

## PRESS CUTTINGS 2011

### SLOW WINE 2011

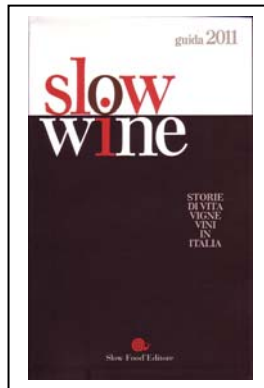
#### Storie di vita, vigne, vini in Italia

##### ANTICA ENOTIRA

**VITA:** Raffaele Di Tuccio, anima di Antica Enotria, è convinto assertore dell'agricoltura biologica, certificata in azienda sin dal 1993, che per lui significa rispetto per l'uomo e per la terra. Anche se l'età avanza, Raffaele cura direttamente i vigneti e si avvale dell'opera del figlio Luigi, responsabile commerciale, di Giuseppe Bonavita in cantina e del bravo consulente enotecnico Aldo Avello.

**VIGNE:** L'azienda agricola consta complessivamente di 40 ettari, di cui 12 a vigneto, 6 a oliveto e la parte restante ad ortaggi: tutte produzioni di qualità. I terreni sono di medio impasto argillo-calcareo su lievi colline e le varietà coltivate, per lo più locali quali Uva di Troia, Montepulciano, Aglianico e Falanghina, sono allevate a pergola pugliese e guyot. Le rese sono contenute ma senza esasperazione.

**VINI:** Naturalità, tradizione e frutto sono i tratti comuni dei vini dell'azienda, ben fatti a partire dall'Aglianico 2007, che porge toni balsamici e di amarena, equilibrio e un finale di buona lunghezza, gradevolmente amarognolo. Sullo stesso stile si muove il Nero di Troia 2007, solo più ruvido nei tannini, ancora giovani e comunque tipici. Più agile nel corpo e di beva accattivante il Falù 2007 (Montepulciano); ben espresso ed articolato al naso (piccoli frutti rossi e pepe nero). Completano la gamma lo sperimentale Senzazolfo 2008 (Montepulciano) e la Falanghina 2009, con lieve macerazione sulle bucce, di adeguata freschezza e dalle note floreali e fruttate. In affinamento c'è un nuovo blend di Aglianico e Nero di Troia. L'assaggio dei campioni fa trapelare una stoffa interessante ed ambiziosa.



vigne, piantate tra il 1962 e il 1996, il diserbo è meccanico, non si usano insetticidi e si pratica la lotta guidata agli organismi nocivi.

**VINI:** Il nebbiolo da Barolo è sottoposto a macerazioni di media lunghezza (12-15 giorni) ed è affinato in botti grandi. Due sono le etichette di Barolo: il **Barolo 2006**, dalle nitide note floreali impreziosite da un tocco di cuoio, in bocca ha tannini solidi e maturi, un centro bocca di buona pienezza e un finale pulito con un'interessante nota di liquirizia; il **Barolo Rocche 2006** è intenso nelle note di fiori appassiti con un cenno balsamico e in bocca ha una buona struttura, con tannini fitti e dolci, buona pienezza e un finale di bella lunghezza in cui spicca un aggraziato sentore di frutta e spezie; il **Dolcetto d'Alba 2008** è vinoso e fruttato al naso e in bocca ha una buona freschezza, con un finale succoso e gradevolmente ammandorlato.

##### CENTOPASSI



**Simbolo assegnato a quell'azienda che ha espresso un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie presentate alle degustazioni**

**VITA:** La mafia non vincerà. Centopassi è una risposta concreta e civile alla violenta brutalità dell'orribile piaga. Stiamo parlando di terreni presso i comuni di Corleone, Piana degli Albanesi, San Giuseppe Jato e San Cipiriello appartenuti ai Genovesi, ai Simonetti ed ai Grizzaffi, "galantuomini" affiliati ai clan di Riina e Brusca, possedimenti confiscati dallo Stato e restituiti alla collettività. Gestisce questa cantina un gruppo di giovani a cui non difettano il coraggio e la passione civile ed anche la bravura come vignaioli e vinificatori.

**VIGNE:** Degli oltre 400 ettari, circa 60 sono stati impiantati a vigneto (nel 2003) o recuperati, mentre sugli altri si producono ortaggi, frumento (e pasta), legumi e conserve. Il tutto in regime di coltivazione biologica certificata. Centopassi è il braccio produttivo che unisce l'attività di due cooperative di Libera Terra, la Placido Rizzotto e la Pio La Torre.

**VINI:** Proprio a Pio La Torre è dedicato il **Catarratto Terre Rosse di Giabbascio 2009**. Si tratta di un bianco pieno, floreale e fruttato: succoso al palato, si distingue per la gradevole beva unita ad un buon corpo. Bene anche per il **Grillo Rocce di Pietra Longa 2009**, dedicato al martire della mafia Nicolò Azoti. Mela, fiori di zagara e menta caratterizzano un naso aggraziato, il palato è carezzevole ed equilibrato. Il **Nero d'Avola Argille di Tagghia Via 2009** è dedicato a Peppino Impastato, ispiratore del nome della cantina. Di colore rosso rubino intenso, è un vino timido ma elegante, nonostante l'imponenza alcolica. Il **Centopassi Bianco 2009** (Catarratto, Grillo); è un'etichetta che riesce a fondere una sana e vibrante bevibilità, con ricche note olfattive, il tutto offerto ad un prezzo molto onesto. Il **Centopassi Rosso 2009** (Nero d'Avola, Perricone); è perfetto per un consumo quotidiano.

**LIBERA TERRA IN LIBERO STATO.** *La storia dell'agricoltura siciliana, come quella di tante attività economiche dell'isola si intrinseca, purtroppo, anche con quella ben più triste della Mafia. Nel 2010 ben due aziende vitivinicole di primaria importanza sono finite sotto indagine, perché ritenute vicine a interessi di tipo mafioso. Quindi il problema sfiora, e non poco, anche noi che scriviamo di vino. Ci pare giusto per questo motivo dedicare un breve, ma simbolico approfondimento alla storia dell'associazione Libera, che con la cantina Centopassi ci ha regalato vini che possiamo tranquillamente definire buoni, puliti e giusti! Libera è nata sotto l'impulso di Don Ciotti (fondatore del Gruppo Abele) il 25 marzo 1995, con l'intento di coordinare e sollecitare l'impegno della società civile contro la criminalità organizzata. Sono diversi i progetti su cui si muove l'Associazione: la scuola, lo sport e anche l'enogastronomia. Infatti, sfruttando l'entrata in vigore della Legge 109/96, Libera Terra ha cominciato a coltivare e valorizzare le proprietà fondiarie confiscate alla Mafia. Si tratta in tutto di 400 ettari, appartenuti a Giovanni Brusca, Totò Riina e Salvatore Genovesi (tanto per non fare cognomi) gestiti da alcune cooperative, tra le quali la Placido Rizzotto e la Pio La Torre, che hanno fondato la cantina Centopassi. In pochi anni i ragazzi che gestiscono queste aziende agricole hanno dovuto affrontare una realtà ambientale che non li ha accolti come eroi o salvatori, ma come intrusi, in una terra che è*

##### ANZIVINO

**VITA:** Capita che Emanuele Anzivino si chieda oggi che cosa l'abbia trascinato dalla grande Milano alla tranquilla Gattinara. La risposta si intuisce ascoltandolo raccontare con serenità e fierezza i suoi dodici anni di lavoro nel novarese: un impegno costante in un territorio che forse gli somiglia per come sa essere dignitoso e umile al tempo stesso. Beppe Zatti, agronomo ed enologo, lo accompagna nel progetto fin dall'inizio.

**VIGNE:** La metà dei vigneti aziendali è collocata sulle prestigiose colline della Valferrana, con filari a ritocchino lavorati manualmente su suoli di origine vulcanica, dove talvolta le rocce di porfido e granito affiorano in superficie. Nelle zone di Lucineglio, Castelle e Bramaterra gli altri vigneti. L'azienda dispone anche di un agriturismo a conduzione familiare dotate di camere e ristoro.

**VINI:** Tutti i vini sanno coniugare una buona impronta territoriale ad un carattere non troppo aggressivo. Le botti usate per l'affinamento sono di diverse capacità e variano a seconda del vino. Il **Gattinara 2006** ha una buona profondità, le note floreali si alternano a profumi ferrosi e la freschezza gustativa è bilanciata da una notevole morbidezza. Più evoluzione e tinte granate per il **Gattinara Riserva 2004**, sapido e già ben equilibrato. Botti grandi per entrambe i vini. L'appassimento delle uve per due mesi e mezzo sui graticci dona al **Coste della Sesia Faticato 2006** nitidi sentori di frutta matura e una bella complessità, ma non oscura il carattere territoriale che ben esprime il palato. Il **Bramaterra 2006** ha un'impronta meno austera nonostante il tannino ancora asciutto, e il prezzo è invitante.

##### AURELIO SETTIMO

**VITA:** Dopo la prematura scomparsa del padre Aurelio, Tiziana Settimo ha preso in mano le redini di questa piccola realtà di La Morra, affiancata dal cognato Clem Berruto, dalla nipote Laura Cagnazzo e da Francesca Destefanis, avvalendosi inoltre della consulenza enologica di Walter Bonetti. L'azienda si trova in località Rocche, in un punto da cui si possono ammirare quasi tutti i comuni del comprensorio del Barolo.

**VIGNE:** Le Rocche dell'Annunziata sono considerate una delle migliori sottozone di La Morra: i 23 ettari, divisi tra una ventina di proprietari, hanno bella esposizione e ottima ventilazione, in particolare nella parte più elevata. La famiglia Settimo pratica una viticoltura il più possibile naturale; nelle

## PRESS CUTTINGS 2011

anche la loro. Nonostante le difficoltà oggettive che hanno dovuto affrontare, ci hanno presentato vini molto interessanti e gradevoli. Una risposta a quanti sostengono che la Mafia crei reddito e faccia lavorare la gente e che invece le attività a scopo benefico si sorreggano unicamente grazie agli aiuti dello Stato. Se la cantina Centopassi continuerà sulla linea di rigori e di alta qualità che finora ha percorso, siamo convinti che possa sicuramente aspirare a divenire una delle realtà economiche legate al vino più fiorenti della Sicilia. Bravi, continuate così Slow Food vi è vicina.

### GINO FASOLI

**VITA:** Amadio e Natalino, affiancati dai figli, portano avanti quest'azienda nata nel 1925. Nel 1980 sono cominciate le sperimentazioni biologiche e ora si stanno avvicinando sempre di più a una coltivazione biodinamica. L'idea di produrre un vino nel modo più naturale possibile ma sempre di grande qualità costituisce l'obiettivo che ha accompagnato costantemente i Fasoli in questo percorso.

**VIGNE:** I vigneti si trovano nella bassa val d'Illasi e sono divisi in sette appezzamenti. Ogni terreno ha caratteristiche particolari e per questo si è cercato di individuare per ognuno la varietà più indicata. Alcuni vigneti sono, con risultati alquanto soddisfacenti, già completamente convertiti al biodinamico, metodo che tra qualche anno verrà esteso a tutta la superficie vitata.

**VINI:** Tra i vini proposti interessante il **Liber 2008**, frutto di una sgrondatura naturale, fatto fermentare in acciaio e in seguito in botti di rovere, dove rimane sui suoi lieviti a maturare per un anno circa. Intrigante il **Soave Superiore Pieve Vecchia 2007**, vino con grande capacità di invecchiamento frutto di tre selezioni vendemmiali e affinato in legno per quasi 12 mesi. Grande piacevolezza per il freschissimo e floreale **Soave Borgoletto 2009**, vino giovane e di grande bevibilità. Frutto di un'accurata selezione di uve merlot brevemente appassite, il **Calle 2007** ha intensi sentori di frutta matura con corpo pieno e tannico. Piacevole ed elegante il **Recioto di Soave San Zeno 2006**, dove al naso ritroviamo sentori di miele accompagnati da frutta candita e agrumi; in bocca è dolce ma con una buona freschezza e un finale di mandorla amara.

### LA LUNA DEL ROSPO

**VITA:** Un vento fresco che arriva da nord sta soffiando nell'astigiano: questa giovane realtà sta dando un bell'esempio di viticoltura sostenibile e innovativa. Michael Schaffer e Renate Schutz, tedeschi d'origine, acquistano questa cascina nel 1994, avviando subito un piano di recupero dei terreni compromessi da decenni di gestione convenzionale. È lei a prendersi cura dei vigneti, lui invece segue la cantina, affiancato dall'enologo Giuliano Noe.

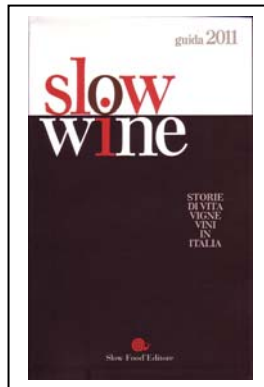
**VIGNE:** Biologica certificata dal 1995, con obiettivi che vanno ben oltre, appoggiandosi alle linee guida dell'Istituto Delinat in Svizzera e ai concetti del climafarming: un approccio complesso, che considera fattori ecologici senza dimenticare quelli sociali ed economici, con l'obiettivo di ristabilire l'equilibrio dell'ecosistema, stimolando attivamente la biodiversità in vigna, la fertilità dei suoli ed evitando la monocultura.

**VINI:** In cantina si punta sulla piacevolezza e sull'espressione del frutto dei vini. Lo conferma la Barbera d'Asti Bric Rocche 2007, dal vigneto più vecchio, con frutto accentuato, ottimo equilibrio, succosa e fresca in bocca. La selezione più importante dall'interno del cru Bric Rocche è la Barbera d'Asti Solo per Laura 2006, intensa, speziata, molto sapida, di notevole stoffa e dal frutto avvolgente, teso e lungo in chiusura. Elegante e dal frutto scuro la Barbera d'Asti Silente 2008, di corpo medio, frutto dolce e finale fresco. Il Monferrato Rosso Gli Storni 2005, assemblaggio di nebbiolo e barbera, rivela un frutto molto maturo ma risulta teso, di buono slancio in bocca. Snello, teso e speziato il Grignolino d'Asti 2008, mentre il Piemonte Barbera 2009 è fresco, fruttato, classico.

### LOACKER SCHWARHOF



Simbolo assegnato a una cantina che piace in modo speciale per come interpreta valori (organolettici, territoriali, ambientali e identitari) in sintonia con Slow Food.



**VITA:** Rainer Loacker acquista il maso Schwarhof – che al tempo aveva 3 ettari di vigne – nel 1979. Da poco si era staccato dall'azienda di famiglia, quella dei famosi wafer, per un grave problema di salute. Al contempo iniziava un'attività commerciale di medicinali omeopatici – Loacker Rimedia – e la cosa influi subito sulla sua idea di agricoltura, che doveva essere per forza più naturale possibile. Ora l'azienda è condotta dai figli Franz Josef (commerciale) e Hayo (enologo, agronomo), che portano avanti con ancora maggiore convinzione le idee del padre.

**VIGNE:** Inizialmente la tenuta – nel cuore della zona classica del Santa Maddalena – era vitata solo a schiava e lagrein. Queste piante di almeno cinquant'anni sono ancora in produzione, affiancate da altri 2 ettari a Schwarhof e da 2 in Valle Isarco (con base ampelografica allargata già da Rainer). Hayo intende diminuire le varietà coltivate per concentrarsi solo su quelle che meglio si adattano ai terreni. Da sempre i Loacker

utilizzano prodotti omeopatici in vigna al posto dei sistemici; dal 2000 hanno la certificazione biodinamica.

**VINI:** Nella piccola cantina ricavata sotto il maso le lunghe fermentazioni avvengono a basse temperature. I bianchi sono chiarificati e filtrati, i rossi no. La solforosa è utilizzata in maniera minima solo prima dei rari travasi. Il **Sauvignon Tasnim 2009** ha un profilo ricco e pieno, giocato più sul frutto che sulle note terpeniche del vitigno. Lo **Chardonnay Ateyon 2008**, in parte vinificato in legno, ha bocca fresca e croccante, con un finale agrumato e morbido. E' pieno e ben equilibrato in bocca, con olfatto curioso di lavanda, fiori ed erbe officinali, l'**Alto Adige Gewurztraminer Atagis 2009**. Bel frutto e giusta mandorla in finale per l'**Alto Adige Santa Maddalena Classico Morit 2009**, mentre l'**Alto Adige Lagrein Gran Lagrein 2008** è un vino grintoso, avvolgente, di bel carattere. Di timbro austero, speziato e asciutto l'**Alto Adige Cabernet-Lagrein Kastlet 2007**.

*L'omeopatia in vigna. Il progetto dei Loacker è affascinante: curare le malattie della vite non con prodotti chimici di sintesi bensì con metodi e rimedi omeopatici, non per una questione di stile o per una forma di marketing ma per assoluta convinzione, sorretta dal provato funzionamento della pratica. Vedere Hayo che si adopera con i preparati, che li diluisce con estrema cura prima di spargerli sulle piante (lontano dai telefoni cellulari e da altri inquinamenti tecnologici), può sembrare curioso o addirittura risibile, invece è un metodo pulito e convincente di rendere possibile un altro genere di viticoltura.*

### PUNSET

**VITA:** A Punset si inizia ad imbottigliare nel 1964 per volontà di Renzo Marcarino. Oggi, con l'aiuto dell'enologo Piero Ballario, Marina Marcarino, donna di carattere che con passione e intelligenza gestisce la sua azienda biologica certificata, è alla costante ricerca della qualità in bottiglia e degli equilibri degli ecosistemi nelle vigne. Una visita in azienda è consigliata: Marina vi affascinerà con i suoi racconti di caparbia vignaiola langarola.

**VIGNE:** L'azienda è certificata biologica ma di fatto è biodinamica. E si sa che adottare una coltivazione che armonizzi, le forme di vita all'interno di un ambiente naturale è decisamente più complesso rispetto alla gestione tradizionale. D'altronde in Langa la vigna è sinonimo di fatica e coraggio. Tuttavia gli sforzi sono ripagati da piante particolarmente sane e da un rigoglio nei campi che lascia presagire grandi soddisfazioni in bottiglia.

**VINI:** In cantina si lavora con uno stile tradizionale, utilizzando botti grandi per gli affinamenti. Le varie fasi di fermentazione sono tutte stabilite in base ai singoli vitigni e alle diverse annate. Sono sicuramente gradevoli la **Barbera d'Alba 2009**, che presenta un naso affascinante e una piacevole beva, e il **Dolcetto Campo Re 2007**, dalla struttura importante che garantisce longevità. Il **Barbaresco 2006**, affinato in botti grandi, è ampio al naso e complesso in bocca. Il **Barbaresco Campo Quadro 2004** è improntato alla tradizione, con un bouquet delicato e un valido equilibrio gustativo.



Simbolo attribuito alle bottiglie che, oltre a una qualità organolettica eccellente, riescono a condensare nel bicchiere caratteri legati al territorio, storia e ambiente

**Barbaresco Riserva 2004**, si presenta al naso con sentori erbacei e fruttati, in bocca è avvolgente e lascia presagire lunga vita. Un Barbaresco di grandissima classe, con un'impronta varietale che non lascia dubbi sulla provenienza langhetta di questa magnifica Riserva.