



Il futuro parte dalle radici

www.vivairauscedo.com



Nella foto sotto un momento dell'incontro tenutosi a Milano



LA CONFERENZA STAMPA ANNUALE DEL CONSORZIO

Le Pieve del Vino Nobile di Montepulciano: la diversità che genera valore

A cinque anni dall'avvio del progetto voluto dall'allora neo eletto presidente Andrea Rossi, il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano presenta in un libro il metodo che ha portato alla creazione del sistema delle Pieve, un modello di Uga sostenibile anche per altri territori del vino

di FLAVIA RENDINA

La prima Docg italiana (riconosciuta nel 1980 in ex aequo col Brunello) è oggi nuovamente capofila nel tracciare una lettura inedita del concetto di Unità Geografiche Aggiuntive introdotto dal Testo Unico del vino (Legge n.238 del 12 dicembre 2016). Una segmentazione, quella delle Uga, pensata per dare maggior risalto alle caratteristiche identitarie dei vini a Do, fondate sulla capacità dei suoli di esprimere il "sense of place" dei vini. Ma anche un potente strumento di comunicazione e valorizzazione del vino italiano, in linea con la crescente richiesta di autenticità e tracciabilità da parte dei consumatori globali. Il Vino Nobile di Montepulciano ne ha saputo offrire una lettura che va oltre l'ambito produttivo, coinvolgendo turismo, cultura, religione, grazie alla presenza storica delle Pieve sui singoli territori. Un'opera che, dopo cinque anni di lavori, è stata trasferita in un libro, firmato da Andrea Lonardi e Jessica Dupuy, dal titolo "Le Pieve del Vino Nobile di Montepulciano. L'inizio di una nuova era". Il direttore del giornale **Giulio Somma**, moderatore dell'incontro "Le Pieve, genesi e futuro del progetto" tenutosi lo scorso 16 dicembre a Milano, l'ha presentato "non come un racconto, ma un manifesto politico-produttivo, di una denominazione che ha saputo interpretare in maniera autentica e rigorosa il concetto di Uga attraverso un metodo di analisi e di studio rigoroso con un approccio multilivello profondamente innovativo". Merito del volume, e di tutto il progetto, è infatti la capacità di rivolgersi non solo agli attori del vino, ma a tutti, "perché la Pieve, dal latino plebs, era innanzitutto il luogo dove il popolo si radunava, dove avveniva quindi l'incontro tra naturale e soprannaturale" come ha evidenziato **don Manlio Sodi**, ordinario dell'Università Pontificia Salesiana. Ovvero, un percorso capace di abbracciare tutto il sistema socio-culturale in cui il vino si inserisce - che sarà celebrato in un ampio programma di iniziative per il 2026, raccontate a pag.23, tra cui

una mostra sul Redi curata da Riccardo Pizzinelli, presidente della Società storica Poliziana -, come dovrebbe fare oggi qualsiasi testo che voglia raccontare il vino in modo contemporaneo.

Il metodo delle Pieve

A spiegare il metodo che ha portato alla classificazione delle Pieve, è stato il MW **Andrea Lonardi**, il quale, in qualità di membro del Cda del Consorzio ai tempi dell'avvio del piano, ne ha seguito il progetto sin dagli albori nel 2020. "In un'epoca in cui si ripete che non venga fatta innovazione, credo che il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano abbia dato un contributo importante". Perché, in una disciplina, come quella del vino, dove si è più inclini a raccontare sé stessi e a far emergere la propria identità rispetto a quella altrui, raccontare un metodo replicabile da altri è già fare innovazione. "Oggi il metodo è più importante del contenuto - spiega Lonardi - perché è quello che fa emergere una progettualità. E, in questo caso, è ciò che ha consentito di rendere oggettive delle osservazioni soggettive, in un sistema di grande complessità qual è quello delle Do, dove è richiesta la rappresentatività di tutti i soggetti". Creare un metodo, significa imporre un ordine, una struttura, che consenta anche pause e momenti di confronto e riflessione, rivelatisi indispensabili nel percorso di elaborazione delle Pieve del Nobile. "Abbiamo applicato una prima fase introspettiva all'inizio del 2021, coinvolgendo i produttori, e credo che questo sia stato proprio il maggiore punto di forza del progetto - sottolinea il MW -. Quindi, abbiamo messo a confronto il modello del Vino Nobile con altri modelli internazionali, come quello bordolese o del Rodano, per capirne gli aspetti fondanti. Al termine di questi cinque incontri, abbiamo raccolto i feedback dei produttori e stilato alcune linee guida. Il tutto, è stato infine sottoposto al Cda e poi alla comunità, prima della fase di rielaborazione finale".

Gli strumenti d'azione

Fissati i principi, si è passati alla creazione di strumenti, ov-



vero un disciplinare ad hoc che si adattasse alle nuove esigenze del territorio. "Il Nobile in quel momento aveva bisogno di avere vini più identitari, che rappresentassero in maniera organica uno stile più contemporaneo; per questo è stato deciso di dare attenzione all'aspetto varietale, concentrandosi solo su Sangiovese e alcuni autoctoni tipici. Quindi - prosegue Lonardi -, si è messa mano ai tempi di affinamento, per ottenere un vino più contemporaneo, ma creando al contempo commissioni di controllo in grado di contribuire all'innalzamento del livello qualitativo della Docg". Con questi strumenti, sono state affrontate le Uga-Pieve, un sistema che non è stato calato dall'alto, ma rappresentava una ripartizione già esistente del territorio. "Ancora grazie a un approccio multilayer, è stato possibile integrare nel sistema di classificazione delle Uga tre dimensioni essenziali: l'uso storico del suolo (Catasto Leopoldino), la composizione geo-pedologica e la morfologia del paesaggio, offrendo una definizione del ter-

ritorio più completa e olistica. Il tutto è stato infine validato dalle commissioni di assaggio, che hanno cercato di capire se le diverse Uga, le Pieve, avessero una differenziazione tra di loro anche da un punto di vista stilistico, culturale e organolettico dei vini".

Un'operazione, quindi, volta a creare unione, e non divisione, come spesso accaduto altrove, "generando - lo ha riferito il presidente del Consorzio, **Andrea Rossi** - una soddisfazione palpabile tra i produttori, sentitisi parte attiva e integrante di tutto l'iter". Motivo per cui, a distanza di 4 anni, oltre il 50% delle aziende ha già rivendicato la Pieve e altre si accingono a entrare con la vendemmia 2025. "Abbiamo trasformato la critica che veniva più spesso mossa ai nostri vini, ovvero la mancanza di identità causata dalla grande diversità di terroir, in un valore, creando un vino di territorio e non di brand. Il percorso è ancora lungo - ha concluso Rossi - ma l'auspicio è che il nostro modello possa essere d'esempio per altri territori del vino italiano".

L'INTERVENTO DI LUCIANO FERRARO, VICEDIRETTORE DEL QUOTIDIANO MILANESE

Il racconto del Nobile nelle pagine del Corriere della Sera

Non solo citazioni antiche: la storia del Vino Nobile del Montepulciano è scandita anche sulle pagine del principale quotidiano nazionale, Il Corriere della Sera, 150 anni di storia nel 2026, in una serie di articoli raccolti dal vicedirettore **Luciano Ferraro** in occasione della conferenza stampa. "Montepulciano è stata città della musica, del cinema, del teatro, ed è l'unica a poter scrivere la parola 'vino' che ha per nome un aggettivo e uno status, Nobile. Se si esplora l'archivio del Corriere della Sera, lo si capisce subito: il filo conduttore della storia secolare è proprio il vino accompagnato all'arte". Un excursus che parte nel 1876, con un articolo non firmato in prima pagina, dove si titola "I Vini Italiani" e si legge: "Facciamo un brindisi, che non varrà di sicuro quello famosissimo del Redi, evò evò! Montepulciano d'ogni vino è il re". Nel 1929, quando il vino compare ormai nella pagina culturale, lo scrittore Alfredo Panzini firma un grande elogio della cucina italiana, in cui, parlando della bontà dei nostri vini, menziona un fiasco toscano che "era Montepulciano. Montepulciano d'ogni vino è il re". L'anno dopo, ancora in terza pagina, Panzini torna sul tema con il pezzo "Il secondo pane d'Italia", ovvero il vino, scrivendo di "Quel savio medico di Arezzo che fu Francesco Redi, nel suo celebrato ditirambo 'Bacco in Toscana', che dà la palma al vino di Montepulciano". Dopo essere stato menzionato, nel 1932, in un articolo di Arturo Marescalchi, figura di riferimento per il vino italiano, nonché fondatore del Corriere Vinicolo nel 1928, nel 1968, il Nobile di Montepulciano è citato in un pezzo della sezione Economia tra i primi 64 vini a Doc, mentre, nel 1969, appare nella recensione del libro "Vino al vino" di Mario Soldati nella pagina Corriere Letterario. Dagli anni Settanta in poi il Nobile appare spesso abbinato all'arte, in un articolo del 3 luglio 1974 sul regista Carmelo Bene in visita a Siena durante il palio, si racconta che, pur avendo egli accettato in dono alcune bottiglie di Brunello di Montalcino, preferisse "il rivale Nobile di Montepulciano". In quello stesso anno, le botti sostituirono i cavalli nel palio di Montepulciano, creando il Bravio delle botti, di cui il critico culinario Roberto Perrone scrive: "È diverso e meno famoso di quello di Siena, ma altrettanto vivace e legato alla miniera d'oro del territorio: il vino". Saltando al 1999, appare un articolo a firma di Mario Fregoni con un titolo oggi da censura - "Macché Francia: lo champagne nacque a Montepulciano" -: si menzionava un convegno organizzato a Roma dall'Enciclopedia Treccani con l'Enoteca Italiana, in cui si affermava fosse stato un gesuita italiano, padre Rodolfo Acquaviva, del collegio dell'ordine a Montepulciano, a ottenere la prima referenziazione in tino. Nel 2009, si narra infine come "Il borgo di Polignano e del famoso vino Nobile", venga preso d'assalto dai turisti fan della saga Twilight, dopo essere stato set del film New Moon, così come di molte altre opere cinematografiche, tra cui, e stavolta la citazione è del vicedirettore Ferraro, "In nome del Papa re" con Nino Manfredi, quando, nel 2017, proclamava vignaiolo dell'anno della sua guida "100 migliori vini e vignaioli d'Italia", un produttore di Nobile, Federico Carletti.



LA TERZA PAGINA DEL VINO

Ritratto di Francesco Redi



► Vita e opere

Francesco Redi (Arezzo, 18 febbraio 1626 - Pisa, 1° marzo 1697) è stato un medico, biologo e poeta italiano. Nato da una famiglia benestante (suo padre Gregorio esercitava la professione di medico), ricevette un'istruzione di alto livello, prima nelle scuole dei Gesuiti a Firenze, poi si laureò in filosofia e medicina all'Università di Pisa (1647), dove sviluppò un interesse per la zoologia e la botanica. Viaggiò a Roma e a Napoli, e strinse amicizia con i letterati più celebri. La sua carriera si svolse principalmente a Firenze, dove lavorò come medico e naturalista alla corte del Granduca di Toscana. Nel 1666, Ferdinando II de' Medici lo nominò "primo medico e sovrintendente della Fonderia e Spezieria granducale", diventando un personaggio di primo piano (poi lavorò per Cosimo III). Pioniere della biologia e della medicina, divenne noto soprattutto per le sue ricerche sperimentali che confutarono la teoria della generazione spontanea, una credenza molto diffusa all'epoca secondo cui alcuni esseri viventi potevano nascere spontaneamente dalla materia inanimata (come i vermi dalla carne in decomposizione). Affrontando per primo un metodo scientifico, fu fondatore della parassitologia moderna. La sua sfida alla generazione spontanea mise in dubbio credenze secolari e aprì la strada a una nuova comprensione della vita, ponendo le basi per il futuro sviluppo della biologia moderna. Erudito nelle lingue classiche, allargò le sue conoscenze nel disegno e in campo musicale. Nel 1655, divenne membro dell'Accademia della Crusca (contribuì alla terza edizione del "Vocabolario della lingua italiana") e fu tra i promotori dell'Accademia del Cimento (1657), un sodalizio scientifico, dedicato alla promozione del metodo sperimentale. Autore di diverse opere scientifiche, nel 1664 dette alle stampe a Firenze, sotto forma di lettera al conte Lorenzo Magalotti, le "Osservazioni intorno alle vipere", uno studio sugli effetti del veleno e sull'utilizzo farmacologico e dietetico delle vipere. E annotò: "Ogni giorno più vado confermando nel mio proposito di non voler dar fede se non a quello che cogli occhi miei propri io vedo." In quegli anni, diede inizio agli studi per il "Vocabolario aretino", una ricca raccolta del lessico e della fraseologia di Arezzo e delle sue vallate. Nel 1668, pubblicò le "Esperienze intorno alla generazione degli insetti", dove descrisse esperimenti e osservazioni. Le sue opere vennero diffuse anche Oltralpe, generando accese discussioni. Nel 1671, fece stampare un'edizione delle biografie antiche di Dante Alighieri e Francesco Petrarca, scritte da Leonardo Bruni sulla base di un manoscritto in suo possesso. L'anno successivo, iniziò a stendere un componimento in lode ai vini toscani, una prima idea del celebre "Bacco in Toscana", progettando di affiancare ai versi un vasto autocommento di carattere linguistico ed erudito. Seguirono parallelamente agli esperimenti alcune pubblicazioni a scopo divulgativo: sulle proprietà di un'acqua ritenuta indebitamente antiemorragica, sui residui cristallini ottenuti dalla combustione di sostanze vegetali e animali dall'effetto lassativo. La sua fama di scienziato era all'apice. Come poeta, si distinse per l'opera "Bacco in Toscana", pubblicato nel 1685 con numerose aggiunte, rispetto alle prime stesure e con il corredo delle voluminose Annotazioni. Questo componimento in stile bacchico fu molto apprezzato all'epoca e per questo motivo il gran duca Cosimo III de Medici gli conferì una medaglia d'onore. Oltre a questo componimento, scrisse altre opere letterarie, tra cui le "Lettere" e il componimento "Arianna inferma". La morte lo colse improvvisamente a letto, a Pisa nel 1697 e fu sepolto nella chiesa di San Francesco ad Arezzo, sua città natale.

NEL 2026 LE CELEBRAZIONI PER I 400 ANNI DALLA NASCITA

Pioniere della biologia e della medicina, finissimo letterato e Accademico della Crusca, illustre cultore del vino, il gentiluomo aretino nel "Bacco in Toscana" offre un'interessante panoramica sull'enologia del tempo e si può considerare una sorta di antesignano della comunicazione del vino toscano

Francesco Redi: l'amore per la scienza e la passione per il vino

di KETTY MAGNI

Figura cardine nella storia della scienza, Francesco Redi è noto per i suoi studi e i suoi esperimenti nell'ambito della biologia e della medicina, che non solo hanno influenzato il secolo XVII, ma hanno segnato una svolta epocale sulla comprensione dell'origine degli organismi viventi. Autore di diverse opere scientifiche, il gentiluomo aretino visse principalmente a Firenze, dove fece carriera e svolse la professione di medico alla corte del Granduca di Toscana. Tuttavia, colui che può essere considerato il padre della biologia sperimentale coltivò anche un animo poetico, riuscendo a coniugare l'amore per la scienza e la sua sensibilità artistica, attraverso la pubblicazione di "Bacco in Toscana", un testo, caratterizzato da uno stile musicale e allegro, che ci offre un'interessante panoramica sull'enologia del tempo. Il componimento, elogiativo dei vini toscani, stabilisce che il Montepulciano "d'ogni vino è re".



Guido Reni (Bologna, 1575-1642)
Bacco fanciullo, tela, 87x70
Firenze, Galleria Palatina

Bacco in Toscana

Quest'opera giocosa, scritta in ottave (strofe di 8 versi endecasillabi), è considerata una delle più belle liriche bacchiche della letteratura italiana e, per il modo preciso di elencare i vini e per le competenze di tipo agricolo che il Redi maturò in molti anni di esperienza nel campo vitivinicolo, può essere anche ritenuta "scientifica".

Cos'è il ditirambo

Il ditirambo è un componimento poetico e musicale dell'Antica Grecia, originariamente dedicato a Dioniso, il dio del vino, dell'estasi e della fertilità. Caratterizzato da un tono entusiastico, esuberante e spesso frenetico, in un apparente disordine di idee, era eseguito da un coro accompagnato da musica, al suono di cetra e flauti, e danza. Composto con uno stile molto libero e un linguaggio ricco, il ritornello veniva cantato dal pubblico, ripetutamente, in modo ossessivo. Il contenuto del ditirambo era spesso narrativo: raccontava le imprese del dio o di eroi mitici ed era legato a celebrazioni religiose e festività. Il suo etimo è incerto, ma la prima menzione si riscontra in un frammento di Archiloco (II sec a.C.): "Io so intonare il bel canto di Dioniso Signore, il ditirambo, quando nell'animo sono folgorato dal vino". Nel corso degli anni, il ditirambo si evolve in una forma artistica più elaborata, e Aristotele sostiene che abbia influenzato direttamente la nascita della tragedia greca. Poeti famosi di ditirambi sono Arione di Metimna (che ne avrebbe codificato la forma corale) e Pindaro, che ne compone alcuni in epoca classica. Nella letteratura italiana il ditirambo si afferma nel Seicento, come ispirazione per i nostri poeti di riprodurre l'antica forma di poesia lirica greca adattandosi ai bisogni culturali e al gusto contemporaneo, con tono scherzoso e satirico.

Viene pubblicata per la prima volta nel 1685, in una lussuosa edizione e sul frontespizio, stampato in rosso e nero dal libraio fiorentino Piero Mattini, riporta l'emblema dell'Accademia della Crusca di cui il Redi faceva parte, attribuendo una maggiore autorevolezza al testo. L'omaggio di alcune copie di questo libro, che risulta il più celebre componimento ditirambico italiano (vedi box in basso), accompagna le spedizioni promozionali del vino toscano sin dalla sua prima pubblicazione - come asserisce Francesco Martelli nel suo recente articolo "La politica vinicola di Cosimo III de Medici e i bandi del 1716" - per celebrare l'eccellenza dei prodotti del Granducato. Così la fama di questi vini, e in particolare del Montepulciano, arriva

nelle corti europee, raggiungendo il culmine del successo dell'enologia poliziana alla fine del XVIII secolo. Oltre al ruolo di reclame enologica, la poesia di Redi possiede un alto valore letterario e la capacità di evocare l'amore per il vino e la convivialità che caratterizzano la cultura e la tradizione vinicola toscana.

In 980 versi, il poeta declama i vini toscani e inserisce una requisitoria contro le bevande considerate "esotiche" al tempo, come caffè, tè, cioccolato, birra e sidro: "Non fia già che il cioccolato v'adopressi, ovvero i tè; medicine così fatte non saran giammai per me: Beverei prima il veleno, che un bicchiere che fosse pieno dell'amaro e reo caffè", "Chi la squallida Cervogia (birra) alle labbra sue congiugne, presto muore, o rado giugne all'età vecchia e barbogia", "Beva il Sidro d'Inghilterra chi vuol gir presto sotterra, chi vuol gir presto alla morte le bevande usi del Norte."

L'amore per la natura e il vino

Nel componimento, Redi immagina che Bacco, dio del vino, e Arianna, sua moglie, in uno dei loro frequenti viaggi si fossero fermati con il proprio seguito nella celebre villa medicea di Poggio Imperiale, incantati dalla qualità e dalla varietà dei vini: "Dell'indico Oriente domator glorioso (molti poeti latini e greci hanno dato a Bacco il titolo di Domatore dell'India) il Dio del vino fermato avea l'allegro suo soggiorno ai colli etruschi intorno". Sul verdeggianti prato del parco, Bacco passa in rassegna i vini della Toscana, insieme ad alcuni altri vini italiani di grande





IL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO E LE INIZIATIVE PER L'ANNIVERSARIO

Per celebrare questo legame indissolubile, la città di Montepulciano - con il sostegno del Consorzio del Vino Nobile, della Società Storica Poliziana, il Cantiere Internazionale d'Arte, la Biblioteca Piero Calamandrei e altre istituzioni - ha programmato per il 2026 un ricco calendario di manifestazioni. Il clou dei festeggiamenti sarà rappresentato da una grande mostra, alla Fortezza Medicea, e da un convegno internazionale di studi dedicati alla figura e all'opera di Redi. Non mancheranno percorsi tematici tra le cantine storiche, degustazioni guidate, eventi culturali e itinerari che uniranno scienza, arte e tradizione vinicola. "Il Consorzio non poteva non appoggiare e ospitare un evento che celebra Francesco Redi, figura emblematica che ha saputo unire il sapere scientifico alla passione per il vino, antesignano, si può dire, della comunicazione del vino toscano con il suo celebre Bacco in Toscana - dice il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, **Andrea Rossi** (nel tondo) - il 2026 sarà un anno straordinario per Montepulciano, un'occasione in cui la

nostra comunità, insieme alle istituzioni e agli operatori del settore, renderà omaggio non solo a uno dei grandi geni del Seicento, ma anche al legame indissolubile tra storia, cultura e tradizione vitivinicola che caratterizza il nostro territorio grazie a un ricco calendario di eventi che unirà scienza, arte, cultura e degustazioni, saprà coinvolgere cittadini, appassionati e visitatori provenienti da tutto il mondo, rafforzando il ruolo di Montepulciano come ambasciatrice del vino e della cultura toscana".



▲ GABRIELE BUCCHI

qualità e rinomanza: 57 tipi diversi, il cui elenco termina con il migliore di tutti, il celebre Montepulciano, proclamato "d'ogni vino il re!". Bacco canta le virtù di questi vini prestigiosi (Chianti, Trebbiano, Aleatico, Moscadello di Montalcino, Vernaccia di San Gimignano), descrivendone i profumi, i sapori e gli effetti piacevoli sull'animo umano, mentre disprezza i vini stranieri (come quelli francesi, tedeschi e spagnoli), considerandoli inferiori, e i vini di pianura del contado fiorentino. In tono vivace, ironico e spesso goliardico, l'autore rende omaggio alla terra di Toscana, e offre uno spaccato della società seicentesca e della vita di corte con i giochi, i balli, i rituali. La sua poesia, intrisa di riferimenti mitologici e simbolici, riflette l'amore di Redi per la natura e il vino, simbolo di convivialità, sottolineandone il ruolo centrale nelle feste e nelle celebrazioni. L'autore invita i lettori a godere dei piaceri della vita, del buon cibo e del buon vino, e ricorre a immagini vivide per descrivere i vigneti, le colline e la gioia della vendemmia, esprimendo un profondo apprezzamento per la bellezza paesaggistica: "Se dell'uve il sangue amabile non rinfranca ognor le vene, questa vita è troppo labile, troppo breve e sempre in pene. Si bel sangue è un raggio acceso di quel sol, che il ciel vedete; e rimase avvinto e preso di più grappoli alla rete."

La fama di Redi nei secoli

La creazione letteraria del "Bacco in Toscana" ha influenzato il periodo storico coevo, ma continua a risuonare anche nel nostro tempo, dimostrando una grande rilevanza e un impatto duraturo. Alla sua morte, Redi fu celebrato solennemente dall'Accademia della Crusca con un'orazione funebre, e molte lodi seguirono per celebrarne la fama e fu persino conosciuta una medaglia in suo ricordo. Un'edizione ottocentesca (Editore Barbera, Bianchi e c., Firenze, 1859), delle Poesie del Redi, è introdotta da un'Avvertenza rivolta ai cultori delle lettere amene che potranno "adornare la mente di un'erudizione svariata e profonda". Viene definito "maestro solenne, quanto all'arte, nella prosa e nel verso, e dal Giordani (Pietro Giordani, critico e letterato ottocentesco) giudicato l'ultimo dei nostri sovrani scrittori" "Pel quale il poetare non era un mestiere, ma un passatempo e un

sollievo dai gravi studi e dalle cure delle scienze naturali e della medicina" "quando le scienze e le lettere, il vero e il bello, si davano la mano". Nel descrivere il Redi come medico si racconta: "I principi invidiavano ai sovrani della Toscana il vantaggio di possedere un tant'uomo, e bramavano che si diffondesse nei loro Stati la dottrina che emanava ampiamente dalle sue opere. E dall'Italia e da oltremonti a lui si accorrea per consulti ne' casi più ardui". Sull'importanza delle sue scoperte si dice: "Svegliò il Redi valenti cooperatori e seguaci che con lui cospirarono a mover guerra al pregiudizio fortificato dall'antichità ed accarezzato dall'interesse". Giudicando il Redi, come poeta, prosatore e grammatico, si scrive: "Il suo Bacco in Toscana vivrà fin che avrà vita l'italiana poesia". Tra le sue lettere, si ricorda quella in cui "esorta scherzosamente il disegnatore Pier Maria Baldi a stemperare i suoi colori nella vernaccia; lettera inserita anche ne' libri elementari delle moderne scuole de' giovanetti." Riguardo ai suoi tratti caratteriali si sottolinea che: "Il Redi visse in corte, ma immune da etichetta, d'ambizione, da gelosia, visse ivi lieto e tranquillo". Fisicamente, così egli dipinge sé stesso in una lettera a Domenico David: "Son magro, secco, inaridito e strutto, potrei servir per lanternon di gondola".

Pioniere nel campo della scienza, oggi è ancora studiato e rispettato. Le sue opere sono conservate in luoghi di cultura, tra cui la Biblioteca Medicea Laurenziana di Firenze che possiede manoscritti autografi, mentre nell'Accademia Petrarca di Arezzo è collocata la sua biblioteca personale. La Biblioteca Internazionale "La Vigna" di Vicenza, dotata di un ricco patrimonio librario, con particolare attenzione all'enologia e alla viticoltura, possiede ad oggi ben 63 edizioni del "Bacco in Toscana", rispetto alle 82 conosciute.

G. Benaglia, Francesco Redi, incisione, Musei Civici di Monza, XIX sec.



IL COMMENTO DELL'ESPERTO

Bacco in Toscana, l'inno all'ebbrezza si trasforma in una "guida enologica"

Approfondiamo le competenze e il pensiero del Redi - in questa intervista esclusiva - a **Gabriele Bucchi**, professore ordinario di Letteratura italiana presso l'Università di Basilea, fiorentino di nascita ed esperto di letteratura del Rinascimento e del Barocco, che ha curato un'importante edizione critica del "Bacco in Toscana".

Francesco Redi sottolinea il legame tra la qualità dei vini e la bellezza del paesaggio, un concetto antico - ma di straordinaria modernità - che unisce il vino all'ambiente nel quale viene prodotto, per far sì che ogni vino risulti unico e inimitabile. Può commentare il pensiero dell'autore?

Il Redi non fu solo medico, scienziato e poeta, ma anche un oculato amministratore delle sue terre. I documenti amministrativi delle sue proprietà ad Arezzo mostrano quanta attenzione egli prestasse alla terra e alla produzione agricola (tra cui ovviamente quella del vino). Pur avendo viaggiato poco in vita sua, i continui spostamenti tra Arezzo, Firenze, Pisa e Livorno (per seguire la corte toscana) e il suo occhio attento di notomista gli fornirono un'esperienza del paesaggio che affiora anche nel ditirambo, per esempio nei suoi rilievi sulle potature delle viti o sul tipo di suolo adatto per ottenere un vino di alta qualità.

Ci spiega cosa intende il Redi con la frase "Son le nevi il quinto elemento, che compongono il vero bere"?

Redi è stato un curioso testimone degli usi del suo tempo (è tra i primi a parlare delle bevande esotiche quali tè, caffè e cioccolata) e in quei versi del ditirambo accenna alla nuova moda (diffusasi nel Seicento) di consumare le bevande fresche o addirittura ghiacciate, tra cui anche il vino. I versi vogliono insomma dire "il ghiaccio è il nec plus ultra nel degustare il vino". Come medico, in realtà sconsigliava quest'uso.

L'amore per le vigne e gli sforzi per distinguere le diverse varietà di viti e i relativi vini, le riflessioni per distinguere i vini buoni e quelli meno buoni. Come procede il Redi, e come coniuga la sua abilità di fine letterato con le sue conoscenze enologiche?

Il ditirambo vuole essere uno sproloquio artificioso pronunciato da Bacco. L'accademico e cortigiano Redi si diverte a "delirare" in versi immedesimandosi nel personaggio, con l'intento (anche promozionale) di celebrare i vini toscani (e con essi la Toscana), screditandone altri provenienti da regioni quali Lazio, Campania e Lombardia. Il biasimo di questo o quel vino però è spesso pretesto per parlare in modo scherzoso dei suoi amici o di illustri contemporanei che venivano da quelle zone e che vengono omaggiati nei versi del ditirambo.

Può farci comprendere l'utilizzo del mito di Bacco, che attinge alla tradizione letteraria classica?

Redi recupera il mito di Bacco che torna vincitore dall'Oriente e il suo bizzarro corteo di animali esotici, immortalato dall'arte e dalla poesia del Rinascimento e del Barocco (dai poeti francesi della Pléiade a Marino), ma lo trasforma in senso comico-grottesco e un po' municipale, facendo passare il corteo bacchico dalla Toscana e trasformando l'inno all'ebbrezza in una "guida enologica" accompagnata da un ponderoso commento che affronta gli argomenti più diversi. Peraltro, egli avrebbe voluto scrivere un altro ditirambo in lode dell'acqua, l'Arianna inferna, in cui la sposa di Bacco avrebbe preso la parola (e il Redi medico avrebbe finalmente cantato le lodi della sobrietà ...), ma questo ditirambo è rimasto incompiuto.

Ci può illustrare e spiegare l'importanza attribuita ai vari contenitori per il vino (nappo, coppa, bicchiere, secchio), citati nel testo? Si può leggere un aspetto legato alla salubrità del vino, connesso a un consumo moderato, o agli effetti benefici per corpo e spirito?

Nella sua corrispondenza e nei consulti medici Redi, all'opposto del suo Bacco (che si augura che l'autore "nell'età sua più vecchia possa del vino /... ber con la secchia") dimostra una prudenza intransigente sulla consumazione del vino (che consigliava piuttosto di annacquare). Il ricorso alla grande varietà di nomi di recipienti nel ditirambo è piuttosto dovuto al desiderio del Redi arciconsolo ("presidente") dell'Accademia della Crusca, di percorrere la "tastiera" della lingua italiana, antica e moderna, sia sul piano lessicale sia su quello morfologico (da cui l'uso abbondante di diminutivi, accrescitivi, vezzeggiativi ecc.). Il suo Bacco porta in trionfo più che le spoglie d'Oriente gli spogli linguistici per la nuova edizione del vocabolario della Crusca (1691) di cui Redi fu il grande promotore (e in cui inserì anche alcuni esempi antichi da lui inventati di sana pianta).

Bibliografia

- Riccardo Pizzinelli, 1766: I gesuiti e il primo "Vino Nobile" di Montepulciano, *Il Vino Nobile di Montepulciano, storie di enologia storica poliziana*, 2/2021;
- Giornale di agricoltura e gastronomia*, anno 3, numero 3, marzo 2022, ed. Biblioteca La Vigna, Vicenza;
- Enciclopedia della Scienza*, De Agostini; *Enciclopedia online Treccani*;
- Poesie di Francesco Redi*, Editore Barbera, Bianchi e c., Firenze, 1859.



Escursione letteraria
alla scoperta del vino
come bevanda della
festa e della socialità



NATALE E VINO



Il brindisi per celebrare la gioia dello stare insieme

di KETTY MAGNI

Accanto all'abete addobbato o al presepe, simbolo di tradizione cristiana per eccellenza, che ha radici profonde nella nostra civiltà e permette di recuperare il senso dell'episodio evangelico della nascita di Gesù, si allestiscono tavole imbandite coronate da visi sorridenti e da gole ben disposte a libagioni. Tra luci e mistero, ci si immerge in un'atmosfera magica e generalmente durante le festività natalizie il tempo si trascorre in famiglia, a tavola, tra giochi a carte o di società, scambio dei regali, e il momento del brindisi rappresenta l'espressione di convivialità che si manifesta nell'alzare i bicchieri augurandosi buona salute e prosperità. Un rito presente in molte culture che prevede l'enunciazione di diverse formule (alla salute, prosit, cin cin, ecc.) e che simboleggia l'unione, la condivisione della gioia per la festa, e il consolidamento dei legami attraverso un gesto semplice, ma significativo. Questi giorni di festività natalizie hanno dato origine a una letteratura piena di emozioni, nei racconti, nelle poesie, e persino nelle fiabe, nutrimenti preziosi per i lettori, sia adulti che piccini, dove la notte santa è caratterizzata dallo scintillio dei bicchieri, divenuti sinonimo di socialità. Riscopriamo, dunque, alcuni lavori tra Ottocento e prima metà del Novecento, che come stelle del firmamento continuano a brillare, al di là del tempo.

Non è un giorno come gli altri

"No, amici miei, il giorno di Natale non è un giorno come

gli altri... Questo è un giorno nel quale non si odia, nel quale anche il misantropo solitario cerca una famiglia o un amico e ha paura di rimanere solo" così scrive il giornalista Rocco de Zerbi (Reggio Calabria 1843 - Roma 1893) e aggiunge: "Un po' di epicureismo ha sempre fatto bene agli uomini e ai popoli; né voi sapete pensare a Roma senza pensare al vecchio Falerno; né a Londra, Roma redi-viva, senza pensare alle pingui mense delle famiglie inglesi. I giorni festivi mitigano le asperità, ci riconciliano con la vita, ci mostrano attraverso a un prisma roseo il consorzio sociale, ci rendono più tolleranti e meno cattivi."

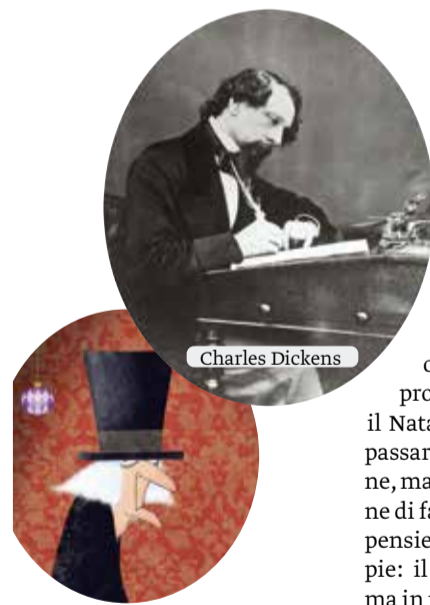
Ma non per tutti il Natale può risultare un momento di gioia. Lo scapigliato lombardo Carlo Dossi, all'anagrafe Carlo Alberto Pisani Dossi (Zenevredo 1849 - Como 1910), prende in esame "Quando si è soli il giorno di Natale", con un richiamo a una più attenta solidarietà umana durante la festa per eccellenza. La passeggiata malinconica e solitaria di uno "scompagnato", ovvero di un celibe, alle sette di sera, suscita riflessioni. "In questo giorno, noi, celibi senza neppure la famiglia degli altri, ci sentiamo come smarriti. Il servo ben tentò di vestire a festa anche per noi questo di...

Quella fiorata tovaglia di Fian-dra, piegata in quattro perché il tavolo è piccolo, ricorda il tempo in cui era stesa e vi si vedevano intorno visi che or non sorridono più; quei superstiti calici di un esercito cristallino di vecchia Boemia, rammentano lo squillo giocondo di brindisi e il suono d'auguri oggi esauriti e dispersi in fosse l'una dall'altra distante. Le posate di grave argento appannato, ridispolte dalle loro guaine di cuoio, odorano d'altri pranzi men tristi, il vino tiene il sapore della lacrima. Quanto è lunga, o cuoco, la tua crudeltà! Tavola e casa, oggi, ci opprimono. Usciamo dunque e percorriamo la città".

Da Napoli a Londra

A Napoli, ci si preoccupa di allestire un ricco banchetto in famiglia e il letterato Carlo Del Balzo (San Martino Valle Caudina, Avellino 1853 - 1908), protagonista poliedrico del naturalismo italiano, riporta: "A che prezzo va il capitone! Ecco la grande questione della vigilia, più grande della gran questione di Amleto, di essere o non essere". Pare che sia questa l'ultima giornata in cui sia permesso di mangiare e ciascuno si prepari a fare la sua scorpiata. La carta di rigore per la cena è la seguen-

te: vermicelli al sugo di pesce, broccoli fumanti all'olio, capitone, cefalo e struffoli; e intorno a questi piatti di prammatica aggiungete tutto ciò che il palato più ghiotto e delicato può desiderare tra i fumi del vino di Procida e del Vesuvio". E Tommaso Cannizzaro (Messina 1838 - Messina 1921), poeta e custode della cultura siciliana, compone la poesia "Neve", dove descrive l'ambiente circostante: "Spiga è la neve e biondeggiar fa i monti, olio che sul lucignolo scintilla, è il buon vin che nei calici sfavilla, e l'arancia che indorano i tramonti." Da Londra, Vittorio Papucci descrive in un racconto dettagliato le tradizioni britanniche: "Nel giorno di Natale tutta la famiglia si raccoglie sotto lo stesso tetto; genitori e figli, zii e nipoti, cugini, biscugini si riuniscono ad una stessa tavola, bevono a uno stesso bicchiere, mangiano dello stesso pudding... scoppi improvvisi di risa argentine si mescono di continuo al gaio tintinnio dei bicchieri e delle bottiglie ai motti arguti, ai frizzi, e ai bons mots che d'ogni parte vengono lanciati... forse per un giorno soltanto le offese vengono perdonate e i risentimenti affogati in fondo ai bicchieri nei quali scintilla il vino o biancheggia spumante la birra".



Da Dickens...

Di nuovo, oltre il canale della Manica, lo scrittore britannico Charles Dickens (1812 - 1870) nel suo libro "Canto di Natale", descrive il vecchio e avaro Ebenezer Scrooge, che non nasconde la propria indifferenza verso il Natale e si sta preparando a passare la festività in solitudine, ma in seguito all'apparizione di fantasmi, rivede il proprio pensiero e il miracolo si compie: il protagonista si trasforma in un uomo generoso, pieno di attenzioni verso il prossimo. Durante il sogno, Scrooge vede suo nipote Fred che lo definisce un "orso", ma poi aggiunge parlando di lui: "In ogni modo ha contribuito a farci stare bene, e sarebbe vera ingratitudine non bere alla sua salute. Ecco un bicchiere di vin caldo per tutti. Propongo un brindisi in onore dello zio Scrooge! Non accetterebbe l'augurio da me, ma possa esso giungergli in qualche modo. Allo zio Scrooge!". Il celebre scrittore, ricordato per questo libro moralistico come "l'uomo che inventò il Natale", sostiene: "Il giorno di Natale! Bisogna che siate misantropi davvero se il tornar del Natale non vi eccita in cuore un sentimento affine alla gioialità



Bibliografia

Rivista *L'illustrazione popolare*, Volume 21, Fratelli Treves, Milano, 21 dicembre 1884;
Quaranta novelle, Hans C. Andersen, tradotto da Maria Pezzè Pascolato, ed. Hoepli, Milano, 1941;
Il libro della sera, Guido Davico Bonino, Bur, 2014;
Canto di Natale, Charles Dickens, 1843;
Camillo Boito, Storielle vane, ed. Treves, Milano, 1876;
Emilio De Marchi, Vecchie storie, Milano, 1926;
Antonio Fogazzaro, Piccolo mondo antico, 1895;
Antonio Gianandrea, Calendario popolare marchigiano, 1888.

e non vi risveglia nella mente qualche piacevole ricordanza" e continua "colma il tuo bicchiere e invita i tuoi cari a una giuliva canzone". Fino ad arrivare a una conclusione: "Oh potesse il Natale durar tutto l'anno, onde i pregiudizi e le passioni, che guastano quanto di buono vi è in noi, non sorgessero mai in coloro a cui dovrebbero essere ignoti!".

...a Boito

Ci prova a controllare le passioni e a colmare il suo profondo senso di solitudine Giorgio, protagonista del racconto "Notte di Natale", scritto dall'architetto e studioso, esponente della Scapigliatura, Camillo Boito (Roma 1836 - Milano 1914). Malinconico e malato, Giorgio, si trova a camminare digiuno nella nebbia di Milano,



Camillo Boito

solo al mondo, e il vino assume un valore di conforto psicologico, oltre al valore di bevanda celebrativa. "La felicità regnava nelle stanze da pranzo. Sentivo il cozzare dei bicchieri, le grida acute di gioia, i cori di risa aperte, volgari, sguaiate. Era un'orgia; ma l'orgia santa della famiglia... Un bambino gridava: Mamma, ancora una fetta di panettone; un altro vociava: Babbo, ancora un dito di vino; e mi sembrava di indovinare le parole del padre e della madre e mi pareva di vedere il nonno giulivo e l'ava sorridente. Tirai sulle orecchie il bavero della pelliccia!" Nel suo peregrinare, "senza saper dove andare", e per di più tormentato da dolori di stomaco, il protagonista incontra una ragazza e dopo averla convinta a cenare con lui al ristorante "e a bere del buon vino d'ambra" persino i dolori intestinali sembrano spariti. Ma i ricordi della sua cara Emilia scomparsa, che invano Giorgio cerca di far rivivere in ogni donna, emergono e con essi il dolore. "La varietà dei bicchieri era andata crescendo... v'era il disegno del calice, il disegno della tazza, la pancia larga, il collo lungo, bicchieri, bicchierini, bicchieretti, e, solenne, quello grosso dell'acqua, ancora asciutto. A ogni scossa della tavola traballavano, tintinnavano, e le scintille bianche del vetro scorrevano a mille sulla tovaglia. Il vino somigliava a pietre preziose liquefatte, amatiste, rubini, topazi". Dunque, persone mosse da stati d'animo diversi si avvicinano a tavole imbandite e a bicchieri scintillanti, che contrassegnano le festività, per il bisogno di ritrovare sé stessi.

Da De Marchi...

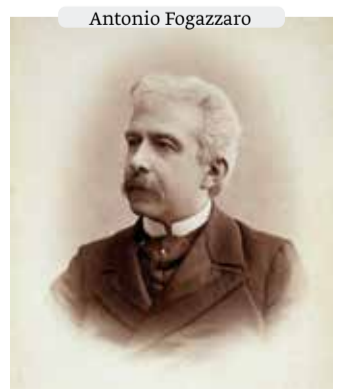
Con grande ironia, in occasione del Santo Natale, Emilio De Marchi (Milano 1851 - Milano 1901) narra di due vecchi sposi, Paolino e Brigida, "che dopo

trent'anni, si volevano bene come il primo giorno di matrimonio, anzi, invecchiando, miglioravano nell'amore, come il vino nelle botti suggellate". Lo scrittore in "Storia di una gallina" racconta un episodio della loro vita "che farà piangere tutte le anime sensibili". Nell'avvicinarsi delle ultime feste dell'anno, "i nostri buoni vecchietti erano venuti entrambi del parere di allevare in casa una gallinetta... togliendo il pericolo, tanto comune oggi, di dover mangiare una cosa per un'altra o fors'anche una porcheria... La lepre è gatto, il bue è cavallo, e così via il vino è aceto..." Ma con il passar dei giorni i due si affezionano alla gallina e non trovano più il coraggio di ucciderla: "Brigida preparò un pranzetto d'uova, di berlingozzi, d'insalata, e un pasticcio di riso e, poiché i tempi sono diventati tristi, che uno non sa ormai quel che compera e quel che mangia a tavola, aggiunse per riguardo agli ospiti, anche una gallina delle solite, comperata sul mercato, la mattina al buio, senza discutere, sicura in cuor suo che questa almeno non sarebbe stata una gallina."

Una decisione che accontenta entrambi i vecchietti, per celebrare in armonia il giorno più atteso dell'anno, perché le festività natalizie sono il momento perfetto per condividere gioia, amore e un buon bicchiere di vino, che non deve mancare mai sulla tavola imbandita.

...a Fogazzaro

Il vino ha una valenza sociale e psicologica nel "Piccolo mondo antico", il quarto romanzo considerato il capolavoro, di Antonio Fogazzaro (Vicenza 1842 - Vicenza 1911): "Ecco la signora Barborin che tutta sorridente porta vassoio, bottiglia e bicchieri". E ancora: "Il vino ha un aroma di austera virtù e il signor Giacomo lo fiuta amorosamente, lo guarda commosso, lo torna a fiutare. Il vino ha una pastosa pienezza ch'empie palato e anima di sapore". Nel clima natalizio, lo scrittore vi-



Antonio Fogazzaro



Emilio De Marchi

centino ambienta la scena: "Prima d'entrar in argomento volle assolutamente che pigliasse un bicchiere di San Colombano e una fetta di panettone. Col vino e col dolce Franco dovette inghiottire, suo malgrado, molte dichiarazioni di amici, i più sperpatici elogi di sua moglie, di suo zio e di lui stesso".

Allegria e mistero

Al caldo di un camino, tra la folla degli amici e dei parenti, tra doni e tavole addobbate a festa, si rincorrono sogno e incanto, allegria e mistero, perché come diceva Giovanni Verga in una novella: "Il Carnevale fallo con chi vuoi: Pasqua e Natale fallo con i tuoi". Anche un proverbio marchigiano sottolinea che occorre festeggiare il giorno più lieto e più caro dell'anno circondato dagli affetti familiari per scambiarsi gli auguri: "Carnevale dove ti trovi, Natale a casa tua se puoi". E si aggiunge: "A Natale, i vini è tutti uguale", ovvero il vino nuovo è uguale al vecchio rispetto all'essersi chiarito e al potersi bere. Nemmeno il favolista danese Hans Christian Andersen (1805 - 1875) resta immune al fascino di raccontare il vino, come sinonimo di festività e di so-



Hans Christian Andersen

cialità. Nel fantasioso racconto "La diligenza da dodici posti" scrive: "Era la notte di San Silvestro, e l'orologio della chiesa aveva sonato allora allora dodici tocchi... "Evviva, evviva!" gridava la gente in tutte le case della città, perché era l'ultima sera dell'anno e allo scoccar della mezzanotte tutti riempirono i bicchieri, e bevettero alla fortuna dell'anno nuovo... i bicchieri si toccavano, tintinnavano... e proprio in quel momento, alla porta della città si fermava il carrozzone con i dodici forestieri." Ma chi sono quegli sconosciuti? Scesi a terra, uno ad uno, i mesi dell'anno si presentano al cospetto della sentinella con le loro caratteristiche peculiari. E l'autore conclude: "Di qui a un anno, credo che sarò in grado di dirvi quello che i dodici viaggiatori avranno portato in dono a me, a voi, a tutti. Ora, non lo so, parola d'onore; e sto per dire che forse non lo sanno nemmeno loro. Si vive in certi tempi così curiosi...".

Lecture
sotto l'Albero



Il trittico del gusto firmato dal Golosario



La 20ª edizione di Golosaria, la nota manifestazione di promozione della cultura del gusto firmata da Paolo Massobrio e Marco Gatti, che si è svolta ai primi di novembre a Milano, ha offerto ancora una volta il palcoscenico per il lancio delle edizioni 2026 dei libri dell'editrice "Golosario e Golosaria" che anche quest'anno si propongono nel trittico di Ristoranti, Cose Buone e Wine tour (questo titolo uscirà nei prossimi mesi). Guide cresciute in questi anni grazie a una formula che si è fatta apprezzare da un pubblico sempre più numeroso anche per l'interattività proposta attraverso il portale IlGolosario.it e con l'app IlGolosario Totale che aggiorna quotidianamente le guide con le scoperte di Paolo Massobrio e del suo staff.

GUIDA AI RISTORANTI D'ITALIA 2026

Guida ai ristoranti d'Italia 2026 di Marco Gatti e Paolo Massobrio Il Golosario e Golosaria pagg. 662 - € 23,90



La guida dedicata alle migliori tavole d'Italia, nella sua 11ª edizione, si conferma un punto di riferimento per chi ama la buona cucina in tutte le sue forme. Un traguardo importante per questo progetto editoriale firmato da Paolo Massobrio e Marco Gatti che, insieme a una squadra di oltre 90 collaboratori "è arrivato fino a questa edizione - scrivono i coautori - decisamente entusiasmante, dove sono selezionati e raccontati oltre 3.900 locali". È la guida col maggior numero di citazioni di locali recensiti, siano essi trattoria, bistrot o trattoria di lusso, ristorante, pizzeria, azienda agrituristica: sono le categorie prese in considerazione che per la guida stanno sul medesimo piano, tant'è che sia la trattoria autentica sia il ristorante possono ambire alla "Corona Radiosa", che è il massimo riconoscimento. La particolarità della guida è quella, infatti, di premiare l'eccellenza all'interno di ogni tipologia: ogni scheda è accompagnata da un giudizio espresso attraverso i celebri "faccini" più o meno sorridenti, che sintetizzano il valore dell'esperienza vissuta. Di ogni categoria è stata poi scelta l'esperienza forse più rappresentativa, coronata (è il caso di dirlo) da una serie di locali che hanno ricevuto un riconoscimento speciale e che appaiono con il fondino grigio della recensione.

GUIDA ALLE COSE BUONE D'ITALIA 2026

La Guida alle cose buone d'Italia giunta alla sua 27ª edizione, si conferma come uno dei più autorevoli riferimenti per chi ama viaggiare alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche italiane. Frutto delle instancabili esplorazioni di Paolo Massobrio e della sua squadra, questa guida raccoglie il meglio della produzione alimentare artigianale, raccontata regione per regione, da Nord a Sud. Oltre 10.000 segnalazioni tra produttori di qualità, botteghe del gusto, negozi specializzati e cantine con i loro vini più rappresentativi - con 90 nuovi produttori recensiti, 177 nuovi negozi e oltre 150 nuove cantine in questa edizione - per un viaggio unico tra sapori autentici e storie di territorio che si conferma la bussola del gusto italiano. Un viaggio che ha generato la fiera Golosaria, richiamata prima, che è diventata un luogo di incontro ideale, ogni anno a Milano, fra produttori artigianali di qualità, botteghe che portano questa qualità e cantine: la manifestazione vivente di questo libro, frutto di continue ricerche appassionate, sondando i paesi, le città, alla ricerca di artigiani che portano il gusto italiano nella sfera della contemporaneità.



Guida alle cose buone d'Italia 2026 di Paolo Massobrio Il Golosario e Golosaria pagg. 928 - € 28,00

WINE TOUR 2025: TUTTE LE CANTINE DELL'ENOTURISMO DISTINTIVO

Wine Tour 2025. Guida all'enoturismo italiano di Marco Gatti e Paolo Massobrio Il Golosario e Golosaria - 2025 pagg. 700 - € 23,90



"La nostra passione nello scoprire e raccontare - scrive Paolo Massobrio - che è quella di provocare relazioni fra tutti gli attori della filiera del gusto affinché la qualità venga valorizzata sempre, ci ha portato, oltre le guide ai Ristoranti e alle Cose buone a produrre anche la nuova edizione 2026 di 'Wine Tour: tutte le cantine dell'Enoturismo distintivo', che uscirà nei prossimi mesi". Il vino e il turismo producono l'enoturismo esperienziale che è il tema de Il Golosario Wine Tour 2025, quarta edizione della guida (l'edizione 2026 è prevista in uscita nei prossimi mesi) con la recensione di ben 1.700 cantine (di cui 110 "da non perdere"), presentate nel volume, da Nord a Sud, in un ordine che trapassa le province, per individuare alcuni territori mito legati alla produzione di vino. Per ognuna sono indicati tanto i servizi essenziali come la formula di degustazione proposta e la presenza di uno spazio vendita, quanto la possibilità di effettuare un vero e proprio pasto o fermarsi per un soggiorno più lungo. Sono infatti 670 le cantine che offrono posti letto e 442 quelle che danno anche da mangiare secondo varie formule, spesso attive nel weekend. Nella descrizione e tramite una grafica intuitiva è anche possibile scoprire le ulteriori esperienze che contribuiscono ad arricchire la visita. Da questo punto di vista, nel corso degli anni, la proposta si è moltiplicata: corsi di cucina, escursioni declinate in diversi modi, Spa e ambienti relax. E ancora esperienze in vendemmia, cerca del tartufo, lezioni di equitazione, solo per citarne alcune.

↳ **Letture sotto l'Albero**



STORIE DI VINO - Viaggio tra i grandi vitigni del nostro Paese di Lisa Pelagatti e Fabrizio Savigni
Treccani Libri
pagg.176 - € 18,00

Una raccolta di racconti che non cerca di insegnare il vino, ma di farlo vivere

In tempi nei quali la comunicazione del vino è stata messa sotto processo, accusata di aver allontanato il consumatore contemporaneo - soprattutto giovane - dai percorsi enoici perché rimasta aggrappata a tecnicismi e linguaggi per iniziati, leggere storie pensate e scritte per i non esperti, più o meno appassionati, può essere da stimolo per aggiornare il proprio mood comunicativo. È con questo spirito che vi invitiamo a leggere il libro di Lisa Pelagatti e Fabrizio Savigni, scritto a quattro mani da due professionisti della scrittura per dare una risposta "alla voglia di scoprire ciò che rende un vino unico e irripetibile, perché ogni vitigno racconta un luogo meglio di qualsiasi guida turistica, ricordandoci che l'enoologia italiana non si è costruita attorno a pochi modelli dominanti, ma su infinite varianti locali, custodite da generazioni di contadini anonimi". Concetti non certo nuovi per i lettori del nostro giornale, ma che è necessario, ormai, imparare a trasmettere in modo diverso, più coinvolgente ma non per questo meno rigoroso, più accattivante ma erudito, accessibile ma non per questo banale. "Quello che ho trovato nel libro - scrive la giornalista Adua Villa nella prefazione - è stata una raccolta di racconti che non cerca di insegnare il vino, ma di farlo vivere. Ogni storia è un piccolo mondo, un personaggio, una sfumatura dove il vino diventa voce narrante silenziosa, mai invadente, che accompagna, accarezza, sigilla. È presenza discreta, ma necessaria. Ed è per questo che il libro non è solo per wine lovers. È un libro per chi ama le persone, per chi ascolta, per chi cerca. È un libro per lettori e lettrici che hanno voglia di scoprire il vino attraverso l'umanità, e l'umanità attraverso il vino". Dove la chiave di lettura è il vitigno o meglio, i vitigni. "In nessun altro luogo

al mondo esiste una biodiversità viticola così vasta come quella del nostro paese - scrivono gli autori - oltre mille vitigni autoctoni, con molti altri che stanno tornando alla luce grazie al lavoro appassionato di viticoltori innamorati della propria terra. Nebbiolo, Montepulciano, Sangiovese, Glera, Barbera, Trebbiano, Pignoletto, Malvasia... Per molto tempo questa ricchezza è stata considerata un problema: negli anni dell'agricoltura industriale, dell'enoologia standardizzata e delle classifiche si cercavano varietà "internazionali" valide per ogni clima e ogni mercato. Eppure, da qualche tempo qualcosa è cambiato. Oggi la sfida è diventata "difendere un modello culturale, perché un vino nasce dalla terra, dalle parole che usiamo per descriverlo. Questo viaggio attraverso le vigne d'Italia - concludono gli autori - lascia un'impressione profonda: la grandezza del vino italiano sta nella sua molteplicità. Ogni collina, ogni valle, ogni isola ha dato vita a una voce diversa. Ogni bottiglia è non solo vino, ma atto di resistenza culturale. E allora il nostro compito non è solo bere o produrre vino, ma ricordare i nomi. Perché ogni vite ha un nome. E ogni nome è una storia da raccontare".



SI FA PRESTO A DIRE SANGIOVESE di Paolo Vagaggini
Edizioni Ampelos
Pagg. 208 - € 25,00

Comprendere i segreti del Sangiovese

Vibrante testo di Paolo Vagaggini, enologo di fama internazionale, che offre al lettore una visione completa per comprendere i segreti del Sangiovese: "Un vitigno che pretende rispetto per dare risultati eccellenti". La voce dell'enologo senese commenta la storia e il percorso di questo grande vitigno con precisione tecnica, ma anche con la passione e la poesia di chi è innamorato del proprio mestiere e della sua terra. Dalla maturazione dell'uva ai lieviti e alla fermentazione alcolica, fino alla degustazione in tavola di grandi vini toscani, Vagaggini analizza temi attuali, come la sostenibilità e l'agricoltura biologica, su due diversi registri. Ogni capitolo si articola in una prima parte, più semplice, e una seconda parte di approfondimento arricchita di spiegazioni tecniche. Narrazioni di vita e di esperienze professionali precedono il testo propedeutico e utile per preparare il lettore a capire il carattere simbiotico del Sangiovese, vitigno sensibile al suolo e agli eventi climatici, con il proprio terroir. Nel prologo dal tono intimista, l'autore ci svela come sin da bambino, seguendo le visite ai fattori di suo padre, stimato agronomo, sia rimasto affascinato dal nome "quasi sacrale" del Sangiovese. Momenti intensi vissuti nel "meraviglioso paesaggio del Chianti Classico" che hanno contribuito a sviluppare la sua sensibilità sensoriale, tra cantine e grandi botti di legno, bollitori e sarmenti, i tralci della vite potati e seccati, poi bruciati per generare il calore sufficiente a mantenere la fermentazione. L'enologo consulente, capace di far esprimere appieno la potenzialità di un grande vino, del suo terroir e dell'uva, affronta il tema impegnativo della genetica, nel nucleo del volume. Poi, spiega come la funzione dell'ossigeno, elemento basilare in natura, sia poco conosciuta dalla maggior parte delle persone e fornisce nozioni di chimica per approfondire l'argomento. Dedica un capitolo alla quercetina, potente flavonoide naturale di forte azione salutare contenuto quasi esclusivamente nel vitigno Sangiovese. Si sofferma a descrivere il repertorio di sensazioni percepite durante la degustazione: "Momento suggestivo, quasi esotico, in cui la nostra essenza incontra quella del vino, con tutti i sensi sublimati". Racconta dei terpeni, composti odorosi capaci di conferire al vino aromi e profumi specifici determinando la tipicità olfattiva, e sottolinea l'importanza del territorio di origine: "Nella Denominazione di Origine si produce un vino da territorio, non un Sangiovese ma un Brunello di Montalcino, un Nobile di Montepulciano, un Montecucco, non un Nebbiolo ma un Barolo, un Barbaresco, allora il vero valore aggiunto non è solamente il vitigno, ma soprattutto la sua origine". Nell'epilogo, si aggancia alla narrazione diaristica iniziale, e racconta del figlio Jacopo, che, dopo aver conseguito una laurea in biologia a Oxford, segue le sue orme di enologo raffinato "alla ricerca del bello e del sublime". La storia di famiglia continua per trasmettere la grande maestria nell'arte dell'enoologia e per condividere con gli estimatori le conoscenze approfondite dei grandi vini toscani. (K.M.)

Scegliere in modo infallibile l'uomo giusto in base alle sue preferenze a tavola e nel bicchiere

Le due brillanti autrici di questo simpatico volume - giornaliste di wine & food, "sorelle di scorribande enogastronomiche e di tacchi a spillo" come si definiscono nella retrocopertina - hanno preso alla lettera la celebre frase del filosofo materialista tedesco Ludwig Feuerbach (XIX secolo) secondo cui "l'uomo è ciò che mangia" - collegata alla meno seriosa ma altrettanto autorevole "Dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei" del famoso gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin - proponendo un sistema di lettura antropologica, ad uso del gentil sesso, per capire caratteri e caratteristiche degli uomini in base alle loro scelte enoiche ed alimentari. Si arriva così ad un vero manuale semiserio enogastronomico-sentimentale "per scegliere in modo infallibile l'uomo giusto in base alle sue preferenze a tavola e nel bicchiere", che propone una carrellata di "uomini tipo" dove, come in un vero e proprio menu, andare a caccia "dell'uomo dei vostri sogni e per stabilire fin dal primo appuntamento se quello che avete di fronte potrebbe essere il partner giusto oppure no". Quindi l'"uomo-carbonara" probabilmente passionale, caloroso e un tantino marpione, oppure la versione "BBQ/Paleo" dominante e carnale, decisamente non il tipo da insalate o piatti vegani (c'è anche l'"uomo-veggy"), oppure, ancora, l'"uomo-tiramisù", dolce, avvolgente, ma pronto a farsi assaggiare da più palati. Sono ben 24 i profili gastro-psicologici delineati nel libro cui si affiancano altri 26 profili di "uomini vino" (con, in appendice, anche un inevitabile "uomo birra") raccolti nell'ampio capitolo dedicato all'"uomo wine lover" che decide prima il vino e, solo poi, il cibo da abbinare o sceglie i ristoranti per la carta dei vini più che per il menu della cucina. Uno che "ha un debole per i bicchieri, che in casa sua occupano più spazio di piatti e pentole, talvolta anche dei libri, dato che, del resto si sa, il calice giusto fa la differenza, come l'abito su una donna". E, nella carrellata, si va dall'"uomo-Chianti intelligente e giocherellone", all'"uomo-Prosecco, frizzante e spensierato, pronto alla battuta, solare e un po' volubile" all'"uomo-vini da dessert, persona sfuggente che ama la libertà, impulsivo e che fa fatica ad aprirsi agli altri". Libro scritto da donne per le donne ma dove, probabilmente, i più appassionati lettori saranno proprio gli uomini alla ricerca del proprio profilo. Sereni del fatto che, rassicurano le autrici, "nessun uomo è stato maltrattato per scrivere il libro. Nemmeno quelli astemi".



UOMINI A LA CARTE di Francesca Negri e Anna Mazzotti
Leonardo J. Edizioni
Pagg. 140 - € 19,90

Viaggio sensoriale tra storia, tecniche e segreti del vino

L'autore di questo libro non ha certo bisogno di essere presentato né, per altri versi, il volume si mostra come un testo tecnico, sebbene scritto da un degli enologi italiani più famosi al mondo (introdotto da Bruno Vespa nella doppia veste di giornalista e produttore di vino). A saperlo leggere però, il libro offre oggi, attraverso il percorso biografico di Riccardo Cotarella, una sintesi e una "guida alla lettura" dei grandi temi che attraversano il presente del vino italiano e aiutano a definirne il percorso futuro, visti dall'osservatorio privilegiato di chi ha contribuito alla storia del settore negli ultimi 50 anni e, oggi, conta all'attivo oltre centoventi consulenze nel mondo, dall'America al Giappone, passando per la Serbia, la Spagna e il Mar Nero, essendo diventato l'enologo di riferimento delle star e dei grandi imprenditori vinicoli del nostro tempo. Come tutte le grandi personalità, anche Riccardo Cotarella è stato e continua ad essere al centro di querelle tra ammiratori e detrattori che però non possono in alcun modo intaccarne l'autorevolezza e la capacità di leadership che ne fa un interlocutore primario, nazionale e internazionale, non solo del settore ma anche dei media, della politica e delle istituzioni. Al di là di una intensa e per molti versi affascinante biografia professionale, il libro si introduce al lettore - e non poteva essere diversamente - con una riflessione sull'evoluzione della figura dell'enologo che oggi deve sapersi misurare con le dinamiche complessive dell'azienda dove opera andando oltre la stretta dinamica della tecnica enologica, per proseguire con la ricostruzione della storia del vino che ci aiuta a comprendere i valori fondanti oggi necessari per attraversare questa fase di incertezza, fino a sviluppare aspetti tecnici riletti e presentati in una chiave pratica e che parla di futuro. Quindi, segue un approfondimento sul legame tra vino e territorio, consigli pratici su come affrontare e gestire una degustazione e una ampia divagazione su "vino e cultura" dove si toccano temi sensibili come la salute, il consumo consapevole e la convivialità, la sostenibilità e l'impegno verso l'innovazione, per finire con argomenti specifici come i rischi e le opportunità che offre il passaggio generazionale in azienda e l'evoluzione degli stili di consumo nel mercato globale. E dato che "noi enologi - scrive Cotarella - siamo curatori di un patrimonio da raccontare e, per fortuna, ci sono molti racconti che dobbiamo fare", merita una segnalazione specifica il penultimo capitolo dedicato a "vino e impegno sociale: ciò che ci unisce", dove il racconto delle esperienze di collaborazione con la Comunità di San Patrignano e quella di Sant'Egidio, o la cantina di Cremisan in Palestina, condotta dai Salesiani, o quella delle Vigne Papali, riporta l'attenzione sul valore sociale del produrre (e non solo consumare) vino. "Aiutare il prossimo, così come l'insegnamento - sottolinea Cotarella - è un modo per lasciare qualcosa a chi viene dopo di noi: una traccia da seguire, un'esperienza che si mette a disposizione dell'altro. Per me è importante essere ricordato dai miei studenti, dai ragazzi che cercano la propria strada, come una persona che ha fatto la differenza nel loro percorso, che li ha guidati, che ha trasmesso loro degli insegnamenti utili".

IL VINO, LA MIA VITA
Un viaggio sensoriale tra storia, tecniche e segreti del vino di Riccardo Cotarella
Rizzoli Libri
Pagg.334 - € 28,50

