

N. 23 · A. VII · 08.2024 | € 10

# JAMES<sup>®</sup>

CHAMPAGNE WINE FOOD TRAVEL ART HOTEL LIFESTYLE

MAGAZINE





# L'EDITORIALE

Bruno Petronilli

# TE

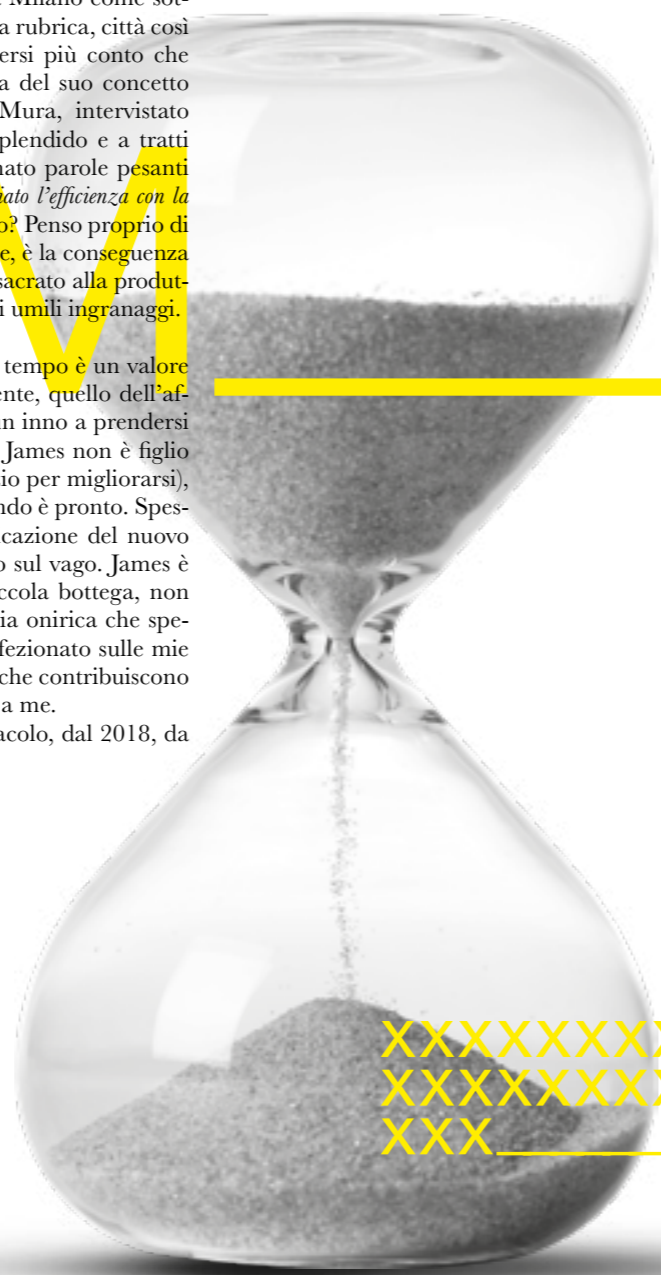
Sembra che il tema di questo numero di James Magazine sia il "tempo". Molti articoli fanno riferimento ad esso, ma non solo quello dei vini, anche il nostro. Vi assicuro che è un puro caso. Me ne sono accorto alla fine, rileggendo le varie pagine. Una riflessione sul tempo però è la migliore strada per introdurre J23. Senza il tempo non avremmo quelle etichette così amate di cui parliamo. Ci vuole tempo per leggere libri, guardare film, viaggiare, fumarsi un sigaro e godersi la vita insieme a chi si ama.

Operazione sempre più difficile a Milano come sottolinea Andrea Matteucci nella sua rubrica, città così avvolta in se stessa da non rendersi più conto che esiste la qualità del tempo, prima del suo concetto generico. Il compianto Gianni Mura, intervistato da Massimo Zanichelli nel suo splendido e a tratti atroce film su Milano, ha declamato parole pesanti come il marmo: "Milano ha scambiato l'efficienza con la frenesia". Ma succede solo a Milano? Penso proprio di no, il fenomeno si avverte ovunque, è la conseguenza naturale di un sistema sociale consacrato alla produttività e al denaro, di cui siamo tutti umili ingranaggi.

Confesso però che qui a James, il tempo è un valore assai marginale (a parte, ovviamente, quello dell'affinamento dei vini). Ogni riga è un inno a prendersi una pausa, a fermarsi un attimo. James non è figlio né dell'efficienza (c'è sempre spazio per migliorarsi), né delle frenesia, perché esce quando è pronto. Spesso mi chiedono le date di pubblicazione del nuovo numero. Rispondo sempre stando sul vago. James è artigianalità, non industria. È piccola bottega, non ipermercato. È figlio di una utopia onirica che spero possa rompere gli schemi, confezionato sulle mie passioni e su quelle di tutti coloro che contribuiscono a scriverlo e a realizzarlo insieme a me.

È tutto ciò accade, quasi per miracolo, dal 2018, da ventitré numeri.

È tanto tempo, a ripensarci.



XXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXX  
XXX

Ben oltre i Millesimi rari

RICREARE L'ANNATA PERFETTA



WINE OF THE YEAR  
2023

100/100

JAMES SUCKLING.COM

Grand Siècle N°26 in bottiglia. Su prenotazione.  
[www.laurent-perrier.com](http://www.laurent-perrier.com)





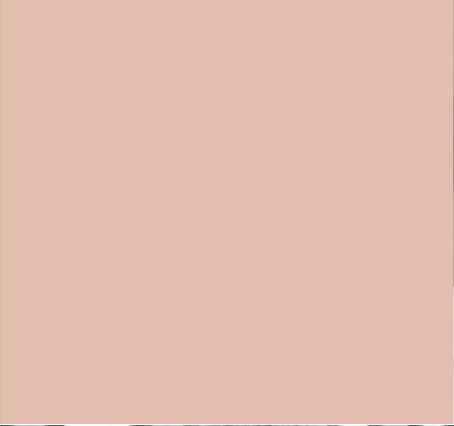
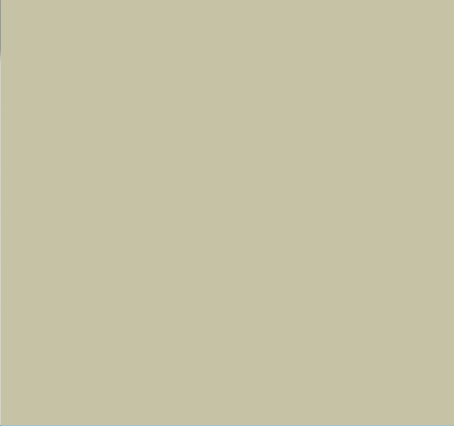
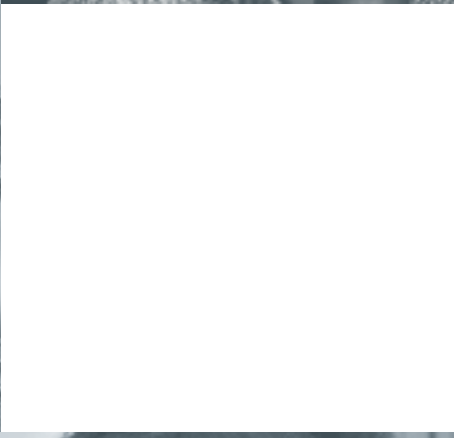
WINE  
65



TALKING  
9



SPIRITS & CIGARS  
119



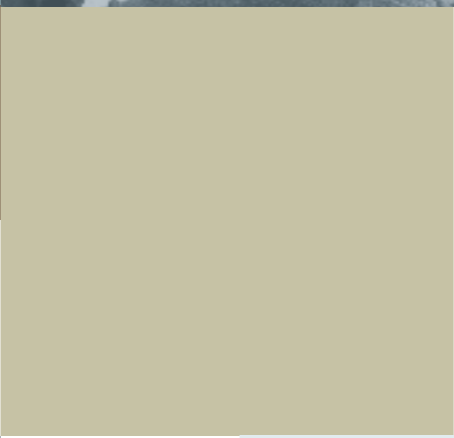
FOOD  
45



TRAVELS  
& CULTURE  
135



SPARKLING  
17



Hanno collaborato  
**Maria Luisa Basile**  
**Rossana Brancato**  
**Nicola di Nunzio**  
**Manlio Giustiniani**  
**Andrea Grignaffini**  
**Erika Mantovan**  
**Andrea Matteucci**  
**Alessandra Meldolesi**  
**Laura Pacelli**  
**Bruno Petronilli**  
**Giovanna Romeo**  
**Stefano Tesi**  
**Silvia Ugolotti**  
**Paolo Valente**  
**Lido Vannucchi (fotografo)**  
**Massimo Zanichelli**

Editore  
**Business Farm Srl**  
 S.S. Tiberina Nord, 26/T  
 06134 - Perugia, Italy  
 T. +39.075.92.80.209

Editing e impaginazione  
**Fattoria Creativa Srl**  
 S.S. Tiberina Nord, 26/T  
 06134 - Perugia, Italy  
 T. +39.075.59.18.444  
**www.fattoriacreativa.it**

Art director  
**Valentina Bolognini**  
**Serena Cionco**  
**Davide Gemini**  
**Niccolò Giombini**  
**Umberto Paesani**

Fotografo  
**Mauro Parmesani**  
**Lido Vannucchi**



**JAMES**  
MAGAZINE

Supplemento trimestrale a:  
 jamesmagazine.it  
 N. 23 - A. VII - Agosto 2024  
 Testata registrata presso  
 il Tribunale di Perugia  
 n. 6 del 12/05/2017

Redazione  
 S.S. Tiberina Nord, 26/T  
 06134 - Perugia, Italy  
 T. +39.075.92.80.209  
 www.jamesmagazine.it

Direttore Responsabile  
**Bruno Petronilli**  
 direttore@jamesmagazine.it  
 redazione@jamesmagazine.it

Coordinamento redazione:  
**Giovanna Romeo**  
 coordinamento@jamesmagazine.it

Responsabile Segreteria:  
**Sara Carlini**  
 segreteria@jamesmagazine.it



Stampa  
**Petruzzi Industria Grafica**  
 Via Venturrelli, 7/b  
 Zona Ind.le Regnano  
 06012 - Città di Castello (PG)  
 Tel. +39 075 85 11 345  
 www.petruzzistampa.it





## Vacanza al Pineta, una meraviglia della natura

L'energia vitale della natura in cui è immerso, la passione delle persone che lo animano, la dimensione più ampia di benessere: il nostro resort in Trentino è un luogo di meraviglia che va sperimentato da più angolazioni e in più combinazioni.

Quest'estate trova la tua con le nostre offerte.



pinetahotels.it

10

Laura Pacelli  
Mr Jeffrey, il bad boy  
della moda,  
che ama l'olio Evo  
(e Raffaella Carrà)

14

Maria Luisa Basile  
Viaggio al centro  
del MuDEC e della cucina  
di Enrico Bartolini

11

Andrea Grignaffini  
Formaggi e passiti

15

Andrea Matteucci  
Presto che è tardi

12

Giovanna Romeo  
Vino, pane e olio:  
la terra al centro

13

Massimo Zanichelli  
Inquinamento  
acustico

# JXNT Talking





LAURA  
PACELLI

MANGIARE BERE UOMO DONNA

## Mr Jeffrey, il bad boy della moda, che ama l'olio Evo (e Raffaella Carrà)

Il suo nome all'anagrafe è Charles Jeffrey ma tutti (almeno nel mondo della moda) lo conoscono come Loverboy, la cui traduzione in italiano, come spesso succede, banalizza il suo nome d'arte: tesoruccio, un amante da coccolare. Considerato l'erede di Vivienne Westwood – la pioniera nello stile punk (per anni è stata la compagna di Malcom McLaren, creatore dei Sex Pistols) – Loverboy è ciò di cui tutti parlano e parleranno ancora per molto tempo, sia come brand oltre sia come factory creativa. Charles Jeffrey è il nuovo bad boy della moda inglese, “colui che parla alla giovane Londra come Alexander McQueen parlava alla sua generazione”, dice di lui il noto giornalista Tim Blanks. Un giovane uomo che è dovuto crescere in fretta, lui che dalla piccola Glasgow si è trasferito nella grande Londra per diplomarsi alla celebre St Martins School, per poi approdare sulle passerelle di tutto il mondo. Ed è Mr Jeffrey che, in occasione della collaborazione con il marchio italiano Pineider, per cui ha personalizzato accessori di pelletteria, parla di sé, della sua passione per il cibo italiano (né pasta né pizza, sennò che bad boy sarebbe?), delle sue frequentazioni notturne nei club dove divertirsi, esagerando “ma solo un po’”, dell'arte di vivere senza pregiudizi.

Del nostro Paese, la prima cosa che dice di amare è Franco Moschino “my hero”, il vero bad boy della moda italiana. Con Milano poi ha un legame particolare, “mi piace frequentare i night club con Francesco Risso (l'anticonvenzionale direttore creativo di Marni, ndr) e andare a cena nei ristoranti tradizionali”. Milano è nel cuore anche per l'accoglienza: “Al mio ultimo fashion show di giugno è filato tutto liscio, come un coltello caldo che taglia il burro”. Nonostante preferisca astenersi da grassi e calorie durante gli impegni lavorativi più importanti, la sua

comfort zone resta casa e i piatti “ricchi” della mamma, come “la colazione frita a prima mattina, ma anche e i cocktail a base di whisky della sera”. Fuori dai confini familiari, per Charles i fornelli non esistono. Classe 1990, non ha tempo di cucinare, anche perché in dieci anni di carriera ha già vestito personaggi come Harry Styles e Tilda Swinton. “Non mi è mai piaciuto aderire alle normative sociali, i miei artisti, designer, musicisti e chef preferiti hanno lavorato, tutti, contro la norma e io ho un debole per le persone autentiche, così come per il cibo, per questo amo quello italiano, che fa della semplicità la sua autenticità: una “banale” bruschetta con olio Evo mi rende felice, anche un'insalata ricca, che sulla carta sembra triste, ma è piena di colore”. Lui che disegna e dipinge qualsiasi cosa, spesso dai tratti pop-dark, ma con quello spirito che lo ha portato ad amare le buone cose della vita. “Com'è che cantava la vostra mitica Raffaella Carrà? A far l'amore comincia tu, e io non vedo l'ora!”.

*E se si attacca col sentimento*

*Portalo in fondo ad un cielo blu*

*Le sue paure di quel momento*

*Le fai scoppiare soltanto tu*



ANDREA  
GRIGNAFFINI

CORRIERE ESPRESSO

## Formaggi e passiti

Se la moda è la fotografia del nostro tempo, la cucina non viaggia certo su altri binari. A crosta fiorita, di pasta molle, di capra o vacca che si voglia, il formaggio continua a conquistare le nostre tavole; negli ultimi anni un po' bistrattato dai neo-guru dell'alimentazione e da sedicenti tiktokker, forse più alla ricerca di like e followers che di vere panacce culinarie, il formaggio italiano è pronto a dare battaglia. A farsi portavoce di questa rinascita è lo stesso ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida, che direttamente da Verona, dal palco del 56° Vinitaly, si è detto intenzionato a riproporre nei menù dei ristoranti, in accordo con le associazioni di categoria (Afidop e Fipe), un piatto che accordi a tale pietanza il ruolo da protagonista che merita. I tempi sono maturi e a tale dimostrazione lo stesso ministro il 7 maggio ha presentato al Cibus di Parma, insieme ai ristoratori durante l'assemblea di Fipe-Confcommercio, il protocollo d'intesa finalizzato alla valorizzazione dei formaggi. Vademecum, scaricabile direttamente dal sito di Afidop, che rappresenta un prezioso strumento tanto nelle mani dei ristoratori quanto in quelle dei consumatori, che ivi troveranno diciture corrette, stagionature, consigli d'impattamento e tutto ciò che può essere utile ad una corretta comprensione e valorizzazione del prodotto caseario. Fortunatamente anche il mercato sembra premiare gli sforzi fatti da tutta la filiera, basti pensare che già a gennaio 2024 Grana Padano e Parmigiano Reggiano registravano un +25% in volume, seguiti da Gorgonzola (+7%) e Pecorino Romano (+4%). In sella al suo cavall...ehm... carrello, il formaggio deve assurgere ad essere presenza fissa nella stanza dei bottoni gastronomici nostrani. Rinascita che potrebbe trovare l'appoggio di valevoli alleati, anch'essi ultimamente vittime di scarsa vendibilità: il passito e compagni associati. Purtroppo, i trend parlano chiaro e passiti et similia raramente compaiono sulle tavole tricolori, complice un aumento dei prezzi del comparto vino (+6,2% tra il 2021 e il 2023) e la parte alcolica spesso elevata che spaventa i patentati. Tuttavia, si perde lontano nei tempi la nascita di una delle dicotomie

meglio riuscite sulle tavole, e ancora oggi riecheggia nelle sale degli aspiranti sommelier e vola sui ristoranti pluripremiati la narrazione quasi romantica di quell'incontro. Ognuno con le sue declinazioni, dal Parmigiano Reggiano con un Albana passito, a un erborinato dato in sposa ad un ottimo Brandy italiano, e come non menzionare la fusione di un gorgonzola piccante con il ben noto Pedro Ximénez. Se saremo bravi a comunicare e a superare le diffidenze verso un mondo che ha ancora molto da dire, assisteremo alla rinascita di non uno, ma ben due attori sul palco principale. Dovremo veicolare il messaggio che formaggi e passiti, come dei nostrani Yin e Yang, trovano la loro forza nel loro equilibrio sulla nostra lingua, e da quel binomio sboccia una carezza inaspettata per le nostre papille. Tutto questo a difesa di eventuali speculazioni di mercato che già in altre occasioni hanno rovinato situazioni delicate, d'altronde è noto a tutti cosa al contadino non dobbiamo far sapere...





QUASSÙ  
DOVE NUOTANO I SOGNI  
LA RIGENERAZIONE  
SI FA SUPERBA

PLUNHOF HOTEL \*\*\*\*S  
Val Ridanna | Alto Adige  
[plunhof.it](http://plunhof.it)

ENGELS PARK \*\*\*\*  
Vipiteno | Alto Adige  
[engelspark.it](http://engelspark.it)

Sparkling

18

Andrea Grignaffini  
**Shendeverè,**  
la "gioia" firmata Çobo

19

Manlio Giustiniani  
**Hemera 2013,**  
l'anima luminosa di Henriot

20

Giovanna Romeo  
**Dardust x Krug,**  
Les Créations 2011

22

Manlio Giustiniani  
**Joseph 2.0,**  
nel cuore del mito

28

Giovanna Romeo  
**Hommage à Gaston Burtin,**  
il visionario

32

Paolo Valente  
**Ruinart Blanc Singulier,**  
la grande sfida

36

Giovanna Romeo  
**Franciacorta,**  
nuova visione tra ricerca  
e sviluppo

40

Erika Mantovan  
**Show Case Sparkling**  
Speciale Alta Langa

**J** Sparkling





# JOSEPH 2.0

## *nel cuore del mito*

Krug ha inaugurato il suo nuovo sito di vinificazione nel villaggio di Ambonnay, al centro del celeberrimo vigneto: è l'ultima tappa di un lungo periodo di rinnovamento che guarda al futuro.

Il progetto del nuovo sito, denominato Joseph 2.0, iniziato nel 2017, è un omaggio al fondatore della Maison, a conferma dell'impegno di Krug nel perseguire valori rigorosi, dando il via alle trasformazioni necessarie per affrontare le sfide future. L'edificio è perfettamente integrato nel villaggio viticolo del sud della Montagne di Reims e raggruppa tutte le tappe della vinificazione, dalla ricezione dei mosti fino al tirage e all'imbottigliamento. Nel costante impegno per l'eccellenza, Joseph 2.0 è progettato per poter rispondere ad ogni necessità dell'equipe Krug ed offre le condizioni ideali per la produzione vinicola. La decisione di spostare tutta la parte produttiva nel sito di Ambonnay è stata una vera rivoluzione: per 180 anni consecutivi, infatti, Maison Krug aveva sempre operato negli storici locali di rue Colbert. Il nuovo progetto è iniziato con Maggie Henriquez e terminato con Manuel Reman, presidente della Maison da aprile 2022, con un investimento che oscilla tra 25 e 28 milioni di euro. Tutto ciò riflette la visione della Chef de Cave Julie Cavil, per la quale l'obiettivo rimane sempre quello di creare "il miglior Champagne possibile, ogni anno, indipendentemente dalle condizioni climatiche". La scelta del villaggio di Ambonnay è stata naturale: "in questo villaggio abbiamo dei contratti storici di approvvigionamento con un certo numero di vigneron e il più antico contratto di Krug ancora in corso, datato 1860. D'altronde questo luogo è in connessione diretta con la vigna e l'uva". Clos d'Ambonnay, 0,68 ettari, acquisito nel





1994 è adiacente al nuovo sito: "C'è sempre stato un goccio di Ambonnay in ogni Édition di Krug Grande Cuvée, sin dalla fondazione della Maison Krug nel 1843" racconta Julie, "riunire i team creativi Krug nel cuore di questo vigneto era fondamentale, perché prima, durante le vendemmie, le nostre equipe erano separate, con la maggioranza dei componenti che restava sul sito di Reims, basata in pieno centro. Non ci sentivamo del tutto connessi all'insieme della Champagne, eravamo un po' isolati, non avevamo il cuore che batteva allo stesso ritmo di coloro che erano distaccati sull'antico sito di Ambonnay, i quali, al contrario, avevano gli occhi che brillavano, erano integrati alle varie fasi della Champagne". C'è una coincidenza che Julie Cavil ama sottolineare: "ci sono voluti sette anni per la costruzione di questo nuovo sito di produzione, come la durata di affinamento sui lieviti di ogni Edizione di Grande Cuvée".

Qui l'ispirazione è dappertutto, in mezzo alle vigne, questo luogo emana una energia superba. Edificando questo sito, l'obiettivo era di ottenere l'eccellenza dalla vigna alla bottiglia, applicando gli stessi requisiti ovunque.

Arrivando ad Ambonnay da Bouzy si intravedono i tetti tondeggianti color rame di Joseph 2.0 che ricordano l'universo delle barrique di rovere, cuore del savoir-faire di Champagne Krug. L'identità della Maison si riflette nel rivestimento della facciata in alluminio laccato, che dà un colore di ciliegia nera, il classico colore Krug. L'architettura è contemporanea, pensata per integrarsi perfettamente nell'ambiente nel desiderio di fondersi armoniosamente con il villaggio e rendere omaggio ad un magnifico terroir. Il sito si trova alla periferia di Ambonnay e per sottolineare questa posizione simbolica, gli architetti hanno creato una connessione tra il centro del villaggio e le vigne adiacenti, con una facciata dalla parte del villaggio che combina il cemento alla pietra originale, preservando una parte del muro storico del sito, e l'altra facciata dell'edificio dalla parte del Clos che crea un'armonia tra i muri in pietra e il giardino ridisegnato per creare un continuum con il vigneto. I due edifici speculari si sviluppano in gran parte sottoterra fino a 10 metri di profondità, per limitare il volume in superficie altrimenti troppo impattante. Visto dall'esterno l'insieme rimane discreto. "Si tratta di un edificio che guarda sia la vigna che il villaggio, poiché i frontoni delle cantine sono interamente aperti da una parte sui filari di Ambonnay e dall'altra sulla realtà urbana". È stata prestata particolare attenzione all'ottimizzazione della luce naturale e la vista panoramica da ogni stanza è decisamente incredibile: "Si respira il DNA Krug" sottolinea Julie, "qui l'ispirazione è dappertutto, in mezzo alle vigne, questo luogo emana una energia superba. Edificando questo sito, l'obiettivo era chiaramente di ottenere l'eccellenza dalla vigna alla bottiglia, applicando gli stessi requisiti ovunque".

La costruzione del sito è stata allo stesso tempo l'occasione di mettere in opera delle pratiche rispettose dell'ambiente, con







impatto ecologico minimo grazie a materiali a bassa emissione di anidride carbonica, al riciclo dei rifiuti, ad una gestione efficace delle risorse idriche e del consumo energetico. Il sito ha anche ricevuto la Certificazione secondo le norme HQE (High Environmental Quality) con la menzione Exceptionnel. Con Joseph 2.0, Maison Krug ha così realizzato una struttura in simbiosi con l'ambiente naturale e umano. Il design dell'edificio, la sua integrazione nel paesaggio di Ambonnay, l'ottimizzazione dell'utilizzo delle risorse naturali, mostrano l'impegno di Krug verso un avvenire più sostenibile. Joseph 2.0 oltre ad essere un centro di vinificazione è anche un'avventura umana: architetti, ingegneri e artigiani hanno lavorato di concerto per ripensare le pratiche tradizionali di cantina adattandole alle esigenze contemporanee di sostenibilità e comfort nel lavoro. Krug desiderava migliorare le condizioni di lavoro del personale e la costruzione della nuova sede ha offerto l'opportunità di rivedere le procedure quotidiane, migliorare le abitudini, individuare ogni possibilità di ottimizzazione. *"Le persone sono il cuore del progetto. La sede è stata progettata in funzione degli utilizzatori. Tutte le equipe si sono consultate alla partenza dei lavori. L'idea che ci ha animato quando abbiamo pensato a questo nuovo edificio è stata quella di preservare le pratiche fondamentali, tutto ciò che dona la singolarità ai nostri Champagne"* spiega Julie Cavil. *"Ci siamo interrogati sui nostri gesti, sui rituali. Quali sono le pratiche che hanno un valore aggiunto, che sono indispensabili all'identità dei nostri vini. Nessuno potrà rimpiazzare un cantiniere che ha la conoscenza per percepire l'evoluzione di un fût, e quali sono al contrario le pratiche che non hanno interesse e sono faticose. L'evoluzione delle procedure di lavoro non cambierà il gusto del vino, l'eccellenza del succo rimane al centro delle nostre preoccupazioni. Un'altra motivazione è quella di trasmettere il savoir-faire alle future generazioni per continuare ad orchestrare un sogno immortale e a celebrare ogni anno la più generosa espressione dello Champagne"*.

La GNAT Ingénierie, gruppo gestionale del progetto e specializzato in aziende vinicole, ha impiegato due anni per sviluppare Joseph 2.0, collaborando a stretto contatto con l'equipe enologica di Krug, per comprendere i loro bisogni, ridefinire i metodi impiegati e costruire sulla carta i flussi di processo ideali, che ha consentito di introdurre delle misure inedite per migliorare il benessere, il comfort e la sicurezza di tutto il personale. Dopo questo periodo, sebbene fosse già stata definita la forma ad H dell'edificio, con due navate rettangolari e parallele, per realizzare l'innovativa installazione viticola è stato contattato lo studio di architettura AW2 di Reda Amalou e di Stéphanie

Ledoux che aveva a suo tempo rinnovato la Maison Krug a Reims nel 2017. Tra le innovazioni significative vi è la riduzione delle operazioni in altezza e una concezione ergonomica che facilita la manipolazione dei fusti di legno.

Un nuovo capitolo si apre per la Maison Krug. Per Julie Cavil *"la concezione dell'edificio è intimamente legata al modo in cui l'équipe desidera lavorare i vini. Questo progetto è simile alla creazione di una sala per concerti con un'acustica ideale, in cui poter eseguire l'audizione dei nostri vini. Il luogo perfetto per la musica e per chi la interpreta. Da lì sono scaturite numerose innovazioni come il nuovo sistema di sorgente per effettuare il soutirage dei fût senza dover sollevare i tonneaux per arrivare al fondo. Per non dover più lavorare in altezza non abbiamo esitato a raddoppiare la superficie del sito a 9.500 mq, che permette di avere solamente due livelli di barrique sovrapposti con un sistema a cremagliera studiato da noi in otto cantine indipendenti, contenenti 4.300 pièces champenois da 205 litri, a Reims erano posti su quattro livelli. L'obiettivo è quello di eliminare i rischi legati alla manutenzione delle barrique, così le procedure di pulizia dei fusti vengono effettuate con un robot, limitando al massimo gli sforzi fisici del personale, oltre ad avere dei controlli igrometrici e temperature indipendenti in ciascuna delle otto cantine, con un sistema di ventilazione naturale 'free cooling' che limita l'uso dell'aria condizionata, facendo entrare dell'aria calda o fredda a secondo del bisogno. Il miglioramento delle condizioni di lavoro passa anche attraverso dei locali meno rumorosi grazie alla selezione di materiali adatti a ridurre la risonanza acustica"*. Le otto cantine sono poste nella parte superiore: la svinatura avviene per gravità e i cinque impianti di vinificazione sono interrati nel sottosuolo con 330 serbatoi singoli, micro-cuves in inox a doppio compartimento. Queste ultime sono appoggiate l'una con l'altra in verticale, una novità in Champagne, un capolavoro tecnologico. Le moderne installazioni permettono di vinificare ogni parcella separatamente, garantendo così la purezza e la qualità di ciascuna cuvée. *"Abbiamo per lungo tempo vissuto bene senza controllo della temperatura e dell'umidità nelle nostre cantine"* conclude Julie Cavil, *"ma in questi ultimi anni con il riscaldamento climatico abbiamo avuto delle temperature di fermentazione più alte, così con il nuovo sito abbiamo le cantine tutte regolate sia a livello di igrometria che di temperatura. Ciascuna cantina può essere gestita indipendentemente in funzione dell'arrivo dei mosti che siano di inizio o fine vendemmia"*.

Nella Maison a rue Colbert rimane la parte di attività di affinamento delle bottiglie dopo il tiraggio, il dégorgement e l'habillage. L'obiettivo di questo progetto così ambizioso non è quello di aumentare la produzione, poiché il nuovo sito dispone esattamente della stessa capacità produttiva: Joseph 2.0 nasce semplicemente per portare Krug in una nuova realtà, tra presente e futuro.

# Degustazione



## KRUG GRANDE CUVÉE 172<sup>ème</sup> ÉDITION

ID123003

Assemblaggio di Pinot Noir (44%), Chardonnay (36%) e Meunier (20%), con l'aggiunta del 42% di vini di riserva. Sono stati utilizzati 146 vini di 11 annate diverse, il più giovane dei quali è del 2016, mentre il più vecchio risale al 1998. Dopo un affinamento di circa sei anni sui lieviti, il dégorgement è avvenuto nell'inverno del 2023 con un dosaggio extra-brut. All'olfatto è delicato ed austero, rivela aromi agrumati di limone e mela cotogna, bouquet floreale di gelsomino, erbe aromatiche, frutta secca, leggere tostature di caffè, pasta di mandorle e un tocco speziato di zafferano. Al palato ha una bella freschezza agrumata e un'effervescenza cremosa. Il finale è mediterraneo, salato, quasi iodato con una nota di zest di limone sul finale.

## KRUG ROSÈ 28<sup>ème</sup> ÉDITION

ID123009

Assemblaggio di Pinot Noir (58%) con un 10% di Pinot Noir vinificato in rosso proveniente da parcelle di Aÿ e Mareuil-sur-Aÿ, Chardonnay (25%) e Meunier (17%), con l'aggiunta del 38% di vini di riserva. Sono stati utilizzati 32 vini di sei annate diverse, la più giovane del 2016, la più vecchia del 2010. Dopo un affinamento di circa sei anni sui lieviti, il dégorgement è avvenuto nell'inverno del 2023 con un dosaggio extra-brut. Colore rosa corallo luminoso, all'olfatto un'esplosione di piccoli frutti rossi, more selvatiche, lamponi, fragoline di bosco e mirtilli, aromi agrumati di pompelmo rosa e clementine, fresco bouquet floreale di petali di rose, note di sottobosco, speziature di zenzero e tostature di caffè. Al palato è elegante, dalla freschezza agrumata scura, mineralità ben presente, con un finale ammandorlato amaro e una lunga persistenza.



## KRUG 2011

ID 322038

Assemblaggio di Pinot Noir (46%), Chardonnay (37%) e Meunier (17%). Dopo un affinamento di 10 anni sui lieviti, durante i quali ha sviluppato quell'espressione, armonia e raffinatezza che lo contraddistinguono, il dégorgement è avvenuto nell'estate del 2022 con un dosaggio extra brut. Krug austero e sorprendente, che unisce freschezza e rotondità. All'olfatto esprime profumi di fruttati di anguria e melograno, aromi agrumati di mandarino, note di erbe aromatiche di salvia e origano, mandorle tostate, cacao, cioccolato bianco, dolcezze di pasticceria e nuance balsamiche. Al palato, il Pinot Noir conferisce una struttura straordinaria e un magnifico equilibrio, con una mineralità gessosa e stupefacenti sensazioni finali agrumate di buccia d'arancia, litchi e mandorla amara con una persistenza sapida di sale marino.



## Da dieci anni offriamo il meglio

Per primi, nel 2013,  
abbiamo messo a punto  
un rigido disciplinare  
con lo scopo di proporre  
il salmone dei nostri sogni.

Il più salubre,  
il più puro e magro,  
gustoso e delicato.  
Oggi, sul mercato,  
realmente senza paragoni.

upstream  
il Salmone di Claudio Cerati

Reale di salmone

13-23

UPSTREAM 2013 / 2023  
DIECI ANNI INCOMPARABILI  
CONTROCORRENTE

UPSTREAMSALMONS.COM

food

46

Erika Mantovan  
Soul Kitchen,  
anima vegetale

50

Alessandra Meldolesi  
Mammoliti,  
il verde invisibile

47

Erika Mantovan  
Enrico Marmo,  
evoluzione e purezza

56

Alessandra Meldolesi  
Foto Lido Vannucchi  
L'eterna genialità  
di Massimiliano Alajmo

48

Rossana Brancato  
Andrea Antonini,  
laboratorio creativo

62

Alessandra Vittoria Pegrassi  
per Express poets society  
Show Case Food  
Speciale Roma, le tavole della  
tradizione

49

Rossana Brancato  
Venere,  
genio ed eclettismo

JNXT Food





Erika Mantovan

## Soul Kitchen, anima vegetale

Uno Chef che ha investito su stesso e sulle sue idee coraggiose: Luca André, quarantenne brianzolo, e il suo ristorante vegetale, aperto non a Milano o Roma, ma Torino.

...

Èra il 2013, tempi in cui la cucina vegetale non era ancora ben definita sebbene il capoluogo piemontese, una decade prima, avesse ospitato il primo Festival Vegano d'Italia. Luca André trova un locale alle spalle della Mole, simbolo dello skyline della città, e qui la scelta del salto imprenditoriale è in prima istanza per sé. Vuole dare un concreto seguito alla decisione del suo cambio di stile di vita, che ha visto l'abbandono del consumo di prodotti di origine animale. L'altro suo caposaldo è la minimizzazione degli sprechi. Solo prodotti stagionali, il menù varia ogni sessanta giorni, la concezione dei piatti passa dall'ascolto della sua intera squadra. L'ispirazione arriva da tutto, "non ci si deve fossilizzare sulle medesime cose e gusti". Quella di André è una proposta che si affianca ad altre in città, ma che trova una espressione originale, con logiche e dinamiche guidate dalla sua anima, e per questo propone anche piatti della cucina piemontese.

Al suo arrivo studiando la storia prima che il territorio, intuisce come sfruttarlo mettendoci del suo. Dai plin al vitello

tonnato a un incredibile dolce, il "Gran Torino", in carta da sempre, che si è evoluto negli anni. preparato con un cioccolato bianco, vermouth, nocciole e zafferano, con la forma dell'iconico gianduiotto torinese. Innovazione, sì, ma si parte sempre da punti di riferimento noti anche al grande pubblico, così da essere anche un po' reali portavoce di una filosofia di cucina possibile e non per forza poco accessibile. La tecnica e l'idea si palesano sia nell'assoluto di carota, cotto a bassa temperatura e con il suo succo, presentato con una crema, una chiffonade e un gel (di carota viola) profumato con lo zenzero, ma soprattutto nel Langarolo, un filetto di Redefine Meat al Barbera. Piatto ispirato alle ricette asiatiche, che vede al centro la carne veg stampata in 3D: marinata e rosolata in una crosta di sesamo bicolore si accompagna a un'invidia belga cotta a bassa temperatura e glassata allo zenzero.

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



Erika Mantovan

## Enrico Marmo, evoluzione e purezza

Deciso e penseroso, attento e silenzioso: lo Chef dei Balzi Rossi lavora da tempo per raggiungere quella che si può definire come la "consapevolezza di sé".

...

Gli ha preso più tempo imparare a conoscere sé stesso che sviluppare le sue abilità. Quelle le ha coltivate prima presso l'ALMA di Colorno, poi affinate sul campo in importanti ristoranti d'Italia: da Cracco, già ai Balzi Rossi, sotto la supervisione della famiglia Beglia, all'Osteria Arborina. Ma l'esperienza più rilevante, piace pensarla, è quella presso il paese nativo: Canale, All'Enoteca di Davide Palluda. È nei cinque anni passati lì che nasce il grande trasporto verso le carni, il capretto su tutte. Una attitudine che definisce il suo pensiero in cucina prima della sua stilistica. No agli sprechi e all'omologazione, no alla strada facile e altamente replicabile. Si alla selezione delle materie prime, per le erbe e le verdure si impiegano quelle del proprio orto all'interno dell'Azienda Agricola Ascheri a pochi metri dal locale. Si all'ascolto dei fornitori della zona, che diventano amici e parte del proprio quotidiano. Marmo è un purista. Cresce, e quando la vita gli propone di tornare ai Balzi Rossi Chef in pectore non esita, accetta di pancia. Le idee le ha chiarissime, in pochissimi mesi mette in piedi la sua squadra di lavoro e la rossa lo premia con la stella.

Al centro della filosofia di Marmo c'è il rispetto. "Quello che trovi a pranzo non lo troverai a cena, le erbe e le verdure che raccogliamo non bastano per soddisfare tutti". Si lavora il meglio che la natura offre. Stesso discorso per il pescato. Si convive con il mare e con i pescatori. Che cercano nelle insenature più pescose di Imperia e Bordighera. Non c'è il pesce? Si aspetta il ripopolamento. In brigata c'è chi patisce questa modalità di lavoro, è comprensibile. Dipende dal carattere e dalla forma mentis: c'è chi nasce per essere un esecutore, chi per essere interprete ogni giorno. Da Marmo ogni servizio è dunque come la Prima a teatro. E bisogna adeguarsi. "Qui ognuno si sente a casa, vive questa adrenalina costante dedicando il giusto tempo in favore di obiettivi comuni". In prima istanza c'è il desiderio di far capire il dietro le quinte, quanto impegno è richiesto per la realizzazione dei piatti. Per farlo si deve passare il testimone alla sala, il dialogo con l'ospite è affidato a due professionisti che conoscono il territorio e seguono Marmo da tempo: Giuliano Revello e Lorenzo Morraldo. Compagni di viaggio che lavorano abilmente in team, mostrando le rispettive personalità con orgoglio. Empatia e spirito di sacrificio, Balzi Rossi è un laboratorio di ricerca. A



Marmo va riconosciuto il fatto di presentare una Liguria inedita con una selezione di carni e formaggi di alpeggi poco distanti. È quanto colpisce nel menù degustazione "Momento", composto da cinque o sette portate a sorpresa, in base alle disponibilità dei prodotti. In tavola si ritrovano concentrazioni, delicatezza, sensazioni ficcanti con picchi gustativi a creare accelerazioni e sapori più marcati. Accade nella dinamicità del potage, nella consistenza degli scampi, nella golosità degli spaghetti affogati in una salsa ai ricci di mare e salicornia e nell'encomiabile capretto, per cottura e uso dell'agrume bruciato. In tavola c'è anche il pane a pasta acida prodotto con le farine Mulino Marino e la focaccia, da affiancare al delizioso olio del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia.

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





**DA MONTALCINO AL MONDO**  
**FROM MONTALCINO TO THE WORLD**

Da pionieri, con la forza di radici secolari, guardiamo oltre l'orizzonte, portando i valori unici di Montalcino in tutto il mondo. Una filosofia che si riflette nei nostri vini, simbolo di crescita, ricerca continua, accoglienza e rispetto ambientale. Un mondo di esperienze uniche, coltivato con passione e autenticità. Per una tradizione capace di sorprendere. Sempre.

banfi.it



*for a better wine world*

wine



**66**  
 Paolo Valente  
**Le viti di Livio,**  
 in un territorio piccolo  
 e speciale

**67**  
 Bruno Petronilli  
**Rottensteiner,**  
 tante anime,  
 una passione:  
 il Lagrein

**68**  
 Erika Mantovan  
**Ciallabianco 2020,**  
 l'evoluzione porta lontano

**70**  
 Massimo Zanichelli  
**COLORS**

**74**  
 Andrea Crignaffini  
**Affinamenti stravaganti:**  
 la bottiglia è "affondata"

**76**  
 Erika Mantovan  
**Marco Speri,**  
 "secondo" me...

**78**  
 Giovanna Romeo  
**Bibi Graetz,**  
 dipingere il vino

**84**  
 Erika Mantovan  
**Domaines Ott\*,**  
 etoiles provençales

**88**  
 Giovanna Romeo  
**Collio,**  
 lo Spazio-tempo

**98**  
 Stefano Tesi  
**Tignanello 50**

**102**  
 Paolo Valente  
**Foglio 38,**  
 l'essenza del Cabernet Franc

**106**  
 Paolo Valente  
**Tenute Gregu,**  
 Sardegna in purezza

**110**  
 Stefano Tesi  
**Cinque secoli**  
 di Villa Calcinaiia

**114**  
 Paolo Valente  
**Show Case Wine**





## ETNA BIANCO SUPERIORE BIANCOMILO CASELLE 2020 SIVE NATURA

Il nome di quest'azienda di San Giovanni Montebello, che si trova tra Sant'Alfio e Giarre, omaggia il panteismo di Baruch Spinoza ("Deus Sive Natura") mentre definisce la propria filosofia produttiva ("Nel rispetto della Madre più generosa e sublime, ossia la Natura"), ma Giuseppe Paoli, enologo di solida formazione tecnica (laurea in Enologia a Piacenza e in Agraria a Catania) che non smetterebbe mai di parlare della propria terra, non è un estremista del vino. Nel 2018 ha acquistato una vecchia vigna terrazzata del 1940 a 840 metri di quota in contrada Caselle, "grand cru" di Milo, patria del Carricante e unico comune dove si possa produrre l'Etna Bianco Superiore. Gli alberelli hanno dagli 80 ai 100 anni d'età e nel vigneto – ci sono voluti anni per ripristinarlo dallo stato di abbandono – dimorano delle cultivar storiche etnee come i gelsi neri, le pere coscia e le mele Gelato Cola. Vinificato in acciaio e maturato per un anno in tonneau, il Biancomilo 2020 esprime al suo secondo anno di vita l'anima irriducibile e verticale del Carricante del versante est dell'Etna che cresce sul *ripiddu* vulcanico: la pietra pomice, la sciara, la buccia sulfurea del limone, l'agrume sprimaccino, il legno che espande la pietra focaia, il sale che s'irradia. Che asprezza, che sapore, che tensione! Riassaggiato a distanza di un paio di giorni è ancora più buono, ancora più espressivo.

## FLASHBACK MOSCATO D'ASTI 2014 SARACCO

Non è una provocazione ma una realtà. Ignorata da molti, snobbata dagli altri. Eppure sarebbe sufficiente praticarla per rimanere stupiti e gioirne, perché anche il Moscato d'Asti, bianco dolce frizzante, può invecchiare, e meravigliosamente. Lo testimonia ancora una volta – non è la prima che, fortunatamente, mi capita – il 2014 di Paolo Saracco, tra i più sensibili e maniacali interpreti di questo vino, che produce dalla metà degli anni Ottanta e che ha portato a vertici di perfezione. Se il 2023, l'ultima annata da cui conviene partire per creare il cortocircuito temporale/sensoriale, è un fiorire di salvia e di orti, il 2014, diventato dorato nel colore, brilla di elementi balsamici, di ariosità mentolata, è un infuso di erbe aromatiche, di bucce d'agrumi. Che soavità, che leggerezza! Il palato è ancora brioso, magicamente *pétillant*, c'è l'albicocca matura, tutto è fresco, contrastato, continuo: un profilo pastoso e reattivo. Nasce da una terra cosparsa di limo, silicio e calcare nella Langa del Moscato, quella di Castiglione Tinella, di Santo Stefano Belbo che ancora pochi conoscono e che dal punto di vista viticolo è speculare alla Langa del Barolo e del Barbaresco. La tiratura annua, in più imbottigliamenti, è di circa 700.000 pezzi: un ulteriore onore al merito.

## AGENO 2020 LA STOPPA

Jonathan Nossiter l'ha voluta nel suo documentario *Resistenza naturale* (2014), ma Elena Pantaleoni aveva concepito l'Ageno due anni prima, era il 2002, che *Mondovino* dello stesso regista sensibilizzasse l'opinione pubblica sui temi della globalizzazione, dello stile internazionale e del "vino naturale". Pioniera del "macerativo italiano" sul fronte emiliano e nazionale, Elena ha dedicato il suo vino all'avvocato Gian Carlo Ageno, fondatore dell'azienda, l'amena La Stoppa a Rivergaro nella piacentina Val Trebbiola. L'assenza di filtrazione produce un colore opalescente, la macerazione integrale (quattro mesi) radicalizza e trasfigura l'impatto della Malvasia di Candia aromatica da suoli limoso-argillosi. Appena aperto, l'Ageno è un fiorire di umori rurali, di toni agresti, di erbe aromatiche, di sapidità capillare. Se però avete la pazienza di aspettare qualche giorno, alcune settimane o perfino un mese (l'ho fatto, ritappandolo e dimenticandolo in cantina), gli escono portentose sensazioni di buccia di albicocca e di pesca, di timo-alloro-rosmarino, perfino di arancia sanguinella e pompelmo rosa. In bocca il tannino è un eccitante graffio e il sorso ha un tatto succoso quasi svenevole con uno struggente allungo balsamico-mentolato.

## FLASHBACK CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA 2002 TERRA DI BARGÒN

Nella sua piccola cantina nascosta in un carrugio di Riomaggiore, una delle poche rimaste nel centro del paese, Roberto Bonfiglio, 75 anni, produce con la moglie Alessandra solo Sciacchetrà, caso più unico che raro in tutte le Cinque Terre. Nasce lungo gli aspri e sparuti *ciàn* (terrazzamenti, nel dialetto locale) di Bargòn, una piccola collinetta esposta a nord, da uve Bosco (60%), Vermentino (30%) e Albarola (10%), che crescono su pergole quarantennali in mezzo a muri alti fino a quattro metri e che vengono fatte appassire all'aperto per poco più di un mese su telai sovrapposti. Se il 2022 è un voluttuoso passito color arancio che accarezza i sensi con la frutta candita, la confettura di albicocca e la macchia mediterranea (denso, flessuoso e soffice: una leccornia), nel 2002, prima annata prodotta, il colore è diventato marrone scuro, il miele d'acacia e d'erica si è trasformato in miele di castagno, l'elicriso si è mutato in liquirizia. C'è un olfatto intriso di ebanisteria, mallo di noce, carruba, liquirizia, caramello e suffumigi mentolati che ipnotizzano i sensi. Al palato il sorso è profondo, soffice, lungo, con una persistenza di eucalipto e un'alcolicità che sembra un soffio.

# COLORS

Massimo Zanichelli



# MAKE IT MONKEY



MONKEY  
SHOULDER



spirits & cigars



120

Bruno Petronilli  
Legami Distillerie Berta:  
tre Brandy, tre annate,  
tre generazioni

121

Giovanna Romeo  
Belvedere 10,  
il lusso e la bellezza

122

Erika Mantovan  
Vermouth e Torino,  
matrimonio eterno

126

Alessandra Meldolesi  
Azotea,  
perfect match

130

Nicola Di Nunzio  
Show Case  
Spirits & Cigar

SHOWCASE  
Spirits  
& Cigars





Erika Mantovan

# VERMOUTH *matrimonio eterno* E TORINO

La storia del Vermouth è strettamente collegata a quella della città di Torino e al Piemonte. Sono tantissime e profonde le testimonianze che lo confermano.

Un prodotto a base di vino, il vermouth, si sviluppa nel tempo, possiamo dire in 200 anni, prima di arrivare alla sua chiara definizione e posizione attuale nel mercato. Proviamo brevemente ad elencare le principali tappe di quello che è stato protagonista indiscusso a cavallo tra '800 e '900 degli aperitivi nelle principali corti d'Europa, fino a conquistare il mondo intero. Per farlo, non possiamo non menzionare la leggenda di Don Alessio Piemontese, un personaggio a cui viene riconosciuta la capacità di aver fatto conoscere il vino all'assenzio ai tedeschi, che da lì lo chiamarono Wermut. Una diffusione animata dalla lettura dei "Libri di Segreti". Negli anni Trenta del 1500, infatti, iniziarono a circolare opuscoli compilati in forma anonima, che collezionavano ricette e pratiche produttive artigianali, con specifiche ricette di chimica. "Segreti da rivelare" per agevolare la conoscenza suscitando così la curiosità verso l'antesignano di quello che diventerà il vermouth. Nei Libri Segreti compare anche lo scritto del Reverendo Don Alessio, pubblicato a Venezia nel 1555 all'età di 82 anni. Ebbene, se dalla Germania, il nome e il prodotto iniziano a diffondersi, è in Toscana e in Piemonte che si registrano un consumo e dunque una produzione più importanti. Negli ambienti aristocratici il "Vermot" - così è trascritto nei documenti nel Castello di Aglié e Palazzo Chiabrese di Torino - rientra tra i regali scambiati tra i nobili assieme al tartufo bianco e il cioccolato. A fine Settecento nasce il Porto medicato sabauda, si contano numerosissime cantine, liquoristi, venditori di vino e birre.







lo italiano, un primo grande strumento di divulgazione scientifica disponibile a tutti. Ma sono personaggi come Giovanni Vialardi, aiuto cuoco e pasticcere di Carlo Alberto e Vittorio Emanuele II, che hanno forse maggiormente contribuito a creare l'immagine di prestigio e qualità del vermouth, presentandolo a cene reali con ostriche al limone, prima di tutte le portate principali. Il Vermouth di Torino è realtà, agli inizi del 1900 si contano 38 produttori in Piemonte e con loro tantissime ricette (segrete), in cui sappiamo essere presenti praticamente nel 70% dei casi cannella e assenzio. Un primo lampo di crisi e calo dei consumi avviene con lo spostamento della capitale d'Italia da Torino a Firenze e Roma poi. Successivamente, dopo il successo del vermouth alle molte Esposizioni Universali, iniziano ad apparire i primi tentativi di emulazione, si produce vermouth in Francia e in America. Si sfrutta la propria posizione nel mercato e la prima legge sui marchi industriali di Cavour del 12 marzo 1855. Il marchio individuale come strumento di tutela valido a livello internazionale. Gli anni Trenta del '900 sono fondamentali, in Italia nascono i primi Consorzi di Tutela, per il vermouth si gettano le basi di quello che sarà, molto più tardi (1968) il primo "Consorzio per la tutela del Vermut italiano". Vermut che viene prodotto principalmente solo dalle grandi Case produttrici, il cui grande vuoto normativo riguardante le regole di produzione è tra i principali scogli da superare. Alla fine degli anni Novanta, passando da Piero Miravalle a Roberto Bava e un seminario titolato "The Vermouth Institute" negli Stati Uniti, si trovano finalmente i punti d'incontro per stilare un documento che riesce a tutelare un prodotto le cui prime tracce produttive riportano, come abbiamo visto, indiscutibilmente a Torino. Un lieto fine per il Vermouth di Torino è arrivato con la prima bozza della legge che, sostenuta da Federvini, vagliata dalla Regione Piemonte, e poi stata trasformata in legge dello Stato italiano (marzo 2017) e inviata all'UE per la ratifica. Oggi, il Consorzio del Vermouth tutela,

promuove e valorizza promozione l'IG "Vermouth di Torino". Nato nel 2019, il disciplinare di produzione è stato approvato dal Decreto del 22 marzo 2017 con cui il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha regolamentato l'indicazione geografica Vermut di Torino/Vermouth di Torino. Sono 40 i Soci che producono il Vermouth di Torino classificato in base al colore (Bianco, Ambrato, Rosato o Rosso) e alla quantità di zucchero. In commercio, nei wine bar e nelle enoteche, troviamo le tipologie extra secco o extra dry (con meno di 30 grammi di zucchero per litro), secco o dry (con meno di 50 grammi di zucchero per litro), e dolce (con o superiore a 130 grammi di zucchero per litro). Il vino è presente almeno per il 75% del volume totale, l'artemisia deve essere coltivata e raccolta in Piemonte e deve essere pari o superiore a 0,5 grammi per litro. Il grado minimo alcolico consentito spazia dai 16 ai 22 vol. Infatti, è previsto anche il Vermouth Superiore (almeno 17% vol.), prodotto con almeno il 50% di vini piemontesi e aromatizzati con erbe - diverse dall'assenzio - sempre coltivate o raccolte in Piemonte. Torino sancita definitivamente come capitale del Vermouth lo scorso febbraio al Museo del Risorgimento, in occasione della prima edizione del Salone del Vermouth, con ventiquattro produttori e un ricco calendario di eventi off che hanno coinvolto i principali locali della città per un'intera settimana. Successo di pubblico, 40.000 degustazioni e oltre 500 bottiglie vendute. Ad impreziosire l'evento anche seminari di approfondimento come "Le radici della Cultura del Vermouth", condotto da Michele Filippo Fontefrancesco, Professore associato di Antropologia culturale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Cha ha spiegato il successo del vermouth sotto un profilo antropologico, il gusto amaricante che lo caratterizza, le sensazioni erbacee e speziate fanno parte della cultura mediterranea da secoli. Parte della nostra cultura, soprattutto in campo alimentare: un capitale vegetale che si coltiva dal Medioevo e valorizza la nostra cultura.

## Negli ambienti aristocratici il "Vermot" rientra tra i regali scambiati tra i nobili assieme al tartufo bianco e il cioccolato.

Dall'iniziale valore medicinale riconosciuto al Vermouth, questo passa allora a bevanda scelta negli appuntamenti importanti, come nel 1822, in occasione del "Congresso dei Grandi", dove si discute dell'occupazione austriaca e dei diritti dopo la successione al trono di Carlo Alberto. Nel 1840, dopo due anni di sperimentazione, il Generale Staglieno, Generale della Regia Armata Sarda, al servizio di Camillo Benso di Cavour e responsabile, poi, della Tenuta di Pollenzo, divideva Vermouth eccellenti, per poi spedirli sino in America del Sud. Il successo è immediato, si coltivano più terreni per garantire la produzione, nascono diverse produzioni anche grazie al successore di Staglieno, il sig. Becker, che a Pollenzo ci rimase per 40 anni. Il Vermouth esplose e il merito va dato allo sviluppo ferroviario messo in atto da Camillo Conte Benso di Cavour. La Rivoluzione industriale, a cavallo tra 800 e 900, consegna migliori tecniche e la nascita di scuole enologiche. A Casale Monferrato si stampa la prima copia del Giornale Vinico-







**VITALETA**  
GOURMET

Un'esperienza culinaria elegante e raffinata  
nell'iconica cornice di Vitaleta tra le dolci  
colline toscane della Val d'Orcia



Un esclusivo locale con solo sei tavoli, ognuno caratterizzato da uno spazio privato, e una vista impressionante sulla Val d'Orcia e i suoi panorami infiniti, una location dall'allure unica per cene all'insegna di una cucina della memoria in chiave fine dining, in bilico tra piatti della tradizione, ricordi e spunti creativi.



vitaleta.co.it  
#amoretoscano

Podere Vitaleta,  
53027 San Quirico d'Orcia (SI)  
+ 39 0577 1700345  
gourmet@vitaleta.co.it

by  
*Dolcevita*  
VALD'ORCIA

travel & culture



136

Bruno Petronilli  
**Il Principe**  
regna sovrano

146

Andrea Matteucci  
**Praga, non solo Kafka**

137

Bruno Petronilli  
**Don Alfonso 1890,**  
ripartire dal  
"gusto dell'ospitalità"

150

Massimo Zanichelli  
**Marlon Brando**  
Ritratto di una leggenda

138

Silvia Ugolotti  
**Madeira,**  
l'isola che c'è

154

Massimo Zanichelli  
**Gli intrecci tra crimine e politica**  
nelle Opere di Leonardo Sciascia

142

Andrea Matteucci  
**Torino,**  
la città immortale

Travel  
& Culture





Silvia Ugolotti

# MADEIRA

## L'isola che c'è

Insieme a Azzorre, Capo Verde e Canarie l'arcipelago di Madeira costituisce la Macaronesia: in greco significa isole dei beati e un tempo si credeva che gli uomini più valorosi potessero essere accolti qui dagli Dei.



Terrazze bianche che si affacciano sul mare, mobili antichi che profumano di cera, interni color crema, e una musica lieve che arriva dal pianoforte a coda. Il Reid's Palace è un mondo anni Venti dove ci si aspetta d'incontrare George Bernard Shaw che balla un tango o Wiston Churchill a gustarsi un cocktail mentre scrive le sue memorie, sbuffando il fumo di un sigaro: *"Il sole cominciava a fare capolino sopra la marina, mentre a nord si stendeva la grande isola montuosa di Madeira, che stava già cambiando, per il tocco magico della luce, in un'altra isola"*. Non lontano c'è Mudás, su una scogliera a picco sull'Atlantico nel villaggio di Calheta, una piccola insenatura riparata con una spiaggia di sabbia fine portata dal Marocco. Disegnato dall'architetto portoghese Paulo David Mudás è un perfetto incastro di volumi cubici in basalto che si fondono con la natura intorno. È un mondo che guarda avanti. Storia e avanguardia si uniscono a Maderia, l'isola principale dell'omonimo arcipelago al largo dell'Oceano Atlantico dove il passato si mescola al futuro. Più Africa che Europa, più vicino al Marocco che al Portogallo, è regno della biodiversità, dalla bellezza spontanea e primitiva. Un mondo fatto di vulcani, rocce spigolose, distese di sabbia nera, e



## FUNCHAL, IL CUORE ANTICO

Sulla mappa Madeira è una mezza luna nell'oceano che dall'Africa sale verso il Portogallo, un concentrato di natura e cultura. L'approdo è Funchal, la capitale. Fondata nel 1421 nella zona a sud-est dell'isola, è divisa in distretti. I più visitati si raccolgono attorno a Monte, un sobborgo di ville aristocratiche a 500 metri di quota, con giardini e vedute nel blu, e la Zona Velha, ovvero la città vecchia, con le antiche case di pescatori rimesse a nuovo, viali di Jacaranda che profumano di miele, chiese e cattedrali in gotico manuelino. Ci sono laboratori artigiani come Bortal che ancora lavorano il pizzo secondo l'antica tradizione e le cantine che celebrano il vino Madeira, il nettare liquoroso che incanta chi lo assaggia. Per scoprirne storia e tecniche di lavorazione si entra da Blandy's Wine Lodge ([blandyswinelodge.com](http://blandyswinelodge.com)), una cantina tutta botti in legno fondata da John Blandy nel 1811 tuttora gestita dalla stessa famiglia. Visitando i suoi spazi si scopre che il madeira è un vino fortificato, la cui fermentazione viene fermata con il brandy e che le tecniche applicate all'affinamento e all'invecchiamento in botte ripercorrono la storia. Durante i lunghi viaggi in nave, tra il 1600 e il 1700, le botti erano sottoposte a temperature tropicali che surriscaldavano il vino conferendo sfumature caramellate e accenti speziati. Oggi questo procedimento, nato per caso, viene realizzato con il metodo "estufas", un riscaldamento indotto per tre mesi a temperature che vanno dai 38 ai 50 gradi. Di nuovo a passeggio per la città, ci si ferma a fotografare le porte, opere d'arte di rigenerazione urbana. Un progetto, Arte Portas Abertas, che ha portato artisti portoghesi e internazionali a dipingere quelle più antiche lungo Rua Santa Marta e le strade vicine.

## COAST TO COAST

La strada che fa il periplo di Madeira corre invece lungo il mare tra fichi d'India e agavi e villaggi da scoprire. Ad esempio, Câmara de Lobos, è uno scenografico paese di pescatori, dipinto anche da Winston Churchill, innamorato frequentatore dell'isola. Dal porticciolo salpano le barche colorate che portano i pescatori al largo per catturare l'espada, lungo e nero è il pesce sciabola oceanico. Appena sopra al paese, Cabo Girao è il punto più alto e spettacolare della costa occidentale con una terrazza in vetro da vertigine. È una delle scogliere oceaniche più alte del mondo con un panorama difficile da dimenticare. Poco oltre, Ponta do Sol, è un piccolo centro, intimo e innovativo, un hub per nomadi digitali con spazi coworking. Sulla costa settentrionale dell'isola, invece, è molto popolare il villaggio di Santana, per le sue case a forma di A imbiancate a calce, con tetti di paglia, e finestre blu e rosse. Queste piccole case triangolari oggi sono aperte al pubblico e ospitano piccoli negozi e gallerie d'arte. Se invece si cerca un paesaggio più aspro, al centro dell'isola si trova Curral das Freiras, la Valle delle Monache: si dice che nel 1566 le monache del convento di Santa Clara si ritirarono qui per sfuggire agli attacchi dei pirati. La valle, solitaria e scenografica, è racchiusa da montagne rocciose e la si raggiunge percorrendo la tortuosa EN107 che tocca punti panoramici come Eira do Serrado e Paredão.





## UNA GIORNATA A NORD EST

...

Si punta verso l'interno per Ribeiro Frio, un villaggio di montagna dall'aria che punge. Da qui partono escursioni nelle *levadas*, oltre duemila chilometri di canali d'irrigazione, e sentieri per il trekking. È semplice e ben segnalato quello che porta a la Vereda Dos Balcões, uno dei punti più suggestivi: la vista arriva alle vette più alte di Madeira che salgono fino a 1800 metri. Subito sotto si apre un anfiteatro vulcanico e verso l'orizzonte, nelle giornate limpide, si vede l'Atlantico con l'isola di Porto Santo sullo sfondo. Con il sentiero che da Ribeiro Frio porta alla Levada do Furado, undici chilometri e circa quattro ore di cammino tra cespugli di ortensie bianche e azzurre, si raggiunge invece il Caldeirão Verde. Aspro e verticale il nord

della costa ha scogliere scoscese, mare ondoso e vento che sferza. È come assistere a uno spettacolo senza pagare il biglietto distendersi sulla sabbia nera di Seixal con l'oceano che picchia contro le alte pareti rocciose e gruppi di ragazzi che imparano a surfare i cavalloni guidati dai maestri dell'onda. Verso oriente, l'estrema punta est è la spettacolare penisola di São Lourenço, una riserva naturale che si conquista seguendo a piedi il sentiero di quattro chilometri che parte da Baia d'Abra e arriva alla punta, tra rocce di basalto, salite e discese e vedute sul blu. L'arrivo è una baia dalle acque trasparenti dove fare il bagno o scivolare con la canoa costeggiando faraglioni e archi naturali: pura bellezza.



## PORTO SANTO: LUCE E SABBIA DORATA

...

La chiamano l'isola dorata, per la sua sabbia chiara e la luce che inonda ogni giornata di questo piccolo paradiso a quaranta chilometri a nord est di Madeira. Ci si arriva in una ventina di minuti volando, oppure via acqua in due ore. Dall'alto è una striscia di terra che galleggia in un mare trasparente e azzurrissimo. Lunga quattordici chilometri e larga otto è la sintesi di un mondo selvaggio fatto di canyon calcarei, dune di sabbia, piscine naturali e con vulcanici estinti, come Pico do Castelo e Pico de Ana Ferreira, un'immensa parete dalle colonne a prisma che ricordano le canne d'organo. Il principale centro abitato è Vila Baleira, un gruppo di case intonacate di bianco raccolte attorno a una piazza principale. È qui la Casa di Cristoforo Colombo, un museo che racconta la storia dei suoi viaggi e della colonizzazione del Nuovo Mondo. Non ci sono prove storiche che l'abbia abitata, ma il racconto tra le sue pareti vale la visita.

## CARNET DE NOTES

...

### Fly

Con **Tap Air Portugal** si vola da Milano, Firenze, Roma e altre città

[flytap.com](http://flytap.com)

### Sleep

#### Reid's Palace

È l'hotel icona di Madeira e negli anni ha ospitato reali, attori e artisti dai nomi celebri. Due edifici sfalsati su un promontorio roccioso ospitano stanze di charme dagli interni color crema che affacciano su giardini rigogliosi e sull'oceano. Ci sono una spa, la discesa a mare, piscina e ristoranti di cui uno stellato. In terrazza è un'esperienza il "tea time": dolci, sandwich al cetriolo, una selezione di 24 tè e champagne.

[belmond.com](http://belmond.com)

### Food

#### Terra

È un ristorante del centro di Funchal che a un menu fatto di moderne ispirazioni raccolte intorno al mondo unisce un'atmosfera giovane e interni curati

[terrafoodconcept.pt](http://terrafoodconcept.pt)

### Horta

Dall'orto alla tavola, dal mare al piatto: sono i principi su cui si basa il menu innovativo di questo ristorante chic lungo la passeggiata del Lido di Funchal. Sale ariose, cucina a vista e un dehor che unisce il design a ispirazioni etniche fanno il resto

[porto bay.com](http://porto bay.com)

### Info

Altre informazioni sull'arcipelago e sulle modalità per organizzare il viaggio si trovano su [visitmadeira.com](http://visitmadeira.com); [visitportugal.com](http://visitportugal.com)





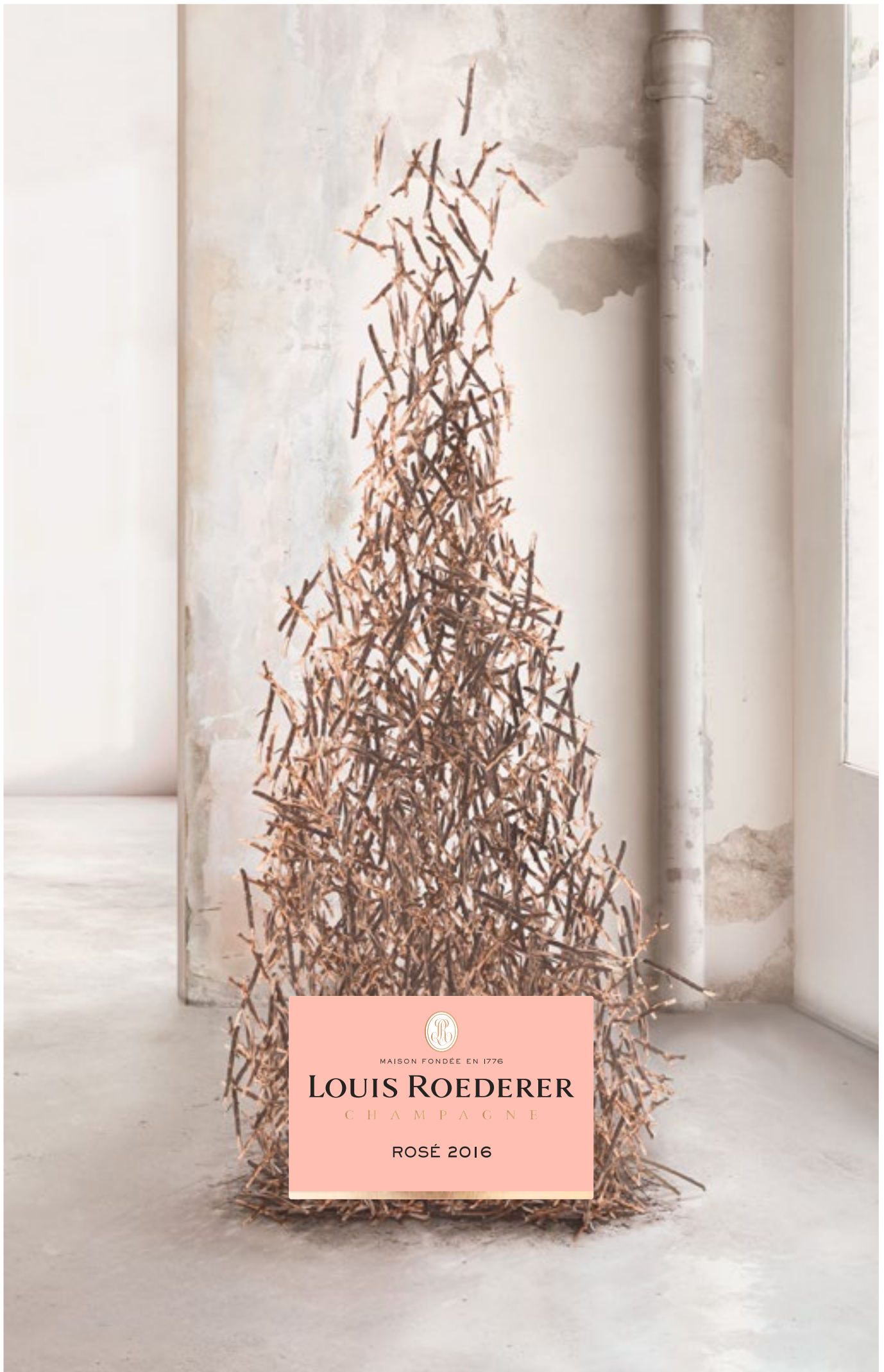


Stanglwirt

LA MIA VACANZA  
*...tanto spazio, tutto per me*







MAISON FONDÉE EN 1776

**LOUIS ROEDERER**

CHAMPAGNE

ROSÉ 2016

**LOUIS ROEDERER**

HAND IN HAND WITH NATURE

DISTRIBUITO DA SAGNA S.p.A. DAL 1928  
[www.sagna.it](http://www.sagna.it)