

# God Save <sup>T</sup>he Wine

la "terza via" per comunicare il vino

*mercoledì 21 novembre*

## *Teatro Eliseo Roma*

**15 cantine  
di altissimo livello  
presentano  
le proprie etichette  
al pubblico romano.  
intermezzo spettacolare "semiserio"  
dedicato al vino con  
il sommelier-informatico Andrea Gori  
e il gastronomo Leonardo Romanelli**



**FIRENZE  
SPETTACOLO**





MERCOLEDÌ 21 AL TEATRO ELISEO DI ROMA



## God Save The Wine Il Vino che fa Scena

**Arriva nella capitale l'evento che ha lanciato il Manifesto della "Terza Via" per comunicare il vino. Mercoledì 21 novembre al Teatro Eliseo di Roma, 15 cantine di altissimo livello presentano le proprie etichette al pubblico romano in una serata-spettacolo che unisce il Teatro alla degustazione.**

**In abbinamento ai vini infatti il nuovo spettacolo "semiserio" dedicato al vino interpretato dal sommelier-informatico Andrea Gori e dal Gastronomo Leonardo Romanelli.**

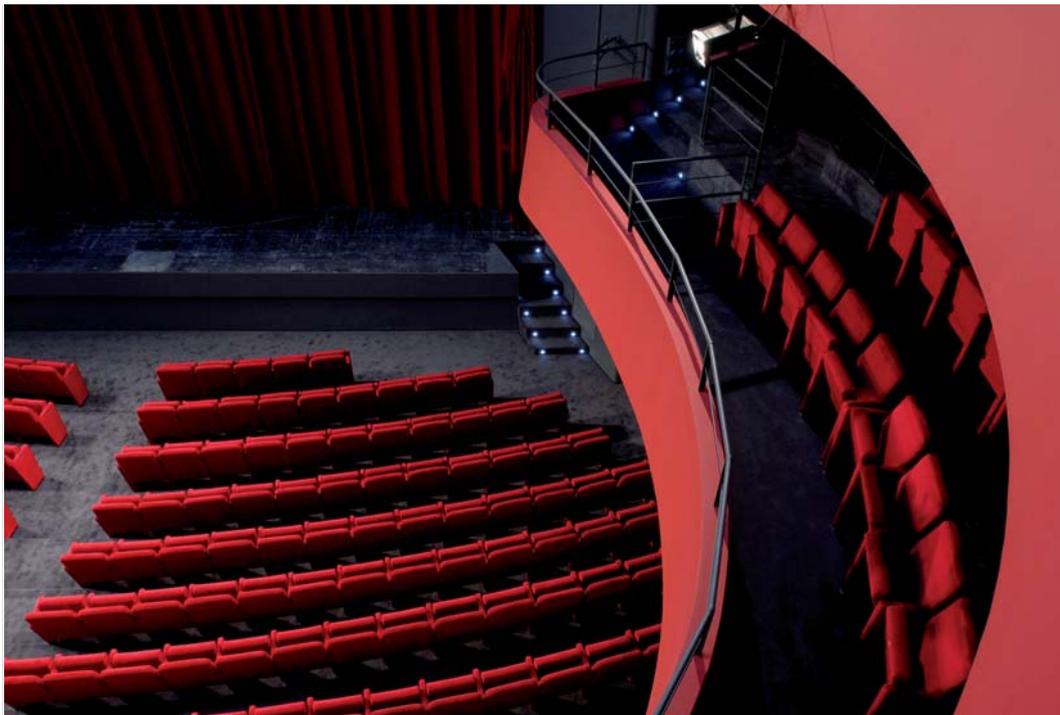
Ogni mese da oltre due anni **God Save the Wine**, ideato da **Andrea Gori** con il direttore del city magazine *Firenze Spettacolo* **Leonardo Tozzi** e **Riccardo Chiarini** di PromoWine, muove le proprie iniziative partendo dal concetto di spettacolo teatrale o musicale. Ogni azienda e ogni produttore sono sempre invitati nello spirito di personaggi e interpreti di una serata a tema in cui ognuno si impegna a svolgere la sua parte e il suo ruolo. Inevitabile quindi prima o poi lo sbarco a Teatro e la realizzazione

pratica di un qualcosa da sempre suggerito nello schema delle nostre serate.

Il Teatro Italiano muove del resto dalla Commedia dell'Arte e dalle sue maschere regionali e cittadine. Balanzone, Arlecchino, Stenterello, Mirandolina, Pulcinella, ciascuna foriera di messaggi e tipica di un territorio e di un popolo variegato e particolare. Ma non lo è forse anche quello del vino?

Non solo le oltre 300 DOC ma proprio il modo in cui ogni regione e territorio interpretano l'idea del vino

che pare a volte un mondo a sè stante dal resto della penisola. Sin dall'inizio il nostro festival ha cercato di mettere insieme realtà variegata e lontane selezionando aziende principalmente toscane poi affiancate da realtà da tutto lo stivale con l'intenzione di rappresentare la bellezza e la varietà del vigneto Italia su un palco di volta in volta diverso, a seconda dove si svolgeva la serata. Stavolta è un Teatro, quindi ecco unite più strettamente la suggestione del vino per far interpretare a ciascuno la propria parte, che sia un



Don Giovanni come un Brunello di Montalcino o la Carmen di un Trentodoc spavaldo e impetuoso, una commedia di Billy Wilder frizzante come un Pignoletto, le emozioni e il modo di comunicare di Carmelo Bene per un Carmignano, l'Aggiungi un posto a tavola di un Lambrusco, la Traviata di Verdi per un passionale biodinamico della costa toscana, i Benvenuti in Casa Gori per la schiettezza di un Chianti Classico, l'Aspettando Godot per un Nobile di Montepulciano... e ancora altre zone tutte riunite in una serata davvero speciale.

God Save The Wine è anche tutte le persone che producono e portano il vino, splendidi solisti, comparse, attrezzisti, primedonne e gregari, assistenti di scena e suggeritori, scenografi e registi che animano il nostro vigneto e molto di più.

**Nello storico Teatro Eliseo** si svolge la tappa romana di quella che è stata battezzata come la **"terza via" per comunicare il vino**, un cartellone di appuntamenti che dal 2010 riesce a far incontrare, in location inedite e sempre diverse, i produttori con un vasto pubblico di eno-appassionati, una formula lontana dagli astrusi sofismi di autoproclamati eno-profe-

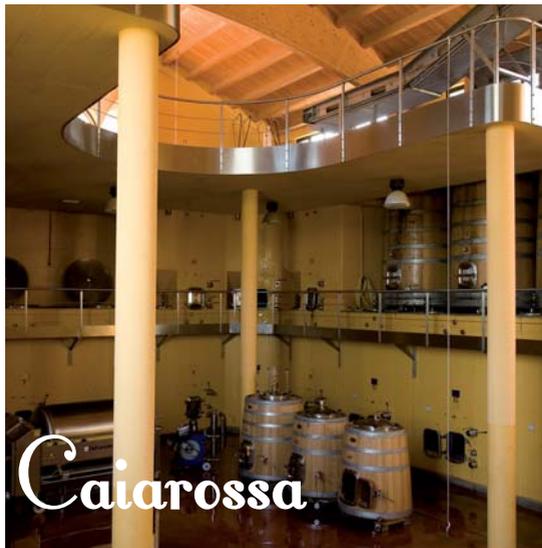
ti e al tempo stesso dagli abbeveratoi di piazza tipici dei fin troppo numerosi eventi dedicati al vino negli ultimi anni.

La tappa nella capitale prevede un nuovo adattamento, uno spettacolo "semiserio" sul vino interpretato dallo stesso Andrea Gori e dal noto gastronomo Leonardo Romanelli (dalle 21 alle 21.30). Il pubblico può immergersi per qualche ora in un viaggio alla scoperta del vino e di

alcuni dei suoi migliori interpreti: al **Teatro Eliseo sono 15 i produttori** - cantine di alto livello da tutto il territorio nazionale - che a partire dalle 21 offrono ai partecipanti le loro etichette .

Una serata che critica in positivo un vecchio e polveroso modo di comunicare il vino a favore di una filosofia enologica che invece parte dal basso, da chi il vino lo vuole conoscere, semplicemente frequentandolo.





Caiarossa



Siamo a Riparbella in provincia di Pisa, nell'immediato entroterra di Rosignano e vicino alla costa con il mare che fa sentire le sue influenze nel terreno e nell'aria. Al contempo siamo in collina e le temperature miti e fresche garantiscono profumi e protezione dagli eccessi di temperatura quindi eleganza, saporosità e note mediterranee si fondono nelle uve naturalmente in contatto stretto con il territorio grazie alle pratiche biodinamiche che regolano il lavoro in campo e anche in cantina.

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

Nel primo atto Alfredo propone un brindisi in "Libiamo ne' lieti calici", al quale si unisce subito Violetta, seguita dagli altri invitati, che cantano gioiosamente le lodi del vino e dell'amore. Oltre a questa canzone, tutta l'opera parla dell'amore, il godimento e la passione per la vita. Caiarossa è un opera creato con passione ed amore per la vita e quando lo bevi sfuggi dalla vita senza godimento, avrai un momento di puro piacere.

**Tre Parole per dirlo, se dovessi sce-**

**gliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

In realtà difficile fermarsi a tre, me ne ce vorrebbero almeno quattro ovvero "Quadro, Emozione, Sussuro" e anche un aggettivo ovvero "Vivace"

**Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.**

Giochiamo quasi in casa e consigliamo Maialino di cinta senese avvolto nel cavolo nero e mela saltata nel burro, piatto che unisce toscaneità e un tocco di francese nel piatto che ricorda l'origine delle nostre uve.

**Vini in degustazione**

- Caiarossa 2007 - IGT Toscana rosso Pergolaia
- 2007 - IGT Toscana rosso Pergolaia
- Caiarossa Bianco 2010 - IGT Toscana bianco
- Oro di Caiarossa 2006 - Vino da Tavola bianco vendemmia tardiva

Caiarossa s.r.l società agricola Tel 0586 699 016 - Fax 0586 696 749 - [www.caiarossa.com](http://www.caiarossa.com)





# Castello Banfi

Dal 1975 presenza rassicurante e multiforme del paesaggio ilcinese, Castello Banfi oggi presenta una nuova linea di vini discendenti dal celeberrimo cru “Poggio alle Mura” che oltre al Brunello di Montalcino esce anche con un Rosso proveniente dal medesimo vigneto. Vigneto storico, già capace di dare grandi vini dal dopoguerra in avanti e oggetto di grandi studi atti ad individuare i cloni particolari di Sangiovese che crescevano nella zona. Oggi il grande progetto di selezione massale è completo e la gamma si allarga e diviene ogni anno più interessante grazie anche all’entrata in funzione dei nuovi tini che uniscono i vantaggi del legno a quelli dell’acciaio. Ma forse è meglio non seguire la tecnica e più il cuore per capire questi vini...

## Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?

Uno Nessuno e Centomila, ma anche l’Amleto, o Romeo e Giulietta, o ancora Cavalleria Rusticana, ma il nostro vino è soprattutto poesia:

Il vino raggiunge la bocca

E l’amore raggiunge gli occhi,

Questa è la sola verità che ci è dato conoscere

Prima di invecchiare e morire.

Sollevo il bicchiere alle labbra,

Ti guardo e sospiro.

*(W. B. Yeats, Canzone al Vino)*

## Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?

Amore, poesia e natura.

## Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.

Non lontano da Montalcino si può salire sul bellissimo Monte Amiata, raccogliere i funghi nei boschi attorno e preparare una saporosa Zuppa di funghi porcini dell’Amiata con Bruschetta affogata, ideali per questi mesi e i nostri vini.

## Vini in degustazione

Banfi Brut Metodo Tradizionale Classico

Rosso di Montalcino Poggio alle Mura DOC 2010

Brunello di Montalcino Poggio alle Mura DOCG 2007

Castello Banfi - Castello di Poggio alle Mura - 53024 Montalcino (SI) tel. +39 0577 840111 - fax +39 0577 840205 - [www.castellobanfi.it/](http://www.castellobanfi.it/)





Da un'azienda grandissima e pluripremiata per l'eccellenza delle sue bollicine, Altemasi produce all'interno di Cavit un millesimato ormai classico che racchiude l'essenza della bollicina di montagna. Allo stesso tempo Cavit rende giustizia ogni anno al prodigio degli autoctoni trentini grazie al grande lavoro dei coltivatori di queste valli così uniche per la viticoltura per clima e suoli. Una dimostrazione che nel grande il piccolo può splendere di vita propria mantenendo una attenzione ai dettagli e alla naturalità del vino che viene prodotto.

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

Se fosse un'opera sarebbe "La Carmen", Opera di Bizet (da una novella di Merimée), una storia d'amore che nasce, cresce e muore in cuori ardenti ed impetuosi: come Carmen, il Nostro Altemasi sa essere seducente nel bicchiere e spavaldo come un'eroina delle tragedie classiche nell'epilogo dell'offrirsi al palato del cliente...

**Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

Amabile, fresco, sorprendente in questa precisa successione.

**Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.**

Lo abbinerei ad un classico coniglio con le castagne, piatto tipico del centro Italia, che verrebbe perfettamente sostenuto dal connubio tra la bollicina ed il gusto delicato dei primi freddi.

#### Vini in degustazione

Trentodoc Altemasi Brut Millesimato 2008

Trentino Superiore DOC Müller Thurgau Zeveri 2011

Trentino DOC

Pinot Nero 2010

- Bottega Vinai



Cavit - Via del

Ponte, 31 -

38123 Trento -

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



Nicolas Feuillatte era negli anni sessanta un famoso imprenditore e importatore di caffè e bevande a Parigi e in tutto il mondo (vi dice niente il Cafès Richard?) ed anche un animatore del jet-set internazionale negli anni '70. Nel 1972 acquista un terreno in Champagne (16 ettari a Bouleuse, Valle dell'Adre vicino Reims) per produrre e imbottigliare il proprio Champagne (dal 1976 le prime bottiglie), che non fatica a piazzare viste le conoscenze tra i VIP di mezzo mondo (Kennedy, Onassis, Lauren Bacall). Nel tempo l'acquisto di altri ettari procede, ma il mercato chiede alti volumi e molte più bottiglie: Nicolas trova nel 1986 il modo più semplice di diventare "grande" unendo il proprio marchio al Centre Vinicole che dal 1970 riunisce e vinifica il lavoro di decine di cooperative associate.

In pochi anni di storia, dal 1986 ad oggi, diviene la terza realtà al mondo per lo Champagne, in Francia addirittura la numero uno e la sesta per l'export. Un'azienda che vinifica le uve provenienti da **82 cooperative associate**, coltivate in **2250 ettari** sparsi su ben **140 comuni dei 180** che costituiscono la AOC Champagne (e 13 dei 17 Grand Crus). Con uno stoccaggio medio in cantina di **100 milioni di bottiglie e 10 milioni di bottiglie vendute** ogni anno in **76 paesi diversi**.

Questo significa che ovunque nel mondo non fate troppa fatica a trovare uno Champagne Feuillatte, per fortuna anche nel foyer del Teatro Eliseo per brindare a questo autunno...

#### Vini in degustazione

Brut Reserve

Grand Cru Bland de Blancs 2004

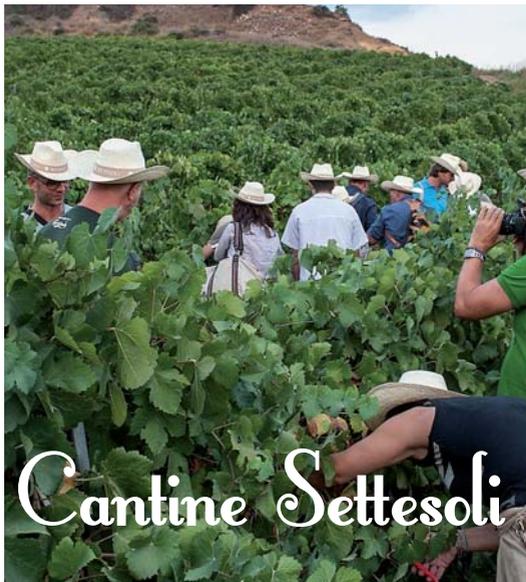
Cuvèe 225 Special

Nicolas Feuillatte - Chouilly BP 210 - 51206 Epernay -

[www.nicolas-feuillatte.com/](http://www.nicolas-feuillatte.com/)

Distribuito in Italia da Prestige Italia srl - [www.prestigeitalia.net](http://www.prestigeitalia.net)





## Cantine Settesoli



Nata nel 1958 a Menfi per iniziativa di un gruppo di viticoltori, l'azienda si è sviluppata nel corso dei decenni. Cantine Settesoli rappresenta oggi la più grande azienda vitivinicola siciliana, i cui terreni vitati estesi per 6.000 ettari le consentono di potersi definire il vigneto più grande d'Europa e il più importante della Sicilia. Questo ne fa non solo la più grande azienda vitivinicola siciliana, ma anche una grande fonte di occupazione: nella zona di Menfi, il 70% delle 5.000 famiglie presenti sono coinvolte a vario titolo nell'attività dell'azienda. Con i suoi 2.100 soci, quattro stabilimenti, una capacità lavorativa di circa 500.000 quintali di uve all'anno, una produzione di 22 milioni di bottiglie di vino prodotte ogni anno e una costante attenzione ai temi ambientali e sociali, Cantine Settesoli si impone come protagonista del panorama vitivinicolo nazionale ed internazionale. L'azienda è presente in Italia nel canale Horeca con il marchio Mandrarossa e nei supermercati con il marchio Settesoli ed è guidata dal Presidente Vito Varvaro.

### Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?

Comunità, Sicilia, Sostenibilità.  
Una ricetta autunnale per un tuo vino

Minestra fave e ricotta:

Ingredienti:

-pasta(mezze penne)

-fave

-ricotta

-cipolla

-2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

-sale q.b.

- peperoncino q.b.

Preparazione:

Togliere dal baccello le fave, lavarle sotto un getto d' acqua. Affettare finemente una cipolla, farla rosolare in un tegame con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva. Unire le fave, salare, aggiungere un po' di peperoncino e se è necessario dell'acqua calda. Intanto cuocere le mezze penne in abbondante acqua sala-

ta, trascorso il tempo di cottura della pasta saranno pronte le fave. Ammorbidire la ricotta con un po' di acqua della cottura della pasta, scolare quest'ultima ed unire le fave e la ricotta.

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

Se il nostro vino fosse uno spettacolo, sarebbe la trasposizione teatrale

del racconto "La Sirena" di Giuseppe Tomasi di Lampedusa. Racconto in cui la Sicilia viene descritta come *divina*, con il suo **mare colore dei pavoni**, le sue estati torride, la quiete delle case in riva al mare, ove vive una splendida sirena, creatura sensuale ed inquietante. Ma, alla fine, la vera protagonista è l'isola, una Sicilia verace e semplice, "una bella terra".



### Vini in degustazione

Seligo Rosso Sicilia IGT 2010  
Nero D'Avola 85%, Syrah 15%

Seligo Bianco Sicilia IGT 2011  
Greco 85%, Viognier 15%

Cantine Settesoli S.C.A. -  
Strada Statale 115, 92013  
Menfi (AG) - Tel 0925 77111 -  
[www.cantinesettesoli.it](http://www.cantinesettesoli.it)



Ha radici nel 1860 la cantina Chiarli, la più antica azienda vinicola dell'Emilia, che oggi è ancora strettamente legata al territorio e tramanda la sua storia fatta di tradizioni proprio con la produzione di qualità del vino regionale per eccellenza: il lambrusco. Anzi, sarebbe più corretto dire "i lambruschi" viste le diverse varietà a seconda del vitigno (sorbara, salamino e grasparossa), delle tipologie e modalità di vinificazione, che vedono bottiglie di vino frizzante, secco o amabile, fino alla spumantizzazione con rifermentazione in bottiglia *sur lie*. Un mondo da scoprire che porta ai giorni nostri i piaceri autentici del passato, fatti di giocosa spumosità rosa.

Parliamo con Roberto Saletta del rapporto tra Cleto Chiarli e il teatro...

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

"*Aggiungi un posto tavola*" la convivialità insita in un bicchiere di Lambrusco è quasi proverbiale, non riusciamo a immaginare un posto più nobile della tavola anche più umile dove immaginare il nostro vino.

**Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

Versatile, spumeggiante, festa.

**Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.**

Con i classici tortellini emiliani e per un allegro brindisi con gli amici.



**Vini in Degustazione**

Vecchia Modena Premium 2011  
Lambrusco del Fondatore 2011  
Pruno Nero Dry senza millesimo

Chiarli 1860 - Via Daniele Manin,  
15 - 41122 Modena (MO) - Tel  
0593163311 - [www.chiarli.it](http://www.chiarli.it)



L'azienda "Moro di San Giovanni" nasce nel 2002, nel cuore delle suggestive Crete Senesi, al centro di uno scenario incredibile, quasi lunare, movimentato da dolci colline dai differenti colori. La famiglia Cameli ha acquistato 5 ettari della proprietà, vicini ai maggiori centri di interesse artistico culturale, come Pienza, Siena, Bagno Vignoni, San Quirico D'Orcia, Montepulciano e Montalcino e naturalmente San Giovanni D'Asso, un grazioso borgo medioevale con il castello posto sopra un colle a 310 metri di altezza. Caso curioso, il Moro è l'unico vino italiano ad avere un blog in cui ci racconta di sé in prima persona, [www.ilblogmoro.com](http://www.ilblogmoro.com).

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

Inevitabilmente, vista la nostra passione per il vino francese e la volontà di fare un vino bordolese, potrebbe essere un grande classico della tradizione di quella cultura. Ci piacerebbe pensare a Molière e magari a Il borghese gentiluomo. Una satira sferzante, ma anche un'innovazione con un nuovo ruolo delle donne a teatro (proprio di quella opera) ed un musical ante litteram (visto che fu da subito rappresentato con il balletto e la musica). Commedia, satira, ma anche profondità, ricerca psicologica. Un autore che va oltre all'apparenza e che è pieno di contenuti. Un po' come il nostro vino: non solamente un uvaaggio bordolese, ma un grande vino di territorio con l'innovazione di aver scommesso in vitigni francesi in Toscana.

**Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

Passione; rispetto; "vittoria". Passione che è quella messa dalla proprietà e da tutto lo staff per fare Il Moro; rispetto per la natura e per il consumatore, ma anche per quello che il nostro territorio sa dare; vittoria perché oggi siamo convinti di aver vinto la nostra scommessa anche se pensiamo di non essere arrivati e siamo continuamente stimolati a cercare di fare sempre il meglio.

**Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato**

Preferiamo un momento speciale. Una cena tra amici dove si vuol avere con sé un "amico in più" che, crediamo, riesce a convivere con tutti. Un amico speciale che parla il linguaggio del territorio, della nostra storia, e della storia della convivialità che il vino ha da sempre in sé.

**Vini in degustazione:**

Il Moro IGT Toscana 2007  
Il Moro IGT Toscana 2008  
Il Moro IGT Toscana 2010

Il Moro di San Giovanni - Strada vicinale del Moro 14 - 53020 San Giovanni Val d'Asso (SI) - [www.ilmorodisangiovanni.com](http://www.ilmorodisangiovanni.com)



# San Felice

Non solo la grande tradizione del Chianti Classico di Castelnuovo Berardenga e Montalcino (portata avanti con convinzione e pulizia con le etichette storiche come Il Grigio e Poggio Rosso e i vini Campogiovanni, miglior vino italiano per *Wine Spectator* nel 2011) ma anche innovazione continua con le molte incarnazioni dello storico supertuscan Vigorello, i vini prodotti in Maremma (Perolla) ma soprattutto la realtà del vitigno Pugnitello, da sempre usato nel Chianti come spalla del sangiovese ma solo recentemente restituito alla luce e ai bicchieri dopo decenni di oblio, diventato addirittura parte del blend del rinnovato Chianti Classico.

La mano in cantina è quella ferma e decisa di Leonardo Bellaccini, mentre alle nostre domande risponde il direttore generale Alessandro Marchionne.

## Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?

“Benvenuti in Casa Gori” perchè rappresenta noi toscani in maniera molto schietta e diretta, magari a volte un poco taglienti ma genuini e che sappiamo lasciare sempre un ricordo piacevole in chi prova i nostri vini.

## Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?

“piacere, tipicità, cibo”, perchè i nostri vini devono essere innanzitutto buoni e piacevoli ma mai allontanarsi dalla tipicità (che non significa lontani dalla ricerca continua) e ovviamente cibo perchè la tavola è il loro habitat ideale

## Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.

Un classico toscano ma che ormai è



conosciuto in tutta Italia come il Maialino di Cinta Senese arrosto con fagiolini rifatti, una goduria con i nostri Chianti Classico.

## Vini in degustazione

Contrada di San Felice Toscana Igt 2010  
 San Felice Chianti Classico Docg 2009  
 Il Grigio Chianti Classico Riserva Docg 2008  
 Pugnitello Toscana Igt 2008  
 Vigorello Toscana Igt 2008

Agricola San Felice - Tel (+39)0577.399202 - Fax. (+39) 0577.359223 - [www.agricolasanfelice.it](http://www.agricolasanfelice.it)



## Principe Pallavicini

L'azienda vinicola Principe Pallavicini è testimonianza innanzitutto delle vicende storiche di una famiglia nobile che si intreccia con il vissuto del Lazio vitivinicolo da molte generazioni. La discendenza dei Pallavicini ha accumulato possedimenti fin dal '600, ed in particolare oggi nella Tenute di Colonna, una delle cinque tra il Lazio e il sud della Toscana, tra vigneti, ulivi secolari, casali seicenteschi e grotte restaurate per l'invecchiamento, si produce vino DOC e DOCG.

L'azienda rappresenta oggi il più grande vigneto privato nella zona del Frascati con 54 ettari dedicati alla coltivazione di uve bianche per la produzione del Frascati DOCG, sui complessivi 80 ettari vitati che danno anche vini rossi con vitigni autoctoni ed internazionali. La passione per il territorio guida le mani attente e rispettose degli uomini che oggi seguono l'azienda vinicola, specie nello sforzo di recupero e di valorizzazione dei vitigni autoctoni. I vini provengono da antichi vigneti di famiglia particolarmente vocati alla coltivazione di varietà territoriali di qualità, e così l'azienda riesce a produrre sia rossi che bianchi di qualità e piacevolezza sorprendenti. Ne parliamo con Mauro De Angelis, agronomo dell'azienda e Presidente del Consorzio del Frascati.

### Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?

Miseria e Nobiltà del grande Eduardo, un grande classico che porta con sé un significato che ben si adatta alla viticoltura della nostra zona con un recente passato non brillante per Cesanese, Frascati e i nostri storici vini dolci ma anche un possibile futuro Nobile per

### Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?

Scelgo il nostro Rubillo, un cesanese di razza di cui siamo molto orgogliosi: originale, semplice, vero.

### Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato

Il momento speciale sarà verso aprile, quando assaggeremo per la prima volta il Moroello 2011, vino che crediamo arrivato ad una grande maturità stilistica. Ma vorremmo che ogni prima volta che qualcuno assaggia un nostro vino sia speciale...

### Vini in degustazione

Poggio Verde, Frascati Doc Superiore 2011

Moroello IGT Lazio 2007

Rubillo Cesanese Igt Lazio 2011

La Giara Malvasia Puntinata IGT Lazio 2011

Stillato IGT Passito Lazio Malvasia Puntinata 2011

Vini Principe Pallavicini - Via XXIV Maggio, 43 - Palazzo Pallavicini 00187 Roma - tel: +39 06 83467000 e-mail: [saita@vinipallavicini.com](mailto:saita@vinipallavicini.com)



L'altra faccia dell'Amiata rappresenta il trait d'union ideale tra la Toscana classica del Sangiovese del chianti Classico e Montalcino e la Maremma. Qui i vini respirano profondità con terreni molto particolari e addirittura un vigneto unico che sorge su una vecchia stazione termale romana, in una località dove sorse e tuttora esiste una Vecchia Pieve ricca di fascino e un pizzico di mistero.

Ne parliamo con Marco Monaci, giovane proprietario della Cantina, tra l'altro da poco inaugurata come sede di eventi non solo vinosi.

### Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?

sicuramente uno spettacolo di Valerio Binasco: giovane, dinamico ma fortemente legato a una solida e rigorosa tradizione teatrale.

### Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?

non è facile ma ci provo. diciamo che provo a dire quello che idealmente vorrei un mio vino esprimesse: condivisione, cultura, equilibrio

### Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato

Lo stracotto di Maremmana pare fatto apposta per il Montecucco Sangiovese Chorum: chiedete delucidazioni a Paolo Gori, l'anno scorso da Burde ne preparò uno davvero indimenticabile. Provare per credere!

### Vini in degustazione

Montecucco Sangiovese DOC Chorum 2010

Igt Maremma Toscana Pieve dei Monaci 2009

Montecucco Rosso DOC Albatrello 2011

Igt Maremma Toscana Le Zere 2011

Igt Maremma Toscana Biancamara 2011

Pieve Vecchia srl Società Agricola - Via delle Capamacce 21 - 58042 Campagnatico (GR) - T + 39 0564 996452 - [www.cantinapievevecchia.com](http://www.cantinapievevecchia.com)





**Il destino del vino di qualità passa ancora dalla via Emilia grazie alla rinascita in chiave qualitativa dei vini tradizionali popolari e molto presto fatti propri dall'industria come Lambrusco e Pignoletto. Ma se in una prima fase le logiche che hanno prevalso, oggi c'è una riscoperta importante del carattere dei vini di questa zona. Gaetano Righi è stato un pioniere del mondo vitivinicolo e prosegue usando tecniche moderne senza perdere il carattere territoriale. Necessario quindi tanto lavoro in campo con zonazione dei vigneti e tecniche di cantina rispettose tanto da ottenere la Certificazione Ambientale di Prodotto (EPD), un modo per amare non solo il vino ma anche il territorio e la sua diversità che lo producono da sempre.**

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

L'appartamento di Billy Wilder: come nell'opera tutto si svolge all'interno dell'appartamento, anche per il vino tutto gira intorno al soggetto che è il territorio, ma potremmo anche vederlo come tutto ruota attorno a chi il vino lo beve, spesso ingiustamente trascurato dalla comunicazione del vino stesso!

**Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

Intrigante, sensuale, nuovo, parole che si adattano a vini nuovi ma in realtà storici come i nostri

Lambrusco e Pignoletto che in qualche modo ci sono sempre stati ma mai come adesso sono stati intriganti e capaci di solleticare i sensi di chi li beve.

**Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.**

Risotto al Pignoletto, una specialità delle nostre terre in cui il Pignoletto sa trasferire parte del suo carattere al piatto stesso.

**Vini in degustazione**

- Pignoletto Reno Doc Spumante Quattroville Righi
- Lambrusco dell'Emilia Igt
- "Notturmo" Righi
- Lambrusco Di Sorbara Doc Righi



*Vini Righi, distribuito da Gruppo Coltiva Divisione Gruppo Italiano Vini S.p.A. - Villa BelvederFraz. Calmasino, 37011 Bardolino (VR) - Tel: +39 045.6269600 Fax: +39 045.7235772 - [www.vinirighi.it/](http://www.vinirighi.it/)*





## Terre a Mano Bacchereto

Rossella Bencini Tesi è la dinamica imprenditrice che coraggiosamente nel 2001 ha abbracciato il metodo di coltivazione biodinamico, ovvero in stretto rapporto con la natura evitando non solo ogni tipo di chimica in vigneto ma anche in cantina, in una denominazione piccola ma prestigiosa come Carmignano. Il risultato sono vini che parlano in maniera impressionante del loro territorio e che stupiscono per complessità e allo stesso tempo facilità con cui si possono bere e gustare. E non dimentichiamoci il grande lavoro su due uve sempre considerate “minori” come il Trebbiano e la Malvasia...unite per dare vita ad un vino “arancione” che vale sempre la pena scoprire.

### **Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

Mi piace pensare che potrebbe essere uno spettacolo di Carmelo Bene, con il suo linguaggio fuori dagli schemi, il suo comunicare emozioni, l'interpretazione del testo in modo non accademico ma assolutamente creativo, la gamma infinita dei toni della voce ed espressioni del volto...

### **Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

Terra, calda, rassicurante, accogliente. Mani: che lavorano, semplici, artigiane. Vita: la vitalità del vino e della terra

### **Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.**

Il momento speciale...ascoltando, se solo fosse possibile, ancora una volta, Carmelo Bene, unica voce, recitante le poesie dei Poeti russi così lontani dalla nostra sensibilità eppure così vicini.

### **Vini in degustazione**

Carmignano DOCG “Terre a Mano” 2009  
 “Sassocarlo-Terre a Mano” bianco Toscano IGT 2010  
 Vin Santo di Carmignano DOC 2001

*Terre a Mano Bacchereto - Via Fontemorana, 179 - Loc. Bacchereto di Carmignano - 59015 Carmignano (PO) - Tel 055 8717191*



## Tenute Silvio Nardi

**Emilia Nardi guida un'azienda tra quelle che più si sono adoperate nella comunicazione dell'eccellenza del Brunello con iniziative originali e di grande impatto come le famose giornate con la chianina vissute in tenuta con le escursioni a cavallo tra i vigneti. Ma niente vale come la testimonianza anno dopo anno delle potenzialità dei 36 vigneti delle Tenute che abbracciano varie zone di Montalcino tra cui la zona di “Manachiera” da cui viene il cru aziendale più celebrato. E in arrivo anche un'altra novità grazie ad antichi cloni di sangiovese appositamente selezionati in azienda per adattarsi ad un vigneto speciale che darà luce ad un nuovo vino.**

### **Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

“Finch'han dal vino, Calda la testa Una gran festa Fa preparar (...) Ed io frattanto, Dall'altro canto, Con questa e quella, Vo' amareggiar.” Ovvero il Don Giovanni di Mozart, perchè come lui il Brunello sa essere seduttore grazie al fascino del vino in sè e del territorio in cui nasce.

### **Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

Eleganza, territorio, Sangiovese.

### **Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.**

Coscio di daino su base di scalogno ovviamente in una bella tavola di amici sorridenti.



### **Vini in degustazione**

Rosso di Montalcino DOC 2010  
 Brunello di Montalcino DOCG 2007  
 Brunello di Montalcino DOCG Vigneto Manachiera 2006  
 Chianti Colli Senesi DOCG 2011  
 Turàn Sant'Antimo DOC Rosso 2011

*Tenute Silvio Nardi - Casale del Bosco - 53024 Montalcino - Siena - Italy - www.tenutenardi.com - tel +39 0577 808269*



Dalla ricerca di giovane avvocato romano (con origini fiorentine) di una casa nelle campagne di Montepulciano, nasce la storia d'amore con un vigneto già coltivato amovibilmente dal vecchio contadino, "il Beppe", maestro della campagna, abile negli innesti, decano degli altri coltivatori. E' lui che insegna a Saverio Roberti e a sua figlia Olimpia conoscenza e rispetto dell'uva. Le Bertille conta 10 ettari di vigneto e ha visto il suo primo Nobile nel 2003, ma già ha colpito per fascino e territorialità.

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

Io sento molto vicino Pirandello soprattutto quando, alla fine delle sue opere, fa passare un concetto che sono sempre i sentimenti che prevalgono sulla ragione. Perché quella della ragione, sostiene, è sempre una vittoria illusoria dalla quale, in fine, si esce sconfitti.

Da quando abbiamo iniziato a produrre il nostro vino, abbiamo studiato, analizzato, assorbito la storia di Montepulciano e il percorso che stavano facendo i suoi vini. Con la ragione avremmo potuto intraprendere strade che ci avrebbero portato, forse, ad un successo più immediato. Ma per come intendiamo noi la viticoltura non sarebbero state reali vittorie. Noi vogliamo produrre un vino che "sia" la nostra emozione, nel quale credere fortemente. Un vino che si basa sul ricordo dei profumi trascorsi, vini schietti che lasciavano parlare il territorio, prima di andare in produzione in funzione dell'interesse dei mercati.

In alcune opere di Pirandello ritroviamo la stessa sintonia e consapevolezza del distacco tra quel che viene dal sentimento rispetto a quello che la società a volte propone, con le sue scorciatoie, ma che lasciano l'amaro in bocca. Il nostro vino deve lasciare solo dolcezza e serenità.

**Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

Fresco come un sorriso, profumato come un'alba in primavera, appagante come un bel ricordo.

**Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato.**

Quando si mette al mondo un figlio, lo si vorrebbe, egoisticamente, sempre vicino. Il nostro modo di fare il vino è lo stesso che abbiamo per vivere la nostra famiglia. Io (Olimpia) condivido ogni momento della giornata con mio

padre, che ha abbandonato i suoi sogni di pensionato per stare nei campi con me dalla mattina alle 5 fino al tramonto; in cantina ad ascoltare il vino per assecondarlo in quel che ci chiede in quel momento; insieme con i clienti e con gli amici per arrivare a capire cosa possiamo fare per mettere tutti i nostri sentimenti nel bicchiere. Anche mia figlia viene nei campi con me ad assaggiare l'uva, si diverte a girare tra le botti, a sentire i profumi. Per questo, per noi, ogni momento della vita è il momento speciale per versare il nostro vino in un calice.

**Vini in degustazione**

Nobile di Montepulciano  
DOCG 2008

Rosso di Montepulciano  
DOCG 2010

Chianti Classico Colli  
Senesi DOCG 2009

L'Attesa Toscana IGT 2008

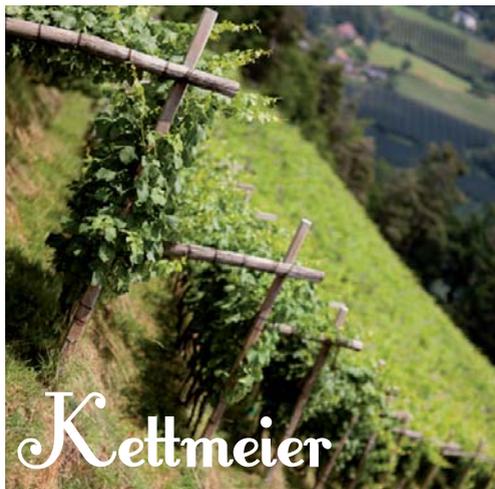
*Società Agricola Le Bertille s.r.l. - Montepulciano (SI) - Cantina e Agriturismo: Via delle Colombelle, 7 - 53045 Montepulciano (SI) Tel e Fax (+39) 0578 758330 Mobile (+39) 339 7769444 - info@lebertille.com*



**iPad?**  
**iFirenze Spettacolo!**  
download the insiders guide to the hot city

Su iTunes Store cerca **Florence Press** e scarica la nostra **Applicazione per iPad Firenze Spettacolo**.

Sul tuo tablet ogni nuovo numero di **Firenze Spettacolo**, la guida brillante e completa a tutto quanto c'è da fare in città e in Toscana. Eventi, cultura, mostre, cinema, spettacoli, incontri, ristoranti, nightlife, weekend, tempo libero. Trovi anche **Bologna Spettacolo**, periodico "gemello", leader nell'informazione e anteprema su spettacoli, cultura e tempo libero a Bologna e in Emilia Romagna, e tutti i **libri** e le **guide** pubblicate da **Florence Press**.



Siamo in Alto Adige e non potrebbe essere diversamente perchè certi profumi e certe intensità di sapori ed emozioni fermentano solo in queste valli. In particolare Kettmeier è vicinissima al Lago di Caldaro e riesce a sfruttare le escursioni termiche e il temperamento particolare di questa zona per ottenere vini dove profumi, classe ed eleganza vanno sempre a braccetto. Da provare il metodo classico, una rarità nella produzione altoatesina e una delle più sorprendenti bollicine italiane.

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

Un musical, dove la recitazione sia arricchita da danza e musica. Esuberante e leggiadro come "La febbre del sabato sera"!

**Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole (non solo aggettivi!) per descrivere un tuo vino, quali sceglieresti?**

Ritmo, leggerezza, racconto! Questo è la nostra interpretazione dei vini altoatesini.

**Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento speciale in cui lo vorresti veder versato**

Con gli amici più cari o quelli appena conosciuti, i vini altoatesini son fendenti di gioia e vitalità

**Vini in degustazione**

- Metodo Classico Brut Rosè Athesis Alto Adige
- Gewürztraminer Alto Adige 2011
- Müller Thurgau Athesis Alto Adige 2011
- Chardonnay Maso Reiner Alto Adige 2010
- Moscato Rosa Athesis Alto Adige 2009

*Kettmeier - Via Cantine 4 - 39052 Caldaro Bz Italia  
tel: 0471963135 - www.kettmeier.com*



Se c'è una zona ancora di frontiera del vino toscano questa è la Maremma con realtà nuove che provengono spesso da lontano e portano in questa terra freschezza di idee e voglia di fare. Casavyc si è posta subito all'attenzione non solo per gli ottimi vini di territorio come i due Morellino di Scansano, ma anche per un lavoro molto importante sulle varietà del Rodano e Borgogna, Syrah e Pinot Nero in primis. Ne parliamo con **Viviana Filocamo**, proprietaria.

**Vino e teatro, se il tuo vino fosse uno spettacolo teatrale, quale sarebbe?**

Scelgo ALL THE JAZZ di Bob Fosse, un grandissimo musical dove un produttore teatrale ogni mattina si alzava, cosciente della sua malattia e della concreta possibilità di non arrivare alla fine della giornata ma poi si guardava allo specchio e tirando fuori la forza chissà da dove diceva: "ANDIAMO IN SCENA".

**Tre Parole per dirlo, se dovessi scegliere tre parole per descrivere il tuo vino, quali sceglieresti?**

Diverso, perché è molto diverso dai vini della nostra zona, per volontà e per posizione delle vigne. Buono, è meno banale di quanto si può pensare, perché sottintende un vino diretto ma prezioso, buono per gli esperti e per chi non lo è rivelatore, perché con l'esperienza che ho non mi si possono raccontare storie e quindi dal giudizio che viene dato sul mio vino mi faccio immediatamente un'idea precisa della competenza dell'assaggiatore in questione, e le sorprese rivelatrici non mancano.

**Una ricetta autunnale per un tuo vino o un momento**

**speciale in cui lo vorresti veder versato.**

Senza dubbio i tartufi sono per me i re dell'autunno, bianchi o neri che siano riescono ad arricchire qualunque piatto in modo unico, nella nostra zona un piatto tipico sono gli "gnudi" di ricotta ed erbe, praticamente il ripieno di un tortello senza il tortello, morbidi e delicati, in questa stagione si sposano perfettamente con una ricca grattata di tartufo bianco che gli dà una marcia in più. Naturalmente accompagnati da un Pinot nero "Temerario". E se non c'è il tartufo, anche un piatto di bucatini all'amatriciana sarebbero ottimi!

**Vini in degustazione**

- SY Syrah Toscana IGT 2008
- 070707 Morellino di Scansano DOCG 2008
- Morellino 2009 di Scansano DOCG
- Temerario Pinot Nero Maremma IGT 2009
- UP&DOWN 2009 IGT Maremma Toscana

*Casavyc di Viviana Filocamo - cel. +39 335 6880673 - fax +39 0564 511063 - casavyc@casavyc.it - www.casavyc.it*

# God Save The Wine

festival vinoso promosso da Firenze Spettacolo  
Direttore «artistico» Andrea Gori  
Organizzazione Promowine di Riccardo Chiarini

**Mercoledì 21 novembre ore 21**

## Teatro Eliseo

Via Nazionale, 183 - 00184 Roma

### PROTAGONISTI

#### ALTEMASI

Trentodoc Altemasi Brut Millesimato 2008  
Trentino Superiore DOC Müller Thurgau  
Zeveri 2011  
Trentino DOC Pinot Nero 2010 -  
Bottega Vinai

#### CAIAROSSA

Caiarossa 2007 - IGT Toscana rosso  
Pergolaia 2007 - IGT Toscana rosso  
Caiarossa Bianco 2010 -  
IGT Toscana bianco  
Oro di Caiarossa 2006 - Vino da Tavola  
bianco vendemmia tardiva

#### CANTINE SETTESOLI

Seligo Rosso Sicilia IGT 2010 Nero  
D'Avola 85%, Syrah 15%  
Seligo Bianco Sicilia IGT 2011 Grecanico  
85%, Viognier 15%

#### CASAVYC

SY Syrah Toscana IGT 2008  
070707 Morellino di Scansano  
DOCG 2008  
Morellino 2009 di Scansano DOCG  
Temerario Pinot Nero Maremma  
IGT 2009

UP&DOWN 2009 IGT  
Maremma Toscana

#### CASTELLO BANFI

Banfi Brut Metodo Tradizionale Classico  
Rosso di Montalcino Poggio alle Mura  
DOC 2010  
Brunello di Montalcino Poggio alle Mura  
DOCG 2007

#### CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE

Brut Reserve  
Grand Cru Bland de Blancs 2004  
Cuvée 225 Special

#### CLETO CHIARLI

Vecchia Modena Premium 2011  
Lambrusco del Fondatore 2011  
Pruno Nero Dry senza millesimo

#### IL MORO DI SAN GIOVANNI

Il Moro IGT Toscana 2007  
Il Moro IGT Toscana 2008  
Il Moro IGT Toscana 2010

#### KETTMEIER

Metodo Classico Brut Rosè  
Athesis Alto Adige  
Gewürztraminer Alto Adige 2011  
Müller Thurgau Athesis Alto Adige 2011  
Chardonnay Maso Reiner Alto Adige 2010  
Moscato Rosa Athesis Alto Adige 2009

#### LE BERTILLE

Nobile di Montepulciano DOCG 2008  
Rosso di Montepulciano DOCG 2010  
Chianti Classico Colli Senesi DOCG 2009  
L'Attesa Toscana IGT 2008

#### PIEVE VECCHIA

Montecucco Sangiovese  
DOC Chorum 2010  
Igt Maremma Toscana  
Pieve dei Monaci 2009  
Montecucco Rosso DOC Albatrello 2011  
Igt Maremma Toscana Le Zere 2011  
Igt Maremma Toscana Biancamara 2011

#### PRINCIPE PALLAVICINI

Poggio Verde, Frascati Doc Superiore 2011  
Moreollo IGT Lazio 2007  
Rubillo Cesanese Igt Lazio 2011  
La Giara Malvasia Puntinata  
IGT Lazio 2011  
Stillato IGT Passito Lazio Malvasia  
Puntinata 2011

#### RIGHI

Pignoletto Reno Doc Spumante  
Quattroville Righi  
Lambrusco dell'Emilia Igt "Notturmo" Righi  
Lambrusco Di Sorbara Doc Righi

#### SAN FELICE

Contrada di San Felice Toscana Igt 2010  
San Felice Chianti Classico Docg 2009  
Il Grigio Chianti Classico Riserva  
Docg 2008  
Pugnetello Toscana Igt 2008  
Vigorello Toscana Igt 2008

#### TENUTE SILVIO NARDI

Rosso di Montalcino DOC 2010  
Brunello di Montalcino DOCG 2007  
Brunello di Montalcino DOCG Vigneto  
Manachiara 2006  
Chianti Colli Senesi DOCG 2011  
Turàn Sant'Antimo DOC Rosso 2011

#### TERRE A MANO BACCHERETO

Carmignano DOCG "Terre a Mano" 2009  
"Sassocarlo-Terre a Mano"  
bianco Toscano IGT 2010  
Vin Santo di Carmignano  
DOC 2001

**20 euro cena a buffet e tutti gli assaggi**

Inizio evento ore 21

Prenotazioni

tel Teatro Eliseo 06 48872222 - 06 4882114

o via mail a [info@firenzespettacolo.it](mailto:info@firenzespettacolo.it) riceverete conferma scritta

*special thanks*

 **AGRIVENTURE**  
AGRICOLTURA AGROINDUSTRIA AGRIBUSINESS

# LA CONSULENZA DI VALORE NASCE DAL TERRITORIO.

## AGRIVENTURE. LAVORIAMO INSIEME ALLO SVILUPPO DELLA TUA IMPRESA AGRICOLA.

Per crescere, anche un'impresa agricola ha bisogno di precise strategie finanziarie. Per questo è nata Agrivventure, una struttura specialistica che offre la sua collaborazione in modo da fornire alle aziende che operano nel settore dell'agribusiness una consulenza qualificata anche su servizi finanziari dedicati. Perché il territorio è una risorsa preziosa. E merita un grande sostegno.

 **AGRIVENTURE**

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti/servizi e finanziamenti delle Banche del Gruppo Intesa Sanpaolo fare riferimento ai Fogli Informativi disponibili presso le Filiali e sui siti internet delle medesime. L'accettazione delle richieste relative ai prodotti e servizi bancari e la concessione dei finanziamenti è soggetta all'approvazione da parte delle Banche del Gruppo.

INTESA  SANPAOLO

 BANCO DI NAPOLI

 CASSA DI RISPARMIO  
DEL VENETO

 BANCA  
CR FIRENZE

 CARISBO

 BANCA DELL'ADRIATICO

 CASSA DI RISPARMIO  
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

 CASSA DI RISPARMIO  
DI VENEZIA

 CASSA DEI RISPARMI  
DI FORLÌ E DELLA ROMAGNA

 BANCA  
DI CREDITO SARDO

 BANCA DI TRENTO  
E BOLZANO

 BANK FÜR TRIENT  
UND BOZEN

 CASSA DI RISPARMIO  
DI PISTOIA E PESCIA

 CARISAP

 CARIRI

 CARIVIT

 CASSA DI RISPARMIO  
DI FOLIGNO

 CARISPO

 CASSA DI RISPARMIO  
DI CIVITAVECCHIA

 CARIT

 CASSA DI RISPARMIO  
DI CASTELLO