

**Denominazione di Origine Controllata e Garantita:****Brunello di Montalcino (Siena)****Carmignano (Prato)****Chianti e sue sottozone:**

Chianti Colli Aretini (Arezzo), Chianti Colli Fiorentini (Firenze), Chianti Colli Senesi (Siena), Chianti Colline Pisane (Pisa), Chianti Montalbano (Pistoia, Prato, Firenze), Chianti Montespertoli (Firenze), Chianti Rufina (Firenze)

**Chianti Classico (Firenze, Siena)****Morellino di Scansano (Grosseto)****Vernaccia di San Gimignano (Siena)****Vino Nobile di Montepulciano (Siena)****Denominazione di Origine Controllata:****Ansonica Costa dell'Argentario (Grosseto)****Barco Reale di Carmignano, Rosato di Carmignano, Vin Santo di Carmignano, Vin Santo di Carmignano Occhio di Pernice (Prato)****Bianco della Valdichiana (Pistoia)****Bianco dell'Empolese (Firenze)****Bianco di Pitigliano (Grosseto)****Bianco Pisano di San Torpè (Pisa)****Bolgheri e sottozona Sassicaia (Livorno)****Candia dei Colli Apuani (Massa - Carrara)****Capalbio (Grosseto)****Colli dell'Etruria Centrale (Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia, Prato, Siena)****Colli di Luni (Massa Carrara - condivisa con la Liguria)****Colline Lucchesi (Lucca)****Cortona (Arezzo)****Elba (Livorno)****Montecarlo (Lucca)****Montecucco (Grosseto)****Monteregio di Massa Marittima (Grosseto)****Montescudaio (Pisa)****Moscadello di Montalcino (Pisa)****Orcia (Siena)****Parrina Grosseto****Pietraviva (Arezzo)****Pomino (Firenze)****Rosso di Montalcino (Siena)****Rosso di Montepulciano (Siena)****San Gimignano (Siena)****Sant'Antimo (Siena)****Sovana (Grosseto)****Terratico di Bibbona (Livorno)****Val d'Arbia (Siena)****Valdichiana (Arezzo)****Val di Cornia (Livorno, Pisa)****Vin Santo del Chianti e sue sottozone:**

Vin Santo del Chianti Colli Aretini (Arezzo), Vin Santo del Chianti Colli Fiorentini (Firenze), Vin Santo del Chianti Colli Senesi (Siena), Vin Santo del Chianti Colline Pisane (Pisa), Vin Santo del Chianti Montalbano (Pistoia, Prato, Firenze), Vin Santo del Chianti Montespertoli (Firenze), Vin Santo del Chianti Rufina (Firenze)

**Vin Santo del Chianti Classico (Firenze, Siena)****Vin Santo di Montepulciano (Siena)****Indicazione Geografica Tipica**

Alta Valle della Greve

Colli di Toscana Centrale

Maremma Toscana

Toscana o Toscano

Val di Magra



Ci siamo rifatti il look.  
E non solo.

Toscana Promozione ha un nuovo volto.  
A partire da [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it)

Come fare per investire all'estero? A chi rivolgersi per partecipare a fiere e workshop in Italia e nel mondo? Che servizi offrono le sedi estere del Sistema economico toscano? Quali sono le iniziative di promozione finanziarie dalla Regione Toscana? Tante domande, una sola risposta: [www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it). Facile, veloce, completamente rinnovato nella grafica e nei contenuti, il filo diretto tra le Aziende e il Sistema toscano di promozione economica.

[www.toscanapromozione.it](http://www.toscanapromozione.it)  
In Toscana la nuova via della Promozione passa anche da Internet

**Programma - Regione Toscana - Padiglione 8 stand c11-12-13****Giovedì 29 marzo**

- ORE 11.00** **Battesimo del "Montalcino Express"**  
In anteprima al Vinitaly il primo viaggio del Treno del Vino. Presenti il Ministro delle Politiche Agricole **Paolo De Castro** e l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana **Susanna Cenni**
- ORE 10.15/13.00** **CENTROCONGRESSI EUROPA-AUDITORIUM VERDI**  
**Inaugurazione ufficiale della fiera**
- ORE 13.30** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**"Dal marmo bianco di Toscana, gli autoctoni delle selve e del mare"**  
a cura della *provincia di Massa Carrara*
- ORE 15.00** **WINE BAR**  
**"Il sistema Toscana produce Campioni del Mondo"**  
presente l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana **Susanna Cenni**. Nell'occasione verrà presentata la nuova "Guida ai vini DOC e DOCG della Toscana"
- ORE 16.00** **WINE BAR**  
**Le donne del vino della Toscana "insieme nel mondo"** presente l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana **Susanna Cenni**, il Presidente Nazionale dell'Associazione donne del vino **Pia Donata Berlucci** e il Presidente Regionale **Donatella Cinelli Colombini**
- ORE 16.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**"I vini da vitigni autoctoni tradizionali meno noti"**
- ORE 17.00** **RISTORANTE D'AUTORE 1° PIANO PALAEXPO**  
**Premiazione dei "Benemeriti"** L'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana **Susanna Cenni** premia **Marzia Tempestini**

**Venerdì 30 marzo**

- ORE 11.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**"Vini da uve a coltivazione biologica"**  
a cura dell'ARSLA
- ORE 11.30** **WINE BAR**  
**"VII Selezione dei vini di Toscana"**  
L'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana **Susanna Cenni** e l'ex procuratore nazionale antimafia **Pier Luigi Vigna** presentano il catalogo della "VII Selezione dei Vini di Toscana"
- ORE 12.00** **SOL - SALA MANTEGNA**  
**"Degustazione oli Toscani certificati"**
- ORE 14.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**"Vini da vitigni autoctoni e Sapori della Maremma"**  
a cura della *Provincia e Camera di Commercio di Grosseto*
- ORE 15.00** **SALA VIVALDI**  
**Convegno Nazionale "Vino Biologico: una realtà di qualità e mercato in attesa della normativa europea"**  
a cura di ARSLA - presente l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana **Susanna Cenni**
- ORE 16.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**"Il Sangiovese in purezza"**
- ORE 16.00** **WINE BAR**  
**Abbinamento cibo-vino "Salumi di Toscana"**

**Sabato 31 marzo****SIENA DAY**

- ORE 11.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**"Al TOP nel Mondo"**  
L'enologia senese ai massimi livelli di qualità nel mondo  
a cura della *Provincia di Siena*
- ORE 14.30** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**Degustazione ad arte "Dolcezza d'ambra a Siena"**  
Il laboratorio dei sensi - a cura di *APT Siena*
- ORE 16.30** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**"Le eccellenze senesi"**  
presentazione dei 5 consorzi di tutela delle Docg di Siena  
a cura della *Provincia di Siena*
- ORE 15.00** **SALA PHAETON - centroservizi BRA Pad. 8/9**  
Presentazione della **"1ª carta dei vini del territorio senese"**  
a cura della *Camera di Commercio di Siena, realizzata da Enoteca Italiana in collaborazione con Confcommercio, CIA, Confesercenti, Coldiretti e UPA*
- ORE 16.00** **SALA PHAETON - centroservizi BRA pad 8/9**  
**"Orcia: un calice di vino, l'anima di un territorio"**  
a cura della *Provincia di Siena*
- ORE 16.00** **WINE BAR**  
**Abbinamento cibo-vino "Formaggi di Toscana"**

**Domenica 1 aprile**

- ORE 11.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**Vini bianchi a confronto: con e senza affinamento in legno**
- ORE 14.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**Chianti e Chianti Classico DOCG non affinati in legno**
- ORE 16.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**Vini rossi DOC**
- ORE 16.00** **WINE BAR**  
**Abbinamento cibo-vino "Dolci tipici toscani"**

**Lunedì 2 aprile**

- ORE 11.00** **SALA DEGUSTAZIONE**  
**la Toscana si presenta ai sommelier dell'AIS**

Ogni giorno in degustazione presso il WINE BAR i vini della "VII selezione dei vini di Toscana". Ogni giorno presso il Ristorante "Mangiari toscani" (tensostruttura all'esterno del Pad. 8 lato Pad. 10) si potrà degustare un menù di piatti tipici toscani in abbinamento con vini.

Tutte le degustazioni si terranno presso lo stand Toscana, Padiglione 8 - C12. Per le degustazioni guidate, le prenotazioni si ricevono a partire dal 29 marzo al banco informazioni dello stand Toscana. Per il Wine Bar l'ingresso è riservato agli operatori fino a esaurimento dei posti disponibili.

Si ringrazia per la collaborazione AIS Associazione Italiana Sommelier Sezione Territoriale Toscana Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Sezione Toscana.

I dati dell'Istituto Regionale per la programmazione (Irpel) registrati nel 2006

# Cresce l'export dei nostri vini

Bene le vendite in Usa (+4,1%) e nei nuovi mercati, soprattutto in Cina

di **Rossella Lezzi**

Si attesta al 6,8% in più rispetto ai primi mesi del 2005 l'export toscano di vini. Questi i dati dell'Istituto Regionale per la Programmazione economica registrati nel 2006. Da gennaio a settembre del 2006, secondo l'IRPET infatti la Toscana ha esportato vino per un valore di circa 368 milioni di euro. Dice Cesare Cecchi della casa vinicola Cecchi di Castellina in Chianti "Indubbiamente la Toscana, dopo il periodo di grande splendore di 4 o 5 anni fa, ha avuto, come del resto il comparto vinicolo e l'economia in generale, un periodo di difficile assestamento". Continua Cecchi: "Il dato positivo di quest'anno sta a testimoniare che la fase più critica sta passando e che per le aziende toscane ben strutturate e dinamiche ci sono ancora spazi e opportunità". D'altra parte però, le esportazioni registrate da gennaio a novembre 2006, confrontate con il solito periodo del 2005, mettono in evidenza una leggera contrazione in valore per la produzione di vini di qualità rossi del -0,1%. Continua dunque l'andamento non positivo verificatosi nel secondo trimestre del 2006 che ha ridimensionato le aspettative. Non si arresta la perdita in valore sul mercato tedesco (-11%) mentre negli Stati Uniti continua la performance positiva (+4,1%) già avviata durante il 2005. Sempre secondo i dati dell'Istituto Regionale per la Programmazione economica, in quantità abbiamo invece segnali positivi per i vini di qualità su tutti i mercati ad eccezione di quello svizzero e giapponese. Sul fronte dei nuovi mercati vengono registrati importanti incrementi nel mercato cinese che ha importato il doppio dei vini toscani del 2005, mentre vi sono contrazioni sul mercato russo e indiano.



Cesare Cecchi, produttore vitivinicolo

Questi dati sono essenzialmente confermati da Stephane Shaeffer, sales manager della fattoria di Argiano a Sant'Angelo in Colle, Montalcino: "Il 2006 è stato un buon anno per le esportazioni per Argiano che ha registrato un +11% in volume. Questo incremento - commenta Shaeffer - è derivato dal boom che abbiamo registrato sul mercato statunitense (+49%) e dal fatto che nel 2006 vi abbiamo lanciato un nostro nuovo vino, il Non Confunditur". Anche per Argiano, i mercati asiatici sembrano essere promettenti, anche se ci sono grandi differenze tra i vari paesi. "Il Giappone rimane il primo mercato asiatico - dice il sales manager di Argiano - e rappresenta più della metà delle esportazioni in Asia. Inoltre il nostro Solengo ha avuto molto successo in Thailandia". Per la fattoria di Argiano le esportazioni rappresentano l'86% del volume di vino prodotto.

Secondo Cesare Cecchi "La Germania, e tutti i Paesi ad essa collegati, hanno perso in virtù di una situazione economica sfavorevole, mentre negli USA un'economia in crescita ha permesso buoni risultati". Per quanto riguarda i vini bianchi di qualità, l'IRPET ha registrato un calo del 5,9% in valore e del 12,3% in quantità. Queste contrazioni sono legate a un confronto con un 2005 dove si erano manifestate consistenti variazioni positive nell'export dei vini bianchi.

La Toscana ha incrementato quindi l'export negli IGT e nei vini da tavola. La performance regionale è in linea con l'incremento medio italiano (+6,4). Il buon andamento della Toscana è lievemente inferiore a quello del Piemonte (+9,1) ma superiore a quello del Veneto (+2,6).

Clima e soluzioni

## Senza Cassandre o facili profeti

di **Paolo Pellegrini**

Cassandra, la profetessa di sventura, qualche volta ha anche il volto serio e paludato dell'uomo di scienza. "Tra cent'anni non esisteranno più il Brunello di Montalcino, il Chianti Classico e il Nobile di Montepulciano": l'annuncio di catastrofe è arrivato con le trombe di Gerico di una ricerca presentata da alcuni scienziati e climatologi delle università e del Cnr di Toscana. Spiegazione: da qui a cent'anni la temperatura media sarà aumentata di tre-quattro gradi, farà insomma molto più caldo, le condizioni ideali per la viticoltura non saranno più qui, nella Toscana dei classici e dei grandi rossi, ma più a nord. Ovviamente, i media di tutta Italia, e magari non solo, ci hanno ricamato paginate e titoli strillati. Il mondo del vino, che ha - come le viti - i piedi ben piantati per terra, pur nel dovuto rispetto per la voce degli scienziati, ci ha sorriso su. Al massimo, i più preoccupati rispondono: ci attizzeremo. Nel senso: si planteranno le viti più in alto, dove fa più fresco; ma già Montalcino questo problema non ce l'ha, perché il Sangiovese grosso del Brunello cresce benissimo oltre i 500 metri sul mare. Nel senso: si modificheranno i disciplinari, si punterà su una pratica più diffusa dell'irrigazione di soccorso, anche se di acqua magari ce ne sarà un po' meno per tutti. Ma il mondo del vino sa benissimo che la vite è una pianta capace di adattarsi, di modificarsi, di plasarsi, non a caso alligna bene anche tra i monti dell'Atlante come sull'altopiano della Bekaa, in Georgia come in California, in Cile come addirittura in Polonia; e qualcuno azzarda addirittura: tre-quattro gradi di temperatura in più nelle fasi più delicate della vegetazione significherebbero la scomparsa delle malattie, e minor costo per il vignaiolo. Senza contare i cambiamenti del gusto, gli orientamenti diversi del mercato e dei consumatori... Però è un fatto che dal clima e dal degrado del prezioso vigneto toscano vada comunque protetto. E che, con questo obiettivo, si impari a lavorare tutti insieme, chi produce e chi governa. In questo senso va una ricerca, un'altra, elaborata da urbanisti e agronomi dell'università di Firenze, e presentata in occasione dell'Anteprima del Chianti Classico come proposta comune dei sindaci degli otto comuni della zona Docg e del mondo della produzione, rappresentato dal Consorzio. Vi si indicano nuovi parametri e nuove possibili opzioni, per esempio per il drenaggio dei terreni, per l'esposizione dei vigneti, e altro ancora: tutto quanto concorre a fare di una vigna bella anche una vigna "ottimale". Con un duplice obiettivo: da un lato, puntare finalmente sulle "zone", sui "cru"; dall'altro, fondamentale per tutti, darsi regole certe per usare al meglio il territorio.

Il Chianti Classico per la prima volta è più venduto negli Stati Uniti che nel nostro Paese

## Il più amato negli Usa

di **Daniela Fabietti**

Un successo internazionale quello raggiunto dal Chianti Classico. Il suo profumo e la sua fragranza lo rendono uno dei vini più amati al mondo

Il mercato internazionale conferma il Chianti Classico come il vino italiano più amato negli Usa. La denominazione toscana risulta, infatti, per la prima volta il vino più venduto negli Stati Uniti che nel nostro Paese, con una vendita pari al 30% rispetto al 27% in Italia. Su 50 milioni di bottiglie si è registrato un giro d'affari di 535 milioni di euro. La congiuntura corrente della produzione e del mercato del vino prodotto fra Siena e Firenze è decisamente positiva. Dopo una fase di stasi, il mercato ha mostrando chiari e confortanti segni di espansione, con un aumento delle vendite (+14% del 2005 sul 2004 e +5% del 2006 sul 2005). L'ultimo semestre del 2006

ha segnato dati incoraggianti sulle vendite confermando il grande vino toscano e posizionandolo nel gradino più alto del podio degli States. Questi dati significativi sono il frutto di diversi fattori, come ha sottolineato l'enologo Roberto Bruchi, direttore dell'Associazione produttori vitivinicoli toscani (Aprovito) e vicepresidente dell'Unione nazionale tra i produttori vitivinicoli (UnaVini). "In questi ultimi vent'anni - ha commentato infatti Bruchi - abbiamo assistito ad una profonda trasformazione in termini di innovazione e modernità del distretto vitivinicolo del Chianti Classico. Le aziende

sono cambiate e altre realtà produttive si sono create portando ad un miglioramento nella qualità dei vini. Anche i diversi territori, sui quali insiste la denominazione, presenta una forte differenziazione tipologica che porta con sé ad un aumento della domanda". "In questi anni - continua Bruchi - si sono anche evolute le tecniche di viticoltura, frutto di importanti progetti di ricerca e di sperimentazione. Per continuare ad assistere alla riconferma della Toscana, nel ruolo di terra regina dell'enologia italiana sul territorio internazionale, è indispensabile mantenere l'ottimo rapporto qualità/prezzo dei prodotti."

"Il mercato ha preso coscienza - conclude Roberto Bruchi - che la bolla speculativa degli ultimi anni ha originato solo fenomeni distortivi. E per qualità intendo tutti i segni distintivi di un territorio che un vino porta con sé. Un traguardo che ha sapore tutto toscano, grazie anche ai progetti di valorizzazione e di promozione del vino promossi dagli enti pubblici e privati". Altro fattore determinante della crescita del vino toscano in America è stato anche la riunificazione dei Consorzi "Chianti Classico" e "Marchio storico". Il celebre simbolo oggi non rappresenta più un semplice marchio consortile ma un vero e proprio emblema di un territorio ricco di cultura e di sapore. Il passaggio si è rivelato un'ottima strategia comunicativa rafforzando l'immagine e la riconoscibilità del vino nei confronti del consumatore, oltre che semplificare l'origine. Il fascino che il Chianti Classico ha saputo ritagliarsi nel panorama enologico

internazionale è frutto di un lento e consapevole percorso verso l'eccellenza qualitativa che ha visto protagonista l'intera viticoltura regionale. Questo è il parere del Presidente del Consorzio Vini Chianti Classico Marco Pallanti espresso durante la XIV edizione dell'Anteprima dei Vini Chianti Classico.

"Questo successo - afferma Pallanti - è stato raggiunto grazie anche ai produttori del Chianti Classico che hanno svolto un ruolo fondamentale, attraverso tre parametri: serietà, unicità, professionalità. La serietà come lavoro portato avanti dagli organi consortili e dai produttori del territorio, che in base al decreto del 4 agosto 2006 del Ministero delle Politiche Agricole, ha dato definitivamente in mano al Consorzio il compito di controllare e tutelare la denominazione. Unicità del Chianti Classico in quanto solo autentico vino del territorio chiantigiano".

"La professionalità - conclude Pallanti - intesa come il lavoro svolto con passione dai produttori del Chianti Classico, investendo in vigna e cantina con il continuo miglioramento delle tecniche di produzione. Queste misure, unite ad una costante tutela della vocazione legata al territorio, permettono alla Toscana di rimanere ai massimi livelli". Un successo internazionale, quindi, quello raggiunto dal Chianti Classico. Un risultato che premia tutti coloro che hanno contribuito alla produzione del vino toscano che, con il suo profumo e la sua fragranza, lo rendono uno dei vini più amati al mondo.

Dalla vendemmia 2007 il vino di Scansano sarà il primo a denominazione garantita della provincia di Grosseto

## La Docg incorona la qualità del Morellino

di **Giovanni Pellicci**

Il Morellino di Scansano si prepara alla Docg. La prossima vendemmia segnerà l'esordio del nuovo disciplinare che, approvato nella Gazzetta Ufficiale il 29 novembre 2006, segna il riconoscimento della denominazione d'origine controllata e garantita. Per il Morellino di Scansano, la cui Doc fu istituita nel 1978, si tratta di un'ulteriore tappa nel processo di affermazione quale vino in grado di diffondere con sempre maggiore efficacia la qualità produttiva della zona meridionale della regione Toscana. Il Morellino è inoltre il primo vino prodotto nella provincia di Grosseto che si potrà fregiare della Docg. "E' un grande traguardo - spiega Adolfo Parentini, proprietario dell'azienda Moris e membro del consiglio del Consorzio di tutela del Morellino che, fondato nel 1992, riunisce oggi 26 produttori - si tratta di uno strumento che ci permetterà di incrementare ulteriormente la qualità di un vino che è già da anni all'avanguardia. La diminuzione della resa per ettaro (il nuovo disciplinare prevede una resa non superiore ai 90 quintali per ettaro, rispetto ai 120 della Docg, ndr) è un

ulteriore sinonimo di qualità: i produttori tenderanno ancora di più alla qualità di quanto non avessero già fatto finora. Ciò permetterà di esaltare i profumi, il colore e la struttura del Morellino. Le caratteristiche della Docg già si cominceranno a notare nell'annata 2006, perché la maggior parte dei produttori ha lavorato seguendo il nuovo disciplinare, anche se poi è stato approvato solo nel novembre 2006". Soddisfatto ma convinto che il traguardo della Docg potesse essere tagliato anche prima è Giuseppe Mantellassi. "Abbiamo vinto una battaglia importante - ha commentato il proprietario, assieme al fratello Aleardo, dell'azienda di famiglia tra le prime aziende produttrici di Morellino fin dalla fine degli anni settanta - ma il percorso è stato eccessivamente lungo. La riduzione della resa per ettaro contribuirà a migliorare la produzione perché ci saranno sicuramente più controlli, ma è stata molto importante anche l'introduzione dell'imbottigliamento in luogo d'origine. Questo traguardo era auspicabile già da tempo perché si tratta della sfida più delicata

a tutela dell'origine del prodotto e, quindi, del territorio". Un altro produttore sicuramente soddisfatto della nuova denominazione ma non altrettanto di alcuni elementi alla base del nuovo disciplinare e del ruolo del Consorzio, è Gianpaolo Paglia di Poggio Argentiera. "Mi sarei aspettato aggiustamenti più adeguati al nuovo disciplinare, - spiega il produttore del Capatosta che a Vinitaly presenterà il nuovo Maremmante e una nuova evoluzione di Guazza - specie per quanto riguarda la messa in commercio. Non condivido, infatti, la possibilità di mettere già in commercio il Morellino il 1° marzo successivo alla vendemmia. Spero che il Consorzio possa intervenire per rivedere questo aspetto: secondo me sarebbe preferibile uscire dopo l'estate. Quanto alla riduzione della resa per ettaro sono favorevole ma convinto che si potesse fare ancora di più a tutela della qualità. Ma dal Consorzio mi aspetterei soprattutto una maggiore capacità di attivare iniziative di promozione del vino e del suo territorio".



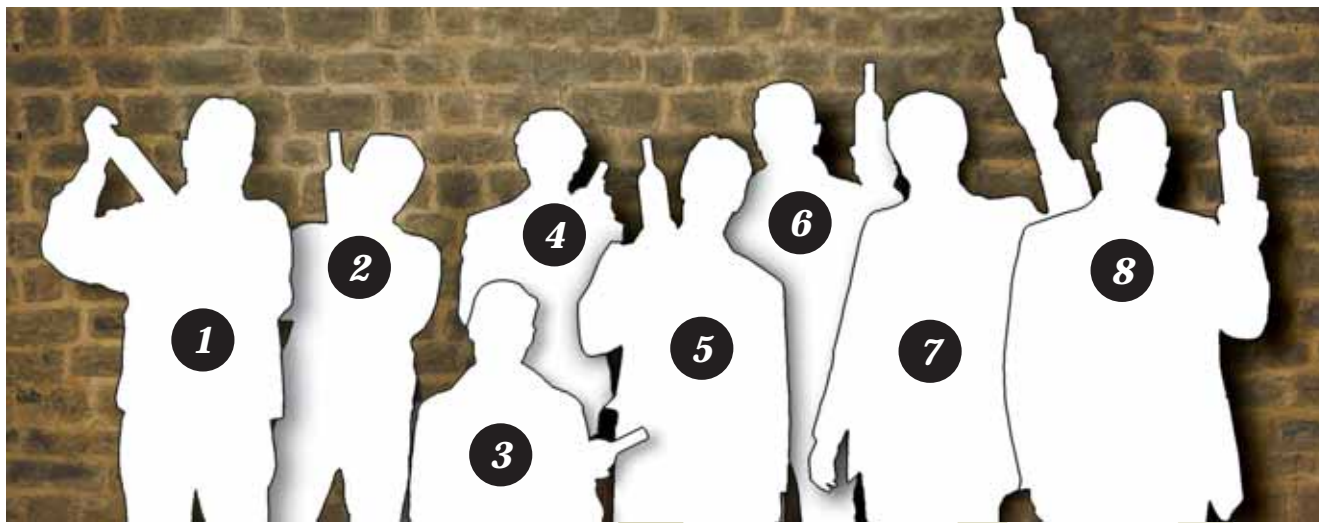
Gianpaolo Paglia, proprietario dell'Azienda Poggio Argentiera insieme alla moglie Katrin e il figlio

Con otto vini nella Top 100 di Wine Spectator la Toscana si conferma regina mondiale nella produzione vinicola di eccellenza

# E' made in Toscana il vino campione del mondo

Il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001 di Casanova di Neri conquista il primo posto della classifica

di Giovanni Pellicci



Da sinistra: 1. Filippo Fanti (Fanti 23° con il Brunello di Montalcino 2001), 2. Giancarlo Pacenti (Siro Pacenti 12° con Brunello di Montalcino 2001), 3. Barbara Kronenberg-Widmer (Brancaia 9° con Blu 2004), 4. Guido Frescobaldi (Marchesi de' Frescobaldi 27° con Brunello di Montalcino Castelgiocondo), 5. Luca Sanjust (Petrolo 61° con Torrione 2004), 6. Giacomo Neri (Casanova di Neri 1° assoluto con Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2001), 7. Antonio Moretti (Sette Ponti 44° con Oreno 2004), 8. Ettore Falvo (Avignonesi 81° con Vino Nobile Montepulciano 2003).

Castelgiocondo 2001 dei Marchesi de' Frescobaldi (27° posizione), Oreno 2004 della Tenuta Sette Ponti (45°), il Torrione 2004 della Fattoria Petrolo (61°) e il Vino Nobile di Montepulciano 2003 di Avignonesi (81°).

“Per un'azienda piccola come la nostra è un motivo di grande soddisfazione ed orgoglio, - racconta Giacomo Neri, proprietario dell'azienda Casanova di Neri fondata a Montalcino dal padre Giovanni nel 1971 - non avrei mai immaginato di conquistare un risultato simile. Siamo

partiti praticamente da zero poco più di venti anni fa, grazie alla passione di mio padre. Dopo la sua scomparsa, avvenuta nel 1991, ho interpretato io il nostro credo familiare portando avanti la nostra realtà. Per noi si tratta di un premio da condividere con tutto il territorio di Montalcino, con la provincia di Siena e la Toscana: perché il mio è un vino fortemente legato al suo territorio e il primo posto nella classifica stilata da Wine Spectator è la conferma di come un vitigno autoctono come il Sangiovese

riesca a sprigionare nelle nostre terre il massimo delle sue caratteristiche, acquisendo un valore che tutto il mondo ci invidia. Sono convinto che queste peculiarità ci permetteranno di confermare ancora a lungo la Toscana quale regina leader mondiale, riuscendo a penetrare efficacemente anche all'interno dei nuovi mercati asiatici e confermandoci all'interno di quelli tradizionali. In tal senso il Vinitaly rappresenta l'ideale momento di confronto con gli addetti ai lavori per dare continuità ai positivi dati che hanno

caratterizzato il 2006”.

I vigneti dell'azienda Casanova di Neri si sviluppano su 48 ettari esposti in parte a sud ed in parte a nord/est di Montalcino. Venticinque di questi sono interamente dedicati alla produzione di Brunello: si chiamano “Pietradonice” e “Le Cetine” le due vigne che, grazie ad un microclima e a realtà botaniche eccezionali, permettono di ottenere uve Sangiovese magnifiche. “Il nostro segreto - spiega Giacomo Neri - è il grande lavoro in vigna che seguiamo con grande attenzione passo dopo passo: ad una grande passione, uniamo la massima scientificità nel determinare i cloni, i portainnesti, la forma di allevamento, la densità per ettaro ed ogni altro minimo particolare. Una volta in cantina (la struttura è stata recentemente interessata da un innovativo lavoro di ristrutturazione) adottiamo tecniche naturali che ci permettono di valorizzare quanto fatto tra i filari. Essere al primo posto a livello mondiale, ci permette di esaltare un grande lavoro collettivo, quello di una grande denominazione come il Brunello. Ma non solo. Infatti, vengono premiate anche le grandi peculiarità di tutta la Toscana, una terra capace di esaltare tutte le sue grandi diversità: a noi il compito di preservare il grande dono che la natura ci ha lasciato in eredità, tutelando il territorio e continuando a lavorare con grande umiltà per far apprezzare nel mondo il nostro grande patrimonio, non solo vinicolo”. L'azienda Casanova di Neri si avvale della consulenza del wine maker toscano Carlo Ferrini, per dar vita ad un vino “elegante, di grandissima riconoscibilità e destinato ad un grande invecchiamento”. Insomma, un vino a tutti gli effetti da campioni del Mondo.

“Vini di Toscana” è attribuito dalla Regione a chi si distingue nella produzione, nella ricerca e nella promozione dei nostri vini

## Il premio a Roberto Bandinelli

di Eleonora Sassetti

*Susanna Cenni:  
“All'origine del successo  
mondiale dei nostri vini  
c'è la capacità  
di collaborazione  
tra il mondo della studio  
e della sperimentazione”*

della ricerca e dell'innovazione”. “Questa capacità di collaborazione - continua Cenni - tra il mondo della ricerca e quello della produzione, nel rispetto dei ritmi e dei cicli della natura, merita di essere sottolineata e valorizzata”.

“La ricerca - ha commentato Roberto

Bandinelli - è un fattore indispensabile per la crescita di ogni settore, in questo caso lo studio ha come obiettivo il miglioramento delle uve, condizione essenziale per produrre vini di alto livello. Grazie non solo al mio lavoro, ma anche a quello dei miei colleghi, oggi la regione Toscana è una delle prime nel campo della sperimentazione”. Il Dipartimento della ricerca applicata al germoplasma viticolo ha realizzato un'intensa cooperazione con le aziende vinicole e con le istituzioni pubbliche e private operanti nel settore, al fine di ottenere il più rapido ed efficiente trasferimento dei risultati a livello applicativo. Attraverso il lavoro di ricerca e di recupero di tante specie autoctone, condotto da Roberto Bandinelli, sono stati individuati in Toscana ben 229 vitigni, di cui 149 ad uva nera, 70 a uva bianca e 3 rosata. Una raccolta che racchiude, dal punto di vista culturale e vitivinicolo, la memoria storica della Regione. Questa azione permette da una parte di conservare uno straordinario



Da sinistra Roberto Bandinelli riceve il premio “Vini di Toscana 2006” dal presidente della Regione Toscana Claudio Martini e dall'assessore all'Agricoltura Susanna Cenni

patrimonio di biodiversità, dall'altra di sostenere la tipicità e l'identità dei vini Toscani, offrendo opzioni sempre nuove, ma nel solco della tradizione, ai produttori. Il premio “Vini di Toscana 2006” mette, ormai da cinque anni, alla luce un aspetto della viticoltura spesso conosciuto ai soli addetti ai lavori, eppure

decisivo nel percorso di miglioramento produzioni regionali. Un riconoscimento che non poteva non essere consegnato che al dottor Bandinelli. Grazie al suo lavoro, infatti, oggi possiamo degustare i vini ottenuti da monovitigni che si erano perduti e che solo questo paziente lavoro di ricerca ha permesso di recuperare.

## Degustazione, venerdì 30 marzo alle 12, presenti le tre Dop e l'Igp L'eccellenza dell'olio Toscano al Vinitaly

di Caterina Fanfani

Toscana Igp, Dop Lucca, Dop Chianti Classico e Dop Terre di Siena. Questi i quattro oli che verranno degustati nell'ambito del calendario promosso dalla Regione Toscana per il Vinitaly 2007 (Venerdì 30 marzo ore 12, sala Mantegna - Padiglione Sol).

A guidare la degustazione sarà Giampiero Cresti, capo Panel della provincia di Siena, tecnico molto noto e apprezzato nell'ambiente.

L'olio prodotto nella Regione, oltre a fregiarsi di tre prestigiose Dop, è tutelato dal nome “Toscano” Indicazione Geografica Protetta. Il disciplinare stabilisce che tutte le fasi del processo produttivo (produzione delle olive, frangitura e confezionamento) debbano avvenire all'interno del territorio amministrativo della Toscana. Le varietà utilizzate sono tutte quelle autoctone, ma le più diffuse sono senz'altro frantoio, leccino, moraiolo, maurino, leccio del como, pendolino e correggiolo.

L'olio si presenta normalmente di colore verde più o meno intenso nell'olio appena ottenuto che, con il passare del tempo, tende a virare verso il giallo, mantenendo comunque riflessi verdi. All'olfatto ricorda profumi vegetali verdi con sensazioni finali rotonde, al gusto è sempre presente una nota amara più o meno evidente e sensazione di piccante. Le sensazioni



Toscana Igt, Dop Lucca, Dop Chianti Classico e Dop Terre di Siena sono i quattro oli toscani degustati al Vinitaly 2007

olfattive, gustative e tattili sono generalmente in buon equilibrio fra di loro fornendoci il profilo di un olio. In degustazione anche il primo olio che ha chiesto e ottenuto il riconoscimento Dop, il “Chianti Classico” che comprende l'omonimo territorio di produzione del vino, a cavallo fra le province di Siena e di Firenze. Le specifiche caratteristiche ambientali, insieme ad

extravergine di oliva “Lucca”, anche questo in degustazione. Un olio con sensazioni più delicate rispetto agli altri Toscani; in particolare il fruttato ha un'intensità leggera o media, lievemente erbaceo con note di frutta secca accompagnato da lievissime note di amaro e piccante. Al colore si presenta giallo con toni di verde più o meno intensi.

## Convegno e degustazione in collaborazione con Arsia Toscani, biologici e autoctoni

di Katiuscia Vaselli

Toscani, biologici e autoctoni. E' l'identikit dei dodici vini che verranno presentati al Vinitaly per una degustazione particolare ed unica nel genere, in programma venerdì 30 marzo alle 11 presso lo stand della Regione Toscana, all'interno del padiglione 8 del Vinitaly. Un evento organizzato da Arsia-Regione Toscana. Si tratta delle 12 migliori etichette uscite dalla settima ed ultima selezione regionale Vini di Toscana: dieci rossi e due bianchi, che rappresentano gran parte del territorio toscano, quattro provenienti dal territorio fiorentino, 3 di Grosseto, 2 di Siena e Arezzo ed 1 vino della provincia di Livorno. La viticoltura biologica in Toscana con 5.764 ettari rappresenta il 9 per cento della superficie vitata regionale e conta 907 aziende, con Firenze (1465 ettari e 181 aziende) e Siena (1428 ettari e 231 aziende) le province leader. I dodici vini che verranno degustati sono stati selezionati da un panel di enologi lo scorso 8 marzo (18 le etichette precedentemente individuate e regolarmente certificate ai sensi del regolamento Cee2092/91). “Per il secondo anno consecutivo - sottolinea Maria Grazia Mammuccini, amministratore Arsia - portiamo al salone di Verona le migliori produzioni da agricoltura biologica. La novità di questa edizione è che i vini presenti dopo un'accurata selezione sono tutti ottenuti da vitigni autoctoni, oltre ad essere “bio” e provenienti da aziende toscane. Si tratta di un'importante momento di verifica nazionale per un settore dell'enologia che ha conquistato ormai spazi di mercato sempre più importanti, con consensi crescenti da parte dei consumatori”. Sempre il 30 marzo (ore 15 - sala Vivaldi) si terrà il convegno nazionale “Vino biologico: una realtà di qualità e mercato in attesa della normativa europea”, moderato da Maria Grazia

Mammuccini, che vedrà la partecipazione del sottosegretario Stefano Boco, dell'assessore all'agricoltura della Regione Toscana Susanna Cenni e di Cristina Micheloni dell'Aiab. (Ad oggi, infatti, lo ricordiamo, non esiste un regolamento sulla vinificazione biologica, si può solo certificare l'origine biologica dell'uva. Sulle etichette si trova infatti riportata la dicitura “vino prodotto da uve coltivate con il metodo biologico ai sensi del reg.2092/91). In Toscana ben il 77 per cento della superficie vitata è destinata al vitigno autoctono, mentre il restante 23 % è suddiviso fra ben 67 vitigni di altra origine. E' chiaramente il sangiovese il vitigno principe della Toscana che rappresenta i due terzi del vigneto regionale, seguito dal trebbiano toscano con il 7 per cento, dal canaiolo e dalla vernaccia di San Gimignano. I vini in degustazione: Chianti Colli Fiorentini Docg “Selezione Presezzini”, 2001, della coop. La Spinosa di Barberino Val d'Elsa (Fi); Montecucco Doc “Aquilaia”, 2005, dell'az. La Banditaccia di Cinigiano (Gr); Montecucco Doc “Rosso del Gello”, 2004, di Podere Poggio Giallo di Paganico (Gr); Vernaccia di San Gimignano Docg “Visola della Marronaia”, 2005 e Toscana Igt Rosso “Pico della Marronaia”, 2004, del Podere La Marronaia di San Gimignano (Si); Val di Cornia Doc “Tuscan bianco” (vermentino), 2005, dell'az. Bulichella di Suvereto (Li); Toscana Igt Sangiovese “Vignanova”, 2003, e Chianti Colli Aretini Docg “Patema”, 2004, della coop. Patema di Terranova Bracciolini (Ar); Chianti Rufina Docg “Cerreto Libri”, 2004, della Fattoria Cerreto Libri di Pontassieve (Fi); Chianti Docg riserva, 2003, della Fattoria Majnoni Guicciardini, Certaldo (Fi); Toscana Igt Sangiovese “Il Morino”, 2004, del Podere Volpaio, Vinci (Fi); Maremma Toscana Igt ciliegio “Tarconte”, 2004, Fattoria Il Duchesco, Alberese (Gr).

**PAD. 3-4-6-7-9-11**

**Pad. 3 Stand F3**  
AZIENDA AGRARIA SAMUELE GUERRINI  
CASA CAPELLI  
RODANO

**Pad. 4 Stand A2**  
SAVIGNOLA PAOLINA

**Pad. 4 Stand B7**  
FATTORIA DI VISTARENNI  
LAMOLE DI LAMOLE  
TENUTA SASSOREGALE

**Pad. 4 Stand E6**  
VESCINE

**Pad. 6 Stand B4**  
AZIENDA AGRICOLA S. NICOLO' A PISIGNANO

**Pad. 6 Stand C5**  
ENOTECA INTERNAZIONALE DE RHAM

**Pad. 6 Stand D4-5-6**  
CINELLI COLOMBINI DONATELLA  
FATTORIA SELVAPIANA

**Pad. 6 Stand D5**  
AZIENDA AGRICOLA TENUTA LA PARRINA

**Pad. 7 Stand A3**  
CASTARIVA  
I GREPPI

**Pad. 7 Stand A10**  
FATTORIA LE PUPILLE - ELISABETTA GEPPETTI

**Pad. 7 Stand B2**  
CANTINA DI MONTALCINO  
TENIMENTI ANGELINI - CANTINA SAN LEONINO  
TENIMENTI ANGELINI - CANTINA TRE ROSE  
TENUTA PODERNOVO

**Pad. 7 Stand B4**  
PETRA  
TENUTA LA BADIOLA

**Pad. 7 Stand B5**  
AGRICOLA FORTE S.S.  
TENUTA DI TRINORO

**Pad. 7 Stand B9**  
AZIENDA AGRICOLA E AGRITURISTICA POGGIO I°  
AZIENDA AGRICOLA COLLECCETO  
CESANI VINCENZO  
LA RASINA

**Pad. 7 Stand B10**  
COLLEMASSARI

**Pad. 7 Stand B11**  
AZIENDA AGRARIA MONTECUCCO  
LEONARDO SALUSTRI

**Pad. 7 Stand C1**  
AZIENDA AGRICOLA GIORGIO MELETTI CAVALLARI  
TENUTA DELLE RIPALTE

**Pad. 7 Stand C2**  
AZIENDA AGRICOLA POGGIO ALLA SALA  
GATTAVECCHI

**Pad. 7 Stand C4**  
ARGENTIERA

**Pad. 7 Stand C9**  
CASTELLI DEL GREVEPESA  
CLANTUM

**Pad. 7 Stand C10**  
AZIENDA AGRICOLA LE MACCHIOLE  
AZIENDA AGRICOLA MONTEVERTINE  
FATTORIA LA MASSA  
FATTORIA PETROLO  
HERES  
ISOLE E OLENA  
SOCIETA' AGRICOLA AMPELEIA  
TENIMENTI LUIGI D'ALESSANDRO

**Pad. 7 Stand D2**  
ANTINORI - MARCHESI ANTINORI  
COMPAGNIA DEL VINO

**Pad. 7 Stand D3**  
C.I.T.A.I. - TENUTA DI SAN GUIDO  
MARCHESI TORRIGIANI - TORRE

**Pad. 7 Stand D4**  
AZIENDA AGRARIA VILLA CERNA S.S.  
CASTELLO DI MONTAUTO S.S.  
CECCHI - CASA VINICOLA LUIGI CECCHI & FIGLI  
FATTORIA POGGIO GAGLIARDO  
VAL DELLE ROSE

**Pad. 7 Stand D6**  
AGRICOLA POGGIO BONELLI  
FATTORIE CHIGI SARACINI  
RUFFINO

**Pad. 7 Stand D8**  
GRUPPO VINI SELEZIONATI

**Pad. 7 Stand D9**  
BARBANERA

**Pad. 7 Stand D10**  
AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI TENUTE  
CABREO  
CAMPO AL MARE  
CAMPO DI SASSO DISTRIBUZIONI  
CINIGIANO  
NOZZOLE  
SPALLETTI  
TENUTA LA FUGA  
TORCALVANO GRACCIANO  
VIGNE A PORRONA

**Pad. 7 Stand E1**  
MONTENDOLI

**Pad. 7 Stand E3**  
CASTELLARE DI CASTELLINA

**Pad. 7 Stand E4**  
BARONE RICASOLI

**Pad. 7 Stand E7-8**  
CARPINETO  
FATTORIA MANTELLASSI

**Pad. 7 Stand F7**  
TENUTE NICCOLAI

**Pad. 7B**  
AZIENDA AGRICOLA MONTERAPONI  
MA.GI.CA  
PODERI DI CAPO D'UOMO  
TENUTA LE MURICCE  
TENUTA MORIAIA

**Pad. 7B Stand A8-C9**  
TERRE DEGLI SVEVI - GRUPPO ITALIANO VINI

**Pad. 7B Stand F2-3**  
PODERE LA CASA ROSSA  
TENUTA FARNETA  
VIGNETO ITALIA

**Pad. 7B Stand H2-3**  
MORI GIACOMO AZIENDA AGRICOLA

**Pad. 9 Stand B2-C2**  
COLLOSORBO TENUTA  
FONTALEONI  
GRACCIANO DELLA SETA  
I CAMPETTI  
IL PALAZZINO PODERE  
LE CALCIAIE TENUTA  
LUCIGNANO FATTORIA GUICCIARDINI CORSI SALVIATI  
MARC DE GRAZIA SELECTIONS  
PERTIMALI PODERE  
PIAZZANO FATTORIA

**Pad. 9 Stand F3**  
AZIENDA AGRICOLA CECILIA

**Pad. 11 Stand A3**  
AZIENDA AGRICOLA MONTEBICCHIERI  
GG 5 STELLE IMPORT EXPORT

**Pad. 11 Stand B5**  
STREDA BELVEDERE AZIENDA AGRICOLA

**Pad. 11 Stand E6**  
SASA TONY WINE RESEARCH

**Pad. 11 Stand G5**  
AZIENDA AGRICOLA COLLE SANTA MUSTIOLA  
AZIENDA AGRICOLA ROBERTO POGGI

**VINITALY 2007 PIANTA STAND DELLA TOSCANA**

**CENTRO SERVIZI**  
**PAOLO DE RHAM VINI AD HOC**  
Via del Campofiore, 112 - 50136 FIRENZE TEL.  
055 674009 FAX 055 674072  
www.viniadhoc.it - p.derham@viniadhoc.it  
Centroservizi Arena - stand 18

**ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DEL VINO**  
Via Massetana Romana, 58/b - 53100 SIENA  
TEL. 0577 353144 FAX 0577 352584  
www.cittadelvino.com - info@cittadelvino.com  
Centroservizi delle Erbe - stand 3-7

**F.I.S.A.R. FED. ITALIANA SOMMELIER**  
**ALBERGATORI RISTORATORI**  
Via Dei Condoti, 16 - 56017 ASCIANO P.NO (PI)  
TEL. 050 857105 FAX 050 856700  
www.fisar.com - segreteria.nazionale@fisar.com  
Centroservizi Castelvecchio - Area 3

**MOVIMENTO DEL TURISMO DEL VINO**  
Fortezza Medicea - 53100 SIENA  
TEL. 075 9889529 FAX 075 9889529  
www.movimentoturismovino.it  
info@movimentoturismovino.it  
Centroservizi delle Erbe - stand 9

**PAD.8 - Stand B12**

**PROVINCIA E CAMERA DI COMMERCIO DI AREZZO**  
P.zza della Libertà, 3 - 52100 AREZZO  
Tel. 0575 3354241 Fax 0575 3354248  
www.provincia.aretzo.it - agri.provar@provincia.aretzo.it

**AZIENDA AGRICOLA BORGO CASIGNANO**  
Loc. Casignano, 212 - 52022 CAVRIGLIA (AR)  
Tel. 055 967090 Fax 055 9678984  
www.casignano.com - borgo.casignano@gmail.com

**AGRICOLA FABBRICHE**  
Via Fabbriche, 2-3/a - 52046 LUCIGNANO (AR)  
Tel. 0575 836252 Fax 0575 836252  
www.agricolafabbriche.it - camargi@libero.it

**AZIENDA AGRICOLA GIACOMO MARENGO**  
Loc. Palazzuolo - 52048 MONTE SAN SAVINO (AR)  
Tel. 055 9789402 Fax 055 9789237  
www.marengo.it - marengo@tin.it

**AZIENDA AGRICOLA POGGIO MOLINA**  
Loc. Poggio Molina - 52021 BUCINE (AR)  
Tel. 055 9789402 Fax 055 9789237  
levantepelle@tin.it

**CANTINA DEI VINI TIPICI DELL'ARETINO**  
Loc. Ponte a Chiani, 57/F - 52100 AREZZO  
Tel. 0575 363038 / 363480 Fax 0575 363950  
www.vinitipiciar.it - info@vinitipiciar.it

**CANTINA FATTORIA LA STRISCIA**  
PROPRIETA' CONTI OCCHINI  
Via dei Cappuccini, 3 - 52100 AREZZO  
Tel. 0575 26740 Fax 0575 26740  
www.lastriscia.com - occhini@hotmail.it

**CANTINE FARALLI**  
Loc. Fasciano, 4 - 52042 CORTONA (AR)  
Tel. 0575 613128 Fax 0575 613128  
www.cantinefaralli.com - info@cantinefaralli.com

**CONSORZIO VINI CORTONA**  
Consorzio di tutela dei vini a Denominazione di Origine Controllata  
Fortezza del Girfalco - Via Santa Margherita  
52044 - CORTONA (AR)  
Tel. 0575 603793 Fax 0575 603793  
www.cortonavini.it - cortonavini@cortonavini.it

**CONSORZIO VINI D'ITALIA**  
Via Calamandrei, 133 - 52100 AREZZO  
Tel. 055 9911074 Fax 055 992399  
consorziovinditalia@virgilio.it

**CONSORZIO VINI VALDICHIANA AREZZO**  
Viale Giotto, 4 - 52100 AREZZO  
Tel. e Fax 0575 27229

**FABRIZIO DIONISIO - FATTORIA IL CASTAGNO**  
Loc. Il Castagno - 52040 CORTONA (AR)  
Tel. 06 3223541 Fax 06 3216655  
www.cortonavini.it - fabdio@tin.it

**FATTORIA CASABIANCA**  
Via N. Frosini, 14 - 52021 BUCINE (AR)  
Tel. 055 9911265 Fax 055 9911265  
www.agriturismolafaschetta.it - casabianca@val.it

**FATTORIA DI GRATENA**  
Loc. Pieve a Maiano - 52100 AREZZO  
Tel. 0575 368664 Fax 0575 987935  
www.gratena.it - gratena@katamail.com

**FATTORIA DI MIGLIARINA**  
Via Migliarina, 84 - 52023 LEVANE (AR)  
Tel. 055 9789029 Fax 055 9788243  
www.migliarina.it - products@migliarina.it

**FATTORIA DI PRESCIANO**  
Via Giovanni XXIII, 2 - Pieve a Presciano  
52020 - PERGINE VALDARNO (AR)  
Tel. 0575 897160 Fax 0575 897160  
www.fattoriadipresciano.it - info@fattoriadipresciano.it

**FATTORIA SAN FABIANO**  
TENIMENTI CONTI BORGHINI BALDOVINETTI de' BACCI  
Loc. San Fabiano, 33 - 52100 AREZZO  
Tel. 0575 24566 Fax 0575 307368  
www.fattoriasanfabiano.it - info@fattoriasanfabiano.it

**IST. TECNICO AGRARIO STATALE "A. VEGNI"**  
CAPEZZINE Loc. Centoia 52040 - CORTONA (AR)  
Tel. 0575 613026 Fax 0575 613188  
www.itasvegni.it - vegni@tin.it

**TENUTA SAN JACOPO IN CASTIGLIONI**  
Loc. Castiglioncelli, 224 - 52022 CAVRIGLIA (AR)  
Tel. 055 966003

**VALDARNO SUPERIORE**  
Via Ponte alle Forche, 25/a  
52027 SAN GIOVANNI VALDARNO (AR)  
Tel. 055 9120413 / 912275 Fax 055 9120414  
www.valdarnosuperiore.it - cvs@val.it

**PAD.8 - Stand B13**

**PROVINCIA DI PISA E CAMERA DI COMMERCIO DI PISA**  
P.zza Vittorio Emanuele II - 56100 PISA  
Tel. 050 929643 Fax 050 929639  
www.provincia.pisa.it - g.iacono@provincia.pisa.it

**AZIENDA AGRICOLA FONTEMORSI**  
Via delle Colline - MONTECUDIAIO (PI)  
Tel. 0583 349006 Fax 0583 394537  
commerciale@fontemorsi.it

**AZIENDA AGRICOLA USIGLIAN DEL VESCOVO**  
Loc. Usigliano - 56036 PALAIA (PI)  
Tel. 0587 622138 Fax 0587 623795  
www.usigliandelvescovo.it - info@usigliandelvescovo.it

**AZIENDA LE GIUNCAIE**  
MONTECUDIAIO (PI)  
Tel. 0586 650397 Cell. 335 6436693/335 7750741  
Fax 0586 650221 - info@cantinefortitudo.it

**FATTORIA SORBAIANO**  
Loc. Sorbaiano - 56040 MONTECATINI VAL DI CECINA (PI)  
Tel. 0588 30243 Fax 0588 31842  
www.fattoriasorbaiano.it - info@fattoriasorbaiano.it

**PAGANI DE MARCHI**  
Via della Camminata, 2 - 56040 CASALE MARITTIMO (PI)  
Tel. 0586 653016 Fax 0586 652835  
www.paganidemarchi.com - info@paganidemarchi.com

**SOCIETA' AGRICOLA FONDI RUSTICI**  
MONTEFOSCOLI - PALAIA (PI)  
Tel. 0587 657081 Fax 0587 657081  
www.safmontefoscoli.it

**TENUTA GIUSTINIANI**  
Loc. Scoppicci - Via Puntoni, 1 - 56043 FAUGLIA (PI)  
Tel. 050 659262 Fax 050 659262  
info@tenutagiustiniani.it

**TENUTA TORRE A CENAIA**  
Via delle Colline, 63 - 56040 CRESPIA (PI)  
Tel. 050 643739 Fax 050 644077  
wine@torreacenaia.it

**PAD.8 - Stand D14**

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA**  
**ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI PRATO**  
Via Valentini, 14 - 59100 PRATO  
Tel. 0574 612741 Fax 0574 597545  
www.po.camcom.it

**ARTIMINO**  
Viale Papa Giovanni XXIII, 1 - 59015 ARTIMINO (PO)  
Tel. 055 8751423 Fax 055 8751480  
www.artimino.com - fattoria@artimino.com

**AZIENDA AGRICOLA LE GINESTRE**  
Via delle Ginestre, 18 - 59015 CARMIGNANO (PO)  
Tel. 055 8792020 Fax 055 631938

**AZIENDA AGRICOLA PRATESI**  
Via Rizzelli, 10 - 59011 SEANO - CARMIGNANO (PO)  
Tel. 055 8704108 Fax 055 8730232  
www.pratesivini.it - lolocco@libero.it

**FATTORIA AMBRA**  
Via Lombarda, 85 - 59015 CARMIGNANO (PO)  
Tel. 055 8719049 Fax 055 8719049  
g.rigoli@agriconsulting.it

**FATTORIA DI BACCHERETO**  
Via Fontemorana, 179  
59015 BACCHERETO - CARMIGNANO (PO)  
Tel. 055 8717191 Fax 055 8717191  
fattoriadibacchereto@libero.it

**IMMOBILIARE CASTELVECCHIO**  
Via delle Mannelle, 19 - 59011 SEANO - CARMIGNANO (PO)  
Tel. 055 8705451 Fax 055 8730113  
immobiliarecastelvecchio@tin.it

**IMMOBILIARE LA VIGNA**  
Loc. Il Casino - 59015 CARMIGNANO (PO)  
Tel. 055 8710058 Fax 055 8716159  
info@agriturismolaborriona.it

**LE FARNETE**  
Via Macia, 144 - 59015 COMEANA (PO)  
Tel. 0571 910078 Fax 0571 583399  
www.enricopierazzuoli.com

**PIAGGIA**  
Via Cegli, 47 - 59016 POGGIO A CAIANO (PO)  
Tel. 055 8705401 Fax 055 8705833  
aziendaipiaggia@virgilio.it

**PODERE IL SASSOLO**  
Via di Cilema, 5 - 59015 CARMIGNANO (PO)  
Tel. 335 6230690 Fax 055 8706404  
info@ilsassolo.it

**AREA D Stand C1-C2**

**PROVINCIA DI LIVORNO**  
Piazza del Municipio, 4 - 57123 LIVORNO

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO**  
**ED AGRICOLTURA DI LIVORNO**  
Piazza del Municipio, 4 - 57123 LIVORNO

**ACQUABONA GESTIONE AGRICOLA**  
Loc. Acquabona, 1 - 57037 PORTOFERRAIO (LI)

**AZIENDA AGRICOLA BULICHELLA**  
Loc. Bulicella, 131 - 57028 SUVERETO (LI)

**AZIENDA AGRICOLA LEOPOLDO I DI TOSCANA**  
Via Poggiali, 48/b - 57020 BIBBONA (LI)

**AZIENDA AGRICOLA MOLA - AZIENDA AGRICOLA**  
**POGGIO ALLE QUERCE - CONDUZIONI E**  
**MIGLIORAMENTI FONDIARI**  
Via A. Volta, 15 - 57025 PIOMBINO (LI)

**AZIENDA AGRICOLA MONTEFICO**  
Loc. Monte Fico - 57038 RIO MARINA (LI)

**AZIENDA AGRICOLA SAN GIUSTO**  
Loc. Salivoli, 16 - 57025 PIOMBINO (LI)

**BATZELLA**  
Via dei Campi al Mare, 227 - Loc. Badia  
57024 CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

**CACCIA AL PIANO 1868**  
Via Bolgherese, 279  
57022 CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

**FATTORIA CASA DI TERRA**  
Loc. Le Ferrugini, 162 - 57022 BOLGHERI (LI)

**FATTORIA TERRE DEL MARCHESATO**  
Loc. Sant'Uberto, 164 - 57022 BOLGHERI (LI)

**FERRARI IRIS E FIGLI**  
Via Pasubio, 87 - 57023 CECINA (LI)

**FORNACELLE**  
Loc. Fornacelle, 232/a  
57022 CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

**STRADA DEL VINO COSTA DEGLI ETRUSCHI**  
Loc. San Guido, 45 - 57020 BOLGHERI (LI)

**AREA D**

**Stand A1**  
AZIENDA AGRICOLA MOCALI  
AZIENDA AGRICOLA POGGIO NARDONE  
AZIENDA AGRICOLA SUBERLI  
FATTORIA VILLA A SESTA  
LA PIEVE

**Stand A2**  
AZIENDA AGRICOLA POGGIOANTINORA

**Stand A3**  
AZIENDA AGRICOLA SAN GERVASIO  
PODERE SAPIAO

**Stand A4**  
AZIENDA AGRICOLA POGGIO NIBBIALE  
TENUTA DI POMINE

**Stand B1**  
CERALTI  
VIGNA DI GRAGNANO

**Stand B2**  
AZIENDA AGRICOLA MONTAUTO  
AZIENDA AGRICOLA POGGIO BRIGANTE  
DIADEMA

**Stand B3**  
AZIENDA AGRICOLA "S. AGNESE dei F.LLI GIGLI"  
I GIUSTI & ZANZA VIGNETI  
PODERE SAN LUIGI  
SOCIETA' AGRICOLA BRANCATELLI  
TERRASOLE

**Stand B4**  
AZIENDA AGRICOLA FELCIATELLO  
AZIENDA AGRICOLA POGGIO AGLI SCALZI  
FATTORIA POGGIOPIANO  
GOCCE

**Stand C3**  
AMBROSINI  
FATTORIA DI FALTOGNANO  
FATTORIA DELLE FORNACELLE  
GODIOLO AZIENDA AGRICOLA  
IL PALAGIONE  
IL POGGIOLINO SOCIETA' AGRICOLA  
PODERE S. MATTEO  
SELEZIONE FATTORIE  
TENUTA CANTAGALLO  
TENUTA LE FARNETE  
TRINGALI-CASANOVA  
VILLA CAPRARECCIA AZIENDA AGRICOLA

**Stand C4**  
CELOCELOMANCA  
CENTELLINO AREADIVINO  
DIAMANTE  
LUIANO

**Stand D1**  
AZIENDA AGRICOLA ALLEGRETTI - AZ. BIOLOGICA  
AZIENDA AGRICOLA CASALE  
AZIENDA AGRICOLA SAN GREGORIO  
AZIENDA PODERE LA MARRONAIA  
BARACCHI RICCARDO AZIENDA AGRICOLA  
CANTINA CARPINETA  
CONSORZIO CHIANTI COLLI SENESI  
FATTORIA MONTEPESINI  
TENUTA BICHI BORGHESI

**Stand D2**  
AZIENDA AGRICOLA BETTI  
CONSORZIO CHIANTI COLLI FIORENTINI FIRENZE  
CONSORZIO MARKETING TERRITORIALE  
FATTORIA DI CASALBOSCO SOC. AGRICOLA  
FATTORIA DI BAGNOLO  
FATTORIA DI FIANO  
FATTORIA LE SORGENTI  
FATTORIA TORRE A CONA  
LA QUERCE  
MARINI GIUSEPPE AZIENDA AGRICOLA

**Stand D3**  
AZIENDA AGRICOLA PIAZZINI FRANCESCA  
"CALISCANA" ROBERTO CREA  
CAMPO ALLA SUGHERA  
FATTORIA SAN MICHELE A TORRI  
SALCHETO

**Stand D4**  
AZIENDA AGRARIA MOTTA  
FATTORIA DI FUGNANO  
TENUTA AGRICOLA IL MOLINO di GRACE

**Stand E1-E2**  
A WINECIRCUS  
AZIENDA AGRICOLA CASTELLO DI VICARELLO  
AZIENDA AGRICOLA LEUTA  
FATTORIA LA MAGIA  
LE STAZIONI DI MONTALCINO 1865

**Stand E3**  
AZIENDA AGRARIA SAN NICOLA  
CANTINA GENTILI CARLO E FIGLI  
FATTORIA DI MAGLIANO  
LA SELVA AZIENDA BIOAGRICOLA  
PANCHETTI  
POGGIO ARGENTIERA

**Stand E4**  
CERESTER  
IL COLOMBAIO DI CENCIO  
TENUTA VITERETA

**Stand F1**  
ARGIANO

**Stand F2**  
PODERE LA REGOLA  
VARRAMISTA

**Stand F3**  
AZIENDA AGRICOLA "BRUNI PAOLO"  
AZIENDA AGRICOLA COL DI BACCHE

**Stand F4**  
AZIENDA AGRICOLA "FATTORIA IL DUCHESCO"  
AZIENDA AGRICOLA VILLA PATRIZIA  
PODERE POGGIO BESTIALE

**TOSCANA PROMOZIONE**

Agenzia di Promozione Economica della Toscana  
Via Vittorio Emanuel II, 32/34 - 50134 FIRENZE  
Tel. 055 462801 Fax 055 4628033  
www.toscanapromozione.it - info@toscanapromozione.it

**SPRINT TOSCANA**

Sportello Regionale per l'Internezzionalizzazione  
c/o Toscana Promozione Via V. Emanuele II, 32/34  
50134 FIRENZE - Tel. 055 4628045  
Fax 055 4628070 - www.sprintoscana.it

**CASSA DI RISPARMIO DI FIRENZE**

Via Bufalini, 4/6 - 50122 FIRENZE  
Tel. 055 2612237 - www.bancacfirenze.it

**■ CIRCONDARIO EMPOLESE VALDELSA**

P.zza della Vittoria, 54 - 50053 Empoli (FI)  
Tel. 0571 980311 Fax 0571 9803333  
www.empolese-valdelsa.it  
info@empolese-valdelsa.it

**SOCIETÀ AGRICOLA FATTORIA DI PIAZZANO**

Via di Piazzano, 5 - 50053 Empoli (FI)  
Tel. 0571 994032 Fax 0571 994032

**CONSORZIO VOLORIZZAZIONE E PROMOZIONE DEI PRODOTTI AGRICOLI DELLE COLLINE DI VINCI**

P.zza Leonardo da Vinci, 29 - 50053 Empoli FI  
Tel. 0571 567981 Fax 0571 567981  
www.collinedivinci.com - info@collinedivinci.com

**ASSOCIAZIONE TOSCANA-IN**

Via Volterrana, 11 - 50050 Gambassi Terme (FI)  
Tel. 0571 678069 Fax 0571 678069  
www.toscana-in.com - info@toscana-in.com

**ASSOCIAZIONE VITICOLTORI CERRETO GUIDI AZ. AGR. MONTAIONCINO**

Via Montaioncino, 1 - Empoli (FI)  
Tel. 0571 929334 Fax 0571 929334  
mauro.cartechini@vigilio.it

**AZ. AGR. "IL TERMINE"**

Via di Malmantile, 9/11 - Montelupo F.no (FI)  
Tel. 0571 51596 Fax 0571 51596  
www.iltermine.com

**CONSORZIO TERRE D'ELSA**

P.zza del Municipio, 1 - 50050 Montaione (FI)  
Tel. 0571 699251 Fax 0571 699256  
info@terredelsa.com

**■ CAMERA DI COMMERCIO di GROSSETO**

Via Cairoli, 10 - 58100 GROSSETO  
Tel. 0564 430250 Fax 0564 430233  
www.gr.camcom.it - promozione@gr.camcom.it

**■ PROVINCIA DI GROSSETO**

Via P. Micca, 39 - 58100 GROSSETO  
Tel. 0564 484412 Fax 0564 28860  
www.provincia.grosseto.it  
v.nunziatini@provincia.grosseto.it

**AGRICOLA ALBERESE**

Loc. Spergolaia - 58010 Alberese (GR)  
Tel. 0564 407180 Fax 0564 407077  
tecnici@alberese.com - www.alberese.com

**ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO E DEI SAPORI MONTEREGIO di MASSA MARITTIMA**

Via Todini 1/3/5 - 58024 Massa Marittima (GR)  
Tel. 0566 902756 / 904756 Fax 0566 940095  
www.stradavino.it - stravin@cometanet.it

**ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO MONTECUCCO E DEI SAPORI D'AMIATA E CONSORZIO DI TUTELA MONTECUCCO DOC**

P.zza Capitano Bruchi, 1 - 58044 Cinigiano (GR)  
Tel. associazione 0564 994630  
Tel. consorzio 0564 99.04.24 Fax 0564 994898  
www.stradadelvinomontecuoco.it  
info@stradadelvinomontecuoco.it  
consorziomontecuoco@libero.it

**ASSOCIAZIONE STRADA DEL VINO E DEI SAPORI COLLI DI MAREMMA**

P.zza del Pretorio, 4 - 58054 Scansano (GR)  
Tel. 0564 507381 Fax 0564 507381  
www.collidimaremma.it - collidimaremma@tiscali.it

**AZ. AGR. AGRITURISTICA LE CALLE**

Loc. La Cava - Poggi del Sasso  
58040 GROSSETO  
Tel. 0564 990432 Cell. 348 9307565  
Fax 0564 990472  
www.le-calle.it - lecalles@tiscali.it

**AZ. AGR. BOSCHETTO DI MONTIANO**

Loc. Boschetto - Montiano  
58052 Magliano in Toscana (GR)  
Tel. 0564 589621 Fax 0564 589621  
www.boschettoDIMONTIANO.it  
azienda.boschetto@libero.it

**AZ. AGRICOLA CELESTINA FE'**

Pod. Pian dei Pini, 9 loc. Cupi - 58052 Montiano (GR)  
Tel. 0564 589937 Fax 0564 589937  
ilvignolo@tiscalinet.it

**AZ. AGR. LA BANDITACCIA**

Pod. Banditaccia - Monticello Amiata  
58047 Cinigiano (GR)  
Cell. 348 2280957 / 347 4167275  
info@banditaccia.com - www.banditaccia.com

**AZ. AGR. LA CARLETTA**

Loc. Preselle, 80 - 58050 Scansano (GR)  
Tel. 0564 585045 Fax 0564 585707  
www.lacarletta.com - sante.massini@tiscalinet.it

**AZ. AGR. LECCETA DEL SARTO**

Loc. Cupi - Magliano in Toscana (GR)  
Tel. 02 95749228 Cell. 335 5880350  
Fax 02 95749739

**AZ. AGR. LE VIGNE**

Pod. Le Vigne - 58040 - Montenero D'Orcia (GR)  
Tel. 0564 954116 Fax 0564 954116  
www.aziendalevigne.com - info@aziendalevigne.com

**AZ. AGR. MARINELLI**

Pod. Marinelli, 74 - Loc. Montenero d'Orcia  
58040 Castel del Piano (GR)  
Tel. 0564 954039 Fax 0564 954039  
aziendamarinelli@libero.it

**AZ. AGR. PARMOLETO**

Pod. Parmoleto, 44 - Loc. Montenero d'Orcia  
58040 CASTEL DEL PIANO (GR)  
Tel. 0564 954131 Fax 0564 954131  
duillosodi@libero.it

**AZ. AGR. PODERE MACCHIALLANZI**

Pod. Macchiallanzi, 48  
58033 Montenero d'Orcia - Castel del Piano (GR)  
Tel. 0564 954140 Cell. 339 7020905  
Fax 0564 954140 dannocenti@interfree.it  
www.montecuccoloscoglio.it

**AZ. AGR. POGGIO AI LUPI**

Loc. Bartolina - 58023 Gavorrano (GR)  
Tel. 0566 88082 Fax 0566 88082  
montecariano@inwind.it

**AZ. AGRICOLA POGGIO COCCO**

Zona Cupi, 45 - 58052 Magliano in Toscana (GR)  
Cell. 338 8279462 Fax 0564 589877  
bandinelli.fausto@tin.it - www.morellinobandinelli.it

**AZ. AGR. POGGIO FOCO**

Loc. Poggio Fuoco - 58014 Manciano (GR)  
Tel. 0564 620537 Fax 0564 620537  
poggiofocovini@tiscali.it

**AZ. AGR. POGGIO PAOLI**

Via Ragnaie, 64 - 58054 Scansano (GR)  
Tel. 0564 599408 Fax 0564 599408  
poggiopaoli@infinito.it

**AZ. AGR. ROCCAPESTA**

Loc. Macereto, 9 - 58054 Scansano (GR)  
Tel. 0564 599252 Cell. 339 5108643  
altan@roccapesta.it - www.roccapesta.it

**AZ. AGR. SANTA LUCIA**

Via Aurelia Nord, 264 - 58010 - Fonteblanda (GR)  
Tel. 0564 885474 Fax 0564 770001  
www.azsantalucia.it - az.santalucia@tin.it

**AZIENDA BOTRONA**

Loc. Botrona - 58020 Scarlino (GR)  
Tel. 0566 866129 Fax 0566 866129  
az.botrona@tin.it - www.agriturismobotrona.com

**BASILE S.S.A**

Podere Monte Mario - 58044 Cinigiano (GR)  
Tel. 0564 993227 Fax 0564 993227  
info@vinicolabasile.it - www.vinicolabasile.it

**CACCIAGRANDE**

Loc. Ampio, Tiri - 58043 Castiglione della Pescaia (GR)  
Tel. 0564 944168 Fax 0564 944528  
cilegiolo@libero.it - www.cacciagrande.com

**CANTINA DI PITIGLIANO**

Via Nicola Ciacci, 974 - 58017 Pitigliano (GR)  
Tel. 0564 616133 Fax 0564 616142  
www.cantinadipitigliano.it - info@cantinadipitigliano.it

**CANTINA I VINI DI MAREMMA**

Loc. Il Cristo - 58046 Marina di Grosseto (GR)  
Tel. 0564 34426 Fax 0564 35229  
www.ivinidimaremma.it - info@ivinidimaremma.it

**CASALE POZZUOLI**

Sede sociale: via Curtatone, 20  
58100 GROSSETO  
Sede operativa: Borgo Santa Rita  
58044 Cinigiano (GR)  
Tel. 0564 414167 Fax 0564 414167  
daniele.galluzzi@tiscali.it - www.casalepozzuolo.it

**COLIBERTO**

Località Coliberto - 58024 Massa Marittima (GR)  
Tel. 0566 919039 Fax 0566 919039  
www.coliberto.it - info@coliberto.it

**FATTORIA ACQUAVIVA**

Loc. Acquaviva, 10 - 58014 Montemerano (GR)  
Tel. 0564 602890 Fax 0564 602895  
www.relaisvillaaquaviva.com  
fattoria@relaisvillaaquaviva.com

**GIANNETTI LORIANO & SANI**

Pod. Assolati, 47 - 58040 Montenero D'Orcia (GR)  
Tel. 0564 954146 Fax 0564 954146  
silviagiannetti@tiscalinet.it

**LA PIEROTTA**

Loc. La Pierotta, 19 - 58020 Scarlino (GR)  
Tel. 0566 37218 Fax 0566 37218  
www.lapierotta.it - info@lapierotta.it

**LA QUERCIOLE**

Loc. La Bandinella - Cinigiano (GR)  
Tel. 0577 848721 Fax 0577 848721  
lsasset@tin.it

**LE LUPINAE**

Loc. Apparita, 14 - 58052 Montiano (GR)  
Tel. 0564 589133 Fax 0564 589207  
www.lelupinaie.com - info@lelupinaie.com

**PERAZZETA AZ. AGR.**

Via dell'Aia, 14 - 58040 Montenero D'Orcia (GR)  
Tel. 0564 954158 Fax 0564 954158  
www.perazzeta.it - info@perazzeta.it

**PODERE CASTELLACCIA**

Str. Grillese 1, 28 - VIII Zona - 58100 GROSSETO  
Tel. 0564 406012 Fax 0564 406012  
www.poderecastellaccia.com  
spellegr@gol.grosseto.it

**SERRAIOLA**

Loc. Serraiola, Frassine  
58025 Monterotondo Marittimo (GR)  
Tel. 0566 910026 Fax 0566 910026  
www.serraiola.it - info@serraiola.it

**TENUTA BRIANDA VECCHIA**

Loc. Colle di Lupo - Banditaccia, 21  
58051 Magliano in Toscana (GR)  
Sede amm.va: Viale Po, 137 - 26100 CREMONA  
Tel. 0372 27507 Fax 0372 36840  
gommatori@libero.it

**TENUTA POGGIO VERRANO**

Strada Prov.le n. 9 - km 4 - 58051 Montiano (GR)  
Tel. 0564 589943 Fax 0564 589943  
www.poggioverrano.it - info@poggioverrano.it

**TENUTA ROCCACCIA**

Loc. Roccaccia - 58017 Pitigliano (GR)  
Tel. 0564 617020 Fax 0564 617976  
roccaccia@tiscalinet.it - www.tenutaroccaccia.it

**PALMO DI TERRA**

Loc. Guinzoni, 265 - 58010 Manciano (GR)  
Tel. 0564 609187 Cell. 347 1827634  
Fax 0564 609187  
palmoditerra@palmoditerra.it - www.palmoditerra.it

**VEGNI, MEDAGLINI, GIANNETTI**

Loc. Porrone - Podere Poggio Paolo  
58044 Cinigiano (GR)  
Tel. 0564 993371 Cell. 349 2839150  
Fax 0564 993263  
www.cinigiano.org/vmg/ - rosive6791@tiscali.it

**■ AMMINISTRAZIONE PROVINCIALE DI SIENA**

Via Massetana, 106 - 53100 SIENA  
Tel. 0577 241600 Fax 0577 241601  
www.provincia.siena.it

**■ CAMERA DI COMMERCIO DI SIENA**

Piazza Matteotti, 30 - 53100 SIENA  
Tel. 0577 202511 Fax 0577 270981  
www.si.camcom.it - cciaa@si.camcom.it

**■ PROVINCIA DI LUCCA**

Palazzo Ducale Cortile Carrara - 55100 LUCCA  
Tel. 0583 4171 Fax 0583 417326  
www.provincia.lucca.it

**■ CAMERA DI COMMERCIO DI LUCCA**

Cortile Campana, 10 - 55100 LUCCA  
Tel. 0583 9765 Fax 0583 976629  
www.lu.camcom.it

**AZ. AGR. BIANCHINI**

Loc. Cappella - 55060 Ponte del Giglio (LU)  
Tel. 0583 91262 Fax 0583 91262

**AZ. AGR. CARMIGNANI ELENA**

Via Cercatoia alta - 55015 Montecarlo (LU)  
Tel. 0583 22463 Fax 0583 22463

**AZ. AGR. COLLE DI BORDOCHEO**

55018 Segromigno Monte (LU)  
Tel. 0583 929821 Fax 0583 929821  
dchelini@tin.it

**AZ. AGR. GREO**

Loc. Greo Ponte del Giglio (LU)  
Tel. 0583 394159 Fax 0583 394159

**AZ. AGR. IL COLLE**

Via Sbarra - 55016 Porcari (LU)  
Tel. 0583 298062 Fax 0583 298062

**AZ. AGR. LA BADIOLA**

Loc. S. Pancrazio - 55010 LUCCA  
Tel. 0583 309633 Fax 0583 309633  
www.labadiola.it

**AZ. AGR. TERRE DEL SILLABO**

Via per Camaiole trav. V  
55060 Ponte del Giglio (LU)  
Tel. 0583 394487 Fax 0583 395800  
clara.giampi@lunet.it

**AZ. AGR. VALLE DEL SOLE**

Via Cappella alta, 864 - 55060 Ponte del Giglio (LU)  
Tel. 0583 395093 Fax 0583 395093

**FATTORIA COLLESALA**

Via per Chiatri 5399 - 55100 Chiatri Puccini (LU)  
Tel. 0583 356186 Fax 0583 356186  
fattoria.collesala@virgilio.it

**FATTORIA COLLEVERDE LOC. CASTELLO**

55015 Matraia (LU)  
Tel. 0583 402310 Fax 0583 402313  
www.colleverde.it

**FATTORIA DEL BUONAMICO**

Via Provinciale - 55015 Montecarlo (LU)  
Tel. 0583 22038 Fax 0583 229528

**FATTORIA DEL TESO**

Via Poltroniera - 55015 Montecarlo (LU)  
Tel. 0583 286288 Fax 058287814

**FATTORIA DI FUBBIANO**

55015 S. Gennaro (LU)  
Tel. 0583 978011 Fax 0583 978344  
www.fattoriadifubbiano.it

**FATTORIA LA TORRE**

Via Provinciale, 7 - Montecarlo (LU)  
Tel. 0583 22981 Fax 0583 2298218  
www.fattorialatorre.it

**FATTORIA MAIONCHI**

55010 Tofori (LU)  
Tel. 0583 978194 Fax 0583 978345

**FATTORIA MICHÌ**

Via S. Martino, 34 - Montecarlo (LU)  
Tel. 0583 22011 Fax 0583 22011  
www.fattoriamicchi.it - info@vignadelgreppo.com

**FATTORIA SARDI GIUSTINIANI**

Via Maolina 747 - 55100 Monte S. Quirico (LU)  
Tel. 0583 341230 Fax 0583 333382

**FATTORIA WANDANNA**

Loc. S. Salvatore - 55015 Montecarlo (LU)  
Tel. 0583 228226 Fax 0583 22029

**PODERI DI GARFAGNANA**

Via della Stazione - 55010 Camporgiano  
(LU) Cell. 338 7594043

**STRADA DEL VINO E DELL'OLIO DI LUCCA E MONTECARLO**

Via di Celli, 52 - 55010 S. Gennaro Capannori (LU)  
Tel. 0583 909034 Fax 0583 978742  
info@stradavinoeoliolucca.it

**TENUTA MARIA TERESA VIA PER PIEVE**

S. Stefano 3427 - 55100 S. Martino in Vignale (LU)  
Tel. 0583 394412 Fax 0583394345

**■ PROVINCIA MASSA CARRARA**

Piazza Aranci, 35 - MASSA  
portale.provincia.ms.it

**AGRICOLA LUNIGIANA**

Loc. Santa Chiara Gassano - 54020 Fivizzano (MS)  
Tel. 0585 99359 Cell. 335 6760853  
Fax 0585 992559  
www.lunigiana.net - asperasr@libero.it

**AZ. AGR. BARBARA**

Via Guadagni, 8 - 54038 Montignoso (MS)  
Cell. 338 7618906

**AZ. AGR. BERTAZZOLI**

Loc. Castagnetola - 54100 MASSA  
Tel. 0585 46755

**AZ. AGR. CALEVRO DI BONDIELLI FABRIZIO**

Via Romagnano, 151 - 54100 MASSA  
Cell. 347 4454380

**AZ. AGR. CASTAGNINI ROERTO**

Viale XX Settembre 182 - 54033 CARRARA  
Tel. e Fax 0585 842185

**AZ. AGR. CESARE DELLA TOMMASINA**

Via Aurelia, 158 - 54100 MASSA  
Tel. e Fax 0585 830513  
e.dellatommasina@tin.it

**AZ. AGR. CIMA**

Via del Fagiano - 54100 MASSA  
Tel. 0585 830835 Fax 0585831617  
nfo@aziendagricolacima.it

**AZ. AGR. COLLEFIORITO**

Via Acquafiora, 6/a - 54033 CARRARA  
Cell. 333 4219556

Promosso il 77% dei campioni. Crescono i Vini delle Donne. Parla Mauro Orsoni vera e propria memoria storica della Selezione

# Selezione dei Vini di Toscana: ritorno alle origini

## È il secondo concorso enologico dopo quello del Vinitaly. Quest'anno promossi 818 vini

di Nicola Maggi

*“L'importanza della Selezione dei Vini di Toscana è divenuta tale che in Italia non esiste un concorso regionale che regga il confronto”*



Negli ultimi 17 anni l'enologia toscana ha fatto passi da gigante, passando da una produzione di tipo tradizionale a una più “colta”, caratterizzata da una maggior consapevolezza di quelle che sono le caratteristiche dei territori e dei vitigni e da un più elevato livello tecnologico. E proprio 17 anni fa, nel 1989, nasceva la Selezione dei Vini di Toscana che in 7 edizioni – l'ultima si è conclusa il 22 ottobre scorso – ha analizzato e valutato circa 5000 campioni di vino divenendo, in un certo qual modo, la cartina tornasole di questa evoluzione. Un punto di osservazione privilegiato che, negli anni, ha aumentato sempre più il suo prestigio giungendo ad essere il secondo concorso enologico dopo quello del Vinitaly il quale, però, è di livello internazionale, come ci tiene a precisare l'enologo Mauro Orsoni, vera e propria memoria storica della Selezione.

“All'inizio molte aziende la snobbavano – racconta Orsoni – ma nel tempo, l'importanza della Selezione dei Vini di Toscana è divenuta tale che in Italia non esiste un concorso regionale che regga il confronto”.

Basti pensare, d'altronde, che nell'ultima edizione erano presenti tutte le province e, cosa importante, la quasi totalità delle aziende vinicole regionali, comprese quelle più blasonate, per un totale di 425 produttori e 1062 campioni, rispettivamente +3% e +6% in confronto al 2004. Il tutto con un risultato finale decisamente positivo: 818 vini (77%) hanno superato la severa selezione svolta dalle 9 giurie secondo il metodo

VII selezione  
dei vini  
di Toscana

818 etichette selezionate da 63 commissari

### I numeri dell'edizione 2007

9 giurie; 15 categorie

1062 etichette ammesse di cui 263 vini delle donne;

818 vini promossi (77%) di cui 200 vini delle donne;

231 vini con “menzione speciale” di cui il 24% vini delle donne;

11 categorie su 15 con almeno il 72% dei vini promossi e, tra queste, 8 con oltre l'80%

La Selezione dei Vini di Toscana è un concorso enologico autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e organizzato, ogni due anni, dall'Agenzia Toscana Promozione in collaborazione con l'Enoteca Italiana di Siena, l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, le Province, i Consorzi di Tutela, le Camere di Commercio e l'Ice.

utilizzato dall'Union International des Oenologues e, di questi, 231 si sono guadagnati la “menzione speciale”.

Ma qual è il panorama emerso dalla VII Selezione dei Vini di Toscana?

“L'arrivo sul mercato di vini esteri, in particolare californiani, – commenta Mauro Orsoni – aveva determinato una forte influenza anche nella nostra enologia e per anni si è avuto un generale livellamento delle qualità organolettiche. Tutti i vini si assomigliavano ed era quasi impossibile capirne la provenienza: vini “forti”, “robusti” con molto, molto legno. Adesso si sta tornando lentamente alle origini, ossia ad una produzione di tipo più tradizionale, ma con l'eleganza data dalle nuove tecnologie e da una maggior conoscenza dei vitigni e dei territori. E questo è emerso in modo evidente dall'ultima edizione della Selezione dove la provenienza geografica dei vari prodotti era ben definita”.

Un altro dato importante emerso dalla VII Selezione dei Vini di Toscana è la crescente presenza femminile. Rispetto al sesto edizione, infatti, sono aumentati circa del 30% i Vini delle Donne, ossia vini creati da enologhe e produttrici. “Questo dato – afferma Orsoni – dimostra come la Selezione sia un concorso aperto che non esclude la componente femminile quando, invece, a livello nazionale siamo molto indietro da questo punto di vista. Sono ancora poche, infatti, le donne presenti nei vari consigli delle associazioni di categoria. Questo a dispetto dell'apporto importante che le donne stanno dando alla crescita dell'enologia italiana”. “Le enologhe – prosegue Orsoni – hanno generalmente una preparazione molto valida e una sensibilità che le fa essere superiori a molti uomini”. E anche questo emerge in modo chiaro dalla VII Selezione dove il 76% dei Vini delle Donne ha superato la prova delle giurie guadagnando, nel 24% dei casi, la “menzione speciale”.

In conclusione, quindi, la Selezione sembra aver raggiunto, anche stavolta, il suo obiettivo principale, ossia quello di evidenziare la migliore produzione vinicola della regione allo scopo di utilizzarla in azioni promozionali in Italia e all'estero. Adesso, dando uno sguardo al futuro, sarebbe auspicabile che tutti i produttori toscani prendessero l'elevato standard qualitativo del concorso come punto di riferimento, così da migliorare sempre di più i propri prodotti.

Partirà da Siena e da Roma, tre carrozze arredate e dotate di ogni comfort, una locomotiva d'epoca, un viaggio esclusivo per centocinquanta passeggeri

## Il treno del vino nel cuore della Toscana

di Andrea Settefonti

Quasi settanta sindaci italiani si sono dati appuntamento per tenere a battesimo il “Treno del Vino” con un viaggio da Verona a Desenzano del Garda e ritorno, in tempo utile per l'inaugurazione del Vinitaly. L'idea di unire territorio e vino attraverso una strada ferrata è di Giovanni Negri, ieri politico di fama nazionale, oggi produttore vitivinicolo. «L'idea – commenta – nasce circa tre anni fa insieme ad un amico fraterno, Roberto Cipresso. Insieme abbiamo trovato la stazione ferroviaria adatta al nostro progetto, quella di Torrenieri-Montalcino in provincia di Siena. Un territorio suggestivo e una linea non più in uso. Esattamente quello che cercavamo. Abbiamo riflettuto su come farla tornare a nuova vita e come riattivare la stazione, così è nato il nuovo treno dedicato al vino». Dopo il viaggio inaugurale del Vinitaly, il Treno del Vino effettuerà servizio vero e proprio da sabato 16 giugno con partenza tutti i fine settimana da Siena e una volta al mese anche da Roma.

«Per quasi tutto il 2007 – continua Negri – avremo una formula sperimentale. Servirà per introdurre la formula definitiva che proporrò a fine anno con due carrozze viaggiatori e una di degustazione. Il convoglio partirà da Siena per raggiungere Monte Antico e per i passeggeri ci sarà la possibilità di fermarsi oltre che a Montalcino, anche nelle altre stazioni che troveremo nel percorso».

Viaggiare sul Treno del vino significherà anche gustare prodotti e vini tradizionali, partecipare a corsi di cucina, studiare i riti dionisiaci o anche, semplicemente, stare in compagnia dei suggestivi vigneti fra i più importanti del mondo. Una volta giunti in stazione i turisti potranno seguire itinerari che prevedono, tra l'altro, visite in cantina, degustazioni, cene in ristoranti tipici, escursioni a piedi, bagni termali. «Non mancherà un'offerta turistica con pacchetti dagli abbinamenti integrati – conclude Negri – Come “vino e arte”, perché

la Val d'Orcia è anche ricca di monumenti e opere bellissime, oppure come “vino e terme” o “vino e cantine”, per la visita ai produttori di questi territori così vocati alla produzione vitivinicola».

Tre carrozze arredate e dotate di ogni comfort, una locomotiva d'epoca, un viaggio esclusivo per centocinquanta passeggeri fra antichi gusti e moderni schermi al plasma. È il Treno del vino. Per chi ama viaggiare in libertà, alla ricerca della vite primordiale, o a caccia dei vini del futuro fra panorami e angoli naturali mai lambiti da strade e automobili.

Particolarmente suggestivo il percorso che parte da Roma. Il treno seguirà la costa verso l'Argentario e proseguirà fino a Grosseto prima di piegare nell'interno per raggiungere il monte Amiata incontaminato e poi Montalcino.

All'inaugurazione del Vinitaly, sul Treno del Vino saranno presenti il ministro per le Politiche Agricole e Forestali, Paolo De



Paolo De Castro, ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali

anche a bordo di un camper, di una bici o lungo un itinerario a piedi o a cavallo. Ben vengano dunque quelle formule, come questa, che usano mezzi di trasporto che favoriscono la percorribilità dei territori agricoli». Passeggeri illustri del “Treno del vino” saranno l'assessore regionale all'Agricoltura della Toscana, Susanna Cenni, il presidente della Commissione Attività Produttive della Camera, Daniele Capezzone e Mauro Mariotti, assessore al Turismo della Provincia di Siena, che insieme alla Provincia di Grosseto ha contribuito alla realizzazione del Treno.

Non mancheranno anche i sommelier della Fises, i settanta chef della JRE (Jeunes Restaurateurs d'Europe) e i promotori dell'iniziativa, Roberto Cipresso (Oscar del Vino 2006), Giovanni Negri, Fabio Leccisotti, Franco Mazzetto, di Cooperativa Archeologia, in compagnia di quelli che Negri ha definito due amici, Lina Wertmüller e Gad Lerner, testimonial dell'evento.

## Con un messaggio telefonico scopriremo se la bottiglia è originale oppure no

### “Mandami un Sms e ti dirò chi sei”

di Andrea Cappelli



Bottiglia con il codice di sicurezza “CertiLogo”. Con una semplice telefonata o via sms o via web si comunica il codice e, in tempo reale, si riceve la conferma dell'autenticità del vino

La bottiglia vi parla dallo scaffale: da oggi sarà un sms a dirvi se il vostro Brunello di Montalcino è originale oppure solo il prodotto di un falsario del vino. Dopo l'ologramma - sistema che protegge dalla falsificazione banconote, passaporti e carte di credito - il Brunello di Montalcino va oltre e adotta l'ultima frontiera della communication technology: da ogni angolo del mondo, in tempo reale, con un semplice sms, chi acquista una bottiglia di uno dei simboli del “Made in Italy”

commerciali ed economici per l'impresa, ignorando o quasi il danno per il cliente. Il Brunello di Montalcino intensifica così gli sforzi nella difesa sua e del consumatore nella lotta alle truffe che colpiscono sempre di più il “wine & food” italiano di alto livello. La prima a credere in questo innovativo sistema di anticontroffazione, che ha debuttato lo scorso 23 e 24 febbraio a “Benvenuto Brunello 2007”, evento organizzato dal Consorzio del Brunello e che

da anni celebra il mitico vino toscano richiamando a Montalcino importatori, buyers e giornalisti di tutto il mondo, è la Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona, una delle migliori griffe di Montalcino, non nuova a innovazioni contro le falsificazioni nel settore vinicolo, che già nel 2006 aveva adottato uno speciale ologramma anti-falsari sulla capsula della bottiglia. Oggi l'azienda di Montalcino compie un passo avanti sul fronte della sicurezza del consumatore: l'innovativo codice di sicurezza si chiama “CertiLogo”, dal nome della società di Milano che realizza servizi di verifica sui prodotti, funziona con i normali sistemi di comunicazione e difende il consumatore dall'eno-pirateria: una raffinata forma di “customer satisfaction” a partire dal Brunello Riserva 2001. Ogni bottiglia viene corredata di un proprio codice di sicurezza e uno speciale numero di telefono.

Con una semplice telefonata o via sms o web, anche prima dell'acquisto, si comunica il codice “CertiLogo”, seguito dal numero della fascetta di Stato che certifica la denominazione d'origine, e in tempo reale si riceve la conferma sull'autenticità del prodotto, la sua origine, la sua storia e tante

altre indicazioni sul vino e sull'azienda. La Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona affonda le proprie origini fin nel secolo XVII e custodisce il proprio patrimonio storico in un palazzo sorto nel Rinascimento a opera del vescovo montalcinese “Fabius de Vecchis”, Abate di Sant'Antimo. Nella prima metà del Novecento tutto il patrimonio arrivò al conte Alberto Piccolomini d'Aragona, discendente dalla stirpe di Enea Silvio Piccolomini, famoso come Papa Pio II, che sposò la signorina Elda Ciacci: il cosiddetto Palazzo del Vescovo diventa Palazzo Ciacci Piccolomini d'Aragona.

Nel 1985, con l'estinguersi del casato, la proprietà è passata in eredità a Giuseppe Bianchini e alla sua famiglia che vi ha stabilito la residenza e la sede dell'azienda agricola, raccogliendone anche il patrimonio storico e portando avanti con determinazione le tradizioni e la cultura loro tramandate. Giuseppe Bianchini, grande vignaiolo ed estroveroso personaggio montalcinese, è venuto a mancare nel febbraio 2004, lasciando un gran vuoto e un gran compito da continuare ai figli Paolo e Lucia, che già lo affiancavano nella gestione aziendale e nelle cui mani è oggi il timone della Tenuta

Ciacci Piccolomini d'Aragona.

“Il nostro sforzo è quello di perseguire un'etica di trasparenza nei confronti del cliente - spiega Paolo Bianchini, proprietario, con la sorella Lucia, di 200 ettari, di cui 40 a vigneto, 40 a oliveto e i rimanenti suddivisi tra seminativo, bosco e pascolo - che, in primis, lo tutela, ma che gli permette anche di avere un rapporto diretto con la cantina e un dialogo privilegiato col viticoltore. Un sistema semplice, veloce ed efficace per controllare l'autenticità delle bottiglie: basterà infatti fare una verifica a distanza, via cellulare, del numero di matricola. Questo servizio, che solo noi abbiamo adottato in Italia, al momento funziona in italiano e inglese ma, vista l'apertura ai nuovi mercati dell'est, tra poco inseriremo anche russo e cinese.

Se il cliente preferisce connettersi al servizio di verifica tramite il suo telefono può chiamare il numero 0423.4020.00 e seguire le istruzioni della voce guida oppure spedire un Sms al numero 339.9940200 scrivendo il codice CertiLogo e il numero seriale posto sulla fascetta di Stato applicata sul collo della bottiglia, separati da uno spazio. Riceverà rapidamente un Sms di risposta”.

L'assessore all'Agricoltura della Regione Toscana Susanna Cenni parla del futuro del comparto vitivinicolo e della nuova Ocm

# Il vino toscano di qualità è donna

«Le nostre produttrici hanno presentato ben 263 vini alla Selezione»

di Isabella Allegri

Internazionalizzazione, nuovi mercati altamente concorrenziali, Ocm e un dato che "colora di rosa" il vino toscano di qualità: aumentano nettamente i vini prodotti dalle donne.

Lo conferma l'assessore all'Agricoltura della Regione Toscana Susanna Cenni. «E' vero dice Susanna Cenni - In questi ultimi anni è emersa una sempre più spiccata caratteristica del vino di Toscana: quella di affidarsi sempre di più al talento e al lavoro delle donne. Basti un dato: alla selezione dei vini di Toscana, in cui giurie composte da esperti di valore mondiale giudicano i nostri vini, ben 263 vini di qualità erano prodotti da donne e di questi ben 200, cioè il 76%, hanno superato la selezione».

«Si tratta di un fenomeno importante - continua l'assessore all'Agricoltura - per lo stesso futuro del vino toscano. La donna, infatti, grazie alla sua creatività, alla sua sensibilità e al suo rigore, può dare e di fatto lo sta dando, un contributo importante alla crescita del settore vitivinicolo toscano. Nella guida della ultima selezione tali vini prodotti dalle donne sono contraddistinti da un apposito marchio».

**Il successo del vino toscano: è legato più una moda o è una tendenza più strutturale?**

«Credo che in un mercato così competitivo nulla possa nascere dal caso: il successo del vino toscano si deve a una costante, vorrei dire quotidiana riconferma di una strategia di qualità da parte dei nostri produttori e anche dalla loro costante capacità di rilanciare su se stessi: questo permette loro di produrre perseguendo strade di ricerca per migliorare i loro vini, nel pieno rispetto delle loro radici e della loro tipicità. Questo lavoro, che dà i suoi risultati sul mercato, è poi costantemente monitorato dagli esperti. E i risultati sono evidenti: nel 2006 i vini toscani hanno



Susanna Cenni, assessore all'Agricoltura e Foreste della Regione Toscana dal 2005

ottenuto il massimo dei riconoscimenti tra i vini italiani sia nella guida dell'Espresso che in quella di Gambero rosso e Slow food e un Brunello di Montalcino è risultato il migliore al mondo secondo la rivista Wine Spectator».

**«Coltivare il futuro», questo il titolo che avete dato alla recente conferenza dell'agricoltura toscana. Cosa significa coltivare il futuro per il vino?**

«Il vino è il nostro prodotto d'eccellenza e come tale il suo ruolo è quello di faro per tutte le nostre realtà agricole: "Coltivare il futuro" significa, da una parte confermare le scelte di fondo che hanno condotto alla crescita di questo settore, e quindi le linee della qualità, della tipicità e della sostenibilità,

dall'altra sapersi indirizzare sulle strade dell'innovazione e della ricerca per migliorare costantemente i nostri prodotti. Ma si coltiverà il futuro sapendo soprattutto fare sistema, realizzando accordi e sinergie di filiera: è infatti importante salvaguardare un sistema unico di piccole aziende come il nostro, ma è anche decisivo saper unire le forze per presentare la nostra offerta sui mercati internazionali, per esempio, dove molti piccoli soggetti, da soli, non riescono ad affacciarsi».

**Il futuro del vino, a livello comunitario, è nella nuova Ocm, su cui si è aperta la discussione. Cosa le piace, e cosa non le piace della proposta presentata dalla Commissaria Fischer Boel?**

«Ritengo la riforma utile e necessaria per

accrescere la competitività dei produttori vinicoli dell'Unione e per valorizzare il tessuto socio-ambientale di molte zone rurali. Nella proposta della Commissaria ci sono alcune luci (positiva è l'assegnazione di una dotazione finanziaria nazionale

a ciascuno Stato membro e merita approfondimenti la progressiva liberalizzazione degli impianti a partire dal 2013), ma anche un'ombra pesante: noi critichiamo, per esempio, che punto centrale della riforma sia l'estirpazione volontaria dei vigneti. E' previsto infatti nel testo della Commissaria che l'adeguamento strutturale passi attraverso la riattivazione temporanea del regime di estirpazione volontaria. Ma siamo certi che gli spazi lasciati vuoti a seguito dell'estirpazione dei 400.000 ettari previsti potranno risultare a vantaggio dei produttori europei? Non c'è il rischio che siano gli agguerriti produttori dei nuovi Paesi a trovare vantaggio? Tra l'altro il costo dell'operazione estirpazione è stimato in 2,4 miliardi di euro. Se queste risorse fossero destinate a comunicazione e promozione sui mercati, forse la viticoltura europea sarebbe in grado di fare un grande salto».

**Che cosa rappresenta il vino biologico per questo comparto?**

«Mi piace considerare il biologico complessivamente, e quindi non solo in relazione al vino. Da questo punto di vista vorrei dire che è un settore che alimenta notevolmente la nostra agricoltura e i suoi percorsi di qualità e sostenibilità: questa regione è stata pioniera in fatto di biologico in Italia e continua a essere all'avanguardia: basti pensare che qui i produttori (circa 3mila) e le produzioni (il 12% della superficie agricola complessiva), continuano a crescere, anche se più lentamente rispetto al passato, mentre in tutte le altre regioni sono, anche pesantemente, diminuite».

Parole da cambiare

## Questo vino sa un po' di telese

di Fede & Tinto\*

Ieri sera dopo aver passato una serata fra amici, abbiamo deciso di andare a bere un calice di vino (per dimenticare San Remo) nell'ultimo wine bar aperto qui nella capitale. Un bel locale, sul Lungo Tevere, un'open space con arredamento minimale e moderno, "freddo" al punto giusto da creare un ambiente esclusivo, per vip o presunti, per gente insomma "che ne capisce" (almeno così si vuol far credere) di design, di mode, di tendenze... Dietro c'è una precisa strategia comunicativa che puntando sull'immagine e sull'ineffabile, vuole colpire, sorprendere e quindi conquistare il pubblico, facendolo sentire out. Se vuoi essere un "figo" devi frequentare questi posti... per renderti conto della tua inferiorità...

Ma non necessariamente, per sbalordire, bisogna lanciare fumo negli occhi. Anzi qualche saggio chef diceva tutto "fumo e niente arrosto"! Certo, nell'immediato il bluff aiuta ed un ritorno c'è, ma dopo un po' di tempo si rischia di ottenere una sorta di effetto boomerang che invece di avvicinare eventuali proseliti, li allontana per sempre.

Il linguaggio del vino ha questo difetto: dal fiasco del nonno siamo passati alla magnum millesimata, gli aggettivi "semplice e genuino" sono stati sostituiti da "tannico e barricato". Tutto questo perché negli anni è iniziata una guerra del linguaggio in cui chi parlava più forbito era quello che ne capiva di più. Parlare difficile significava quindi entrare a far parte della nascente intelligenza del vino. Ma alla fine i pochi eletti senza il grande pubblico che consuma il vino, purtroppo rimangono intrappolati in un autoreferenzialità che a lungo andare non porta da nessuna parte, per cui è necessario riflettere su questo fenomeno. Cosa vuol dire avvicinare i bicchieri? E per barricato si intende protetto da fortificazioni? E complesso e strutturato, a cosa si riferiscono, ad un cappotto sartoriale? Oggi siamo di fronte ad un vero e proprio vortice del linguaggio del vino. Parlar barocco rende più affascinanti, colti e nobili (ma non di Montepulciano!). Anche solo ripetere a casaccio termini come polposo, allappante, richiama l'attenzione degli altri commensali creando stupore ammirazione e rispetto. Più che andare avanti a me sembra di tornare indietro a quel latinorum che lasciava tanto esterrefatto Don Abbondio. Tutto questo però non considera uno dei pilastri fondamentali della comunicazione: c'è vera comunicazione solo quando c'è un passaggio di informazione. In questo caso l'unico passaggio che c'è fra un sommelier ed un semplice consumatore è il bicchiere di vino e se non si riflette sull'accessibilità del linguaggio sarà anche uno degli ultimi!

\* Della trasmissione Decanter Rai Radio2

Dai vermentini, agli chardonnay e ai sauvignon, fino alla riscoperta del Trebbiano

## Vini bianchi in legno o in acciaio

di Paolo Pellegrini

In principio fu Vernaccia, uva d'antico lignaggio e nobile blasone, e ciò basterebbe - dicono tanti - a smentire il solito ritornello "Toscana terra di rossi, Toscana niente bianchi". Vero, almeno in parte: ma è quanto basta per aver creato il solito dualismo alla toscana, il solito riaffiorare di guelfi e ghibellini. Anche nel mondo del vino "militante", dagli agronomi agli enologi, dai produttori agli enotecari che poi - queste ultime due figure - sono i più interessati, visto che alla fine il vino lo devono anche vendere. E allora si riapre il dilemma: vini bianchi sì, vini bianchi no. Se si opta per il no, discorso chiuso, una bella pietra sopra, amen. Ma se proprio ci si deve provare, dilemma del dilemma: quali vini con quali uve? E, domandone dei domandoni: barrique oppure no? Scomodando il mitico Bob Dylan verrebbe di commentare, magari un po'

salomonicamente, "the answer, my friend, is blowin' in the wind...". La risposta - se c'è - si è persa nel vento. Ma il vino, come s'è detto, non è solo un giocattolo, è anche business. E, visto dalla parte di chi consuma, è piacere, è cultura, è voglia di stare bene a tavola e di sposare bene sapori. E' insomma un mondo complesso. E dunque ben vengano i bianchi di Toscana, in quelle che si chiamano "zone vocate". E ben vengano gli esperimenti sulla vinificazione e sugli affinamenti. Con quali differenze? Questione di gusti, risponderà il solito Salomone, in fondo è un po' come nell'arte, a chi ama Simone Martini e Duccio non potrai imporre Picasso e i cubisti, o come nella musica classica, c'è chi capisce solo Mozart e Beethoven, o chi s'incanta a sentire Schoenberg e Dallapiccola. (Salvo magari

non sapere un bel nulla di questo o di quell'altro, ma tant'è). Cercare di capirle, le differenze, per realizzare un buon prodotto: questa sì, che potrebbe essere una buona base di partenza per affrontare anche in Toscana l'approccio al vino bianco che non voglia scimmiettare trentini e friulani, tanto per restare solo in Italia. Assecondando i colpi di fortuna, e viene in mente un esempio sul quale molto si è celiato nel mondo del vino militante, il "gambasstraminer" della Serenella Caputo a San Vettore, piccolo miracolo di gusti e aromi nella Toscana centrale. Allora: i vermentini non dovranno conoscere barrique, se la filosofia di questi vini è quella del "bianco che viene dal fresco", e dovrà prevalere la sensazione del vino giovane, pronto, ma elegante, di buona acidità, minerale. Sì al legno invece se si vorrà



lavorare su grandi chardonnay, su sauvignon "grassi". O sulla riscoperta e sul rilancio in grande stile del tanto vituperato - ma sempre più riscoperto - trebbiano toscano. Per fare un nome, il primo che viene alla mente, Capezzana docet.

Un volume completo e aggiornato per conoscere storia e territorio

## Una guida alle Doc e Docg della Regione

di Katuscia Vaselli

"Vini di Toscana - guida completa alle Doc e Docg". Un volume completo e aggiornato per conoscere vini, storia, territorio, caratteristiche e abbinamenti gastronomici. La guida, nata dal progetto editoriale di Toscana Promozione, verrà presentata in anteprima giovedì 29 marzo alle ore 15 presso il wine bar dello stand della Regione Toscana. La guida si inserisce nel ricco calendario di eventi in programma in occasione del Vinitaly. La storia,

Il lavoro, la passione e tutto ciò che riguarda il vino dal paesaggio alla bottiglia. Una per una, sono state prese in esame e approfondite tutte le Doc e le Docg toscane. Inoltre, i disciplinari, le strade sul vino, centinaia di foto a colori ad arricchire come preziosi dettagli i testi del volume, già pezzi importanti nella ricostruzione storica dei vitigni e nell'approfondimento delle caratteristiche dei vini. Un volume ricco e prezioso, dunque, che porta la presentazione dell'assessore regionale all'Agricoltura Susanna Cenni, che apre con parole ricche di entusiasmo e consapevolezza che in un bicchiere di vino toscano è racchiuso molto di più, a cominciare dall'affatica



Un volume che raccoglie l'eccellenza dell'enologia toscana insieme al suo territorio e alla sua storia

dell'uomo: "Qual è il modo migliore per far sentire a un potenziale ospite straniero il sapore della nostra terra? Fargli assaggiare uno dei tanti, straordinari vini di Toscana. Niente, infatti, come il vino, ci assomiglia. Il vino rappresenta la nostra terra con molta più efficacia di qualsiasi immagine; riesce infatti a contenere tutti i caratteri della toscaneità: l'aderenza alla storia e alle tradizioni come la capacità di investire con

lungimiranza e intuito nel futuro, la passione per le radici locali come lo slancio verso orizzonti più globali. Se poi, come in questo caso, si indaga a fondo nel mondo delle tipicità, delle denominazioni di origine, si compie un passo ancor più in profondità, che ci porta in un autentico e quasi inestricabile labirinto di emozioni e di qualità: un labirinto dal quale si può uscire, ovviamente, ma sempre con un senso di nostalgia e un richiamo irresistibile a tornarci". Una guida che non è solo approfondimento ma anche novità: vi sono infatti, nei contenuti, richiami alle ultime novità in fatto di certificazioni. E' di fine gennaio infatti il decreto che stabilisce la Doc Terratico di Bibbona, sulla costa livornese. Arriva dopo il Pietraviva della provincia di Arezzo e dopo che il Morellino di Scansano è diventata la sesta Docg Toscana. Di questo si parla nella guida di Toscana Promozione, che poi affronta in un breve excursus tutti i record dei vini toscani, a cominciare dal primato della Vernaccia (prima Doc bianca in Italia).

## "Degustazioni ad Arte", un itinerario dei sensi

di Tiziana Landi



La pittura, i grandi vini e le bellezze dei luoghi di Siena si fondono in un'unica esperienza trascinandoci tutti e cinque i sensi

I prodotti d'eccellenza, la grande pittura, le bellezze paesaggistiche del territorio senese si fondono in un'unica esperienza che coinvolge tutti e cinque i sensi. Succede con le Degustazioni ad Arte, l'inedita proposta che Terre di Siena presenta al Vinitaly di Verona. Il 31 marzo alle 14.30, nello stand della Regione Toscana, il percorso proposto sarà quello del Laboratorio Sensoriale *Dolcezza d'ambra a Siena*, con gli abbinamenti tra Vernaccia di San Gimignano e *Pala di San Cirino* di Sano di Pietro, Chianti Classico e *Madonna della Misericordia* di Simone Martini, Vin Santo di Chianti e *Piccola Maestà* di Ambrogio Lorenzetti. A fare da sottofondo, musiche di Bizet e Beethoven e brani di Mario Luzi, Nico Orengo ed Henry James, il tutto

accompagnato da assaggi di Panforte. Il Laboratorio sarà presentato dal direttore dell'Apt Siena Firenze Guerranti e condotto dal giornalista Filippo Bartolotta. *Degustazioni ad arte* è un progetto dell'Apt Siena realizzato in collaborazione con i consorzi dei produttori, la Provincia, i Comuni interessati e le associazioni di categoria. Otto i percorsi proposti: *Geometrie del gusto nel Chianti*, *Profusione d'oro in Val d'Elsa*, *Paesaggi di sapore in Val di Merse*, *Dolcezza d'ambra a Siena*, *Sapori eteri nelle Crete*, *Matericità aromatica in Val d'Orcia*, *Geniali profumi in Val di Chiana* e *Dolce serenità del Monte Amiata*.

Per informazioni, [www.terresiena.it](http://www.terresiena.it)



Un'annata storica per i vini toscani premiati da tutti gli esperti

# Campioni del Mondo

Ai primi posti nelle più importanti classifiche  
I motivi del successo e le prospettive future



Campioni del Mondo non è una forma di autocelebrazione ma la voglia di sottolineare un'annata storica per il vino toscano ed i suoi produttori. Campioni del mondo perché il refrain della stagione sportiva 2006 è un gioco di rimandi per noi, un augurio verso tutti coloro che partecipano alla filiera del vino toscano e che si adoperano perché abbia sempre più successo sui mercati di tutto il mondo. Wine Tuscany intervista il produttore primo nella classifica di Wine Spectator e mette insieme la squadra degli otto entrati nella "Top 100" della prestigiosa rivista americana.

a pagina 3

**Il vino di qualità  
è sempre più donna**  
Intervista a Susanna Cenni



a pagina 7

**WT ECONOMIA**  
Cresce bene l'export  
Il Chianti classico  
è il più amato negli Usa

a pagina 2

**WT ESPOSITORI**  
Tutti i produttori presenti  
al Vinitaly  
Ecco la piantina del padiglione  
toscano e l'elenco degli stand  
alle pagine 4 e 5

**WT NOVITÀ**  
Selezione dei vini Toscani  
Oltre mille partecipanti  
e ben 818 promossi

a pagina 6

**WT EVENTI**  
Tutte le degustazioni  
organizzate da Toscana Promozione  
Orari, programmi e come partecipare

a pagina 8

Editoriale

## Squadra che vince non si cambia

di Marzia Morganti Tempestini

L'etichetta con un casale senese invece della maglia azzurra per vestire il Brunello "Tenuta Nuova" Casanova di Neri, campione del mondo per Wine Spectator, rivista americana considerata la vera e propria "bibbia" del vino mondiale, che ogni anno stila la sua "Top 100". Per l'enologia toscana così come per il calcio italiano è stata un'annata a cinque stelle, forse perché nessuno si aspettava un risultato così eccezionale, con gli azzurri di Lippi alzare la coppa sull'Olympiastadion di Berlino così come il Brunello di Giacomo Neri ha raggiunto il vertice dell'enologia mondiale nella più ambita classifica fra i 100 vini top del mondo. Se per la squadra azzurra sono scesi in campo in indici, sono otto i grandi cru toscani inseriti a confermare la qualità raggiunta dalla terra dei Medici.

La super classifica del "Wine Spectator", da sempre uno dei verdetti più attesi nel mondo dell'enologia internazionale, che ha debuttato nel 1988 ed è diventata una classifica davvero in grado di orientare il mercato di tutto il mondo, vede, al nono posto, un'altra etichetta toscana, La Brancaia, con il supertuscan "Il Blu", blend di Sangiovese (50%), Merlot (25%) e Cabernet Sauvignon (25%).

Ma da questa "Top 100" esce anche un altro vincitore italiano: è l'enologo Carlo Ferrini, uno dei più famosi del nostro Paese, consulente di tutte e due le cantine nei migliori dieci vini del mondo, Casanova di Neri e La Brancaia. Accanto alla DOCG Brunello di Montalcino con altri tre campioni il Brunello 2001 di Siro Pacenti, di Fanti e il Castelgiocondo 2001 dei Marchesi de' Frescobaldi, la DOCG Vino Nobile di Montepulciano 2003 degli Avignonesi, ormai consolidate sul mercato ci sono i più giovani supertuscan come Oreno 2004 di Sette Ponti e il Torrione 2004 della Fattoria Petrola a dimostrazione dell'eccellenza degli enologi, agronomi e viticoltori toscani mai sazi nel ricercare nuovi profumi, nuovi sapori, nuovi bouquet.

Se la viticoltura toscana ha radici ben consolidate nel tempo con le nobili casate degli Antinori, dei Frescobaldi, le nuove generazioni hanno deciso di investire risorse umane e finanziarie, ben consci della naturale ricchezza offerta dal territorio e dal clima toscano a cui si affianca il prezioso intervento della Regione Toscana nella ricerca scientifica di nuovi cloni e di tecnologie sempre più evolute e nella promozione di nuovi mercati.

La Toscana non teme confronti, così come non aveva temuto confronti dall'enologia del nuovo mondo, dalle "wine valley" californiane, così ora non teme le nuove frontiere orientali perché il vitigno campione del mondo cresce su una terra ricca di storia, di tradizione, di cultura.

Campioni del mondo mai da celebrare sopra le righe, ma consci di una capacità imprenditoriale legata alla storia di un popolo toscano, che ha saputo mettere nei suoi prodotti di eccellenza come il vino tutte le migliori doti di uno stile di vite sobrio ma elegante, non esuberante ma di carattere. Campione del mondo, campioni di vita, campioni di vino.