

GRANDI BOTTIGLIE A PICCOLI PREZZI

di **LORENZO FRASSOLDATI**

MONTALCINO è marchio di fabbrica di un terroir unico. Superate le vicende tormentate legate al disciplinare del Brunello con la riaffermazione che l'unico Brunello è quello fatto 100% col sangiovese, proviamo un Rosso di Montalcino, cugino del Brunello ma più abbordabile per le tasche dei comuni mortali. L'Azienda Agricola Scopone è situata sulla strada per i deliziosi borghi di Castelnuovo dell'Abate e Sant'Antimo. L'azienda viene seguita personalmente dai proprietari, in particolare da Tessie Baijens Genazzani. E' in produzione anche un vino kosher con deliziosa etichetta ripresa da un'opera di un pittore avant-garde russo del periodo 1910-1920. Il millesimo 2007 del Rosso mantiene le caratteristiche della maison, solidità e tradizione, poche concessioni alle mode.

Sei mesi in barrique giusto per arrotondare i tannini, ed ecco una bottiglia ancora fragrante, viva e vivace, senza fronzoli, tutta da bere. Bei profumi rossi, un po' speziati; in bocca struttura e souplesse da grande Toscana. Ovviamente va a meraviglia con carni alla griglia e arrostiti, ma anche su formaggi freschi e pesci al forno. In vendita in azienda e on line a 10 euro. **ROSSO DI MONTALCINO 2007 (nella foto)**, Scopone Info: www.winescopone.com.



DAL 24 AL 26 OTTOBRE torna a Torino al Lingotto Fiere un salone del vino, 'Wine Show', aperto al pubblico degli enoappassionati. Tante cantine del Belpaese proporranno le proprie etichette, soprattutto vini accessibili, immediati e soprattutto economici. Non poteva mancare all'appuntamento un colosso come Cavit, consorzio di cantine sociali trentine (sistema Fedagri), tra le prime imprese vitivinicole italiane. Con 65 milioni di bottiglie e un export pari all'80% Cavit fa tanta quantità ma non dimentica il territorio (il 70% della produzione viene dal Trentino) e la qualità. La linea Altemasi rappresenta l'eccellenza degli spumanti metodo classico della casa. La cuvée è quella tradizionale del Trento Doc, uve chardonnay e pinot nero coltivate in collina. La bottiglia top è la Riserva Graal, davvero di livello. Ma non è da meno questo Millesimato Brut di solo chardonnay. Permanenza sui lieviti da 36 a 48 mesi, perlage di classe, profumo fruttato, fine, con tradizionale vena di lievito. Struttura ma anche bevibilità a tutto pasto, e in ogni momento della giornata, assolutamente molto freddo. In enoteca sui 12 euro. **ALTEMASI BRUT TRENTO DOC (nella foto)**, Cavit Info: www.cavit.it.



lorenzo.frassoldati@poste.it

VOLTERRA

Benvenuti al festival della bontà

Tra pecorino al tartufo e Chianti, tanti capolavori artistici



di **GRAZIELLA LEPORATI**

—VOLTERRA (PI)—

PER GABRIELE D'Annunzio, che vi ambientò il romanzo «Forse che si forse che no» e le dedicò il sonetto «La città del silenzio», Volterra è una «città di vento», per quell'aria di mistero che la avvolge. Volterra, è una città d'arte della Toscana unica e irripetibile, dove il paesaggio, così mutevole nell'alternarsi delle stagioni, ne esalta l'alone di curiosità, di solitudine e di romantica tristezza che la pervade. Ma non si può parlare di questa città e della valle che la racchiude a contatto con un patrimonio culturale inestimabile che il consorzio turistico Volterra Valdicecina e Valdera sa valorizzare nei colori e nei sapori proponendo un ventaglio di percorsi alternativi affascinanti: dal tour fra le colline ad ammirare le sculture di Mauro Staccioli al trekking fra i vigneti sulle colline a balze dipinte dai colori della tavolozza dell'autunno. Senza dimenticare un altro mito di questa città: la gastronomia che fino all'8 novembre sarà protagonista con 'Volterragusto' con i weekend dedicati a formaggio, tartufo bianco e cioccolato. Il primo assaggio si può fare da uno dei migliori artisti dei fornelli di Volterra: Genuino, chef e proprietario del ristorante Del Duca dove ogni piatto è un inno alla creatività e alla fantasia. Con la ricotta crea dei dolci da principesse e i suoi antipasti sono un festival di bontà indescrivibile e la ribollita è indimenticabile. Un'altra sosta d'obbligo per la

gioia dei gourmet è a Montemiccioli, al caseificio Pinzani dove il formaggio è rigorosamente fatto col latte crudo delle ventimila pecore che pascolano nei dintorni e dove il pecorino al tartufo, allo zafferano o a caglio vegetale delle Balze Volterrane rappresentano nuove realtà emozionali nel mondo dei formaggi. Il tutto annaffiato dai



classici vini del Chianti della cantina dei fratelli Cesare e Andrea Cecchi dove, dai vitigni di uve sangiovese, nascono qualità di vino a cui ci s'inchina come il Morellino di Scansano e il Montefalco, senza dimenticare la deliziosa Vernaccia o l'ultimo nato, il Coevo, che dimostra il forte legame col territorio con un'apertura alla contemporaneità.

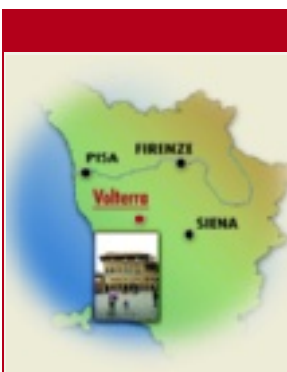
DOPO il brindisi, si può continuare l'itinerario di Volterra, la città di pietra perché di pietra sono le sue strade, le sue torri, i suoi palazzi e le sue mura austere. Tutto è fatto di quella pietra giallo-grigio, il panchino, da cui spesso affiorano conchiglie di rara

bellezza. E di pietra, d'alabastro, è il suo artigianato. Quasi fosse una pietra degli dei, gli Etruschi che qui hanno lasciato le loro vestigia più significative e pregevoli si servivano proprio dell'alabastro per costruire sarcofagi e urne cinerarie con ricche decorazioni raffiguranti l'immagine del defunto insieme a scene di vita quotidiana e a immaginari viaggi nell'oltretomba. Quarante sale piene di questi reperti sono visitabili al museo Guarnacci: imperdibili la 'tomba degli sposi' e la statua votiva 'l'Ombra della sera'. L'alabastro si lavora ancora a Volterra e le botteghe artigiane nel centro storico conservano una tradizione che non conosce crisi e che viene tramandata di generazione in generazione. Città etrusca dunque, ma con testimonianze anche dei secoli successivi: dal duecentesco Palazzo dei Priori il più antico palazzo pubblico della Toscana antecedente anche a Palazzo della Signoria (due strutture architettoniche molto simili), alla Pinacoteca che racchiude una delicatissima Annunciazione di Luca Signorelli, la Pala del Cristo in Gloria del Ghirlandaio oltre alla grandiosa deposizione del Rosso Fiorentino di cui i volterrani vanno orgogliosi.

IN QUESTI MESI poi Volterra è orgogliosa di ospitare (fino all'8 novembre) i capolavori di Pieter de Witte-Pietro Candido, un artista del Cinquecento formatosi nella Firenze dei Vasari e Giambologna. Il pittore volterrano ebbe il nome fiammingo di Pieter de Witte, ma raggiunge fama e prestigio firmandosi come Piero Candido.

PRODOTTI TIPICI

Da sinistra, sua maestà il vino rosso; uno scorcio di Volterra, e il gustoso pecorino al tartufo. Sotto, al centro, Palazzo dei Priori



■ DOVE DORMIRE

Hotel San Lino (via San Lino, 26), 4 stelle, è situato nella cinta muraria medievale di Volterra, ed è stato ricavato da un antico convento di clausura. Prezzi: camera doppia, 85-90 euro. Info: tel. 0588.85250; www.hotelsanlino.com.

■ DOVE MANGIARE

Ristorante Del Duca, via di Castello 2, Volterra. Info: tel. 058881510; www.enoteca-delduca-ristorante.it

■ DOVE COMPRARE

Caseificio G. Pinzani, strada provinciale 52, Montemiccioli, Volterra. Info: tel. 058835002; www.caseificio-pinzani.com

■ INFO UTILI

Consorzio Turistico Volterra Valdicecina Valdera, www.volteratur.it

EVENTI & SAGRE

Una festa per la fine della vendemmia

—BOLOGNA—

LA FINE della vendemmia? Si festeggia in hotel. E' successo nella serata di giovedì scorso, in un luogo d'eccezione: l'hotel Nh di Villanova di Castenaso (Bologna). Qui è stata presentata l'eccellenza dei vini e dei sapori del territorio emiliano-romagnolo, con un percorso di degustazione lungo la 'Strada dei vini e sapori dei Colli d'Imola'. All'evento — organizzato dalla direzione dell'hotel e dal barman Nicola Sassano — hanno partecipato diverse aziende della zona che hanno offerto e presentato i

propri migliori prodotti: dai salumi senza glutine, ideali per i celiaci, ai vini biologici fino ai funghi *champignon*. Il tutto annaffiato dai pregiati vini rossi e bianchi del territorio. Da qui, il gustoso 'matrimonio' tra Nh e specialità locali. Continuando in questo ideale percorso attraverso le gioie del palato, domenica prossima da non perdere l'ultimo appuntamento della Sagra del Marrone di Castel del Rio (Bologna), tra stand gastronomici, gare di dolci e mostre. Info: www.marronedicasteldelrio.it; tel. 0542.95984.



FOTO DI GRUPPO

Da sinistra, Augusto Zuffa, vice presidente della Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Imola; Elisa Cappon, responsabile commerciale dell'hotel; Nicola Sassano, barman e organizzatore della serata; Emilio Sergio Lorenzini, maestro sommelier Aspi