

N. 30 · A. IX · 05.2026 | € 10

JAMES[®]

SPARKLING FOOD WINE TRAVEL

MAGAZINE






Guido Berlucchi
BERLUCCHI
FRANCIACORTA

L'EDITORIALE

Bruno Petronilli

Algoritmico

Ho chiuso questo numero la vigilia di Pasqua. Domani mi riposo, forse. Poi, a Pasquetta, invece di salsicce alla brace e vino a fiumi, volerò dall'altra parte del mondo. Alla vigilia della festa più gastronomica dell'anno ho tormentato tutti i miei collaboratori, tutti quelli che scrivono James insieme a me. Quelli che questo lavoro lo amano davvero. Ed erano tutti lì, a rispondere, complici di una vita folle e magnifica. Ma anche difficile, a volte. Fare questo lavoro stanca. Ma, stanchezza per stanchezza, preferisco la mia. Poi spengo il computer. Carico gli ultimi articoli. Decido di staccare la testa: cellulare e qualche reel. Gatti, gattini, quelli simpatici. I gol dell'Inter, magari di Recoba, dei tempi d'oro. Sono profilato. Vedo sempre le stesse cose. Tutto sommato non è nemmeno male, il mondo social, se non ti lasci travolgere. Ti mostra quello che l'algoritmo ha capito che ti piace. Ci sono i cani adottati, che ti fanno scendere una lacrima. Ma anche quelli sbeffeggiati da gatti che sembrano pantere e pesano pochi grammi. C'è gente strana che fa cose strane, tentando di rompersi tutte le ossa del corpo in modi assurdi. Poi, ovviamente, ricette, piatti, chef. Paul Bocuse che in un filmato sgranato appare magro, essenziale, sicuro di sé. E poi Travaglio, Scanzi, Crozza che sbugiardano politici impresentabili: legittima goduria quotidiana. All'improvviso, però, l'algoritmo cambia musica. Mi fa vedere vecchi filmati jazz. Kind of Blue, Miles Davis, in bianco e nero. Subito dopo Count Basie e Oscar Peterson in un duo al pianoforte memorabile. Era il 1980. Io avevo quattordici anni, ricordi in bianco e nero anche quelli, lo stesso entusiasmo di adesso e nessuna idea di cosa avrei fatto da grande. Eppure, in quella Milano lontana anni luce da quella di oggi, mi divertivo. Che belle facce, Count e Oscar. Due fenomeni. Si vede che si divertivano anche loro. I quattordicenni di oggi si divertono? Non lo so. Vivo una distanza indefinibile tra la testa di un padre sessantenne, con il cuore ancora da ventenne, e quella di un figlio che a volte sembra più lontano dei quarantacinque anni che ci separano. È un bravo ragazzo, troverà la sua strada. Ma un suo compagno di scuola, qualche giorno fa, voleva far saltare in aria l'edificio e fare una strage, per poi togliersi la vita. E allora non riesco più a distinguere davvero la realtà dalla finzione. Ultimo reel. *"Eto'o trova Milito, vanno avanti i due attaccanti principi dell'Inter. Milito, una finta, in area, ancora!! El Principe, Diego Milito, la firma lui probabilmente questa finale, questa coppa. È due a zero. El Principe diventa re nella notte di Madrid".* Vorrei profilarmi nel mio mondo. E rimanerci per sempre.



RICREARE L'ANNATA PERFETTA



100/100

JAMES SUCKLING.COM

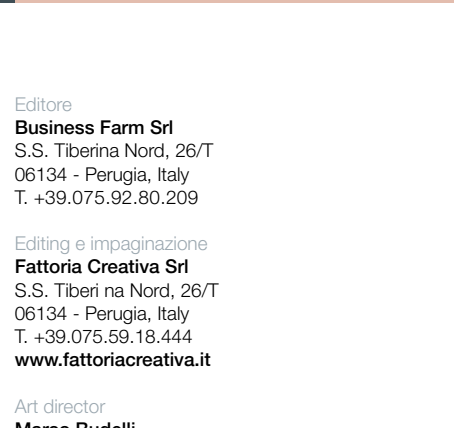
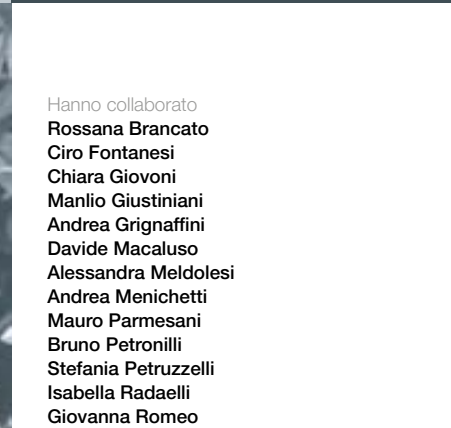
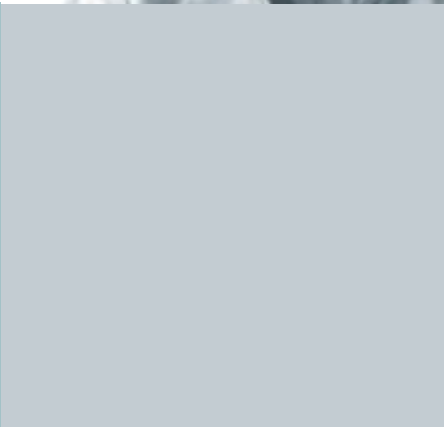
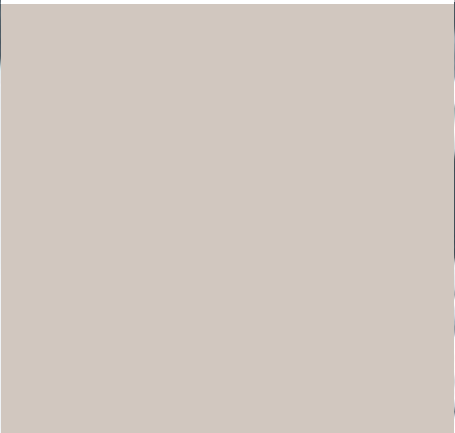
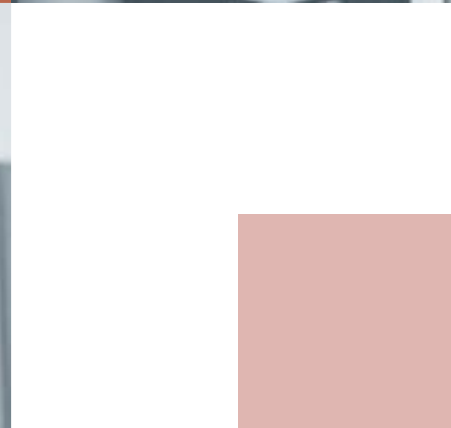
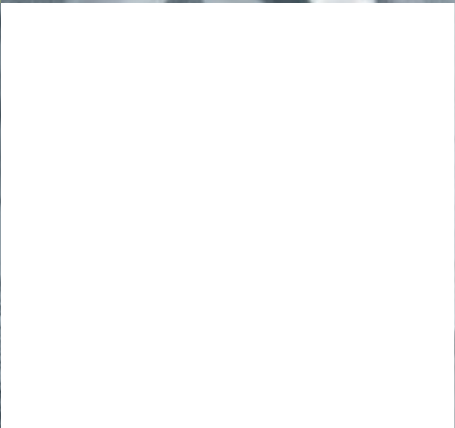
100/100

bettane +
desseauve

Grand Siècle N°26 in bottiglia. Su prenotazione.
www.laurent-perrier.com



WINE
63



JAMES
MAGAZINE

Supplemento trimestrale a:
jamesmagazine.it
N. 30 - A. IX - Aprile 2026
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

Hanno collaborato

Rossana Brancato
Ciro Fontanesi
Chiara Giovoni
Manlio Giustiniani
Andrea Grignaffini
Davide Macaluso
Alessandra Meldolesi
Andrea Menichetti
Mauro Parmesani
Bruno Petronilli
Stefania Petruzzelli
Isabella Radaelli
Giovanna Romeo
Paolo Valente
Vania Valentini
Lido Vannucchi (fotografo)
Andrea Vincenzi

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

Marco Budelli
Serena Cionco
Davide Germini
Niccolò Giombini
Umberto Paesani

Fotografo

Mauro Parmesani
Lido Vannucchi

Stampa

Grafiche Antiga
Grafiche Antiga SPA
Via delle Industrie, 1
I - 31035
Crocetta del Montello (Treviso)
www.graficheantiga.it



L'eleganza della storia, il respiro della natura.

L'anima di un tempo, l'esclusività di un momento.
Sette secoli di storia rinascono nel design di otto suite esclusive,
dove l'accoglienza autentica della famiglia Mayr trasforma
ogni soggiorno in un viaggio sensoriale tra sapori locali e introspezione.

Brunico | Alto Adige
www.nmhof.it

sparkling



10

Andrea Crignaffini
Il Pendio, verità di collina

12

Manlio Giustiniani
Ayala,
il canto dello Chardonnay

14

Vania Valentini
David Léclapart,
l'eccezione di Trépail

16

Bruno Petronilli
Matteo Fenoglio,
il silenzio dell'Alta Langa

17

Vania Valentini
Bergère,
il "suono bianco" del terroir

18

Manlio Giustiniani
Berlucchi,
all'origine di un destino

22

Manlio Giustiniani
Krug, l'arte
di moltiplicare il tempo

26

Chiara Giovoni
Leclerc Briant,
fuori dal coro

30

Chiara Giovoni
Pol Roger,
fedeltà e rigore

34

Vania Valentini
Drappier, il coraggio
di chi non cambia idea



Olivier Krug
Photo credits Antinori LaFata





BERLUCCHI

ALL'ORIGINE DI UN DESTINO

La storia della Franciacorta nasce in un luogo preciso, quasi simbolico: Palazzo Lana, dimora di Guido Berlucchi. Qui, nel 1955, l'incontro tra il Conte, desideroso di migliorare i propri vini, e il giovane enologo Franco Ziliani avrebbe cambiato per sempre il destino enologico della regione.

"Il maggiordomo mi scortò nel salotto di Palazzo Lana Berlucchi. Le note di Georgia on my mind vibravano nell'aria: Guido Berlucchi era al pianoforte. Rimasi incantato dall'eleganza della figura, dalla maestria con cui le mani accarezzavano i tasti. Volsi lo sguardo ai muri secolari, ai ritratti di famiglia; notai gli arredi preziosi. Tutto emanava raffinatezza non ostentata. Il conte richiuse il piano, mi salutò con calore e iniziò a interrogare me, giovane enologo, sugli accorgimenti per migliorare quel suo vino bianco poco stabile. Risposi senza esitazione alle sue domande, e nel salutarlo osai: e se facessimo anche uno

spumante alla maniera dei francesi?" le parole del compianto Franco Ziliani

Alla domanda su come elevare la qualità del suo bianco, Ziliani rispose con un'intuizione destinata a fare scuola: provare a realizzare uno spumante "alla maniera dei francesi". Da quella visione nel 1961 con le prime 3.000 bottiglie che volle si chiamassero "Pinot di Franciacorta", affinché il vino fosse indissolubilmente legato al suo territorio sin dal nome, nacque non solo un vino, ma una denominazione intera. Ancora oggi, nelle grandi riserve della Guido Berlucchi, quella doppia anima originaria continua a dialogare: da un lato l'eleganza luminosa e rigorosa dello Chardonnay caro a Franco Ziliani, dall'altro la struttura generosa e profonda del Pinot Nero tanto apprezzata dal conte Berlucchi.

DUE PERSONALITÀ, UNA VISIONE COMUNE

Franco Ziliani vedeva nello Chardonnay il linguaggio della precisione e della freschezza, un vitigno capace di restituire eleganza immediata e purezza espressiva. Guido Berlucchi, invece, prediligeva la materia più ampia e generosa del Pinot Nero, vini capaci di avvolgere, di raccontare profondità e carattere. Oggi Berlucchi custodisce entrambe queste eredità: la tensione luminosa dello Chardonnay e la struttura aristocratica del Pinot Nero convivono come due volti complementari della Franciacorta. Ed è proprio in questo equilibrio, tra visione pionieristica e sensibilità contemporanea, che la Maison continua a scrivere la propria storia. Due interpretazioni che trovano espressione compiuta nella Riserva Franco Ziliani 2011 Blanc de Blancs e nel Palazzo Lana Extrême 2013, autentico contrappunto stilistico all'interno della stessa Maison.

La Guido Berlucchi è la cantina che ha fatto la storia del Franciacorta ma è anche sinonimo di ricerca moderna e di sperimentazione enologica avanzata e sostenibile. Da oltre sessant'anni l'azienda incarna l'eccellenza italiana e la Riserva Franco Ziliani rappresenta l'omaggio al visionario enologo che diede vita alla prima bottiglia di metodo classico in Franciacorta. Non è soltanto una Cuvée, ma un gesto che rende immortale colui che, nel 1961, creò la Franciacorta effervescente. In questa Cuvée, Franco Ziliani e la Franciacorta sono un tutt'u-

no. Il resto è storia.

Degustarla mi riporta al giorno in cui ebbi l'onore di trascorrere con lui una giornata nella storica cornice di Palazzo Lana, nello stesso salone dove, da giovane enologo, incontrò il conte Guido Berlucchi. Quando gli chiesi perché avesse osato tanto, mi rispose: *"Desideravo creare un vino con le bollicine che procurasse gioia già al primo sorso"*. Con quello stesso spirito, i figli Arturo, Cristina e Paolo hanno voluto creare in suo onore, in occasione del novantesimo compleanno celebrato nel giugno 2021, la Cuvée speciale che gli portasse un sorriso al primo sguardo e al primo sorso. Così nacque la Cuvée Riserva Franco Ziliani, che non celebra soltanto una storia: continua a scriverla. È l'espressione moderna dello spirito innovatore di Franco, capace di trasformare il tempo in valore e il territorio in identità. Diventa così manifesto della visione di Berlucchi: interpretare il tempo come principale strumento creativo, restituendo vini che raccontano profondità, complessità ed eleganza. In questa filosofia risiede il cuore della Riserva che incarna l'eleganza assoluta dello Chardonnay, la sua raffinatezza, la longevità, la costante tensione verso l'eccellenza. *"Lo Chardonnay è sempre stato il vitigno prediletto di nostro padre, ed è per questo che abbiamo voluto dedicargli questa Riserva in purezza"* aggiunge Arturo Ziliani, Amministratore Delegato.

Manlio Giustiniani

A Palazzo Lana tutto ebbe inizio: l'incontro tra Guido Berlucchi e Franco Ziliani ha dato forma non solo a un vino, ma a una visione destinata a cambiare il destino enologico della Franciacorta. Oggi quella storia vive ancora in due riserve che ne custodiscono le anime complementari.

Berlucchi Franciacorta - Cristina, Arturo e Paolo Ziliani



RISERVA FRANCO ZILIANI 2011

Dedicata all'uomo che diede origine al metodo classico in Franciacorta, la Riserva Franco Ziliani rappresenta molto più di una cuvée celebrativa: è un manifesto stilistico. Ziliani ha sempre privilegiato vini giovani, freschi, capaci di esprimere nitidamente il territorio, e proprio lo Chardonnay divenne il suo interprete ideale. La versione 2011 nasce dalle migliori parcelle del vigneto Arzelle a Corte Franca, su suoli morenici che conferiscono tensione e profondità. La fermentazione è avvenuta in acciaio con parziale affinamento in barrique, seguita da un lunghissimo affinamento sui lieviti, oltre undici anni, con sboccatura nel maggio 2023 senza dosaggio, scelta che esalta autenticità e purezza. La produzione è rarissima: soltanto 4.732 bottiglie, ciascuna impreziosita da un'etichetta-scultura in ottone realizzata individualmente, un'opera unica e collezionabile. All'olfatto il profilo è nitido e raffinato: agrumi di cedro e pompelmo, pesca gialla e ananas, miele d'acacia, fiori bianchi e sambuco, seguiti da erbe aromatiche come salvia, alloro e rosmarino, quindi frutta secca, mandorla dolce, note di pasticceria, accenti tostati e una delicata traccia fumé di pietra focaia. Al palato si distingue per eleganza e progressione armoniosa, con freschezza calibrata e tessitura cremosa. La struttura rimane slanciata, dinamica, sostenuta da una marcata impronta minerale e da una lunga persistenza salina, elementi che restituiscono uno Chardonnay di grande finezza e longevità. In questa Riserva lo stile di Franco Ziliani emerge chiaramente: rigore, luminosità espressiva e capacità di trasformare il tempo in precisione.



Riserva Franco Ziliani 2011



PALAZZO LANA EXTRÊME 2013

Palazzo Lana Extrême rende omaggio al gusto del Conte Guido Berlucchi, da sempre attratto da vini più ampi, avvolgenti, capaci di esprimere una certa opulenza aristocratica. Prodotto esclusivamente da Pinot Nero proveniente dai vigneti Quindiciopio e Brolo a Borgonato, questo Franciacorta nasce da parcelle coltivate ad alta densità su suoli morenici ventilati. Il millesimo 2013, caratterizzato da stagione fresca e maturazione lenta, ha favorito complessità aromatica e straordinaria integrità delle uve. La vinificazione prevede fermentazione in acciaio, parziale affinamento in barrique per sei mesi e successivo affinamento sui lieviti per circa nove anni, seguito da un lungo riposo dopo la sboccatura avvenuta nel 2023 con dosaggio Extra Brut. Si presenta con un giallo paglierino intenso dai riflessi dorati. All'olfatto il profilo è ampio e stratificato, con frutti a polpa gialla, pesca e susina, e aromi agrumati di arancia candita, cedro e mandarino, seguiti da una delicata componente di frutta rossa. Il bouquet si arricchisce di toni floreali di gelsomino e fiori di limone, quindi, emergono le note di frutta secca con mandorla tostata in sottofondo, erbe aromatiche e officinali, rosmarino, timo, fino a una sfumatura elegante di tabacco biondo. Al palato si distingue per equilibrio e profondità, con un'effervescenza cremosa che accompagna una struttura importante ma perfettamente calibrata. La freschezza agrumata sostiene una progressione dinamica, attraversata da una chiara impronta minerale di pietra calcarea bianca e da una sapidità marcata che prolunga la persistenza. Il finale, lungo e armonico, richiama la mandorla e conferma il carattere complesso del Pinot Nero, capace di coniugare ampiezza, finezza e notevole potenziale evolutivo.

www.berlucchi.it

 CODANERA
salmone affumicato

 CODANERA
SELVAGGIO D'ALASKA

 CODANERA
GRAN RISERVA
salmone affumicato

 CODANERA
RISERVA
salmone affumicato

www.codanera.it

food



40

Andrea Grignaffini
142, l'ospitalità
come forma totale

41

Rossana Brancato
Pino Cuttaia,
il mare della memoria

42

Lido Vannucchi
Mare Bistrot,
il fuoco del canale

44

Stefania Petruzzelli
Gaveri, secondo
le leggi del tempo

50

Bruno Petronilli
Le Taillevent,
l'héritage des "gestes"

54

Stefania Petruzzelli
Ruri, immersione
nel blu profondo

58

Alessandra Meldolesi
Moi, il rigore
della lama



Le Taillevent
Photo credits Pam Studio



LE TAIL

l'héritage
des “gestes”



LEVENT



Bruno Petronilli

Un indirizzo storico, una sala magistrale, la cucina misurata e profondissima di Giuliano Sperandio: il racconto di un'esperienza che restituisce tutta la forza della tradizione quando viene interpretata con lucidità contemporanea.

A Parigi esistono indirizzi che non hanno bisogno di essere inseguiti dalle mode, perché abitano da sempre una dimensione diversa: quella della permanenza. Le Taillevent è uno di questi. Non semplicemente un grande ristorante, ma una Maison nel senso più pieno e nobile del termine, un luogo in cui l'alta gastronomia francese si manifesta come forma compiuta di civiltà, memoria, tecnica e stile. Da decenni rappresenta una meta per gourmet e viaggiatori appassionati, e ancora oggi custodisce intatta la propria identità: una cucina sensibile e generosa, un servizio alla francese di rarissima precisione, una cantina monumentale, un'idea di ospitalità che ha il peso specifico delle istituzioni.

Già l'ingresso in rue Lamennais chiarisce che qui nulla è lasciato al caso. La sede, nell'antico hôtel particulier del duc de Morny, conserva il prestigio della grande Parigi storica e lo traduce in un linguaggio attuale, fatto di misura, sobrietà, luce controllata, dettagli che non ostentano ma costruiscono l'atmosfera. Le sale, con le loro boiserie, gli inserti raffinati, le tonalità minerali e i riflessi caldi, restituiscono un'eleganza ovattata, teatrale senza mai diventare scenografica in senso banale. È un lusso adulto, colto, perfettamente francese, che sembra pensato per predisporre l'ospite a una esperienza di concentrazione e piacere. Il nome stesso del ristorante appartiene alla storia della cucina. "Taillevent" rimanda, infatti, a Guillaume Tirel, cuoco dei re Carlo V e Carlo VI, autore del Viandier, considerato il primo grande testo culinario in lingua francese. È un'origine che obbliga: impone il rispetto di una tradizione, ma anche la responsabilità di continuare a scriverla. Nel Novecento quella storia è stata incarnata da André Vrinat, poi da Jean-Claude Vrinat, figure decisive non soltanto per la costruzione della reputazione del locale, ma anche per una visione del vino allora rivoluzionaria, capace di trasformare la carta in un autentico libro di cantina. Dal 2011 Le Taillevent appartiene ai fratelli Gardinier, che ne hanno raccolto l'eredità senza tradirne il senso profondo. Oggi questa eredità è nelle mani di Giuliano Sperandio, chef italiano che però, per misura, rigore e sensibilità, sembra parlare la lingua più profonda della cucina francese. La sua presenza è centrale nel nuovo equilibrio del Taillevent: non come gesto di rottura, ma come interpretazione intelligente di un patrimonio. La sua cucina nasce, infatti, da un'assimilazione paziente della storia della Maison e da una volontà precisa di accompagnarla nel presente, senza forzature. Più che cercare l'effetto, Sperandio sembra inseguire l'esattezza. Più che imporre una firma, preferisce accordare la propria voce a quella del luogo. Ed è probabilmente proprio per questo che la sua cucina convince tanto: perché non chiede di essere ammirata, ma è pura



comunicazione di un equilibrio sublime. Il Taillevent, del resto, non è un ristorante che si visita per capire quale sarà il futuro della cucina. È, semmai, uno di quei posti dove si torna a misurare la forza del passato quando viene lucidissimamente interpretato al presente. E proprio in questo sta la sua modernità. In un'epoca in cui troppe tavole confondono l'idea di contemporaneo con la necessità della rottura, qui si riafferma un principio diverso: la vera innovazione può consistere anche nella capacità di custodire una forma, di rinnovarla senza snaturarla, di renderla ancora necessaria. Si viene qui per un grande menù degustazione, certo, ma anche per il piacere, ormai quasi in via d'estinzione, di mangiare alla carta. Dettaglio solo apparente: in realtà dichiarazione di sicurezza, completezza, civiltà gastronomica. Non è stato presente nella nostra esperienza, ma non citare il carrello della carne sarebbe un delitto, perché questa meraviglia riassume più di ogni altro dettaglio la grandezza e l'heritage de Le Taillevent: viene proposto attraverso un menù speciale chiamato *Le menu gestes*, dove tutto viene preparato praticamente al tavolo del cliente. Un'esperienza culinaria unica, dove la preparazione diventa parte integrante dell'esperienza gastronomica. Il menù *gestes* non è semplicemente una lista di piatti, ma un vero e proprio spettacolo teatrale che coinvolge ogni cellula di coloro che hanno la fortuna di assistervi. Il menù include diverse specialità selezionate con cura dalle migliori regioni francesi, come il *Canard col vert*, il Piccione di Pornic, nel dipartimento della Loira Atlantica, situata sotto la Bretagna e molto vicina al mare, caratteristica che conferisce alla carne un sapore particolare dovuto all'ambiente marino in cui vivono i volatili. Il carré di agnello rappresenta un'altra eccellenza del menù, proveniente dalle Alpilles, nel sud della Francia, molto vicino a Cassis, prima di arrivare a Marsiglia. Oppure la *côte de veau*, costoletta di vitello da latte, tutte specialità preparate per due persone, l'eccellenza della tradizione francese interpretata su un palcoscenico, come le Crêpes suzette, la delizia che ha chiuso la nostra esperienza, e che rappresenta un'esperienza imprescindibile: decidere di non farla non è contemplabile. E siccome di Crêpes suzette ne



abbiamo assaggiate centinaia nella nostra vita, qui abbiamo raggiunto il vertice: la creazione della pastella perfetta, la cottura uniforme delle crêpes, la preparazione del burro aromatizzato con zucchero e agrumi, e infine la spettacolare flambatura con il Grand Marnier o il Cognac. Tradotto: pura estasi.

È indubbio che la sala, in un indirizzo come questo, vale davvero almeno metà dell'esperienza. Lo si avverte immediatamente: nei tempi, nelle traiettorie, nella qualità dell'attenzione, nella velocità che non genera mai fretta, nella precisione che non diventa mai rigidità. Molti dei maître e dei professionisti di sala lavorano qui da oltre vent'anni, e questa continuità si sente, si avverte, si respira ad ogni istante. Anche il vino, naturalmente, gioca un ruolo decisivo. La cantina de Le Taillevent è una delle grandi meraviglie di Parigi: profondità storica, ampiezza, allocazioni rarissime, migliaia di referenze e una competenza che rifugge ogni esibizione. Qui il vino non è mai un apparato parallelo, ma un'estensione naturale della tavola, una parte del discorso gastronomico. E allo stesso modo anche pane e burro, che altrove possono apparire semplici dettagli, assumono il valore di una dichiarazione di metodo. Il burro salato non pastorizzato arriva dalla Normandia, dalla Ferme du Bourg-Groux di Julien Viard; il pane porta la firma di Frédéric Lalos, Meilleur Ouvrier de France. Non è una nota accessoria: è il modo in cui Le Taillevent racconta la propria filiera di eccellenza, la propria fedeltà al lavoro artigianale, la propria idea di Francia.

La sequenza della nostra esperienza parte con gli amuse-bouche, sferzate di gusto perfettamente calibrate: il canapè apre con nettezza e immediatezza, il bigné al Comté di 52 mesi ha una dolcezza suadente e composta, la tartelette di granchio lavora invece su acidità e mineralità. La prima portata, lo sgombero alla parigina, è già un manifesto. Lo sgombero viene marinato nel vino bianco e servito, correttamente, a temperatura ambiente, perché solo così può esprimere fino in fondo la propria identità. Attorno, una salsa al burro con verdure alla parisienne costruisce un equilibrio elegantissimo tra slancio marino, ricchezza classica e finezza. Il percorso prosegue con piatti che non cercano mai il virtuosismo come fine, ma la messa a fuoco.



La cappasanta viene letta in più registri, come per mostrare quanto una materia prima possa essere interrogata senza perdere il proprio centro. Le langoustines con rape rosse giocano invece sull'equilibrio tra dolcezza, sapidità e la nota più profonda e terrosa dell'ortaggio. In ogni preparazione ritorna un'impressione precisa: la cucina di Sperandio rende i sapori più intelligibili, non più complicati. Li dispone con rigore, li porta a nitidezza, li consegna all'ospite senza alcuna opacità. Poi arriva uno dei passaggi più memorabili, il San Pietro. Nelle mie note resta soprattutto il ricordo di un sugo di carne semplicemente straordinario: profondo, avvolgente, balsamico, capace di portare il pesce in una dimensione quasi carnosa senza toglierli nulla della sua eleganza marina. Accanto, funghi spugnole e seppia, un connubio di rara bontà e perfezione stilistica. È un piatto che racconta la grandezza della cucina di Sperandio, perché mette in scena quella lingua antica e nobilissima dei fondi, delle concentrazioni, delle estrazioni, che oggi pochi sanno dominare con questa lucidità. Il filetto di capriolo è ammaliato dalla presenza del tartufo, lavora sulla dualità tra concentrazione e purezza, tra intensità aromatica e precisione di gusto, grazie proprio al ruolo centrale di un tartufo nero di pregiatissima stirpe, alle carezze morbide delle pomme dauphine, ai funghi shiitake che accendono i toni umami. Poi, infine, il carrello dei formaggi: inutile dilungarmi su selezione e qualità, potrete facilmente immaginare quali sensazioni paradisiache hanno chiuso la parte salata dell'esperienza.

Le Taillevent non è il posto in cui andare a cercare il colpo di scena, ma quello in cui ritrovare, al massimo grado possibile, il senso stesso dell'alta ristorazione: il valore dell'uomo, della sua cultura, della sua memoria. Questa esperienza ci ricorda cosa significa essere veramente contemporanei, perché quando esci hai la netta sensazione che il futuro, a volte, ha l'aspetto di uno passato luminoso interpretato con vivida lucidità.

www.letaillevent.com

wine



DA MONTALCINO AL MONDO FROM MONTALCINO TO THE WORLD

Christian Moueix
Photo credit Deepix

64

Ciro Fontanesi
Bonneau,
contro il tempo del vino facile

66

Bruno Petronilli
Saering,
la luce del Riesling

68

Bruno Petronilli
Te Muna, il rigore
del Sauvignon Blanc

69

Bruno Petronilli
Petrognano,
l'eco dell'orcio

70

Giovanna Romeo
Biondi-Santi, cambiare
pelle restando sé stessi

72

Manlio Giustiniani
Yquem,
il sole imprigionato

74

Davide Macaluso
Liguria,
dove il vino sfida la gravità

80

Bruno Petronilli
Olivini:
Garda in tre atti

84

Giovanna Romeo
Kaltern,
la quintessenza della finezza

88

Andrea Vincenzi
Pomerol,
i due volti del dogma

94

Giovanna Romeo
Montebamboli,
il bosco che cambia il vino

98

Andrea Menichetti
Toscana,
educazione sentimentale

104

Bruno Petronilli
Il confine immaginario
del Pinot Grigio

110

Bruno Petronilli
Voerzio:
"Telefonami tra vent'anni"

116

Paolo Valente
Paternoster,
il secolo del fuoco

120

Bruno Petronilli
Arneis, "amore bianco
come un'alba"

124

Giovanna Romeo
La Pettegola,
pensati "pop"

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



YQUEM

Manlio Giustiniani

il sole imprigionato

L'annata 2023 chiude una triade rara e preziosa, nata da un equilibrio quasi miracoloso tra muffa nobile, rigore umano e lentezza del tempo: un vino che non si limita a sedurre, ma trasforma la dolcezza in destino.

Famoso, prezioso, conteso, inimitabile. In una parola: un simbolo. Château d'Yquem annuncia l'uscita dell'annata 2023, brillante compimento di una trilogia eccezionale che segna il XXI secolo. Un vino dalla capacità evolutiva straordinaria, capace di infinite trasformazioni nel tempo, espressione di uno dei terroir più singolari del mondo. Yquem è un Sauternes proveniente da una piccola enclave nelle Graves, a sud-ovest di Bordeaux, dove il microclima favorisce lo sviluppo della Botrytis cinerea, la muffa nobile che perfora la buccia degli acini provocando un appassimento naturale e profonde trasformazioni chimico-fisiche, determinanti per la complessità aromatica del vino. Lo Château domina la sommità della collina più alta di Sauternes e le sue radici risalgono a oltre quattro secoli fa, quando la proprietà apparteneva alla famiglia Sauvage. Nel 1785 il matrimonio tra Françoise Joséphine de Sauvage d'Yquem e il conte Louis Amedée de Lur Saluces segnò l'inizio della lunga storia della famiglia Lur Saluces, culminata nella direzione di Alexandre dal 1968 al 2004. Dopo l'acquisizione della maggioranza da parte del gruppo LVMH nel 1999, la guida passò a Pierre Lurton nel 2004, protagonista di una fase di consolidamento qualitativo. Oggi la proprietà è guidata da Lorenzo Pasquini, arrivato nel 2020 come responsabile operativo di vigneti e cantina e nominato amministratore delegato nel 2025, dopo esperienze a Ornellaia, Château Cheval Blanc e a Cheval des Andes a Mendoza in Argentina. La sua nomina segna un passaggio generazionale che rafforza precisione agronomica, sostenibilità e continuità stilistica.

La tenuta si estende su circa 190 ettari complessivi, con boschi di pino e di acacia, di cui

circa 100 ettari vitati, suddivisi in 152 parcelle e coltivati prevalentemente a Sémillon (circa 70%) e Sauvignon Blanc (30%). Il mosaico geologico del Sauternais è complesso: suoli sabbiosi e sassosi drenanti capaci di accumulare calore, strati di ciottoli, marne blu e argille profonde contribuiscono alla singolarità del terroir. Il clima alterna estati calde a vendemmie umide, spesso mitigate da brezze asciutte, condizioni ideali per lo sviluppo progressivo della muffa nobile. La selezione delle uve avviene con precisione estrema, passaggio dopo passaggio, acino per acino. Le rese raramente superano i 9 hl/ha, equivalente simbolicamente a un calice per pianta. La fermentazione alcolica si svolge interamente in barrique nuove di rovere francese e può protrarsi per settimane a causa dell'elevata concentrazione zuccherina. Segue un affinamento in legno nuovo di circa 14-16 mesi. Nell'ultimo ventennio il tempo di affinamento è stato ridotto da 36 a 24 mesi in totale, con il fine di non marcare il vino con aromi di tostatura ma di favorire micro-ossigenazione, stabilità e straordinaria capacità evolutiva. La grandezza di Yquem risiede nel terroir e nella sua capacità di attraversare il tempo. Da giovane seduce con sensazioni fruttate, burrose e iodate; dopo decenni evolve verso dattero, frutta tropicale disidratata, spezie dolci e sfumature fumé. Vino dolce di tale struttura da prediligere spesso abbinamenti salati: foie gras, formaggi erborinati, crostacei nobili e, per i più audaci, anche ostriche.

Il 2023 rappresenta il coronamento di tre annate consecutive di grande livello – 2021, 2022 e 2023 – configurando la prima trilogia coerente del XXI secolo, fenomeno raro dai celebri millesimi 1988, 1989 e 1990. Dal punto di vista climatico, la stagione si è rivelata complessa ma favorevole. Una primavera calda e umida ha richiesto attenzione costante in vigna, mentre l'estate ha alternato fasi di caldo intenso a precipitazioni tempestive e benefiche. Questo andamento ha favorito uno sviluppo graduale e regolare della Botrytis cinerea, senza eccessi né blocchi maturativi. Ne deriva un millesimo particolarmente centrato sull'equilibrio: concentrazione, freschezza e precisione aromatica convivono con grande naturalezza.

Il colore è solare, dorato luminoso, indice di botrite pura e ben integrata. All'olfatto il vino affascina per stratificazione e finezza: sfumature floreali eleganti si intrecciano a scorza d'arancia candita, zest di mandarino, miele d'acacia, albicocca disidratata e mandorla dolce. Emergono poi richiami più profondi di zafferano, frutta secca e legni orientali, che ampliano il quadro aromatico. Al palato mostra subito una potenza rilevante ma perfettamente controllata. L'ingresso è ampio e cremoso, sostenuto da una freschezza calibrata che evita ogni eccesso di dolcezza. La trama gustativa è avvolgente, con una componente minerale che conferisce slancio e profondità, mentre l'equilibrio tra zucchero, acidità e materia restituisce una sensazione di armonia già sorprendente in gioventù. Il finale è lungo, sapido, leggermente mentolato, con persistenza aristocratica e prospettiva evolutiva notevolissima. Oggi esprime ancora la sua giovinezza e una dolcezza che dovrà integrarsi nel tempo, ma la struttura lascia presagire un'evoluzione lenta e affascinante, destinata a sfiorare la perfezione.

GNOLLHOF

MYSTIC PLACE DOLOMITES.

Tempo per me. Dal 1888 è la meta d'elezione per chi desidera immergersi nella purezza della natura, rigenerare i sensi e l'anima in una SPA dal panorama assoluto, gustare sapori e aromi autentici del territorio.

Un luogo placido, scandito dal ritmo della natura e circondato da boschi intonsi a 1.160 s.l.m. Ampie vetrate si affacciano sullo scenario delle montagne circostanti e invitano a decelerare i ritmi.

Un incanto da vivere in ogni momento dell'anno a pochi minuti dal borgo di Chiusa, immerso nello straordinario scenario delle Dolomiti.



MIDWEEK A MAGGIO 03.05. – 21.05.2026

da 501 € a persona in camera doppia, 4 notti con pensione per buongustai

JAMES MAGAZINE 30 | APR 2026

Scopri tutte
le offerte:



Hotel Gnollhof | Famiglia Verginer | Gudon 81 | 39043 Chiusa (BZ) | T 0472 847323 | info@gnollhof.it | www.gnollhof.it

travel



132

Isabella Radaelli
SBM, la macchina
dei desideri

136

Isabella Radaelli
Siri Sala, il fiume
e la casa segreta

140

Mauro Parmesani
Ghana,
la cicatrice e l'orgoglio

144

Mauro Parmesani
Estremadura,
il margine del mondo

148

Mauro Parmesani
Bassa California,
la strada tra due abissi

154

Isabella Radaelli
Samui, il lusso
che abbassa la voce



Ghana, Kumasi
Photo credits Mauro Parmesani

JAMESMAGAZINE.IT



la strada tra due abissi

Mauro Parmesani

Tra Pacifico e Mare di Cortes, il viaggio attraversa deserti, missioni, isole, balene e villaggi sospesi ai margini del continente: una penisola aspra, magnetica, dove la geografia impone il ritmo e il silenzio vale ancora quanto il paesaggio.

Baja **CALIFORNIA** *Sur*

Lorato - Isola di Coronado e Isola di San Juan



ON THE ROAD VERSO NORD

La prima tappa è Todos Santos, un “Pueblo Mágico” sospeso tra il deserto e l’oceano. Deve la sua fama all’iconico Hotel California (che molti associano alla canzone degli Eagles, anche se il legame non è ufficiale, anzi continuano le diatribe legali fra gli Eagles e la proprietà dell’hotel). Il pueblo negli anni ’60 e ’70 divenne rifugio di artisti, surfisti e spiriti liberi. Oggi è un mix di gallerie d’arte, missioni coloniali e spiagge selvagge come Playa Cerritos. Più a nord, dopo quasi quattro ore di guida tranquilla, raggiungiamo Puerto Chale, un piccolo porto di pescatori diventato negli ultimi anni uno dei luoghi migliori per osservare le balene grigie. Da gennaio a marzo, le balene grigie percorrono migliaia di chilometri dall’Alaska per venire qui a partorire e ad accoppiarsi. I pescatori diventano barcaioi, le lance scivolano lente sull’acqua piatta. Non è raro che una balena si avvicini volontariamente all’imbarcazione. A volte è la madre, altre il cucciolo, spinto in superficie come a chiedere attenzione. C’è chi allunga una mano, chi resta immobile, incredulo. Nessuno parla. In quei minuti sospesi, il turismo scompare e resta solo l’incontro tra due specie. Veder emergere lentamente una balena a pochi metri dalla barca è un’esperienza che lascia in silenzio: quindici metri di animale, migliaia di anni di evoluzione, e l’impressione improvvisa di essere soltanto ospiti in un mondo molto più antico del nostro. La Baja California Sur in fondo non offre attrazioni facili. Richiede tempo, distanze, pazienza. Il viaggio diventa un esercizio di ascolto del mare, del deserto, e di una natura che qui non è sfondo, ma protagonista assoluta, capace di concedere storie che non si consumano in fretta. La strada corre sinuosa come una promessa non mantenuta, tagliando il deserto in due. Ai lati, cactus colossali si stagliano contro un cielo che sembra non finire mai. La Baja California Sur non si attraversa: si affronta. È una penisola aspra e magnetica, un lembo di Messico dove la geografia detta il ritmo e il silenzio ha ancora qualcosa da dire.

LA MISSIONE DI LORETO

La nostra meta è ora il pueblo di Loreto lungo la costa del Mar di Cortes. Una sinfonia di palme rigogliose è il preludio a una delle città più antiche della California storica. Fondata nel 1697 come prima missione gesuita, fu la capitale delle Californias. Loreto conserva un’aria quieta, quasi fuori dal tempo. La Misión de Nuestra Señora de Loreto domina ancora la piazza centrale, testimone di un passato coloniale che qui non è mai diventato spettacolo. La sera, i tavolini dei ristoranti si riempiono lentamente e qualcuno racconta di quando il mare era più generoso, o forse lo era solo la memoria. Loreto è anche porta d’accesso al Parco Nazionale Marino di Bahía de Loreto, un santuario naturale, un arcipelago di isole disabitate dove il mare è così limpido da sembrare irreale. I pescatori locali parlano delle correnti come di persone, le rispettano, le temono. È un sapere antico, tramandato senza mappe né manuali. Aureliano il pescatore che ci accompagna con la sua panga, mi dice che il mare “ti dà solo se capisce che sai aspettare”. È una lezione che torna utile più avanti, nel cuore del deserto. Nella grande baia, mentre filiamo veloci verso l’isola di Coronado, un gruppo di balene grigie sbuffa nell’acqua con la grande coda che si innalza al cielo prima di inabissarsi e, ancora, più spettacolare, assistiamo alle evoluzioni e ai salti di due enormi balene azzurre. In quel momento

mi torna in mente una frase di Cousteau: “Proteggiamo ciò che amiamo, amiamo ciò che comprendiamo”. Qui la comprensione passa attraverso il silenzio e la semplice osservazione. Poi c’è l’isola vulcanica di Coronado con le sue belle spiagge di sabbia bianca e, con la colonia di leoni marini in bella mostra accalcati l’uno sull’altro. L’acqua è incredibilmente trasparente, tanto che non è raro avvistare mante e tartarughe direttamente dalla barca. Nelle giornate calme, il mare attorno all’isola diventa uno specchio perfetto che riflette il profilo arido delle montagne della Sierra de la Giganta. I pescatori locali raccontano che, nelle notti senza luna, si vede il plancton bioluminescente illuminare le scie delle barche. La Baja California Sur è una terra che non si lascia consumare in fretta. È un viaggio che obbliga a rallentare, a sopportare le distanze, a rinunciare al superfluo. Bruce Chatwin scriveva che “la vera casa dell’uomo non è una casa, è la strada”. In Baja quella strada è lunga, spesso vuota, ma conduce a incontri che restano impressi più di qualsiasi panorama. Quando ripartiamo, con il deserto alle spalle e il mare davanti, abbiamo la netta sensazione che non siamo in un semplice luogo geografico ma in una sinfonia naturale con cui dialogare, dal silenzio millenario del deserto, al blu cobalto del mare e, per chi ha la pazienza di ascoltarla, difficilmente torna a casa uguale a prima.





LA CAPITALE DELLA CALIFORNIA DEL SUD

A La Paz arriviamo senza clamore. Nessun grattacielo, nessun traffico isterico. Solo una luce netta che cade sul Malecón, il lungomare dove al tramonto le famiglie passeggiano, i pescatori sistemano le reti e i venditori ambulanti arrostitiscono mais e pesce. Il nostro hotel è davvero eccentrico sia per il nome Republica Pagana che per il meraviglioso roof top da cui si ammira un tramonto di magia. La sera il Malecon è una passerella originale di ristoranti, locali e gallerie d'arte. Imperdibile sedersi ai tavoli di Biskmarcito, per una indimenticabile cena di crostacei e pesce fresco (da non perdere una specie di gustosissime Saint-Jacques in versione gigante che qui chiamano chocolate). Si capisce subito che la capitale della Baja California Sur ha scelto un'altra velocità. *“Qui non succede niente”* mi dice sorridendo un venditore di mais. È il suo modo di dire che qui succede l'essenziale. La Paz vive di mare. Il Mare di Cortes, “l'acquario del mondo”, come lo definì Jacques-Yves Cousteau, non uno slogan turistico ma una realtà quotidiana. Basta salire sulla lancia all'alba per rendersene conto. La meta è l'isola di Espíritu Santo, a circa 1 ora di navigazione. Il nome risale ai conquistadores spagnoli del XVI secolo. Per secoli fu rifugio di pirati e pescatori di perle. Ancora oggi si trovano resti di antichi accampamenti. Ma l'isola è soprattutto riserva naturale patrimonio dell'UNESCO. L'approdo agli scogli de Los Islotes permette di ammirare una nutrita colonia di leoni marini. In verità, ancora prima di vederli se ne sente il rumore. Un miscuglio di latrati, sbuffi e richiami che rimbalzano sulle rocce vulcaniche. In acqua, i cuccioli nuotano curiosi attorno ai visitatori, mordicchiando pinne e maschere con una confidenza disarmante. Le guide raccomandano di non toccarli: sono loro ad avvicinarsi, a stabilire la distanza. È un incontro che ribalta le gerarchie: qui l'uomo non osserva, viene osservato. Qui *“il mare non si guarda, si ascolta”*. È nella baia di La Paz che assistiamo all'incontro più emozionante. In meno di tre metri d'acqua, nuotiamo tranquillamente assieme a un paio di squali balena. La visita a questi maestosi pesci è attentamente sorvegliata, solo due o tre barche alla volta e per un tempo massimo di un paio d'ore e, attenzione, vietato avvicinarsi troppo agli animali, men che meno toccarli. Un ultraleggero vola spesso sopra le nostre teste per verificare che rispettiamo la consegna. A pochi chilometri dalla città si trovano alcune delle spiagge più spettacolari della penisola. Playa Balandra appare quasi irreale: acqua bassissima e trasparente, sabbia chiarissima e una baia protetta dove il mare sembra una laguna tropicale. Qui si trova anche El Hongo de Balandra, una roccia modellata dal vento che è diventata il simbolo fotografico della spiaggia.



LA MAGIA DI CAPO PULMO

All'alba la costa orientale della Baja California sembra sospesa tra due silenzi: quello del deserto e quello del mare. Davanti al piccolo villaggio di Cabo Pulmo l'acqua cambia colore con la luce, dal blu profondo al turchese lattiginoso. È difficile immaginare che sotto questa superficie quieta si estenda una delle barriere coralline più antiche del Pacifico orientale, formatasi circa ventimila anni fa quando correnti calde e fondali rocciosi permisero ai coralli di colonizzare questa costa arida. Negli anni delle grandi esplorazioni marine anche Jacques-Yves Cousteau rimase colpito dalla ricchezza biologica. Tra canyon sommersi e fondali sabbiosi, prospera un ecosistema sorprendente: oltre duecento specie di pesci, tartarughe marine, razze e squali di barriera. Per generazioni gli abitanti di Cabo Pulmo vissero di pesca artigianale. Poi, negli anni Novanta, il mare cominciò a svuotarsi. Fu allora che la comunità prese una decisione radicale: smettere di pescare e proteggere il reef. Nel 1995 nacque il Parque Nacional Cabo Pulmo. Il risultato è oggi visibile appena sotto la superficie: immense nuvole di carangidi argentati si muovono compatte come tempeste marine, mentre cernie, murene e squali pattugliano la barriera. Cabo Pulmo non è soltanto un paradiso per subacquei e biologi: è la prova concreta che un mare sfruttato può rinascere quando chi lo abita decide di difenderlo. La Baja California Sur vive oggi anche grazie a questo patrimonio naturale. Il turismo cresce ogni anno, sempre più viaggiatori arrivano qui non solo per le spiagge, ma per l'ecoturismo, per le immersioni e per l'incontro con una natura ancora potente. Baja è una linea sottile tra deserto e mare, tra silenzio e movimento, tra la nostra vita veloce e il tempo lento della natura. E forse è proprio questo il fascino più profondo della penisola: guidare per centinaia di chilometri tra cactus e oceano, fermarsi davanti a un tramonto immenso e scoprire che, in un luogo così remoto, il mondo sembra improvvisamente più semplice e vero.

IL DESERTO E I CACTUS SAGUARO

I protagonisti del deserto sono i maestosi Carnegiea gigantea (saguaro), che possono superare i 12 metri di altezza e vivere oltre 150 anni. Un saguaro impiega fino a 10 anni per raggiungere appena 2-3 centimetri. Le “braccia” iniziano a crescere solo dopo 60-70 anni. I Seri (o Comcáac, come si autodefiniscono nella loro lingua) popolazione indigena della regione, considerano il saguaro quasi una creatura ancestrale: quando il vento soffia tra le spine, sembra che il deserto sussurri. Al tramonto, le ombre lunghe dei cactus creano un effetto teatrale che ha fatto da sfondo a innumerevoli film western.

DOVE INFORMARSI

www.visitloscabos.com
www.golapaz.com
www.camexital.com
www.mecainter.com

HOSPITALITY

www.republicapagana.com
www.casadorada.com

RISTORANTI

www.biskmarcito.com

NUOTARE CON LO SQUALO BALENA

The Cortex Club

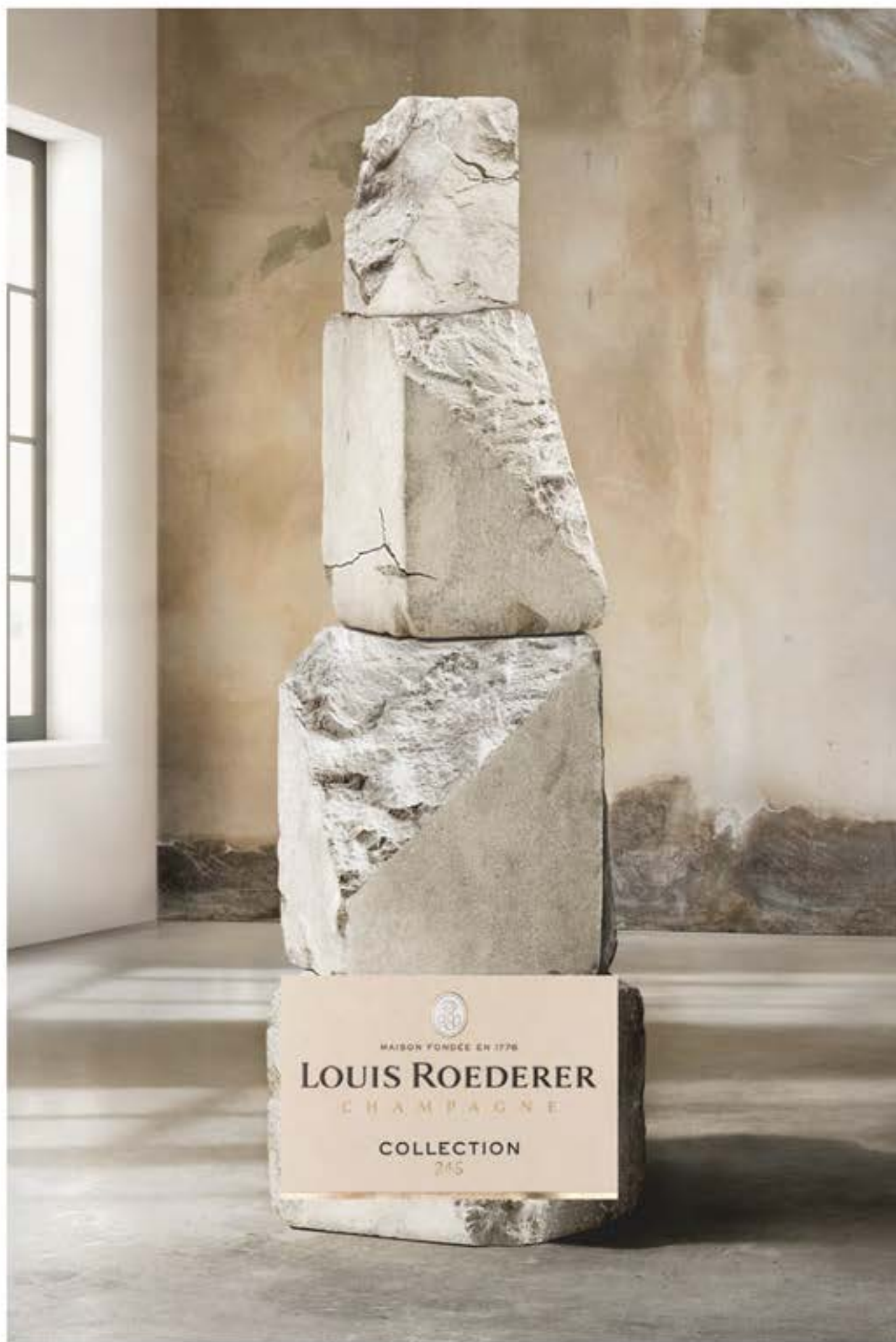
IN VOLO

Con i voli della Condor, da Milano Malpensa via Francoforte e nel periodo estivo anche da Roma, Palermo e Venezia: per i voli a lungo raggio vengono utilizzati i nuovissimi Airbus 330 neo che offrono tre classi di servizio. La livrea degli aeromobili è immediatamente riconoscibile simboleggiata da strisce colorate verticali (giallo, rosso, blu, verde e beige) che richiamano gioia e diversità, basata sull'idea del “volo delle vacanze” (www.condor.com).

LE BALENE GRIGIE

La Eschrichtius robustus compie una delle migrazioni più lunghe del pianeta: oltre 15.000 km dall'Artico alle lagune della Baja (come Ojo de Liebre e San Ignacio) per partorire. Qui accade qualcosa di unico: le balene si avvicinano volontariamente alle barche. I locali le chiamano “amichevoli”. Le madri sembrano “presentare” i piccoli ai pescatori. Negli anni '70 la specie era sull'orlo dell'estinzione per la caccia industriale. Oggi la popolazione del Pacifico orientale è considerata un caso di successo nella conservazione.





LOUIS ROEDERER
TUTOYER LA NATURE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

DISTRIBUITO DA SAGNA S.P.A. DAL 1928 - WWW.SAGNA.IT