

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

LUNEDÌ 21 OTTOBRE A SERRE TORRIGIANI

## La Vendemmia in una Serra

Luogo spettacolare questo mese per God Save the Wine che torna in una degli hot spot più amati dai nostri wine-lovers, le Serre Torrigiani!



Un #GOD SAVE THE WINE ancora una volta diverso, ma che affronta un tema classico e inevitabile quando si parla di vino ovvero la vendemmia e i suoi esiti. I giochi sono quasi fatti anche se manca il meglio per la Toscana e il Piemonte ad esempio. Per altri versi situazione molto chiara su come è andata la scorsa estate e l'annata in generale e di dove sta andando questo clima che potrebbe sembrare quasi "impazzito".

A stimolare la curiosità dei wine-lovers e del mercato del vino non è solo la vendemmia ma anche come fare ad affrontare l'autunno con i suoi problemi economici e preoccupazioni per il futuro, senza farsi mancare un bicchiere di vino! Le aziende che abbiamo il piacere di assaggiare stasera sono testimoni di un'annata viticola, quella del 2024, che ha confermato la sua atipicità e complessità. Un'annata che, sebbene difficile, ha insegnato ancora una volta quanto sia fondamentale adattarsi ai continui cambiamenti climatici e alle nuove sfide che questi comportano in vigna.

Da quanto ci hanno raccontato, è evidente che l'andamento climatico è stato, come spesso accade negli ultimi anni, irregolare e imprevedibile, con piogge primaverili abbondanti e periodi di siccità estiva che hanno reso necessaria una gestione



attenta della vigna. Ma nonostante le difficoltà, i viticoltori hanno trovato soluzioni innovative, come il ritardo nella potatura o l'attenzione alle maturazioni fenoliche, per garantire un raccolto di qualità, sebbene in alcuni casi siano state contenute.

Dal punto di vista economico, il settore non è immune dalle sfide della congiuntura economica attuale, caratterizzata da inflazione e riduzione dei consumi. Tuttavia, i produttori sono concordi nell'affermare che il vino non deve essere percepito come un lusso irraggiungibile, ma piuttosto come un prodotto che valorizza il territorio, e che può mantenere un buon rapporto qualità-prezzo. Alcune etichette consigliate per rispondere a queste esigenze sono simbolo dell'identità locale e dell'impegno dei produttori nel preservare l'accessibilità del vino, senza sacrificare la qualità.

Per quanto riguarda gli abbonamenti autunnali, i nostri ospiti ci presentano vini ideali per accom-

pagnare i sapori intensi di funghi e tartufo. Dai Chianti Classico più strutturati ai Lagrein affinati in legno, passando per Sangiovese e Nebbiolo freschi e aromatici, scopriremo insieme come questi vini si sposano perfettamente con i piatti di stagione, esaltando le caratteristiche uniche del territorio da cui provengono.

Infine, per capire cosa bere e cosa sarà importante nei prossimi mesi, cominceremo a chiedersi se sono più utili le liste dei vini premiati dalle guide tra faccini, chicchiere e trebbicieri oppure i video pirotecnici degli influencer... che la comunicazione, di cui il nostro festival fa parte, deve cambiare perché tutto resti uguale, piacevole, divertente e culturalmente intrigante.

Non c'è mai stato momento più particolare e più stimolante per far parte del mondo del vino o almeno così vogliamo vederla noi di God Save The Wine, mai fermarsi... e mai bere da soli!

Andrea Gori

Banfi

A settembre di 40 anni fa veniva inaugurata a Montalcino l'azienda italo-americana che avrebbe portato la fama del Brunello in tutto il mondo. Un colosso di quasi 3000 ettari di cui 800 a vigneto che realizza ogni anno circa 10 milioni di bottiglie di vino, guidato sempre dalla carismatica Cristina Mariani-May.

Prosegue intanto il lavoro del Banfi Brunello Ambassador Club con i primi 60 ambasciatori, professionisti italiani che fin dai primi anni 80 del 900, quando entrò sul mercato la prima bottiglia di Brunello Banfi, millesimo 1978, diedero un contributo significativo all'affermazione mondiale dell'azienda che ha segnato il successo commerciale e comunicativo del Brunello di Montalcino. Oggi le parole d'ordine sono sostenibilità e accoglienza: questi i due ambiti dove Castello Banfi opera ogni giorno. Ogni anno l'azienda aggiorna il Bilancio di Sostenibilità della sua cantina diventata uno tra i simboli più riconosciuti dell'universo Brunello e del vino di Montalcino. Si tratta della settima edizione per una realtà fin dalla sua fondazione, nel 1978 da parte della famiglia Mariani, attenta all'impatto sull'ecosistema, naturale e sociale, in cui opera. Tra le novità, l'adesione all'Alleanza Territoriale Carbon Neutrality di Siena e il premio Wiswa 2021 per la sostenibilità di cui è stata insignita Cristina Mariani-May, ceo e proprietaria di Banfi, a riconoscimento della sua capacità di spinta alla responsabilità sociale d'impresa, oltre che all'impegno verso le pratiche produttive etiche e sostenibili di Banfi. In Italia poche aziende possono vantare una gamma di vini ampia e ben mirata come quella di Castello Banfi che dai cru più raffinati di sangiovese (Montalcino con il Brunello ma anche Chianti Classico) arriva fino agli spumanti di alta quota piemontesi (troverete il freschissimo Alta Langa extra brut al bianco) e che nel corso degli anni ha contribuito a far diventare trendy e imprescindibile il vermentino con la sua "Pettegola". Di questo vino è da poco uscito nella sua versione 2024 con Emiliano Ponzi autore dell'immagine che dà l'idea di un pettegolezza leggero cinguettato all'orecchio, una confidenza sussurrata dopo un paio di bicchieri di Vermentino.

La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?

Abbiamo scoperto che la natura riesce sempre a sorprenderci!

Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? c'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?

Il nostro Brunello Castello Banfi: "affordable luxury", come lo definisce Cristina Mariani-May, la proprietaria di Banfi. Un Brunello che esprime appieno il territorio, ma che rimane sempre contenuto nei costi.

Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.

Di nuovo il Brunello Castello Banfi, ma anche la bollicina pulita e delicata del Banfi Brut.

Banfi - Castello di Poggio alle Mura - 53024 Montalcino (Si) - 0577 840111 - www.banfi.it

## VINI IN DEGUSTAZIONE

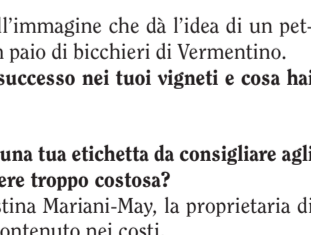
Cuveè Aurora Extra Brut Alta Langa DOCG 2020

La Pettegola IGT Toscana 2023

Brunello di Montalcino Castello Banfi DOCG 2019

Belnero IGT Toscana 2022 (nuovissimo packaging e uvaggio)

Rosso di Montalcino Poggio alle Mura DOC 2022



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

## La Vendemmia in una Serra

LUNEDÌ 21 OTTOBRE ore 19.31

SERRE TORRIGIANI

Firenze - Via Gusciana, 27 (Porta Romana)

CHARTRON e TREBUCHET BOURGOGNE

Meursault  
Importato da Deluxe Wine  
Romina Romano  
Cremant de Bourgogne Extra Brut  
Chardonnay Chartron et Trebuchet  
Cremant de Bourgogne Rosé Pinot  
Noir Chartron et Trebuchet

BANFI  
Montalcino  
Cuveè Aurora Extra Brut Alta Langa  
DOCG 2020  
La Pettegola IGT Toscana 2023  
Brunello di Montalcino Castello Banfi  
DOCG 2019  
Belnero IGT Toscana 2022  
(nuovissimo packaging e uvaggio)  
Rosso di Montalcino Poggio alle Mura  
DOC 2022

STEFANO BOTTEGA  
Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)  
Millesimato Stefano Bottega Extra  
Dry  
Millesimato Stefano Bottega Brut  
Millesimato Stefano Bottega Pas Dosè  
Ribolla Gialla Spumante Stefano  
Bottega  
Millesimato Rosè Stefano Bottega  
Extra Dry  
Conegliano Valdobbiadene Stefano  
Bottega

LIS NERIS  
Gorizia, Friuli  
Fiore di Campo Gold 2019  
Lis 2019  
Confini 2019

GRUPPO MEZZACORONA  
Mezzacorona (TN)  
AlpeRegis Brut 2018 - Trentodoc  
Millesimato  
AlpeRegis Rosè 2018 - Trentodoc  
Rosè Millesimato  
Tolloy Lagrein 2022 - Alto Adige Doc

PODERI MELINI  
Poggibonsi  
Gruppo Italiano Vini  
San Lorenzo Chianti docg  
Granaio Chianti Classico docg  
Bonorli Toscana IGT Rosso  
I Coltri Chardonnay Toscana IGT

## Vini protagonisti

## LA SOURCE DI SAINT-PIERRE

Valle d'Aosta

Petite Arvine Valle d'Aosta DOP 2023  
Chardonnay Valle d'Aosta DOP 2022  
Ensemble Valle d'Aosta DOP 2019  
Rosè Valle d'Aosta DOP 2023  
Gamay Valle d'Aosta DOP 2019  
Torrette Valle d'Aosta DOP 2018  
Cornalin Valle d'Aosta DOP 2018  
Torrette Superiore Valle d'Aosta DOP  
2018  
Syrah Valle d'Aosta DOP 2016

## LA SALA DEL TORRIANO

San Gasciano V.P.

Chianti Classico 2021  
Chianti Classico Riserva 2019  
Chianti Classico Gran Selezione 2019  
Campo All'albero 2020  
5 Filari 2020

## CASTELLO VICCHIO MAGGIO

Greve in Chianti

Chianti Classico Guado Alto 2022  
Chianti Classico Riserva Agostino  
Petri 2021  
Chianti Classico Gran Selezione La  
Prima 2021

## MONTE BERNARDI

Panzano in Chianti

Sangio' Chianti Classico 2022  
MB1933 Chianti Classico 2021

## GENERAZIONE SANGIOVESE

le famiglie del vino toscano

FATTORIA DI DOCCIA - Rubinato  
Chianti Rufina DOCG 2022  
PODERE IL CASTELLO - Chianti  
DOCG 2022  
PERELLI - Le Forme Toscana Rosso  
IGT 2022  
LA COLLINA - Chianti Classico  
DOCG 2022

## FATTORIA DI POGGIOPIANO

Fiesole

Erta al Mandorlo 2023- Bianco di  
Toscana IGT - Verdicchio, Trebbiano  
T. e Malvasia B.  
Com'Era 2018- Rosso di Toscana IGT  
- Sangiovese e Canaiolo  
Voce alla terra 2018- Chianti  
Superiore DOCG - Sangiovese e  
Colorino  
Riserva 2017- Chianti Riserva DOCG  
- Sangiovese  
Poggio Galardi in Anfora 2018- Rosso  
di Toscana IGT - Merlot e Cabernet S.  
VinOrange 2019- Bianco di Toscana  
IGT - Trebbiano T. e Verdicchio  
macerati

## I BALZINI

Barberino Valdelsa

Balze Verdi 2022  
I Balzini Balze Rosso 2019  
I Balzini 2018  
Summofonte

## PODERE EMA

Bagnò a Ripoli

Xenoi IGT Toscana Bianco 2023  
Rosso Ema IGT Toscana Rosso 2022  
Nocchino IGT Toscana Rosso 2018  
Fogliatonda IGT Toscana Rosso 2020

## CANTICA TUSCANIA

Sambuca, Tavarnelle V.P.

Spumante rosato  
Vermentino  
Foglia tonda  
Pugnietello  
Chianti Classico

## QUERCIAMATTA

Monsummano Terme (PT)

Rosè Querciamatta 2023  
Rosso Querciamatta "D" 2021

## FABRIZIO CANESCHI distribuzione

VINI CORDONI, ANCARANO® (TE)

ABRUZZO

Controguerra, Pecorino DOC  
Controguerra, Passerina DOC  
Cerasuolo D'Abruzzo DOC  
Twins, Montepulciano D'Abruzzo  
DOC (senza solfiti aggiunti)  
Pregio, Colline Teramane  
Montepulciano D'Abruzzo DOCG  
Riserva

## CANTINA MASSARA VERDUNO

(CN) PIEMONTE

Langhe DOC Favorita  
Verduno Pelaverga DOC  
Dolcetto d'Alba DOC  
Nebbiolo Langhe DOC  
Barolo DOCG

## PAOLO ANGELINI, OZZANO

MONFERRATO PIEMONTE

Al Ciapp, Piemonte Cortese DOC  
Sechin, Spumante di Qualità  
Charmat (50% Cortese 50%  
Chardonnay)

Arbian, Grignolino del Monferrato

Casalese DOC

Adamant, Barbera del Monferrato

Superiore DOCG

Ecate, Piemonte Albarossa DOC

## IL POGGIOLINO

Sambuca Val di Pesa

Rosacarina IGT rosato  
Alespacis bollicina italiana metodo  
classico  
Chianti Classico  
Chianti Classico Riserva  
Chianti Classico Gran Selezione

## Menù del ristorante

di Serre Torrigiani

Salumi assortiti

Mozzarella e croccanti al tartufo

Schicciatine assortite

Tranci di pizza Margherita

Arancini rossi con pomodoro e

mozzarella

Fiori di zucca in tempura

Salatini assortiti

Polpettine di carne fritte al

pomodoro

Pappa al Pomodoro

Gnocchi di patate al pesto di basilico

Cantuccini di Prato

## ACQUISTA QUI IL TUO BIGLIETTO

&gt; firenzespettacolo.it/store

37 euro tutto compreso (35 euro + 2 euro diritti prev.)

LIGHT DINNER &amp; DEGUSTAZIONE VINI ILLIMITATA

info &gt; 055 212911 - info@firenzespettacolo.it



# Fabrizio Caneschi

Continua il lavoro del nostro instancabile talent scout Fabrizio che ha un intuito infallibile nel presentarci vini dal sapore inconsueto, contadino e ribelle che rendono omaggio a territori e vini spesso poco considerati. Stavolta nel Piemonte dove ancora si fanno affari e nel prodigioso Abruzzo!



## Cantina Massara di Carlo Burlotto

### (Verduno, Piemonte)

Far conoscere un grande vino come il Barolo è sempre stato il sogno della famiglia Burlotto. Agli inizi del '900 Andrea Burlotto ha iniziato a renderlo reale con la passione per la vigna e per il Barolo, venduto nel Nord Italia. Nei primi decenni del secolo la famiglia si è legata sempre di più a Verduno, zona vocata per il Barolo. Ben quattro figli lo hanno seguito in questa avventura: Gian Carlo, Francesco, Giacomo e Sergio. Continuano a credere in questo prezioso frutto della terra di Langa, e precisamente del Crù Massara, in una delle migliori posizioni della zona di produzione del Barolo.

Negli anni '70 Gian Carlo Burlotto si specializza nel lavoro in cantina, mentre i fratelli seguono le vigne. Si inizia a vinificare sotto il suo nome. Dal 2013 Gian Carlo Burlotto rileva la cantina e diverse vigne e, con il figlio Gianluca, prosegue la storia del marchio Cascina Massara, un nome sempre presente nella storia della famiglia. I vigneti sono dislocati nelle colline di Verduno. I dieci ettari sono vitati per la maggior parte a Nebbiolo da Barolo e il cuore della produzione è nel crù Massara, considerato tra i migliori appezzamenti tra i crus del Barolo. Il Barolo che si ottiene qui si caratterizza per profumi e sapori che spiccano, tannini evoluti e morbidi. La struttura importante e l'equilibrio tra gli elementi permettono di degustarlo in modo piacevole fin dai primi anni di età.

Vengono valorizzati anche i vitigni di Barbera, Dolcetto, Nebbiolo (per il Nebbiolo Langhe), Pelaverga e Favorita. Nel vigneto si cerca di ottenere un'uva che mantenga l' "essenza del terroir": le componenti calcareo-argillose sono il luogo ideale per grappoli ricchi di sapore e profumi. Il lavoro è prettamente manuale. Cantina Massara è una delle pochissime (undici!) produttori di Pelaverga, un vitigno autoctono che dona un vino piacevole, minerale, dai profumi e sapore particolari.

Az. Agr. e Vitiv. Burlotto Gian Carlo - Via Capitano Laneri, 6 - Verduno (CN) - 0172 470152 - info@cantinamassara.it

#### VINI IN DEGUSTAZIONE

Langhe DOC Favorita  
Verduno Pelaverga DOC  
Dolcetto d'Alba DOC  
Nebbiolo Langhe DOC  
Barolo DOCC



## Paolo Angelini dal 1922 (Monferrato, Piemonte)

Nel cuore del Piemonte, sulle dolci colline del Monferrato, questa Società Agricola consiste di 40 ettari impiantati a vigneto distribuiti su terreni che variano dai più calcarei ai più argillosi. Ogni singola varietà ha trovato il suo posto ideale per dare i migliori risultati.

La cantina, recentemente rinnovata, insieme a tecniche di produzione indirizzate ad esaltare la tipicità di ogni singolo vitigno, permette di avere una gamma di vini molto varia e strettamente legata al territorio. La storia ha insegnato il rispetto per i vitigni classici del Monferrato, la Barbera e il Grignolino, mentre la curiosità ha fatto osare con Viognier e Syrah.

Quattro generazioni di vignaioli: Paolo Angelini, classe 1900, inizia a coltivare e produrre i vini tipici del Monferrato. L'azienda cresce, portata avanti dai quattro figli, Luigi, Giuseppe, Stefano e Mario, che iniziano a vendere i loro prodotti in damigiane del dopoguerra. Negli anni '80 la superficie vitata raggiunge i 15 ettari circa e si inizia ad imbottigliare. Nel 1995 l'azienda viene portata avanti dal figlio di Luigi, Paolo.

Mauro, quarta generazione e figlio di Paolo, entra nel 2004, seguito nel 2016 dal fratello gemello Franco. Nel 2010 viene ammodernato l'impianto di produzione: le antiche vasche in cemento sono sostituite con quelle più moderne in acciaio. Nel 2018 a soli due Km dalla cantina, ma in un punto strategico e facilmente raggiungibile, nasce il Punto Vendita Aziendale, un edificio costruito in bioedilizia in mezzo ad alcune vigne. Il Punto Vendita, apprezzato dal turismo, è dotato di una sala degustazione. SP457 CASALE-ASTI, 10 bis - Ozzano Monferrato (AL) - www.societaagricolaangelinipaolo.com

#### VINI IN DEGUSTAZIONE

Al Ciapp, Piemonte Cortese DOC  
Sechin, Spumante di Qualità Charmat (50% Cortese 50% Chardonnay)  
Arbian, Grignolino del Monferrato Casalese DOC  
Adamant, Barbera del Monferrato Superiore DOCC  
Ecate, Piemonte Albarossa DOC



## Cordoni (Ancarano, TE Abruzzo)

L'Azienda nasce agli inizi degli anni 60 dal fondatore Antonio Cordoni che tramanda l'amore per la sua terra al figlio Giuseppe. Nei primi anni 70 l'azienda si specializza nella coltivazione della vite, vengono impiantati i vigneti nella classica tipologia abruzzese dei "tendonni" e viene attrezzata la cantina.

Il nipote Vincenzino migliora la coltura della vite e la vinificazione dell'uva nell'ottica della sostenibilità ambientale.

Oggi i pronipoti Gianni e Giuseppe si stanno preparando a portare avanti l'eredità. Da quattro generazioni Cordoni vinifica solo le uve di proprietà per ottenere vini che sono l'insieme della tradizione Abruzzese e della passione per il loro lavoro. Le vigne si collocano sulle dolci colline di Ancarano, incastonate tra le regioni di Marche e Abruzzo, a mezz'ora dal mare e dalla montagna (Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga). A 280 mtsm, i terreni argillosi-sabbiosi godono di un'ottima esposizione al sole e di un particolare microclima. Passeggiando si potranno riconoscere vitigni come Montepulciano d'Abruzzo, Trebbiano d'Abruzzo e ceppi autoctoni come Pecorino e Passerina.

Le severe selezioni in vigna e in cantina permettono di vinificare soltanto uve perfettamente sane e ottenere un vino di qualità con il minimo utilizzo di prodotti conservanti. In cantina le attrezzature sono impiegate al servizio di vinificazioni tradizionali e rispettose della genuinità dell'uva di partenza preservando quanto la natura crea in vigna. La cantina si compone di spazi adatti alla vinificazione, all'affinamento e alla maturazione dei vini. In locali interrati, in botti di rovere e tonneau, i migliori rossi sono affinati prima di essere imbottigliati.

Azienda Vitivinicola Cordoni - Via M. Carità 76 - Ancarano (Te) - www.vinicornoni.it



#### VINI IN DEGUSTAZIONE

Controguerra, Pecorino DOC  
Controguerra, Passerina DOC  
Cerasuolo, D'Abruzzo DOC  
Twins, Montepulciano D'Abruzzo DOC (senza solfiti aggiunti)  
Pregio, Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCC Riserva

# Chartron e Trébuchet Bourgogne

Fondata nel 1984 a Puligny-Montrachet (Côte de Beaune), Chartron e Trébuchet, deve la sua reputazione di eccellenza alla sua maestria nella vinificazione, nella maturazione, nella produzione di vino e nell'imbottigliamento dei grandi vini di Borgogna.

Situato nel cuore del Triangolo d'Oro della Borgogna (Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet e Meursault), Maison Chartron et Trébuchet si è specializzata rapidamente nella vinificazione, e nell'invecchiamento inizialmente soprattutto di grandi bianchi, in particolare quelli del comune di Puligny-Montrachet, che rappresentava il 75% dei vini commercializzati all'epoca. Di annata in annata si costruisce una solida reputazione di qualità e estende la sua gamma ai vini rossi e a tutta la Borgogna.

Lo stile dei vini è rivelare con nobiltà e precisione ogni sfumatura dei terroir e dei climat caratteristici della Borgogna. Il legno rimane discreto ed esalta la naturale eleganza dei vini. La grande finezza degli aromi ottenuti può poi assumere un carattere proprio con l'invecchiamento. Chartron et Trébuchet è distribuito solo su circuiti selettivi in Francia e all'estero. Beneficiando di una moderna cantina a Meursault, la vinificazione è classica e rispetta lo schema tradizionale. Al fine di evitare inutili pompaggi, tutte le operazioni sono fatte per gravità. L'obiettivo è rispettare l'uva e intervenire il meno possibile per evitare danni alle viti e fare in modo che il terroir sia espresso al meglio per ogni denominazione. Dopo una rigorosa cernita, l'uva viene diraspata e trasportata in cantina in piccoli contenitori.

Nella nostra serata scoprite le loro bollicine a partire dallo Chardonnay brut, un metodo classico dalla piacevolezza immediata per via di un dosaggio particolare fatto solo per l'Italia (particolarmente ridotto, quasi zero).

Il naso racconta di agrumato ben definito e leggero floreale misto a noccioline e lieviti, mentre il sorso svela uno chardonnay incalzante e piacevolissimo con anice, menta, croccantezza, sapido e profondo con lunghezza e sapori intriganti, quasi al livello di molti champagne di ingresso ma alla metà del prezzo. Il Rosè a base pinot nero ha nuances molto più delicate e fini e un carattere di agrumi melograno e sottobosco che vi conquistano, oltre a rivelarsi un vino incredibile sulla cucina autunnale tra funghi e tartufi...

Maison Chartron et Trébuchet - 7 route de Monthelie - MEURSAULT - Importato da Deluxe Wine Romina Romano - info@deluxewine.it

#### VINI IN DEGUSTAZIONE

Cremant de Bourgogne Extra Brut Chardonnay Chartron et Trébuchet  
Cremant de Bourgogne Rosè Pinot Noir Chartron et Trébuchet



# Fattoria di Poggiopiano



È stata una estate complicata e sfidante per questa cantina fiesolana che sta terminando una vendemmia impegnativa e stimolante per la famiglia Galardi che del biologico e della sostenibilità ha sempre fatto una bandiera. La parola d'ordine del nuovo mondo e dei giovani di oggi è proprio la sostenibilità e loro sono anni che spingono in questa direzione. Nel 1935 i fratelli Carlo e Alberto Galardi acquistano la Tenuta di Poggiopiano, cambiando la loro storia e quella delle generazioni successive. Una famiglia da sempre dedita al commercio si butta anima e corpo nella terra, attraverso olio e vino. Siamo nei dintorni immediati di Firenze, a Fiesole, e qui non solo si produce vino ma è un casale del 1600 adibito a splendido Agriturismo. Tutte le coltivazioni, compresi ulivi e viti, sono condotte in regime biologico e si caratterizzano per la piacevolezza e la semplicità di beva. Vini che preparano e accompagnano bene la tavola toscana, e che hanno anticipato di molti anni la svolta bio di cui oggi tutti parlano. Incontriamo Mauro e Martina Galardi alla vigilia del nostro evento.

La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?

A Poggiopiano è iniziata il 7 Settembre, circa 10 giorni di ritardo rispetto alle ultime annate in cui il Sangiovese per il rosato e il Merlot sono stati raccolti già a fine Agosto.

Le viti quest'anno hanno sofferto il caldo rallentando la maturazione dei grappoli e richiedendo il nostro intervento per aiutarle nel riprendere la maturazione e tutti i suoi processi di accumulo di tannini e zuccheri nell'uva. Quest'annata ci insegna più che mai ad essere pazienti, a guardare bene le previsioni meteo, ma soprattutto a fidarsi tanto dell'osservazione della pianta e dell'assaggio dell'uva.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

Per citare uno dei nostri Clienti "So che con il Com'era metto tutti i commensali d'accordo". Un vino beverino ma con struttura, come la tradizione toscana richiede, da consumare anche fresco (10-12°C) e dal prezzo contenuto. Ciò che non è contenuto per questo vino è l'evoluzione: siamo sul Mercato con l'annata 2018, convinti che la semplicità di un vino sia un "compromesso" tra complessità e scorrevolezza e che il mezzo determinante per raggiungerlo sia tanta tanta pazienza... Pasta al sugo, piatti di carne, verdure o anche un pesce saporito fino a...funghi e tartufo, sono tutti piatti che nel Com'era trovano un ottimo accompagnatore.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Se il Com'era è un vero passe partout e se è un bianco l'abbinamento "da manuale" con funghi e tartufo (e il nostro Erta al Mandorlo, blend di Verdicchio, Trebbiano e Malvasia, lo può confermare), a Poggiopiano l'abbinamento preferito con questi ingredienti è l'eccezione che conferma la regola: è il Riserva, Sangiovese 100% con lungo affinamento in acciaio, legno e bottiglia, il nostro abbinamento preferito per piatti a base di funghi e tartufo. Siamo già con l'acquolina in bocca pensando al menù: tagliolini al tartufo bianco, cappelle di porcini su letto di patate, un contorno di verdure grigliate e una bottiglia di Riserva che ci accompagna durante tutto il pasto fino al dolce, una cheesecake al tartufo, che abbiamo assaggiato di recente da un nostro affezionato Cliente che vi sveliamo alla serata di God Save The Wine alle Serre Torrigiani!

Fattoria di Poggiopiano di Mauro Galardi - Via dei Bassi, 13- Loc Giron, Fiesole FI - 055 6593020 - info@poggiopiano.it

#### VINI IN DEGUSTAZIONE

Erta al Mandorlo 2023 - Bianco di Toscana IGT - Verdicchio Trebbiano T. e Malvasia B.  
Com'era 2018- Rosso di Toscana IGT - Sangiovese e Canaiolo  
Voce alla terra 2018- Chianti Superiore DOCC - Sangiovese e Colorino  
Riserva 2017- Chianti Riserva DOCC - Sangiovese  
Poggio Galardi in Anfora 2018- Rosso di Toscana IGT - Merlot e Cabernet S.  
VinOrange 2019- Bianco di Toscana IGT - Trebbiano T. e Verdicchio macerati







## Cantina Tuscania

La storia di Tuscania nasce nel 2015 quando l'allora Consorzio Tuscania, un centro di sperimentazione e ricerca sul Sangiovese, venne acquistato da Parsec, fornitore di sistemi di vinificazione per tantissime prestigiose cantine italiane. Da allora, in virtù degli investimenti crescenti dell'azienda, Cantina Tuscania è diventata il centro in cui le più moderne tecnologie di Parsec vengono sperimentate e messe in pratica. L'attività principale di Cantina Tuscania è quindi la vinificazione (anche conto terzi), giungendo nel 2016 a lanciare i propri prodotti sul mercato, che hanno immediatamente suscitato l'interesse fra consumatori ed appassionati.

Ad oggi è una realtà in costante crescita, che conta ben 312 serbatoi di varie dimensioni e materiali, per una capacità di oltre 1300 ettolitri fra barriques, stoccaggio e serbatoi per vinificazione e microvinificazione ed un laboratorio enochimico all'avanguardia per l'analisi e la qualità dei mosti a disposizione anche conto terzi. Per loro è essenziale avere un prodotto all'avanguardia che però al contempo rispetti e valorizzi le caratteristiche naturali ed intrinseche del territorio.

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

Anche quest'anno una vendemmia unica, caldo estivo intenso anche se con qualche pioggia in agosto. Un settembre piovoso e fresco che ci rende difficile decidere il momento più opportuno per la vendemmia. In ogni modo più quantità e minore concentrazione zuccherina che ci aiuta a fare vini con meno gradazione.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

Ci si muove sempre più su vini fruttati e freschi con meno concentrazione alcolica. Vini meno concentrati e affinati in legno queste le tendenze. I nostri vini del territorio sono foglia tonda, pugnetello e testa per aria Chianti. In bianco il vermentino della costa toscana.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Sia il Chianti classico annata che Pugnetello permettono di divertirsi a sentire il nostro territorio e si abbinano benissimo al tartufo!

CANTINA TUSCANIA S.R.L. Via Sangallo, 43 | 50028 Sambuca-Tavarnelle V.P. (FI) +39 055 8071971 - <https://cantinatuscany.it>

### VINI IN DEGUSTAZIONE

Spumante rosato  
Vermentino  
Foglia tonda  
Pugnetello  
Chianti Classico



## Castello Vicchiomaggio

Residenza storica celebre del Chiantishire, il Castello di Vicchiomaggio è adagiato in cima ad una collina dominante la Valle di Greve in Chianti. Forse tra i tanti bei posti della Toscana, davvero il luogo ideale per vacanze, tour enogastronomici, matrimoni da favola e incontri di lavoro e anche per concerti rock! Castello Vicchiomaggio è anche una importante azienda vitivinicola, il vino è sempre stato prodotto e i suoi proprietari John (nato in Inghilterra) e Paola Matta sono dediti a mantenere questa tradizione. La tenuta si estende per 140 ettari di cui: 34 coltivati a vigneto, 10 ad olivo, e il restante è parco.

Tra le varietà coltivate spicca il Sangiovese, uva tradizionale e fondamentale per la produzione del Chianti Classico. Sono presenti, però, altri vitigni di varietà internazionali, Merlot e Cabernet Sauvignon. Queste ultime vengono utilizzate per la produzione di vini rossi IGT. Il terroir della zona è caratterizzato da un clima mediterraneo e dal tipico terreno ricco di argilla e pietre grandi, il cosiddetto Galestro.

Una particolare attenzione è rivolta all'esposizione dei vigneti, tutti rivolti a Sud, per garantire la massima esposizione solare durante la giornata. Il sistema di allevamento è a cordone speronato e guyot. La loro applicazione dipende dal tipo di varietà scelto e dalla resa produttiva di ogni vitigno. In questo modo viene gestita la quantità di uva prodotta e, conseguentemente, la qualità del prodotto finito.

Inoltre questi sistemi di allevamento permettono di evitare un eccessivo allontanamento dei tralci dal tronco principale e quindi avere una maggiore concentrazione di sostanze necessarie alla corretta maturazione dell'uva. La gamma è ricca, articolata ed evidenzia tutte le particolarità del Chianti Classico con in più l'attenzione all'accento che le uve internazionali acquistano in queste colline permettendo la produzione di IGT molto conosciuti e apprezzati.

Castello Vicchiomaggio - Via Vicchiomaggio, 4 - 50022 | Greve In Chianti - 055 854079 - [vicchiomaggio.it](http://vicchiomaggio.it)

### VINI IN DEGUSTAZIONE

Chianti Classico Guado Alto 2022  
Chianti Classico Riserva Agostino Petri 2021  
Chianti Classico Gran Selezione La Prima 2021



## Generazione Sangiovese

Generazione Sangiovese promuove la cultura del vino tramandata nelle famiglie toscane, di generazione in generazione. Degustando i loro vini si percepisce il potenziale del sangiovese toscano: stesso vitigno, diverse zone di coltivazione e micro climi, diversi stili, per vini mai uguali o omologati. Il percorso di assaggio dei vini di Generazione Sangiovese è un viaggio tra tempo, tradizioni, cultura attraverso i sensi. **Generazione Sangiovese è il primo movimento voluto da vignaioli e proprietari di aziende vinicole delle colline toscane**, volto a promuovere la cultura del vino toscano, artigianale e autentico. Un vino che nasce da competenza, esperienza e passione, figlio di una cultura tramandata nelle singole famiglie, di generazione in generazione, e valorizzata da questo nuovo progetto. Tutti i produttori che ne fanno parte sono da tempo impegnati nella coltivazione del nobile vitigno a bacca rossa, che della Toscana rappresenta l'essenza - oltre a essere l'uva principe dei blend più celebri della regione. **A tutti loro abbiamo innanzitutto chiesto "Chi sei?"**

### Podere il Castello

Siamo una piccola azienda familiare nel cuore delle Colline del Chianti nel Comune di Montespertoli. Due ettari e mezzo di vigneti iscritti alla "DOCG Chianti" e impiantati con vitigni tali da esprimere fedelmente la tradizione chiantigiana (Sangiovese, Colorino, Canaiolo), ed ulteriori due ettari e mezzo di vigneti ad "IGT Toscana" (Cabernet Sauvignon, Merlot, Malvasia del Chianti, Moscato bianco, Sangiovese) per sperimentare e arricchire nuove armonie di vino. Le viti sono allevate a guyot, i vigneti gestiti nella totale assenza di diserbanti chimici, la vendemmia effettuata totalmente a mano.

### Fattoria di Doccia

Siamo la famiglia Sardelli di professione anche vignaioli. La nostra Sardelli vanta una grande esperienza e una tradizione consolidata nel settore oleario con Oleificio Sardelli e da oltre 60 anni si fa apprezzare per la qualità dei propri prodotti e l'attenzione e professionalità dedicata alla loro selezione. Questa passione ci ha spinti a dedicarci anche all'attività agricola acquisendo la Fattoria di Doccia, arricchendo così la nostra esperienza con la coltivazione delle olive e la produzione diretta dell'olio, oltre ad iniziare un'affascinante esperienza anche nel mondo del vino, alla produzione del quale abbiamo applicato la stessa filosofia, passione e dedizione alla qualità che ci ha contraddistinti nel settore dell'olio.

### Perelli

Siamo Sergio e Luciana e di professione facciamo anche i vignaioli. Siamo proprietari dell'Az. Agr. Perelli, che nasce circa cento anni fa nella campagna a cavallo tra le province di Arezzo, Siena e Firenze, nel cuore della Toscana più vera e preziosa, dove ancora oggi continuiamo a lavorare gli stessi vitigni coniugando il sapere tramandato alle più moderne tecnologie.

Siamo vignaioli entusiasti: il progetto intrapreso dal 2018, l'anno zero di inizio imbottigliamento delle nostre 5 linee di vino, è il risultato dell'armonizzazione di attitudini storiche, sviluppate in 50 anni di esperienza diretta con le nostre anziane e preziose viti, moderna tecnologia e il lavoro di persone qualificate e appassionate che si sono dedicate alla cura e selezione dei soli e migliori vitigni destinati all'imbottigliamento.

### La Collina

Siamo Ilaria e Enrico e di professione facciamo anche i vignaioli. Siamo proprietari dell'Azienda Agricola La Collina a San Casciano in Val di Pesa, nel cuore del Chianti Classico, dove produciamo vino da uve in prevalenza di varietà Sangiovese da due generazioni. Siamo vignaioli per continuare la tradizione di famiglia. Curiamo la terra anche se a volte è ruvida, perché passeggiare nel nostro vigneto e poter ammirare la luce che filtra tra i grappoli maturi, ricompensa il duro lavoro. Lavoriamo in cantina perché il suono del mosto che sussulta nei tini ci dona la sicurezza di un respiro costante che attraverso la svinatura, la sfecchiatura e i lunghi travasi, porta alla spillatura dal tino e a quel primo sorso che ci permette di pensare "ce l'abbiamo fatta!"

**Alle nostre domande sull'autunno, rispondono Costanza Cucuini (analista, CEO Laboratorio Enocof) e Filippo Mazzorana (enologo, Direttore Generale Cantine Borghi), fondatori di Generazione Sangiovese**

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

FM - "Ho a che fare tutti i giorni con diversi produttori e ho osservato che negli ultimi anni in Toscana è calata notevolmente la produzione, quando per la siccità, quando per la peronospora, e questo ha posto difficoltà. La 2024 è un'annata che definirei normale, una buona produzione senza stress particolari per le piante: le piogge di settembre e agosto ci hanno dato sollievo. Produzione di uva ce n'è (tranne sporadiche zone per grandine o peronospora) e questo fa riflettere sul fatto che si è tanto parlato di cambiamento climatico, cosa che si è verificata, eppure la natura, le viti, la nostra viticoltura, in Toscana sta dando una produzione piena e buona. La natura è più intelligente e più pronta dell'essere umano: nonostante un'annata molto calda, le viti hanno reagito e sono riuscite a fare una grande produzione".

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

FM - "Se penso alle etichette di Generazione Sangiovese non saprei quale consigliare, ognuna incarna i valori del nostro movimento (lavoro, memoria, competenza, esperienza, passione), rispecchia il suo territorio d'origine (Chianti, Chianti Classico, Chianti Rufina, Valdarno) e ha una fascia di prezzo popolare al netto del



lavoro artigianale che c'è dietro. Siamo in un momento difficile per il vino a livello mondiale: ogni giorno leggo sui giornali che si invoca il vino no alcohol, una bevanda che non posso definire vino. Le etichette di Generazione Sangiovese rispecchiano la visione delle famiglie del vino toscano, il loro impegno, determinazione, incarnano territorio e tradizione, tutto quello che il vino è sempre stato: una bevanda alcolica che si produce da migliaia di anni e che ha ancora tanto da esprimere e offrire.

**Abbinamenti dell'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

CC - "Anche per me è difficile scegliere uno dei vini di Generazione Sangiovese, ognuno è una diversa espressione di Sangiovese toscano. Perciò propongo di abbinare 4 Sangiovese a 4 ricette. Ad esempio, il Sangiovese del Valdarno di Perelli, Le Forme, a una tagliatella ai finferli condita con un burro di caseificio. Il Chianti di Podere il Castello con gli stessi finferli saltati in padella con prezzemolo e olio extra vergine d'oliva toscano. Un risotto al tartufo di San Miniato al Chianti Rufina affinato in cemento di Fattoria di Doccia. Per un filetto al tartufo stapperei il Chianti Classico non filtrato di La Collina.

Generazione Sangiovese - Via Volterrana Nord 241, Montespertoli (FI) - [generazione-sangiovese.it](http://generazione-sangiovese.it)

### VINI IN DEGUSTAZIONE

FATTORIA DI DOCCIA - Rubinato Chianti Rufina DOCG 2022  
PODERE IL CASTELLO - Chianti DOCG 2022  
PERELLI - Le Forme Toscana Rosso IGT 2022  
LA COLLINA - Chianti Classico DOCG 2022



# I Balzini

**I Balzini nasce nel 1980** con l'impianto del primo vigneto da parte di Vincenzo D'Isanto, animato dal desiderio di produrre un vino che raccontasse una Toscana diversa. Il Chianti è uno dei vini più famosi del mondo ma il suo disciplinare non va d'accordo con le idee di Vincenzo, costretto a seguire regole ogni giorno nel suo lavoro di commercialista, decide quindi di impiantare insieme a vitigni toscani come il **Sangiovese** e il



**Mammolo**, anche il **Merlot** e il **Cabernet Sauvignon**. Il primo vigneto venne impiantato nel 1980 e fu affidato alle cure di Giulio Gambelli, il maestro assaggiatore che ha firmato alcuni dei più prestigiosi vini toscani. **La passione di Vincenzo coinvolge la moglie Antonella**, che abbandona la propria attività per dedicarsi all'Azienda. Antonella, siciliana vulcanica ed entusiasta, mette a regime l'azienda, strutturando un nuovo ufficio, acquisendo nuovi vigneti e ampliando la gamma di prodotti e arrivando ad essere membro fondatore del Comitato Grand Cru d'Italia. **Dal 2017 l'azienda è condotta dalla figlia Diana** il cui obiettivo è coniugare la tradizionale ricerca dell'eccellenza produttiva con una moderna consapevolezza "green", volta all'ecosostenibilità e alla produzione biologica. Diana ha messo in atto il progetto "Ritorno al Futuro", rinnovando la conduzione enologica, le etichette, il nome dei vini e decidendo di certificare la produzione biologica che l'azienda segue da anni. La moderna cantina è in parte interrata, per salvaguardare lo splendido paesaggio che rammenta ogni giorno la bella esposizione solare. Cabernet Sauvignon e Merlot su terreni di origine pliocenica con sabbie gialle limose, intercalate da strati di argilla, mentre il Sangiovese è invece piantato in un terreno di origine eocenica, originato dalla roccia alberese, ideale per lui. Grandi escursioni termiche, microclima mite e regolare (siamo a 250 mt) unite alla passione per le cose belle e buone hanno fatto nascere negli anni due **Supertuscan** molto famosi come **Black Label** e **White Label** e di recente le **Balze Verdi, Rosa e Rosse**. Il gusto è sempre quello amato dai genitori ma Diana ha imposto una svolta nel naming e battezza il nuovo **Summofonte** proprio al nostro festival.

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

Più che aver imparato qualcosa di nuovo, questa vendemmia ha consolidato l'incertezza delle stagioni: il susseguirsi cui eravamo abituati non è più utilizzabile. Purtroppo il cambiamento climatico è una costante con cui fare i conti: non si tratta più di sporadici eventi, "dell'anno sfortunato", ma alterazioni del clima che devono essere monitorate attentamente. Direi quindi che questo anno ha portato soprattutto consapevolezza.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

Il trend dei consumatori sta cambiando: dal consumo di bottiglie si sta passando al consumo al bicchiere. Questo soprattutto nella fascia dei più giovani che prediligono inoltre vini freschi e leggeri. Per ovvie ragioni questi vini hanno costi di gestione più bassi quindi oltre all'inflazione credo che l'abbassamento sia dovuto a questo approccio. La nostra etichetta che incarna perfettamente questa nuova tendenza è I BALZINI BALZE VERDI, un rosso fresco di Sangiovese e Mammolo.

**VINI IN DEGUSTAZIONE**  
Balze Verdi 2022  
I Balzini Balze Rosse 2019  
I Balzini 2018  
Summofonte

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**  
Direi I BALZINI Summofonte con la sua speziatura ed eleganza dovrebbe davvero dare il suo meglio in questi contesti.  
I BALZINI Società Agricola srl - Loc. Pastine, 19 - Barberino Val d'Elsa (FI) - [www.ibalzini.it](http://www.ibalzini.it)

# La Sala del Torriano

Un'autunno splendido da vivere in campagna, magari nel bellissimo Torriano, nel punto più alto della strada panoramica che dal Castello di Bibbione porta a Tignanello... Questo agriturismo è parte da sempre de La Sala, a 700 metri dal paesino di Montefridolfi dove c'è un piccolo supermercato, un giornalaio, cartoleria, un parrucchiere ed una piccola trattoria, vi assicuriamo che il panorama e i tramonti che si godono dal Torriano sono indimenticabili. Gli altri terreni della Sala si estendono nelle proprietà che sin dal 1260, con il nome di Grande Terra Murata, facevano parte dei possedimenti della nobile famiglia dei Giandonati; all'inizio del XV secolo passarono alla famiglia Acciaiuoli, nel 1534 al granduca Alessandro de' Medici quindi alla famiglia Corsini e infine dal 2014 alla Famiglia Rossi Ferrini già in Chianti da generazioni nella tenuta della Azienda Agricola del Torriano.

La Sala conta su un'estensione di 68ha di cui 28 vitati (27,6 ha iscritti a Chianti Classico); i vigneti sono collocati tra i 150 m s.l.m ed i 310 m s.l.m. L'Azienda Agricola del Torriano è costituita da due corpi aziendali distinti. Il Torriano a Montefridolfi e La Sala a Sorripa, entrambe nel comune di San Casciano Val di Pesa e nel Chianti Classico, all'estremità Nord della denominazione. I terreni sono molto omogenei, profondi, argillosi e con discreta presenza di scheletro di natura alluvionale. Prevalgono i calcari biancastri a frattura concoide, di età eocenica, detti "Alberese". In particolare i vigneti La Sala sono caratterizzati da pendii dolci e ben esposti, con un'altimetria tra i 130 ed i 200 mslm e terreni dalle tessiture più sciolte. I vigneti del Torriano sono all'interno del crinale di Montefridolfi, che gode di grande notorietà per i vini che vi sono prodotti tra i 250 ed i 300 mslm.; terreni caratterizzati da una colorazione più rossa ed un maggior contenuto in argilla. Per queste differenti caratteristiche nei vigneti La Sala i vini hanno caratteristiche di grande eleganza e freschezza, mentre i vini del Torriano sono strutturati e dai colori più intensi.

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

C'è stata tanta piovosità primaverile che ha creato importanti scorte idriche, le piante hanno vegetato molto, espandendo e rinnovando i loro apparati fogliari, tutta questa vegetazione andava ben gestita ed ha richiesto diversi passaggi in vigneto per ingabbature e pulizia del verde. Inoltre la pianta ha iniziato a concentrarsi tardi sulla maturazione dei grappoli, di conseguenza su varietà come il sangiovese, per ottenere buoni risultati enologici è servita/serve pazienza...va attesa la completa maturazione fenolica ed in questo le operazioni di sfogliatura e diradamento possono dare una grande mano. Sarà sicuramente un'annata interessante, che ricorda vendemmie di altri tempi, probabilmente con gradazioni alcoliche più basse e buone acidità, a patto che si sia riusciti ad arrivare ad una buona maturità fenolica.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

Sicuramente stiamo vivendo un periodo complesso, legato alla diminuzione dei consumi. Credo anche che da momenti di difficoltà si possa trarre la giusta energia per guardare avanti ed innovarsi, così come dopo la pandemia. Il vino non può e non deve essere un bene di lusso, è giusto che il concetto di sostenibilità si estenda anche all'aspetto commerciale, le cantine devono essere in grado di sostenersi da sole, ma senza eccedere nei rincari, cercando di dare maggior valore al prodotto. E' importante intercettare gli interlocutori più curiosi. In quest'ottica il prodotto che maggiormente ci rappresenta è proprio il Chianti Classico Annata, quello con il prezzo più basso, un vino versatile, che gioca molto sull'idea di eleganza e bevibilità, senza mai essere "banale".

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Il primo è con la nostra Gran Selezione 2019. E' un vino da un singolo vigneto di sangiovese, che cresce su un terreno maggiormente minerale rispetto ad altri e dove l'ossidazione di ferro apre un ventaglio aromatico che permette di raccontare la magia del territorio. Si alternano note saline che sfociano in sentori quasi graffiti, accompagnate da un'idea di piccantezza che completa il sorso. Un vino gustoso, perfetto per questo abbinamento.  
La Sala del Torriano - Via Sorripa 34 - San Casciano (FI) - [www.lasala.it](http://www.lasala.it)

**VINI IN DEGUSTAZIONE**  
Chianti Classico 2021  
Chianti Classico Riserva 2019  
Chianti Classico Gran Selezione 2019  
Campo All'albero 2020  
5 Filari 2020



# Il Poggolino

**L'Azienda Agricola il Poggolino nasce a metà del 900**, ma la sua storia è radicata nel passato del paese vicino: **Badia a Passignano**. L'importanza del monastero è documentata in molti testi che danno notizia dei **vigneti di Sangiovese** coltivati dall'ordine benedettino Vallombrosano. All'interno della tenuta è stata rinvenuta una piccola cella eremita affacciata sui vigneti posteriori del colle dove i monaci venivano per ritirarsi spiritualmente; ad oggi, dopo numerosi lavori di restaurazione, questa è divenuta una graziosa e suggestiva cappella consacrata. La Villa nasce agli inizi del 900 come residenza in campagna di un signore fiorentino. Nel 1974 viene acquistata da **Carlo Pacini**. La grande passione per la natura e la sensibilità verso il territorio hanno fatto sì che due generazioni si susseguissero sempre per creare un vino speciale. Con questi presupposti l'azienda è cresciuta ampliando il suo corpo che oggi si estende per circa 25 ettari suddivisi in vigneti, oliveti, e bosco. **Il Poggolino è parte del Consorzio del Gallo Nero**, producendo il Classico secondo l'antica tradizione Chiantigiana. La superficie vitata è di circa 18 ettari con impianti tra i 320 e i 400 metri s.l.m. Con tanto amore e lavoro si pongono le basi per produrre ottimi vini. La cantina, restaurata nel 2007, con la sua temperatura costante e i moderni impianti, consente di lavorare con cura e scrupolosità il prezioso raccolto dei vigneti.

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

La vendemmia 2024 ha portato diverse sfide e riflessioni. Un'annata atipica, con fenomeni climatici estremi, ondate di calore intense e improvvise piogge che hanno messo alla prova la gestione del vigneto. Dal punto di vista enologico, ci insegna quanto sia cruciale adattare le pratiche agronomiche per preservare l'equilibrio delle viti. Per esempio sono stati adottati accorgimenti per evitare le scottature del sole sui frutti facendo una sfogliatura molto blanda.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

In un contesto di inflazione e aumento dei costi, il mercato del vino si troverà a dover navigare con attenzione tra qualità e accessibilità economica. I consumatori potrebbero orientarsi maggiormente verso prodotti con un ottimo rapporto qualità-prezzo, premiando quelle etichette che riescono a raccontare un territorio senza compromettere troppo il portafoglio. Il Nostro Chianti Classico rispecchia perfettamente questo sentore che cominciamo ad avvertire.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Le Balze, Gran Selezione di Chianti Classico 2021. Un vino di grande eleganza ma con un ottimo corpo per bilanciare perfettamente gli odori e i sentori di funghi e tartufo.

Il Poggolino - Via Chiantigiana 32 - 50020 Sambuca Val di Pesa (FI) 055 8071635 - [www.ilpoggolino.com](http://www.ilpoggolino.com)

**VINI IN DEGUSTAZIONE**

Rosacarina Igt Rosato  
Alespaci5 Billicina Italiana Metodo Classico  
Chianti Classico  
Chianti Classico Riserva  
Chianti Classico Gran Selezione



# La Source

Torna a Firenze con il nostro GSTV la bellissima scoperta che ha già entusiasmato Roma e Verona e al 25 hours la scorsa primavera...La cantina **La Source** è stata fondata nel 2003 dall'esperienza e passione di un gruppo di giovani contadini, discendenti di famiglie valdostane dedite all'agricoltura da generazioni. L'azienda prende il nome dalla piccola sorgente trovata quando è stata costruita la cantina; la source (sorgente) si trova a **Saint Pierre**, a pochi passi dal Castello omonimo e non lontano dal castello "Sarriod de la Tour".

Attualmente l'azienda è di proprietà della **famiglia Celi-Cuc e Stefano Celi** ne è l'anima, discendente di una famiglia che da generazioni si dedica all'agricoltura in **Valle d'Aosta**. L'azienda si compone di 9,5 ettari vitati, situati tra i 650 e 900 mt, coltivati con vitigni internazionali: **Syrah, Chardonnay, Müller&Thurgau, Moscato, Traminer e Petite Arvine** e vitigni autoctoni: **Petit Rouge, Fumin, Premetta, Cornalin e Vien de Nus**. Dove il focus di Stefano è quello di valorizzare i vitigni autoctoni e far scoprire questi gioielli territoriali. I vigneti si trovano nelle vicinanze della cantina, in una delle zone più vocate della Valle d'Aosta, principalmente nella zona del monte Torrette, zona d'origine del **Petit Rouge, autoctone principe valdostano**, che qui ben si adatta a freddo e siccità. Il sistema di allevamento più utilizzato è il cordone speronato, che ha quasi del tutto sostituito l'antico alberello. Il vino principale e più rinomato è il **Torrette**, che prende il suo nome dall'omonimo monte, promontorio che si divide tra i paesi di Saint-Pierre e Sarre. Una zona che grazie all'altitudine, all'esposizione a sud, le basse temperature estive mitigate dalle rocce di cui è ricco il terroir e i profondi bacini idrici, è di peculiare valore. Viticoltura di montagna, eroica, così viene definito lo sforzo che da generazioni viene portato avanti, dove tutte le operazioni agronomiche vengono eseguite manualmente, dato il territorio impervio terrazzato. La cura dei vigneti è seguita direttamente da Stefano che sceglie le migliori tecniche agronomiche, mentre per la vinificazione si avvale della collaborazione dell'ologo **Mario Ronco** che segue da anni l'Azienda. Recente l'**apertura dell'Agriturismo** per soggiornare in 7 camere, concedersi un pranzo o una cena gustando i vini e i prodotti dell'azienda, o fermarsi anche solo per una visita.

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

In Valle d'Aosta non si sono riscontrate grosse anomalie, tra l'altro anche il tempo vendemmiale rimane in linea con l'andamento standard.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

I rincari sono all'ordine del giorno, siamo convinti che in questo periodo storico rimanere stabili con i listini sia importante, offrire quindi un prodotto dagli standard qualitativi alti ad un giusto prezzo diventi fondamentale per il comparto HORECA. Questa è la nostra filosofia e sta portando buoni frutti.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Per i piatti autunnali a base di funghi e tartufo senza ombra di dubbio il nostro Torrette Superiore prodotto da uve di Petite Rouge. L'affinamento parziale in legno grande regala avvolgenza e una delica struttura, ottimale per accompagnare i piatti.

La Source - Loc. Bussan Dessous, 1 - Saint-Pierre (AO) - 0165 904038 - 335 6613179 - [info@lasource.it](mailto:info@lasource.it)

**VINI IN DEGUSTAZIONE**

Petite Arvine Valle d'Aosta DOP 2023  
Chardonnay Valle d'Aosta DOP 2022  
Ensemble Valle d'Aosta DOP 2019  
Rosé Valle d'Aosta DOP 2023  
Gamay Valle d'Aosta DOP 2019  
Torrette Valle d'Aosta DOP 2018  
Cornalin Valle d'Aosta DOP 2018  
Torrette Superiore Valle d'Aosta DOP 2018  
Syrah Valle d'Aosta DOP 2016





# Lis Neris

Come ogni anno Lis Neris ci stupisce al banco con un **trattico di annate risalenti del loro Pinot Grigio**, un modo perfetto per parlare di cambiamento climatico e annate, 2009, 2016 e 2021 sembrano vini da tre ere climatiche diverse. La cantina sorge dove il fiume Isonzo abbandona gli stretti canali che lo imbrigliano durante il percorso sloveno ovvero a Gorizia, una delle città di confine più contesa d'Europa.

Appare uno scenario incantevole disseminato di piccoli paesi cresciuti intorno a un campanile. I vigneti caratterizzano il paesaggio e con le loro fasi scandiscono il ritmo delle giornate. Dai secchi e sapidi pinot e friulano fino alle meraviglie dolci del Tal Luc (tra i pochi vini dolci premiati dalla critica negli ultimi anni) la gamma dei vini Lis Neris rispecchia un luogo davvero speciale. **La valle dell'Isonzo** è stata scavata dalle glaciazioni del quaternario e le acque di scioglimento dei ghiacciai ne hanno disegnato il profilo. Nei periodi successivi, grazie all'azione disgregante degli agenti atmosferici, ha avuto origine uno strato superficiale argilloso rossastro ricco di ossidi di ferro e altri minerali. La sottostante massa ghiaiosa favorisce la distribuzione dell'acqua e dell'ossigeno rendendo il sottosuolo molto ospitale per lo sviluppo e l'attività delle radici. Sono più di 70 gli ettari di viti piantati tra il confine sloveno a nord e la riva destra dell'Isonzo a sud. I ciottoli superficiali, localmente chiamati claps, incamerano il calore durante il giorno e lo rilasciano durante la notte, questo favorisce la maturazione delle uve e permette la nascita di vini potenti. E infine c'è da considerare l'eleganza dei vini stessi data dalla Bora...venti dominanti che arrivano da nord est in grado di creare escursioni termiche che rallentano la maturazione, favorendo la concentrazione aromatica delle uve e il bilanciamento degli acidi.

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

C'è sempre da imparare, anche e ancora di più in annate controverse come questo 2024. Le difficoltà stimolano l'ingegno e in fondo è proprio questo "il sale del nostro lavoro".

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

Un vino che possiamo consigliare è "FIORE DI CAMPO", una cuvée dove il Sauvignon ispira, il Riesling esalta e il Friulano amalgama. Vino intrigante per le calde avvolgenze aromatiche e per l'elegante punta di speziatura che accompagna il sorso.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Il Gris Pinot Grigio annata 2009, che appartiene al nostro Caveau, si adatta molto bene a questa stagione entrante.

Lis Neris s.s. Agricola - Via Gavinana, 5 - 34070 San Lorenzo Isontino - Gorizia, Italia - 0481.80105 - 0481.1906621 - [www.lisneris.it](http://www.lisneris.it)

## VINI IN DEGUSTAZIONE

FIORE DI CAMPO GOLD Friuli Isonzo DOC 2019 Sauvignon Blanc, Friulano e Riesling  
LIS Friuli Isonzo DOC 2019 Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc  
CONFINI Friuli Isonzo DOC 2019 Pinot Grigio, Traminer, Riesling



# Mezzacorona: Alpe Regis e Tolloy

## Alpe Regis

Una delle più grandi strutture italiane dedicate alla spumantistica di qualità porta il nome del leggendario re Rotari, promulgatore dell'editto che raccoglieva le leggi del popolo longobardo nel 634 e che assunse il titolo onorifico di Flavio per richiamare il prestigio imperiale romano e bizantino. Nel cuore delle Dolomiti in Trentino si stagliano i vigneti di proprietà che danno vita agli spumanti **Rotari Trentodoc**: i venti freschi, il clima montano-mediterraneo, con gli influssi delle montagne a nord e del lago di Garda a sud e le forti escursioni termiche rappresentano l'ambiente ideale per la coltivazione delle uve alla base di Rotari: **Chardonnay** e **Pinot Nero**. La forma di allevamento più diffusa è la pergola doppia trentina. Oltre a conferire al territorio un aspetto armonico e inconfondibile, questo allevamento consente di ottenere un'ottima acidità e una buona struttura dei vini base, che danno vita all'eleganza e raffinatezza degli spumanti Rotari Trentodoc. Agronomi esperti affiancano in ogni decisione gli agricoltori, tenendoli aggiornati sui progressi tecnici in campagna. Prendersi cura dell'ambiente è un impegno quotidiano. Qui la sensibilità ambientale ha radici profonde e, da sempre l'azienda è in prima linea per la tutela del territorio assieme alla **casa madre Mezzacorona**. AlpeRegis è dedicato agli amanti della buona cucina e del buon vivere. Questa cuvée è affascinante sapida e dinamica e lo chardonnay di montagna risuona tra note di cedro e verbena, timo e limone, con piacevole distensione nonostante il basso dosaggio. Finale fragrante con fiori di limone e il giusto tocco gessoso a renderlo irresistibile.



## Tolloy

**Tolloy è la linea di pregiati vini dell'Alto Adige**, risultato di una **collaborazione tra Mezzacorona e la Cantina di Salorno**. La "terra tra i monti", come anticamente veniva chiamato l'Alto Adige, è uno dei paesaggi più variopinti d'Europa. Dolci colline circondano il paese di Salorno e garantiscono rigogliosi vigneti grazie alla presenza delle Alpi, che proteggono dai venti freddi del nord. La particolare vocazione del suolo, il clima secco e l'abbondanza di giornate con temperature miti assicurano la perfetta maturazione delle uve. Il grande transito di viaggiatori fece sviluppare varie attività ricettive, tra cui anche le osterie. E proprio all'oste di una delle locande più rinomate di Salorno all'inizio del Settecento, Johann Tolloy, viene dedicata questa collezione.

**Risponde alle nostre domande autunnali Fabrizio De Simone, Brand Ambassador del gruppo.**

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

L'annata 2024 è stata sicuramente atipica, anzi, a detta del nostro team di agronomi, particolarmente complessa. Le condizioni meteo del Trentino nel primo semestre hanno determinato piogge che in regione hanno superato la quota totale del 2023, aggravate anche da alcune gelate impreviste nel periodo marzo/aprile. Malgrado questo, le uve conferite sia per quanto riguarda le etichette di pronta beva, sia per le riserve e le gran selezioni, sono di altissimo livello e questo grazie all'esperienza accumulata in questi centovent'anni di storia non solo dai team di enologi e agronomi del Gruppo Mezzacorona ma anche proprio dai nostri soci conferitori. Il nostro vino insegna che la condivisione di conoscenza e esperienza è fondamentale e può arrivare anche in annate difficili come questa a estrapolare l'eccellenza.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

Absolutamente la gamma dei prodotti del Gruppo Mezzacorona punta proprio a questo: vini identificativi del territorio ad un prezzo favorevole per il consumatore privato e professionista. Non siamo insensibili alle difficoltà che tutti stiamo vivendo ma non ci perdiamo d'animo restando vicini a chi ci sceglie e ci vuole bene. Gestiamo praticamente solo vini monovarietali proprio perché identificano il loro territorio di appartenenza. Da consigliare la gamma dei nostri Trentodoc, sette diverse etichette, con prodotti differenti tra loro per soddisfare i diversi gusti. Tra queste l'AlpeRegis Rosé, un Trentodoc millesimato composto all'80% dal raffinato Pinot Nero e per la restante parte dall'elegante Chardonnay allevato in montagna, un connubio tra olfatto e palato di altissimo interesse. Il tutto enfatizzato da una maturazione sui lieviti che per il millesimo 2018, attualmente in distribuzione, supera i 60 mesi.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Un abbinamento che si sposa ad hoc con l'ultimo arrivato del Gruppo Mezzacorona: dai vigneti coltivati a Salorno, primo comune altoatesino, è nato in questo 2024 il Tolloy Lagrein. È la nostra linea altoatesina: uno stile moderno e intrigante. Lagrein è un varietà a bacca rossa fortemente rinomata che sui terroir dell'Alto Adige raggiunge qualità altissime. Nel Tolloy beneficia di una maturazione in barrique nuove, di primo e di secondo passaggio per un periodo di 8 mesi, sufficiente ad elegantirne aromi, struttura e sapori, preservando le qualità dell'uva e donando piena piacevolezza gusto olfattiva. Un vino che si sposa assolutamente con i prodotti dell'autunno, come funghi e tartufo. Inoltre è moderno, massima piacevolezza di beva e versatilità, perfetto ad esempio se apprezzato ad una temperatura più fresca e non unicamente ai 16-18°C.

Rotari - Via del Teroldego 1/E - 38016 Mezzacorona (TN) 0461 616399 - [info@mezzacorona.it](mailto:info@mezzacorona.it) - [www.gruppomezzacorona.it](http://www.gruppomezzacorona.it)

## VINI IN DEGUSTAZIONE

AlpeRegis Brut 2018 - Trentodoc Millesimato  
AlpeRegis Rosé 2018 - Trentodoc Rosé Millesimato  
Tolloy Lagrein 2022 - Alto Adige Doc

# Monte Bernardi

**Siamo orgogliosi di presentare per la prima volta al God Save The Wine la realtà Biodinamica panzanese di Monte Bernardi!**

Monte Bernardi possiede la **più alta percentuale di vigne vecchie** di qualsiasi azienda produttrice a livello commerciale nel Chianti Classico, tra cui sei ettari di vigneto che hanno oltre 55 anni ed uno straordinario ettaro che risale al 1933, tutti sotto le cure del team dei vigneti.

Situati nella regione più meridionale di **Panzano in Chianti**, i vigneti sono circondati dal bosco di querce. La zona è riconosciuta come una delle **regioni "grand cru" del Chianti Classico**. Gode di terreni rocciosi importanti, tra cui l'argilla scistosa classica (galestro) e la pietra arenaria altamente calcarea (pietraforte) e il calcare (alberese).

Questo terroir ambito, combinato con altitudini elevate, esposizioni ottimali, significative variazioni di temperatura tra giorno e a notte e la vicinanza al fiume Pesa, contribuisce al microclima unico. Il nome Monte Bernardi già compare in documenti risalenti all'XI secolo. I primi vini imbottigliati furono prodotti nel 1992.

Nel 2003 diventa proprietà della famiglia Schmelzer che mette cuore ed anima in questo progetto, dal vigneto alla cantina. I riconoscimenti non tardano ad arrivare.

**Nel 2017, Sara e Henry Bedford si sono uniti a Michael Schmelzer** come soci della proprietà. Insieme hanno acquistato la prestigiosa azienda agricola Sala di Panzano, ampliando così la proprietà con altri dieci ettari di vigneto e cinque di uliveto. La tenuta si estende per 70 ettari di terreno di cui 22 di vigneto.

Michael Schmelzer, il viticoltore ed enologo visionario di Monte Bernardi, ha seguito il suo cuore e ha stravolto la sua vita trasferendosi a Panzano nel 2003. Appassionato di cibo, vino e avventura, ha completato gli studi in enologia in Australia prima di intraprendere la ricerca che lo ha portato qui. Michael crea vini eccezionali che esprimono l'essenza del terroir di Monte Bernardi con competenza ed intuizione, con il sostegno di un talentuoso team internazionale in ufficio, nei vigneti ed in cantina.

Soc. Agr. Monte Bernardi S.R.L. Via Chiantigiana, Km 33,5 - 50022 Panzano in Chianti (FI) - 055 852400 - [mb@montebernardi.com](mailto:mb@montebernardi.com)

## VINI IN DEGUSTAZIONE

Sangio' Chianti Classico 2022  
MB1933 Chianti Classico 2021



# Poderi Melini

**Torna a Firenze la nuova veste di Melini che assume il nome di Poderi Melini** dopo aver lanciato un ambizioso progetto lo scorso anno di cru e selezioni territoriali che rende giustizia alla storia importantissima dell'azienda. Nel 1705, una trentina di anni prima della fine della Signoria medicea, e undici anni prima del Bando Granducale del 1716 che delimitava la zona di produzione del Chianti, la famiglia fiorentina dei Melini, facoltosi imprenditori della Val di Sieve, decise di occuparsi di vitivinicoltura. Cominciò allora la produzione del **Vermiglio**, classico rosso da tavola toscano. I vini venivano commercializzati in fusti, con notevoli problemi di conservazione e trasporto, che gli enologi della Casa si sforzarono di risolvere seguendo i consigli dei maggiori esperti dell'epoca, fra cui Cosimo Villifranchi.

Fin dagli inizi la Melini è stata all'avanguardia nel seguire i progressi tecnici: già attorno al 1830, su suggerimento del Novellucci di Prato, il vino veniva riscaldato per pochi minuti a 50°C; era la pastorizzazione, un procedimento di stabilizzazione innovativo a quei tempi, di cui Louis Pasteur avrebbe parlato nel suo "Etudes sur les vins" del 1866.

La svolta decisiva avvenne nel 1860 quando Adolfo Laborel Melini adottò il "fiasco strapeso" inventato dal mastro vetraio Paolo Carrai; nel recipiente di vetro temperato, resistente alla pressione del tappo di sughero applicato a macchina, il Chianti fu in grado di raggiungere più facilmente il mercato italiano e straniero.

**Oggi la Melini possiede 554 ettari nella zona del Chianti e del Chianti Classico.**

La parte vitata copre un'area di circa 136 ettari, con splendidi vigneti quali S.Lorenzo, La Selvanella, Terrarossa e Granaio. San Lorenzo è a metà strada tra Firenze e Siena, a Gaggiano di Poggibonsi, ospita la Cantina Melini, centro di pigiatura dei vigneti di proprietà. La Cantina è circondata da 38 ettari nella zona di produzione del Chianti. La Selvanella si trova a Radda, quasi a ridosso del comprensorio di Panzano in Chianti. Su una superficie totale di 139 ettari, adagiato sul poggio di una collina a 400/600 metri s.l.m., si trova il vigneto di 50 ettari a corpo unico, vitato a sangiovese. Rappresenta uno dei migliori cru della zona classica per felice combinazione di terreno, esposizione (sud-ovest) e microclima, con un'illuminazione senza ostacoli. Qui sorge **Villa La Selvanella**, in un bellissimo punto panoramico. Da questo vigneto, con la vendemmia 1969, nasce il **Chianti Classico Vigneti La Selvanella Riserva**, uno dei primi vini d'Italia a essere vinificato in selezione e a portare in etichetta l'indicazione del cru di provenienza. Infine Terrarossa, tra Castellina in Chianti e Panzano è costituita da un vigneto a corpo unico di 30 ettari nel Chianti Classico.

Poderi Melini - Loc Gaggiano 53036 - Poggibonsi (SI) - 0577 998511 - [www.grupporealitalianovini.it/index.cfm/it/brand/melini/](http://www.grupporealitalianovini.it/index.cfm/it/brand/melini/)

## VINI IN DEGUSTAZIONE

San Lorenzo Chianti docg  
Granaio Chianti Classico docg  
Bonorli Toscana IGT Rosso  
I Coltri Chardonnay Toscana IGT







## Stefano Bottega

“Dobbiamo costruire il valore del prosecco anche con una forbice più ampia di prezzo, far sì che questo sia il risultato della qualità. Visti i costi affrontati dalle aziende e gli investimenti il prezzo medio del Prosecco, Doc e Docg, dovrebbe essere almeno del 20% in più”. Così parla Stefano Bottega come presidente del Gruppo vinicolo di Confindustria Veneto Est a margine degli “Stati generali del Prosecco” che si sono a Treviso lo scorso luglio, alla presenza dei presidenti dei tre Consorzi di tutela. L’iniziativa, ha spiegato Bottega, è stata promossa per “confrontarsi e trovare un modo comune di comunicare. Negli anni ciò è mancato e questo non ha favorito il sistema Prosecco nel suo insieme. Ma la competitività ed i mercati esteri - ha concluso - ci impongono di convergere sulle tematiche che ci accomunano, tra cui la sostenibilità e la promozione del turismo nelle aree di produzione”. Stefano Bottega guarda all'autunno con una gamma completa di bollicine per ogni occasione, tutte prodotte sotto certificazione di sostenibilità Equalitas per farsi trovare pronta alle nuove esigenze degli appassionati per cui la sfida green è una delle più importanti da giocare oggi. Al contempo non perde occasione per difendere il vino dagli attacchi salustici (vedi la polemica con la nutrizionista Viola) e dall'usurpazione del nome come Prosek dalla Slovenia.

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

Nell'area del Prosecco, l'annata 2024 è stata caratterizzata da piogge persistenti e temperature più basse della media in maggio e giugno, mentre in luglio e in agosto ci sono registrate temperature molto alte. Le uve sono maturate in modo equilibrato. Si dovrebbe pertanto configurare un'annata di ottima qualità.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

L'inflazione e i rincari generalizzati hanno limitato il potere d'acquisto delle famiglie, tuttavia un calice di buon vino è un piacere e una gratificazione a cui è difficile rinunciare. Nel segno di un buon equilibrio tra qualità e prezzo suggerisco Stefano Bottega Demi Sec, un vino spumante Moscato Millesimato. Alle uve Moscato, vendemmate mature sulle pendici dei Colli Euganei, in provincia di Padova, viene aggiunta una percentuale di uve Glera, per rafforzare il corpo e la struttura di un vino per sua natura aromatico e delicato. Rispetto a un tradizionale Moscato si caratterizza per un tenore zuccherino più contenuto, che lo rende a tutti gli effetti un Demi Sec. Sviluppa una gradazione alcolica di soli 9,5% vol., che ne fa un vino leggero, indicato in ogni momento della giornata.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Rimanendo nell'ambito delle bollicine suggerisco il Millesimato Rosé Extra Dry Stefano Bottega, uno spumante dalla spiccata aromaticità, che ha origine da un uvaaggio di Glera, Chardonnay e Raboso. Si caratterizza per il colore rosato acceso e per l'immediata freschezza al palato. Il Raboso è un vitigno autoctono a bacca rossa, molto diffuso e apprezzato, in particolare nella parte della provincia di Treviso, bagnata dal fiume Piave. Queste uve regalano al vino non solo le tonalità rosate, ma anche una grande verve e una spiccata personalità. Storicamente nella zona di produzione del Prosecco le famiglie contadine vinificavano un vino rosato, impiegando una piccola parte di uve rosse di Raboso. Scegliendo di impiegare queste uve, ho creato pertanto un Millesimato originale e di immediato appeal, che si rifà strettamente alla tradizione del territorio.

Bottega S.p.A. - Villa Rosina - Vicolo Aldo Bottega 2 - Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV) - 0438 4067 - www.bottegaspa.com

### VINI IN DEGUSTAZIONE

Millesimato Stefano Bottega Extra Dry  
Millesimato Stefano Bottega Brut  
Millesimato Stefano Bottega Pas Dosé  
Ribolla Gialla Spumante Stefano Bottega  
Millesimato Rosé Stefano Bottega Extra Dry  
Conegliano Valdobbiadene Stefano Bottega

## Querciamatta

Ormai presenza fissa in autunno con noi, Querciamatta da Monsummano Terme, provincia di Pistoia, è un'azienda che sta provando a cambiare la situazione in una zona dove il grande vino è passato di rado.

Il piccolo borgo dove è nata era un luogo abbandonato da più di 20 anni, trovato e reinventato, 4 edifici ciascuno con un proprio carattere e tutti con un'unica visione. Un progetto che unisce vino, olio, eventi e hospitality, con una forte caratterizzazione di arte unita al mondo agreste.

Il territorio è storicamente votato alla coltivazione di olivi, ma non ha un terroir conosciuto per il vino, almeno finora. La sfida di Querciamatta è produrre proprio qui, in un terreno non avvezzo (il sangiovese nasce da due terre distinte ovvero suoli vulcanici di origine miocenica e arenaria). Un vino che nasce sotto un forte connotato di sostenibilità, partendo da un'agricoltura in regime biologico, per rispettare al massimo l'ambiente che li circonda, più vicina possibile al sistema tradizionale ma con spirito innovativo.

L'obiettivo dichiarato è ristabilire la biodiversità di questa terra attraverso progetti e prodotti che coinvolgano il pubblico, non solo appassionarli con la qualità.

Per ora il vino di Querciamatta ruota attorno al Sangiovese da cui nascono rosso e rosato, cui si sono aggiunti poi il Cabernet Franc, il Fogliatonda e un nuovo clone di Sangiovese oltre agli olivi con le varietà Frantoio e Leccino e Moraiolo nelle zone più alte e sassose. Il loro vino principale è ormai alla terza vendemmia (2021) e nel frattempo è stato accompagnato ad un gustosissimo Rosé...

**La vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

Il cambiamento climatico è inarrestabile ed è imprevedibile. In questi ultimi anni ci siamo accorti che nonostante questi cambiamenti le viti riescono a dare uva di qualità, si stanno adattando all'estremizzazione climatica. Siamo sicuri che riusciremo a dare ai nostri vini un carattere d'annata anche quest'anno.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

Il nostro rosé proveniente da Sangiovese è sicuramente la rappresentazione del nostro territorio, un vino che esprime profumi, sapidità e freschezza.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Il nostro Rosso Querciamatta "D", un vino ampio con note di ciliegia, frutti rossi e aromi terziari come il sottobosco, i funghi e le spezie, che benissimo si abbinano con del tartufo o dei funghi.

Tenuta Querciamatta - Via Brogi, 1236 - 51015 - Monsummano Terme (PT) - www.querciamatta.it

### VINI IN DEGUSTAZIONE

Querciamatta Rosso "D" Igt Toscana 2021  
Querciamatta Rosé Igt Toscana 2023



## 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 intrapreso 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, ha pensato 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 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 vendemmate e vinificate separatamente, un processo che ha permesso di identificare le più adatte al progetto. 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 vendemmia è quasi in cantina: cosa impariamo da questa 2024, ennesima annata atipica? Cosa è successo nei tuoi vigneti e cosa hai scoperto sul tuo vino che prima ignoravi?**

Sempre più spesso bisogna imparare ad adeguarsi ad un clima mutevole, che impatterà sulle vendemmie; nel 2024 abbiamo scelto di ritardare le operazioni della potatura secca, per sfuggire alle gelate tardive e ci siamo accorti che anche con un'estate estremamente calda i vigneti hanno recuperato bene il gap generato dal ritardo nella potatura.

**Inflazione, rincari e restringimento della spesa: come si muoverà il vino? C'è una tua etichetta da consigliare agli operatori che consenta di leggere il territorio, sfiorare l'eccellenza e non essere troppo costosa?**

L'attuale congiuntura economica non favorisce le vendite di vino, che essendo un prodotto "non essenziale", spesso è una voce di spesa tagliata; per evitare ciò, dobbiamo proporre qualcosa che sia percepito con curiosità e voglia di scoprirlo, per vincere questa dinamica di taglio di spesa. Oggi sempre più spesso dobbiamo imparare a valorizzare il vino non solo attraverso il prodotto nella bottiglia, ma anche tutto quello che tale bottiglia rappresenta a livello di territorio ed attività connesse. Per questo Podere Ema propone un'etichetta Foglia Tonda in purezza, vinificato ed affinato in anfora: a nostro modo di vedere coniuga perfettamente l'attività agricola del nostro territorio con l'attività manifatturiera che rappresenta al meglio il made in Italy.

**Abbinamenti d'autunno: un tuo vino per la stagione dei funghi e del tartufo.**

Proponiamo per la stagione autunnale due vini con funghi e tartufo: Rosso Ema 2022 e Nocchino 2018.

Podere Ema - Strada regionale 222 Chiantigiana, 339 - Bagno a Ripoli FI - 055 641 633 - www.podereema.it

### VINI IN DEGUSTAZIONE

Rosso Ema IGT Toscana Rosso 2022  
Nocchino IGT Toscana Rosso 2018  
Xenoi - IGT Toscana Bianco 2023 (Chardonnay-Petit Manseng- Viognier in parti uguali)  
Fogliatonda - IGT Toscana Rosso 2020 (Foglia Tonda 100%)



a new way for wine tasting

## God Save The Wine

THE WINE LOVERS COMMUNITY

festival promosso da Firenze Spettacolo - Direzione artistica Andrea Gori

organizzazione Promowine di Riccardo Chiarini

www.godsavethewine.com



OGNI MESE

aziende del vino in luoghi spettacolari  
per strepitosi finger food party con pubblico selezionato

per scoprire, in un contesto festoso e glamour,  
qualità, gusti, profumi e novità del vino italiano e oltre