



PIACERI

di marzo

PESARO


Marche, bici a 5 stelle

Pedagate e profumo di mare in riva all'Adriatico, per un weekend marchigiano all'Hotel Excelsior, moderno e confortevole 5 stelle di Pesaro. L'offerta comprende una notte in camera doppia, una cena al Ristorante 59, all'interno dell'albergo, e l'accesso gratuito all'area benessere: a 109 € a persona. In primavera la città si fa apprezzare anche per il sistema della Bicipolitana, con 65 km di piste ciclabili, organizzate con linee e colori come una metropolitana. Info: 0721/63.00.11; www.excelsiorpesaro.it

L'OCCASIONE DEL MESE

Venezia in rosa

L'8 marzo, in occasione della festa della donna, il ristorante-hotel **Al Graspò de Ua** propone un soggiorno da sogno al femminile a Venezia con cena gourmet e pernottamento a **90 €** a persona in doppia superior. La struttura, 3 stelle, si trova a due passi dal ponte di Rialto. Tema della cena è il colore giallo. Fra i piatti in menù: bigné di zucca, maccheroncini allo zafferano con pescatrice e datterini e torta mimosa. Info: 041/5.22.73.22
segue a pag. 142



Chianti: cavalli da corsa e vino griffato pagina 130

Testi di **Giuseppe De Biasi**

PANZANO _ Firenze

BOTTIGLIE GRIFFATE NEL CHIANTI

Da una splendida tenuta di 70 ettari, in parte dedicata all'allevamento di trotter, i vini, ancora giovani ma già ben posizionati, di Tommaso Cavalli

Tommaso Cavalli ha un'idea precisa su cosa significhi essere viticoltori oggi: «È una contraddizione dire che si fa il vino: piuttosto, si cura la vigna, si ascolta la terra, si raccoglie quello che la natura ha deciso di dare. Non ci sono né passerelle né luci glamour: al massimo il tramonto del sole dietro la collina». Figlio dello stilista Roberto Cavalli, da circa vent'anni Tommaso si è stabilito nella tenuta di Panzano, acquistata negli anni 70 dal padre. A partire dal 2000, con determinazione ed estro l'ha trasformata in una piccola "griffe" vinicola. Siamo nel cuore del Chiantishire, a Panzano, in quella Conca d'Oro che prende il nome dalla forma dei fianchi della collina, dove al centro si estendono, a perdita d'occhio, i filari vitati del Chianti Classico. La tenuta, di circa 70 ettari di cui 5 vitati,

fa perno su un bel casolare a ridosso della pieve di San Leolino, già menzionata in una pergamena dell'abbazia di Passignano del 982, ma probabilmente ancora più antica. L'arco in pietra, sulla cui sommità svetta lo stemma della stampella e del leone, simboli d'accoglienza e di fede, introduce al sentiero che porta alla cantina, alloggiata proprio nei sotterranei della chiesa. All'interno risalta il **riuscito contrasto fra le eleganti pareti color malva e lo scintillante acciaio della tecnologica tinaia** che conduce, attraverso le antiche scale, alla suggestiva barriera, con le fondamenta millenarie che proteggono l'affinamento dei due blend della tenuta, il bordolese "Cavalli Tenuta degli Dei" e il morbido Merlot "Le Redini",

entrambi assemblati, fin dagli esordi, con la consulenza enologica di Carlo Ferrini. Naturalmente la veste grafica è curatissima, con le fasce laterali del "Cavalli Tenuta degli Dei" che, come la moda insegna, cambiano di anno in anno, attingendo a schizzi inediti di papà Roberto. Oltre la cantina, meritano una visita la splendida pieve medievale e l'allevamento di trotter, prima passione di Tommaso, che ancora oggi, *nomen omen*, alleva cavalli pluripremiati.



info

Tenuta degli Dei
via San Leolino 56, località Panzano, Greve in Chianti (Firenze), 055/85.25.93, www.deglidei.com

Per arrivare A1 fino a Incisa Valdarno o Firenze Sud, poi strada regionale 222, in direzione Greve e quindi Panzano.

Visite e degustazioni Le visite si effettuano, su prenotazione, dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17. La degustazione base dei due vini della casa è gratuita.



IL VINO

Cavalli Tenuta degli Dei 2008

Ha studiato da supertuscan, il "Cavalli Tenuta degli Dei 2008", taglio bordolese con 60% di Cabernet Sauvignon, 25% di Cabernet Franc, 15% di Petit Verdot, svezato nel terroir di Panzano, tanto caro al Chianti Classico. Rosso dal bel colore rubino, il vino sventaglia aromi di frutti rossi, soprattutto lampone e ribes, con un ritorno gustativo speziato e minerale, in parte dovuto all'apporto del Petit Verdot. Tannini equilibrati ed acidità controllata ne fanno un **vino rigoroso e complesso, di personalità già ben definita** ma con buoni margini evolutivi. Matura 18 mesi in barrique e tonneaux prima di affinarsi un anno in bottiglia ed essere messo in vendita, in 23.000 esemplari, al prezzo medio di 30 €. Si abbina all'arrosto di cinta senese e al cinghiale in umido.



Dall'alto: i terreni vitati della tenuta; scorcio della tinaia; papà Roberto e Tommaso Cavalli. Qui sopra: il nucleo centrale, con i cavalli in libertà.