wine - www.godsavethewine.com

Un Mare di... Vino!

DOMENICA 28 LUGLIO 2024 ore 20.30
Forte dei Marmi - Bagno Lorenzo Levante
Viale Italo, 6, 55042 Forte dei Marmi LU - 0584 1810205 - dori.lorenzolevante@gmail.com

<p>BERLUCCHI Franciacorta Berlucchi '61 Franciacorta Satèn Berlucchi '61 Franciacorta Extra Brut Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2017</p> <p>CHAMPAGNE POUR LES ELEMENTS Champagne FALEMPIN Pour Les Elements Brut tradition in formato 0,750 e 1,5 Champagne RÉDEMPTEUR Cuvée les Almanachs 0,750 e 1,5 Champagne RÉDEMPTEUR CUVEE NOUVEL R MILLESIME 2013 - BRUT NATURE Champagne MALLLOL Infini Grand Cru Champagne MALLLOL coeur de cralle rosé des Blancs Grand Cru Champagne MALLLOL les gouttes d'or Blanc de Blancs Grand Cru</p> <p>ENOMUNDUS SPAGNA: BODEGAS Y VINEDOS LEZA GARCÍA (RIOJA, SPAGNA) Leza Garcia Reserva GERMANIA: MICHAEL SCHLINK Riesling Michael Schlink : Steinberg Cru 2017 GRECIA - OENOPS WINERY Aplá White 2022 Aplá Rosé 2023 Aplá Red 2022 Limnionia 2021</p> <p>TENUTA BOSSI Marchesi Gondi, Pontassieve Bianco IGT Sassobianco 2023 Rosé IGT Violana 2023 Chianti Rufina San Giuliano 2022</p> <p>PODERE LA REGOLA Riparbella L'ECCEZIONE SPUMANTE BRUT, metodo classico 36 mesi su i lieviti, uvaggio: Manseng e Chardonnay STECCAIA, Costa Toscana Bianco IGT 2023, uvaggio: Vermentino ROSEGOLA, Costa Toscana Rosato IGT 2023 uvaggio: Merlot e Syrah LA REGOLA bianco, Costa Toscana Bianco IGT 2021 Uvaggio: Sauvignon blanc e Chardonnay</p>	<p>Vini Protagonisti</p> <p>PODERE EMA Bagno a Ripoli I' BIANCO - IGT TOSCANA BIANCO 2023 Trebiano toscano/Malvasia del Chianti (60/40) I' ROSATO - IGT TOSCANA ROSATO 2023 Sangiovese 100% XENOI - IGT TOSCANA BIANCO 2023 (Chardonnay-Petit Manseng-Viognier in parti uguali) FOGLIATONDA - IGT TOSCANA ROSSO 2020 (Foglia Tonda 100%)</p> <p>CASTELLI DEL GREVEPESA San Casciano Val di Pesa IGT ROSATO MAGGESE 2023 IGT VERMENTINO ELIANTO 2023 VERMUT CASTELGREVE GIN CASTELGREVE AMARO CASTELGREVE</p>	<p>CASA LUCI San Gimignano Rosato Toscano Spicchio 2023 Vernaccia di San Gimignano Casa Lucii 2023 Vernaccia di San Gimignano Mareterra 2019 Vernaccia di San Gimignano Mareterra 2016 Vernaccia di San Gimignano Mareterra 2013 Rosso Toscano Arturo 2015 Vinsanto del Chianti Curato 2015</p> <p>LA BRUSCOLA San Casciano V.P. Chianti Classico I' Versoio Chianti Classico Riserva I' giogo.</p> <p>BIRIFICIO DEL FORTE Forte dei Marmi Cento Volte Forte La Mancina Thekla Saison del villaggio Il Tralcio Gassa d'amante Cintura d'Orione Regina del Mare</p> <p>VINERIA MODERNA Firenze presenta Criolin - Piemonte Filaralto 2022 Arneis Vuala' 2023 Piemonte DOC Rosato Barbera D'Asti DOCG 2023 Ruche' di Castagnole Monferrato DOCG 2022 Moscato D'Asti 2023 Azienda Poggio Primo - Cerreto Guidi Toscana Inventio 2022 IGT Toscana Orpicchio Principio 2023 IGT Toscana Vermentino Ribollo Ancestrale 100% Sangiovese</p>
<p style="text-align: center;">Gran Menù a Buffet</p> <p style="text-align: center;">Riso pilaf con salse di: pomarola, caponata di verdure, calamari in guazzetto, pollo al curry, Lasagne di Gallinella, Carpaccio di Spada e frutti di bosco, Insalata Estiva, Caprese, Carpaccio di Zucchine, Macedonia, Gelato Buontalenti</p>		
<p style="text-align: center;">DINNER, DEGUSTAZIONE VINI ILLIMITATA, DJ SET cena servita a buffet e a passaggio, degustazione vini, dj set e festa 40 euro tutto compreso</p> <p style="text-align: center;">Prenotazioni a: info@firenzespettacolo.it - riceverete conferma scritta Info 055 212911</p>		
<p><i>Special Guest</i> ANNIVERSAL ACCESSORI DA VINO</p>		

Berlucchi

Negli ultimi mesi **Berlucchi** ha mostrato a tutti cosa significa produrre grandi vini iconici come il **Pinot nero** in purezza che anima la **Riserva Franciacorta Palazzo Lana Extreme 2013** e come farlo senza perdere di vista la "sostenibilità" impegnandosi quotidianamente per valorizzare il territorio e promuovere una viticoltura rispettosa della natura, dalla gestione del vigneto fino alla produzione del vino. Ogni passaggio è studiato per ridurre l'impatto ambientale e promuovere la biodiversità in azienda. Un percorso fatto di pratiche agricole innovative che rispettano l'equilibrio naturale dei vigneti. Con una serie di video "cinematografici" è possibile seguire i segreti dei vigneti, vigna per vigna. Il cambiamento climatico e il suo impatto sul futuro del vino, l'importanza dell'economia circolare e la vita delle api in vigneto e l'importanza della biodiversità. **La cantina Guido Berlucchi è stata del resto di recente di nuovo Official Sparkling Wine Partner del celebre Filming Italy Sardegna Festival**, ideato e diretto da Tiziana Rocca e tenutosi dal 20 al 23 giugno a Cagliari e Forte Village. Una manifestazione unica nel suo genere e che unisce cinema e tv con proiezioni, incontri e presentazioni di film e serie tv e che ospita importanti personaggi del mondo del cinema nazionale e internazionale. La VII edizione ha avuto come madrina l'attrice pluripremiata Ambra Angiolini e ha visto Harvey Keitel e Claudia Gerini come ambasciatori e ambasciatrice, Paz Vega come presidente della giuria della sezione Cortometraggi, ma anche Bo Derek, Katie Holmes, Paz Vega, Brie Larson, Patricia Arquette, Corrado Guzzanti, Claudio Bisio sfilare sul red carpet del Festival.

La storia di questa casa è un grandissimo percorso che ha visto la famiglia pioniera del Metodo Classico e assoluta inventore del Franciacorta a partire dal mitico Pinot di Franciacorta nel 1961 (il primo rosè metodo classico italiano l'anno successivo...) fino al continuo e costante impegno nella divulgazione del vino e della sua passione. Su 116 ha. di vigneti propri e sui 450 ha. dei viticoltori partner c'è stata una continua lotta all'impoverimento dei suoli con tecniche sperimentali di avanguardia, contrasto al cambiamento climatico con nuovi approcci enologici e utilizzo di varietà indigene più appropriate quali l'Erbamat, alla riduzione del consumo di risorse.

La visione della Guido Berlucchi si spinge oltre gli aspetti prettamente e direttamente legati alla produzione enologica e guarda anche alla complessità delle ricadute socio-culturali sul territorio

Un'altra primavera molto particolare conferma il cambiamento climatico: come stanno reagendo le viti? Quale è il vino dei tuoi che ha beneficiato maggiormente di questo clima? O c'è addirittura un vino che prima non avresti mai potuto fare?

Il cambiamento climatico sta modificando il ciclo di vita delle viti e la crescita dell'uva. Le variazioni di temperatura e le condizioni atmosferiche imprevedibili influiscono sui tempi di maturazione e sulla qualità delle uve. Di conseguenza, le tecniche di coltivazione e i tempi di cura da parte dell'uomo devono adattarsi continuamente, richiedendo un'attenzione e una dedizione sempre maggiori.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare.

Immaginiamo un Berlucchi '61 Franciacorta Satèn su una spiaggia di sabbia bianca, con acqua cristallina, il sole che tramonta lentamente e una leggera brezza marina. Questo scenario crea il perfetto connubio per un'esperienza enologica memorabile.

Il Berlucchi '61 Franciacorta Satèn, con la sua freschezza, acidità e perlage sottile e continuo, si abbina perfettamente alla panzanella toscana. Questo abbinamento armonioso e piacevole eleva il piacere gustativo, offrendo un momento di raffinata gioia estiva.

Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché!

Berlucchi '61 Franciacorta Satèn può essere abbinato alla canzone "Mille Bolle Blu" di Mina. Il nome di questo vino celebra l'anno di fondazione della cantina Guido Berlucchi e l'anno di nascita del primo Franciacorta ma è anche l'anno in cui è stato pubblicato il celeberrimo singolo discografico di Mina. Le "Mille bolle blu" di Mina salgono festose come le bolle di Berlucchi '61 Franciacorta Satèn, rendendo speciale e gioioso ogni momento di celebrazione e festa.

VINI IN DEGUSTAZIONE

Berlucchi '61 Franciacorta Satèn
Berlucchi '61 Franciacorta Extra Brut
Berlucchi '61 Franciacorta Nature 2017

GUIDO BERLUCCHI & C. S.p.a 25040, Corte Franca (BS), Piazza Duranti, 4 - www.berlucchi.it



Birrificio del Forte

Il Birrificio del Forte di Pietrasanta quest'anno compie 13 anni! Guidato da **Francesco Mancini**, ha di recente ricevuto nuovamente la **Chiocciola da Slow Food**, un riconoscimento per la sua forte identità produttiva. Inoltre, **ha vinto uno dei 9 premi speciali sull'ultima guida dedicata alla birra artigianale**, ovvero il **Premio Costanza**, per la sua capacità di essere sia creativo che costante nella produzione di birre di alta qualità. Diverse birre del birrificio sono state segnalate come "etichette imperdibili", tra cui la **Birrasanta**, la **Cintura d'Orione**, il **Tralcio**, la **Mancina**, la **Regina del Mare** e la **Saison del Villaggio**.

Francesco Mancini che ormai avete imparato a conoscere con le nostre serate, ha espresso grande soddisfazione per questi riconoscimenti, attribuendoli alla passione per la birra, al lavoro di squadra e alla fedeltà dei clienti. Ha sottolineato che il premio alla costanza qualitativa conferma la validità della loro scelta di puntare sulla qualità senza compromessi. Del resto ormai dai premi alla World Beer Cup - le Olimpiadi della birra fondate dall'Association of Brewers dal presidente Charlie Papazian - con la loro "La Mancina", una stupenda Belgian Strong Ale, ne sono passati di birre sotto i ponti!

L'avventura del Birrificio del Forte nasce da lontano nel 2010 come tappa "obbligata" di un cammino intrapreso diversi anni fa. La forte passione per la birra artigianale ha fatto conoscere Francesco e i suoi soci e li ha entusiasmati fino a coinvolgerli attivamente come organizzatori dei più importanti eventi e concorsi a livello locale e nazionale. Negli anni la loro esperienza e conoscenza del settore è aumentata fino a far maturare le competenze necessarie per dar vita al loro progetto di un birrificio artigianale in Versilia.

I loro prodotti si legano alla storia del Forte in maniera inossidabile... e anche al **Chianti Classico** e al **vino con la linea di Italian Grape Ale**, IGA grazie al legame sentimentale con **Sara Mori**, proprietaria dell'azienda **La Bruscola di San Casciano**. Da questa collaborazione sono nate **le birre della Linea del Birrificio ovvero "Le radici" ed il Tralcio**. Un intreccio tra mosto di malto d'orzo e mosto d'uva da vino, due tipi di lieviti diversi, uno brassicolo e l'altro enologico, che la portano a raggiungere una gradazione alcolica molto vicina a quella dei vini spumantizzati.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare. Proprio a tal ragione: un momento particolare...per un matrimonio la birra del "Le radici" "Il Tralcio" fatto con mosto del vino Bruscola su una torta nuziale alla frutta.

Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché! Niente tormentoni, ma una bellissima colonna sonora: Le onde di Einaudi!

BIRRE IN DEGUSTAZIONE

La Mancina - Birra dorata con note morbide e fruttate
Cento volte Forte - Blanche speziata e dissetante
Gassa d'amante - birra chiara, semplice e beverina, senza glutine
Saison del Villaggio - Birra chiara floreale ed aromatica
Il tralcio
Thekla
Cintura d'orione
Regina del mare

Birrificio del Forte - Via della Breccia Violetta 5/A - 55045 Pietrasanta (Lu) - 0584 793384 - www.birrificiodelforte.it



Casa Lucii

La Regina Ribelle del vino toscano che ha impressionato critica e pubblico durante la scorsa anteprima torna con noi sulla spiaggia del Forte con una delle aziende sempre più spesso sotto i riflettori a San Gimignano. Sono i vini di Casa Lucii sempre più centrati, saporiti e con quel quid di freschezza sapida mai dissociati da un frutto bello nitido e maturo: in pratica tutto quanto oggi il mercato richiede ad un grande vino.

La storia di Casa Lucii risale al 1776 quando il loro antenato comperò il primo podere nel Comune di Certaldo denominato Poggio ai Grilli. L'acquisto fu possibile grazie alla lungimiranza dell'allora Granduca di Toscana che intuì che assegnando le terre ai contadini sarebbero diventate più produttive. Di generazione in generazione siamo arrivati all'attività di nonno Serafino che con la moglie Teresa rimise in piedi l'attività di commercio vini e mosti nella cantina di Via Ferrucci a Certaldo. Il contenitore usato al tempo era il fiasco toscano che dava un gran lavoro a tutta la popolazione per la sua produzione, impagliatura e lo smercio.

Negli anni 90 con un attento intervento di restauro è tornata a nuova vita l'antica casa padronale diventata poi sede aziendale in località S. Maria a Villa Castelli nella campagna di San Gimignano. Da qualche anno l'attività di degustazioni e visite guidate consente di conoscere ed apprezzare la bontà dei vini e dei prodotti aziendali certificati biologici, vegani e sostenibili. La incontrate nella nostra serata e potete continuare a scoprirla grazie al nuovo negozio online www.casalucii.shop che vende vini ed esperienze.

Un'altra primavera molto particolare conferma il cambiamento climatico: come stanno reagendo le viti? Quale è il vino dei tuoi che ha beneficiato maggiormente di questo clima? O c'è addirittura un vino che prima non avresti mai potuto fare?

La primavera dello scorso anno ha messo a dura prova molte aziende vitivinicole per il fatto che è stato un clima più adatto alla coltivazione del caffè e di frutti tropicali... Quest'anno, tutto sommato le condizioni non sono particolarmente difficili, salvo mettere in conto un'attenzione maniacale allo stato fitosanitario del vigneto. Se l'andamento climatico dovesse rimanere sul piovoso potremmo pensare di produrre vini freschi e profumati dalla grande bevibilità, con un contenuto alcolico moderato, come la nostra Vernaccia di San Gimignano Casa Lucii e il nostro Chianti Fuscilli.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare.

La Vernaccia di San Gimignano Riserva Mareterra 2019 bevuta in un locale elegante sul mare abbinata con un lampredotto di calamari.

Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché! "Sinceramente" di Annalisa e Casa Lucii 2023.

VINI IN DEGUSTAZIONE

Igt Toscano Rosato 2023 Spicchio
Vernaccia di San Gimignano 2023 Casa Lucii
Vernaccia di San Gimignano Riserva 2013 Mareterra
Vernaccia di San Gimignano Riserva 2016 Mareterra
Vernaccia di San Gimignano Riserva 2019 Mareterra
Igt Toscano Rosso 2015 Arturo
Vinsanto Del Chianti 2015 Curato

CASA LUCII - Località S. Maria a Villa Castelli - San Gimignano, Siena - 39 0577 950199 degusta@casalucii.it - www.casalucii.shop



Bruscola

L'azienda Agricola - Agrituristica "Bruscola", nasce negli anni '70 dalla tenacia del "nonno Dante e la nonna Torellina" che abbandonarono l'allora diffusa mezzadria fiorentina per realizzare il sogno di avere una propria terra da curare e coltivare. "Bruscola", caratterizzata ancora oggi da una conduzione familiare dei loro figli e nipoti, si è specializzata nel tempo in due settori: la **produzione di Vino Chianti Classico, Vino in barrique, Vin Santo ed olio Extra-vergine di Oliva e l'attività agrituristica**, sviluppata in una parte dell'antica casa colonica. Per immergersi nell'atmosfera tipica del Chianti, a disposizione degli ospiti degli appartamenti, oltre alla possibilità di degustazioni e visite guidate nelle antiche cantine.

I vigneti coprono 3 ettari delle terre intorno alla casa e sono coltivati per la maggior parte a **Sangiovese, Cabernet e Colorino**. Gli ulivi, attualmente 1200 piante, sono concentrati in altri 3 ettari di terreno che si alternano armoniosamente alle vigne. Legato alla storia autoctona anche il nome "Bruscola", che rimanda al cesto in giunco intrecciato in cui si ponevano le olive che poi dovevano essere frante.

Facendo ricchezza dell'esperienza contadina delle generazioni precedenti i prodotti vengono trattati ancora secondo la tradizione e vinificati a conduzione naturale.

Il **Chianti Classico di casa nasce dalla selezione delle migliori uve Sangiovese, Canaiolo e Colorino**, per una produzione di 120 quintali l'anno con vinificazione rimasta al metodo classico ed il vino non subisce nessuna filtrazione o trattamento chimico per un prodotto dai profumi intensi, con sentori di frutta matura e confettura di more. Il gusto è secco e fresco, con una raffinata parte tannica, sapido e persistente.

VINI IN DEGUSTAZIONE

Chianti Classico DOCG "I Versoio" 2021
Chianti Classico DOCG Riserva l' Gioio 2019

Azienda Agricola Agrituristica Bruscola - Via Pisignano 16 - 50026 - San Casciano in Val di Pesa (Fi) 055 828450 - www.bruscola.it



Champagne Les Éléments

Una nuova e dinamica realtà dello Champagne, creata da Massimo Fabiani debutta nella nostra serata al Forte...siete pronti a stupirvi di nuovo?

Champagne Rédeempteur

La storia dello "Champagne du Rédeempteur" inizia nel 1911 con Edmond Dubois, soprannominato "Il Redentore" dello Champagne per il suo impegno nella difesa dei viticoltori durante un periodo di crisi. All'epoca, la regione affrontava problemi come la fillossera, tasse elevate e mancanza di protezione legale per il nome "Champagne". Nonostante le sfide, inclusa la Prima Guerra Mondiale che distrusse il villaggio di Venteuil nel 1918, la famiglia perseverò. Nel 1927, fu finalmente approvata una legge per proteggere l'autenticità dello Champagne.

L'azienda familiare mantiene ancora oggi le tradizioni, con Champagne invecchiati in botti di quercia e remuage manuale. Il loro impegno per la qualità ha portato a numerosi riconoscimenti. Nel 2011, l'azienda ha celebrato il centenario del marchio "Rédeempteur". La tradizione continua con la quinta generazione, rappresentata da Vincent, figlio di Claudy e Patrick, garantendo la trasmissione del know-how familiare alle future generazioni.

Champagne Mallol Gantois

La cantina di Bernard Mallol ha sede a Cramant, uno dei villaggi più evocativi e conosciuti per la produzione di Champagne della Côte des Blancs. Tutta la produzione è classificata Grand Cru di Cramant e dell'adiacente villaggio Chouilly. I vini sono incredibilmente minerali e complessi. Ettari vitati: 7

Champagne Falempin

Nella zona della montagna de Reims la famiglia Falempin nel 1949 registra il marchio al CIVV come NM. In questi 76 anni di storia la maison ha sempre cercato di mantenere alto il valore dei propri terreni e uvaggi, il 70% a Pinot Noir e 30% Meunier.

Il desiderio di Orphise Falempin era quello che un giorno la sua maison potesse diventare un'etichetta riconosciuta in champagne e nel resto del mondo. Grazie all'incontro della figlia di Orphise con Massimo Fabiani a febbraio di quest'anno tutto questo è diventato realtà con l'unione di Les Éléments e Falempin.

INTERVISTA con Massimo Fabiani

Un'altra primavera molto particolare conferma il cambiamento climatico: come stanno reagendo le viti? Quale è il vino dei tuoi che ha beneficiato maggiormente di questo clima? O c'è addirittura un vino che prima non avresti mai potuto fare?

In Champagne in questo momento storico i cambiamenti climatici e le variazioni del tempo stanno mettendo a dura prova il lavoro nei campi. L'uva che sta reagendo meglio nelle varie zone di riferimento è quella a bacca bianca: Chardonnay, Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc e Pinot Gris. Nella zona di Cramant con la Maison Mallol stiamo studiando un assemblaggio delle varie zone Grand Cru per creare nei prossimi anni un 100% Chardonnay Grand Cru dalle zone di riferimento.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare.

Potrei elencare centinaia e centinaia di luoghi, ristoranti e chef con cui vorrei abbinare alcune delle nostre etichette. Vorrei avere la possibilità di poter inserire il nostro Champagne Mallol les gouttes d'or Blanc de Blancs 108 mesi sui lieviti Extra-Brut nel ristorante Romano a Viareggio: il piatto lo lascio scegliere a Roberto Franceschini e Nicola Gronchi lo chef: so che non mi deluderanno!

Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché?

Ogni volta che penso ad alcuni degli champagne che abbiamo deciso di importare mi torna sempre in mente la canzone appena uscita di Salmo&Zucchero *Overdose d'Amore*. Credo che in questo momento storico c'è veramente bisogno d'amore!

IN DEGUSTAZIONE ALLA SERATA

Champagne FALEMPIN Pour Les Elements
Champagne RÉDEMPTEUR Brut tradition in formato 0,750 e 1,5
Champagne RÉDEMPTEUR Cuvée les Almanachs 0,750 e 1,5
Champagne RÉDEMPTEUR CUVÉE NOUVEL R MILLÉSIME 2013 - BRUT NATURE
Champagne Mallol Infini Grand Cru
Champagne Mallol coeur de crâle rosé des Blancs Grand Cru
Champagne Mallol les gouttes d'or Blanc de Blancs Grand Cru

Les Éléments - Via della Conciliazione 44 - 00193 Roma - 338 2308691



Castelli del Grevepesa



Grevepesa è il primo produttore per quantità e in diversi terroir nel Chianti Classico e ed è anche un patrimonio di terroirs e vigneti che negli ultimi anni ha visto l'uscita sul mercato di selezioni sempre più particolari e qualitative fino all'apoteosi della Gran Selezione, presentata in due varianti territoriali (Lamole e Panzano) e nel cru Castello di Bibbione, una tendenza che in pratica hanno iniziato proprio loro primi in Italia negli anni '70...

Il Vermut e il gin con le erbe del Chianti sono gli ultimi prodotti in ordine di tempo da questa cantina sociale che non smette di innovarsi come dimostrano anche il vendutissimo rosato Maggese e il primo vino senza solfiti prodotto nella cantina. Negli scorsi mesi ci siamo appassionati alle storie che Castelli del Grevepesa (nata nel 1965 da 18 viticoltori e che oggi ne conta 150) sta raccontando con libri, convegni, seminari e approfondimenti tematici organizzati nei locali e nelle sedi istituzionali. Recentissimo è il lancio di Uno-Bio, un gamma di vini sostenibili (un Nobile, un Chianti Classico e un IGT) che viene dalla collaborazione tra Castelli di Grevepesa e Vecchia Cantina di Montepulciano per operare nel rispetto dell'ambiente con i loro circa 500 piccoli produttori. I vini Uno-Bio hanno bottiglia leggera per un minor utilizzo di vetro, tappo in sughero certificato FSC, capsula Biocompatibile di origine vegetale, etichetta realizzata con carta riciclata e in parte prodotta da vinaccioli e stampata con inchiostri ad acqua e colle adesive da gomma.

Un'altra primavera molto particolare conferma il cambiamento climatico: come stanno reagendo le viti? Quale è il vino dei tuoi che ha beneficiato maggiormente di questo clima? O c'è addirittura un vino che prima non avresti mai potuto fare?

L'aumento delle temperature globali e la minore disponibilità di acqua stanno cambiando le caratteristiche dei vini. Temperature più elevate e persistenti possono causare la disidratazione dei grappoli concentrando gli zuccheri e aumentando il contenuto alcolico di un vino. I vini rossi dei climi caldi oggi possono dare la sensazione di bere una "marmellata d'uva": sono vini molto concentrati che stancano dopo un bicchiere.

Negli anni il cambiamento del gusto si può riassumere in: uve più mature = vini più alcolici e meno acidi. In particolare per i Chianti Classico Grevepesa questo cambiamento ha permesso di ottenere vini con una acidità più bassa e tannini più morbidi che incontrano maggiormente il gusto del consumatore. A "difendere" il nostro Chianti Classico contribuisce in maniera preponderante l'altitudine a cui sono coltivate le vigne (300-600 metri slm) che mitigano il fenomeno. Su tutti i nostri vini, il cambiamento più evidente riguarda la Gran Selezione Lamole da vigneti coltivati a 600 mt slm. Negli ultimi 30 anni questo Chianti Classico si è modificato passando da vini con acidità sostenuta e tannini a volte crudi ed astringenti, a vini molto più morbidi ed equilibrati senza per questo perdere l'identità del territorio.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare.

Spaghetti con telline e coltellacci al Bagno Lorenzo Levante al Forte dei Marmi, al tramonto, guardando la Palmaria.

Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché?

Frutta Malinconia di Francesco Gabbani ... "mare di dubbi in un cielo di sì"

VINI IN DEGUSTAZIONE:

IGT ROSATO MAGGESE 2023
IGT VERMENTINO ELIANTO 2023
VERMUT CASTELGREVE
GIN CASTELGREVE
AMARO CASTELGREVE

Castelli del Grevepesa - Via di Gabbiano, 34, 50026 San Casciano In Val di Pesa Firenze - 055 821911 - www.castellidelgrevepesa.it



Podere Ema

La storia di Podere Ema, azienda vinicola dal 2001, è una testimonianza di passione e visione innovativa. In un contesto viticolo dinamico nel cuore del Chianti, il fondatore Enrico Calvelli ha deciso di intraprendere un percorso unico. In un'epoca in cui la tendenza dominante era quella di emulare i francesi, sia nell'impianto delle viti che nella scelta delle varietà, Enrico ha voluto pensare in un modo diverso. Durante la fase di sviluppo aziendale vi fu un acceso dibattito tra tecnici e produttori, che si concentrava principalmente sulla scelta del sesto d'impianto e sulla preferenza verso le varietà internazionali. Tuttavia, Enrico riteneva che imitare le pratiche francesi potesse omologare il gusto dei vini, a discapito della diversità territoriale. Questa riflessione comune lo ha spinto verso una direzione diversa. La consapevolezza che molte delle antiche varietà di uve toscane, tramandate nel corso della storia, fossero state dimenticate accendeva un desiderio appassionato di riscoperta, per dare loro nuova vita. Questo sogno di autenticità e riscoperta si è concretizzato quando, attraverso un progetto universitario, è stato piantato un piccolo vigneto con 1000 barbatelle suddivise in 12 varietà autoctone. Dopo il terzo anno di crescita e per tutto il quinquennio successivo queste varietà sono state vendemmiate e vinificate separatamente, un processo che ha permesso di identificare le più adatte. La determinazione nel riscoprire le radici e valorizzare la ricchezza del territorio toscano è diventata la missione. Un viaggio intrapreso con passione, per celebrare la nostra terra attraverso ogni sorso. I vitigni autoctoni rappresentano un patrimonio prezioso per la Toscana, una regione ricca di tradizioni vinicole centenarie. Tra queste gemme viticole il Foglia Tonda emerge come un'autentica perla, che ha attraversato un affascinante percorso nella storia della viticoltura della regione.

La degusterete insieme agli altri affascinanti prodotti di Podere Ema sulla spiaggia, non vediamo l'ora di farvela scoprire!

Un'altra primavera molto particolare conferma il cambiamento climatico: come stanno reagendo le viti? Quale è il vino dei tuoi che ha beneficiato maggiormente di questo clima?

Stanno rispondendo bene in virtù della potatura tardiva alla quale sono state sottoposte per sottrarsi alle gelate tardive primaverili. Probabilmente quello che ne ha beneficiato di più è il Nocchino grazie all'alta % di sangiovese che lo compone ed essendo questa una varietà che necessita di un andamento climatico particolarmente favorevole in termini di ore di sole.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi.

In una località di mare dove non siamo ancora molto presenti e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare: Polpo in umido con Chianti Superiore.

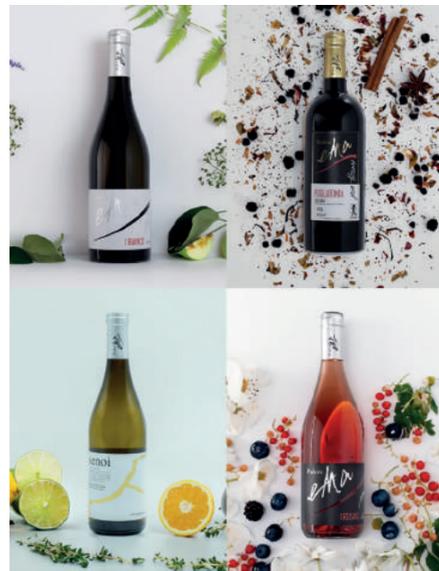
Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché?

Dovrei scrivere una canzone apposta ma potrebbe essere una con questo testo: "Evitate attività fisica nelle ore più calde, consumate frutta e verdura, bevete molta acqua durante tutto il giorno perché la sera, al calar del sole, dovete bere i vini di Podere Ema!"

VINI IN DEGUSTAZIONE:

I' BIANCO - IGT TOSCANA BIANCO 2023 Trebbiano toscano/Malvasia del Chianti (60/40)
I' ROSATO - IGT TOSCANA ROSATO 2023 Sangiovese 100%
XENOI - IGT TOSCANA BIANCO 2023 (Chardonnay-Petit Manseng-Viognier in parti uguali)
FOGLIATONDA - IGT TOSCANA ROSSO 2020 (Foglia Tonda 100%)

Podere Ema - Strada regionale 222 Chiantigiana, 339, 50012 Bagno a Ripoli - 055 641633 - www.podereema.it



EnoMundus

EnoMundus è un format di successo ideato da Olfa Haniche - export manager e profonda conoscitrice dei mercati esteri - che insieme al suo team, mette in contatto produttori di vini esteri non ancora presenti sul mercato italiano, con i professionisti del settore. Da evento unico si è trasformato in **EnoMundus APS, ovvero Associazione di Promozione Sociale** che sancisce il fatto che oltre al lavoro fatto fino ad ora, l'associazione allarga le sue attività e finalmente apre alle aziende vitivinicole italiane con vitigni internazionali e al mondo degli spirits e mixology avvalendosi della collaborazione di Eby's bar di Firenze, Rhum e Filosofia. Oggi si occupa di formazione e assistenza ad aziende e professionisti nella comunicazione, branding ed export del vino, organizza eventi B2B itineranti, dove i produttori italiani incontrano i buyers internazionali per creare nuove opportunità di business ed un miglior posizionamento nei mercati esteri, organizza eventi itineranti B2C per far conoscere vini stranieri e italiani prodotti con vitigni internazionali agli eno-appassionati, gite internazionali esclusive per i soci alla scoperta di nuovi terroirs ed è anche un WineClub a tutti gli effetti.

Ecco cosa pensa Olfa Haniche del momento dei vini e dei prossimi mesi...

Un'altra primavera molto particolare conferma il cambiamento climatico: come stanno reagendo le viti? Quale è il vino dei tuoi che ha beneficiato maggiormente di questo clima? O c'è addirittura un vino che prima non avresti mai potuto fare?

Noi abbiamo vini prevalentemente esteri, da territori spesso più a Nord dell'Italia, che ci facilita con vini bianchi freschi e con ottima acidità, ma abbiamo notato comunque l'aumento della temperatura anche nei paesi nord europei e dell'est, che come conseguenza ha permesso ad alcuni territori di proporre vini con vitigni che prima mal si adattavano ai loro climi e vini sicuramente più strutturati, con maggiore spalla alcolica.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare.

In Versilia ci piacerebbe goderci un cacciucco alla viareggina con abbinamento inedito con un rosso giovane e fresco come ad esempio il Couteaux Bourguignon di Maison Marigny 100% Gamay.

Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché!

Conosco solo i tormentoni degli anni 90 e abbinerei *International Love* di Pitbul e Chris Brown a tutti i vini di Enomundus... più international di così!



Aziende e vini in degustazione

SPAGNA: BODEGAS Y VINEDOS LEZA GARCÍA (RIOJA, SPAGNA)

Le Bodegas e Viñedos Leza García sono un'azienda familiare che elabora, alleva e commercializza vini dai propri vigneti. Si trova in una zona di lunga tradizione vitivinicola e di riconosciuto prestigio, Rioja Alta, dove si producono vini famosi per la loro qualità. La famiglia Leza García è dedicata da generazioni all'arte della vitivinicoltura, con l'obiettivo di produrre vini di qualità. Fu all'inizio del secolo scorso che il nonno, Juan Leza Arenzana, iniziò il suo cammino nel mondo del vino. Come eredità ha lasciato alla famiglia la buona pratica nella coltivazione delle uve. E' una cantina familiare moderna, basata su una gestione integrata, che realizza con affetto tutti i processi. Coltiva in proprio i vigneti, nella Valle del Najerilla, nel cuore della Rioja Alta.

Sono vini unici e personali, nei quali è evidente il terroir e il loro sapere fare. Viene conservata la personalità storica e il valore dell'invecchiamento e, al tempo stesso, si cerca di offrire qualcosa di diverso, vini moderni ma accessibili lavorando tanto sull'identità che esprime il vigneto. La cantina gode di condizioni climatiche privilegiate per la coltivazione della vite, grazie alla confluenza dei climi Continentale e Mediterraneo e importanti escursioni termiche tra il giorno e la notte. La famiglia segue le vigne in tutto il loro ciclo vegetativo, dalla potatura alla vendemmia: obiettivo produrre vini di alta qualità. Le vigne sono di Tempranillo per i vini rossi e Viura, Malvasía e Tempranillo Bianco per i bianchi, così come piccole parcelle di Garnacha, Graciano e Mazuelo che completano il carattere dei rossi. Non tutte le vigne sono uguali, né le uve che producono. Quando si avvicina la vendemmia in La Rioja, le uve di ogni parcella maturano in tempi diversi. È necessario attendere che ciascuna esprima il suo massimo potenziale.

VINI IN DEGUSTAZIONE

Leza Garcia Reserva

GERMANIA: MICHAEL SCHLINK

La famiglia Schlink risiede nella regione di Nahe dal 1886, quando Josef Barthelmeh fondò l'azienda, ora guidata dalla quarta generazione, Michael Schlink e la moglie Michi. Numerosi i vini prodotti, principalmente con uve Riesling, l'uva "dalla fioritura imperfetta", secondo l'etimologia più diffusa... un vitigno che ha fatto impazzire per la maturazione per secoli i vignaioli tedeschi che paiono beneficiare del cambiamento climatico in atto...

Michael Schlink presenta un riesling prodotto dalla cantina S. J. Montigny - azienda da lui distribuita - fondata nel 1950 e che fa riferimento alla famiglia francese Montigny. Ugonotti fuggiti dalle persecuzioni e rifugiatisi in Germania oltre 300 anni fa.

Assaggiate lo Kreuznacher Steinberg Riesling Trocken, le cui uve vengono da un vigneto di soli due ettari. Lo Steinberg che è un monopolio aziendale. La fermentazione si svolge in vasche d'acciaio dove poi il vino s'affina per 3 - 5 mesi sulle fecce fini.

Vino dal bel naso, fresco, verticale, minerale, elegante, di media intensità, pesca gialla e note tropicali, leggeri accenni d'idrocarburi. E' fresco, al palato sapido e verticale, mediamente strutturato, accenni d'idrocarburi, persistenza bella come un tramonto estivo...

VINO IN DEGUSTAZIONE:

Riesling Michael Schlink : Steinberg Cru 2017

GRECIA - OENOPS WINERY

Oenops Wines è stata fondata nel 2015 da Nikos Karatzas ed è la più recente unità di produzione vinicola nella regione di Drama. Il suo obiettivo è produrre vini di qualità basati sul principio dell'intervento minimo, vini con carattere che portano tutti quegli elementi di ogni varietà d'uva in combinazione con il vigneto in cui viene coltivata.

Di recente sono arrivate grandi notizie da Bruxelles e dal Concours Mondial! Ancora una volta, più specificamente, Xinomavro 2022 è stato premiato con una medaglia d'oro e si è distinto tra le migliori etichette.

Ma tra i vini Oenops Wines trovate anche chicche come il Limniona! Una varietà rossa coltivata principalmente in Tessaglia nelle zone di Karditsa e Tyrnavos. Rossi speciali e delicati, con aromi di frutti rossi scuri al naso, ma anche caratteri di minerali, spezie ed erbe. Ha un ricco contenuto tannico, che conferisce nerbo e personalità, ma non aggressività o ricchezza eccessiva. Possiede una forte acidità e un alto contenuto alcolico. È uno di quei vini che invecchiano bene ed è una varietà promettente. Questo raro vino di Oenops mantiene le promesse e mostra una delle strade del vino rosso greco del futuro con le sue nuances delicate di frutta rossa di bosco, ribes, lamponi, fragole e una seducente nota balsamica di timo, carrube e resina.

Aplà Red è invece un blend di 50% Xinomavro - 30%Limniona - 20% Mavroudi che esalta le caratteristiche aromatiche di tutti e tre i vitigni classici greci! L'eleganza dello xinomavro e la sua freschezza che ricorda il sangiovese toscano, la ricchezza e sfrontatezza polposa del mavroudi (il vino dell'Olimpo...) e la nuova speziatura del Limniona a dare un mix di originalità esotica ai rossi estivi. Abbinato al cacciucco di ceci o a una bella grigliata è perfetto! Non poteva mancare il rosé con l'Aplà Rosé che regala sensazioni quasi provenzali al naso tra melograno fragoline e rosa. In bocca ha sale e umami quanto basta ad esaltare una buona Moussaka!

VINI IN DEGUSTAZIONE:

Aplà White 2022
Aplà Rosé 2023
Aplà Red 2022
Limniona 2021

www.enomundus.com

Marchesi Gondi Tenuta Bossi

Conosciuti sin dal VII secolo, furono militari, commercianti, battiloro ed banchieri nel Rinascimento. Nell'ultimo secolo i Gondi si sono focalizzati sulle attività agricole e turistiche, dando nuova vita alle loro proprietà con prodotti di altissimo livello. I Gondi sono una antica nobile famiglia fiorentina di cui si ha notizie fin dai tempi di Carlo Magno, che ha armato cavalieri la Consorzeria dei Filippi da cui discendono i Gondi. I Filippi sono stati messi in Paradiso nella Divina Commedia, da Dante Alighieri, come la più antica famiglia di Firenze. Furono Podestà e Priori della Repubblica Fiorentina, commercianti, battiloro, banchieri ed ambasciatori sotto i Medici ed in Francia hanno ricoperto importantissimi incarichi politici con le due Regine Medici.

Tenuta Bossi, di proprietà della famiglia Gondi dal 1592, è sempre stata famosa per il suo vino. Situata sulle boscoso colline a Nord-Est di Firenze, nel cuore del **Chianti Rufina**, zona vitivinicola famosa fin dall'epoca degli Etruschi. Questa gemma si trova in una valle vitata, tra le colline a 18 km da Firenze, tra 200 e 400 metri d'altezza s.l.m. L'azienda si estende per 315 ettari di cui 19 a vigneti e 32 a oliveti, oltre a cereali e boschi. La maestosa villa rinascimentale, che domina la vallata con il suo parco monumentale e le cantine, è stata restaurata e modificata nei secoli successivi all'acquisto. Accanto alla villa, è stata costruita da Antonino Gondi una chiesa a tre altari. La famiglia ha creduto nel territorio in cui è immersa questa realtà, il Chianti Rufina che rende unico e riconoscibile il vino qui prodotto. Gli attuali proprietari, 25° generazione di produttori di vino alla Tenuta Bossi, sono il **Marchese Bernardo Gondi** e la **sorella Donatella** coadiuvati dai **figli di Bernardo, Gerardo e Lapo**. Continuano la tradizione familiare cercando di mantenere quanto hanno sempre fatto i loro antenati, preservare l'integrità e la bellezza del ambiente in cui è inserita l'azienda e proseguire nella filosofia che li ha sempre contraddistinti: la continua ricerca di una qualità altissima dei prodotti. Come sapienti artigiani, romantici vigneron, plasmano il grappolo in vino dandogli un'anima che rende i loro vini unici.

Un'altra primavera molto particolare conferma il cambiamento climatico: come stanno reagendo le viti? Quale è il vino dei tuoi che ha beneficiato maggiormente di questo clima? O c'è addirittura un vino che prima non avresti mai potuto fare?

Il Chianti Rufina, è un luogo magico dove il cambiamento climatico porta quasi più benefici che altro. Ovviamente anche qua la primavera e poi l'estate hanno faticato ad arrivare, con qualche pioggia di troppo forse. L'apparato vegeto-produttivo è di altissima qualità, al momento si prevede un buon raccolto. Ovviamente con questo clima i vini che ne hanno beneficiato sono i rossi, essendo arrivata l'estate con quasi un mese di ritardo se si parla dei vini già in bottiglia. Per questa vendemmia invece al momento ne hanno beneficiato le uve bianche. Ovviamente si vedrà in luglio-agosto cosa accade.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare.

Al mare, in spiaggia sempre in una occasione conviviale. San Giuliano e Cacciucco. storicamente il cacciucco alla livornese si sposa con vini rossi freschi che hanno una buona acidità.. quindi è ideale il nostro San Giuliano.

Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché!

Non sono un grande fan dei tormentoni estivi anche se con le mie figlie mi aggiornano un attimo di più. Secondo me con le canzoni di Annalisa o Emma il nostro Sassobianco 2023 funziona benissimo!

VINI IN DEGUSTAZIONE

Bianco IGT Sassobianco 2023

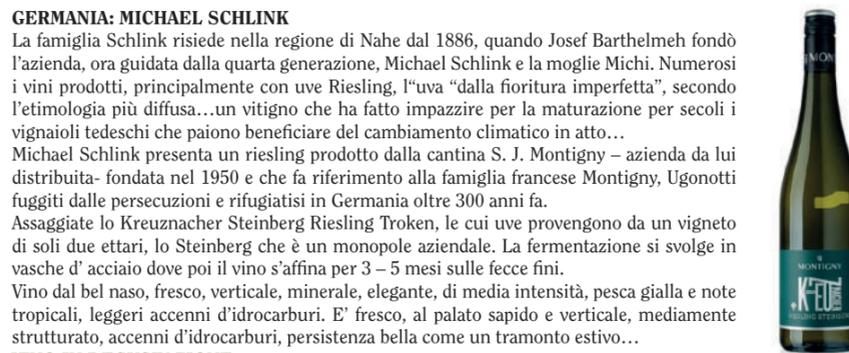
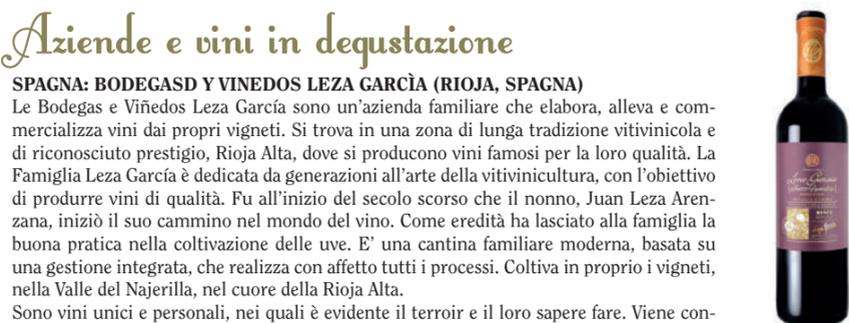
Rosé IGT Violana 2023

Chianti Rufina San Giuliano 2022

Tenuta Bossi - Via dello Stracchino, 32, 50065

Pontassieve FI +39 055 831 7830 -

gondi.com/it/tenute/tenuta-bossi



Podere la Regola

E' arrivato il grande vino bianco che tutti aspettavano anche a Riparbella! In un contesto dal microclima unico e su suoli originali e inconsueti ecco che **Podere La Regola dei fratelli Nuti** dopo i notevoli traguardi sui rossi e sul cabernet franc e merlot in particolare, si è dedicata con attenzione allo **chardonnay** e **sauvignon blanc** per ottenere un piccolo grande capolavoro. Come sempre il vino è nato davanti ad un'opera d'arte ammirata da migliaia di visitatori italiani ed esteri e percepita come un nuovo modo di "raccontare" gli Etruschi in chiave contemporanea ovvero il "Somnium" di **Stefano Tonelli** concepita per la **barricacca della Cantina La Regola** e realizzata in concomitanza dell'inaugurazione della nuova struttura a Riparbella, nell'ottobre 2016. L'opera, realizzata in cinque mesi, misura circa 46 mt lineari per 4 di altezza. E' stata realizzata con colla, cenere e colori acrilici mischiati con leganti per una maggiore resistenza sulle superfici. L'idea nasce dal "sogno del vino", dalla sua "gestazione": è così che Tonelli affresca una danza cosmica, viva, vibrante, allegra, fecondatrice, un omaggio al retaggio degli Etruschi in zona. **Il Podere La Regola dal 1990 produce vini di grande qualità**, e vanta il ruolo di essere la prima azienda del settore operante in questo **Comune della Val di Cecina**, a pochi passi dal mare, a nord di Bolgheri. La cantina, totalmente ecosostenibile e alimentata con energia pulita, è immersa tra i filari di un appezzamento di proprietà di circa 10 ettari di vigne, in totale l'azienda conta 20 ettari di vigneto ed a breve effettuerà l'impianto di altri 5 ettari. Un'opera quella di Tonelli che è solo l'inizio del percorso artistico che il La Regola vuole tracciare; sono già in fase di ideazione nuove installazioni che arricchiranno l'esterno della cantina, così da creare un vero e proprio luogo di meditazione artistica alla ricerca dell'umanità che cresce e si sviluppa anche attraverso la vite ed il vino in tutte le loro fasi di lavorazione.

INTERVISTA CON FLAVIO NUTI
Un'altra primavera molto particolare conferma il cambiamento climatico: come stanno reagendo le viti? Quale è il vino dei tuoi che ha beneficiato maggiormente di questo clima? O c'è addirittura un vino che prima non avresti mai potuto fare?
Sicuramente il clima sta cambiando, ma la Val di Cecina si dimostra ancora un ambiente temperato con escursioni termiche che abbassano l'eccessivo caldo e limitano le forti precipitazioni. Quindi il cambiamento climatico per ora non incide in maniera significativa, e siamo fortunati, sulla qualità delle uve e sulla loro maturazione. Né sulle tipologie dei vini bianchi, rossi e rosati che produciamo.

Abbinamento al luogo e/o al piatto: il più bel posto dove vorresti che fosse bevuto un tuo vino in questi mesi estivi e un abbinamento insolito con un piatto che dovremmo provare.

La Costa livornese offre soprattutto nel periodo estivo un palcoscenico magnifico dove degustare i vini, nei molti ristoranti di qualità che fanno pesce, tra quelli più noti e clienti: la Perla di San Vincenzo, La Pineta dei fratelli Zazzeri a Bibbona, La Ristopescheria da Mary a Cecina Marina, la Cicala che ride a S. P in Palazzi, Il Cavalluccio Marino, la Barcaccina e Ristorante Catarsi a Vada, La Locanda Garzelli e il Calesse a Quercianella, e non ultimi Cigliari e Porto di Mare a Livorno. Ma anche a Riparbella abbiamo una cucina tipica tradizionale e non solo di mare. L'abbinamento insolito potrebbe essere il nostro Spumante Brut Nature Millesimato 60 mesi metodo classico di manseng e chardonnay con un piatto di chiocciole in umido di Riparbella!

Un "tormentone" estivo da abbinare ad un tuo vino e perché!

"Vamos alla Playa", il tormentone degli anni passati dei famosi Rigueira che ci invoglia a bere vini freschi e poco alcolici come il nostro vermentino 100% lo "Steccaia", fra i primi bianchi nati sulla Costa livornese sin dagli anni 90' perfetto sia come aperitivo che abbinato a pietanze leggere e sapide che ben si uniscono al suo sentore iodato dovuto alla vicinanza del nostro mare.

VINI IN DEGUSTAZIONE

L'ECCEZIONE SPUMANTE BRUT metodo classico 36 mesi su i lieviti uvaggio: Manseng e Chardonnay

STECICAIA Costa Toscana Bianco IGT 2023 uvaggio: Vermentino

ROSEGOLA Costa Toscana Rosato IGT 2023 uvaggio: Merlot e Syrah

LA REGOLA bianco Costa Toscana Bianco IGT 2021 Uvaggio: Sauvignon blanc e Chardonnay

Az. Agr. **PODERE LA REGOLA Soc.Semplice** - Loc. Altagrada SRT 68 Km. 6400 SNC - 56046 Riparbella (PI) - 0588 81363/0586 698145 - www.laregola.com

