

**Vinovagando** Tommaso, figlio dello stilista segue la Tenuta degli dei

# “Le Redini” di casa Cavalli

## Il libro Fra stelle e vitigni

■ FIRENZE - Un libro nato sotto il segno del vino, una raccolta di racconti di fantasia e una rassegna di profili astrologici. “Divinando. Le stelle nei bicchieri”, è l'originale libro scritto a quattro mani dalla regista Giulia Craglia e dal sommelier informatico Andrea Coci, in uscita per Romano Edizioni. Gli autori hanno dato vita ad un “viaggio semi-sacro fra stelle e vitigni”. Senza nessuna pretesa di scientificità il libro consiglia determinati vini in relazione alle caratteristiche dei diversi segni zodiacali. Ogni capitolo è caratterizzato da un racconto di fantasia in cui il vino è protagonista in modi diversi e il cui personaggio principale incarna le caratteristiche del segno in questione. Seguono poi, a cura di Giulia Craglia, un profilo del segno, il comportamento a tavola dello stesso e due “suggerimenti” su un vino bianco e uno rosso da offrire se si esce a cena con un rappresentante di quell'elemento zodiacale. Accanto alla sezione dedicata agli astrologi, spazio l'approfondimento a cura di Andrea Coci, più specificamente riservato al mondo enologico.

Marco Chelli

FIRENZE - Lontano dai rumori del jet set internazionale, nella tranquillità delle colline di Panzano, da oltre trent'anni lo stilista fiorentino Roberto Cavalli si è stabilizzato il suo buen retiro, al riparo dallo scintillio del suo habitat lavorativo.

La “Tenuta degli Dei” è stata per anni solo questo, finquando cioè il figlio Tommaso, che è abate dal 1989, ha deciso di trasformare la casa di campagna in attività produttiva, convogliando in essa l'amore per la terra e i suoi ritmi e i suoi ritmi. Ogni capitolo è caratterizzato da un racconto di fantasia in cui il vino è protagonista in modi diversi e il cui personaggio principale incarna le caratteristiche del segno in questione. Seguono poi, a cura di Giulia Craglia, un profilo del segno, il comportamento a tavola dello stesso e due “suggerimenti” su un vino bianco e uno rosso da offrire se si esce a cena con un rappresentante di quell'elemento zodiacale.

Un allevamento di trotter da competizione prima, e negli anni ha regalato diverse soddisfazioni in casa Cavalli. E poi nel 2000 l'impianto di alcune filanti muovendo i primi passi nel mondo del vino. Siamo nel cuore del Chianti Classico, in quella che per fama e qualità dei vini è non a caso conosciuta come Conca d'Oro, e un tenente in questa tenutaccia di Bacco era più che lecito aspettarsi.

A quasi dieci anni di distanza

za la realtà racconta di un'azienda che, ancorata al binomio piccole quantità massima qualità, ottiene scelte produttive mirate e in certi casi eccezionali - vedi non produrre Chianti Classico né piantare sangiovese - ha saputo ritagliarsi il suo posto al sole in una terra con una bregaglia da giganti del vino.

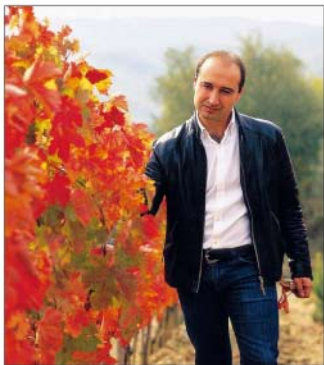
“Tenuta degli Dei” è il nome del primo vigneto, rosso Igr d'alta gamma e impronta internazionale che resta il fiore all'occhiello dell'azienda.

La voglia di Tommaso di allargare la scuderia ha preso forma con la vendita di m m i a 2006, dove le uve di merlot ed alicante hanno abbinato il blend del “Tenuta degli Dei” per dar vita a “Le Redini”, altro rosso che ha da poche settimane esordito sul mercato.

inoteca sul suo sito. A volte le bottiglie, e non poteva essere altrimenti, ci ha pensato Cavalli senior: le fasce laterali in etichetta cambiano di anno in anno, scandendo una serie di colture vitivine che richiamano le testature storiche della maison.



■ Nel buen retiro di Panzano



## Montepulciano Passato, presente e futuro del rosso Trent'anni di Nobile

MONTEPULCIANO - Una festa ma anche un'occasione per riflettere su alcuni temi emersi con vivacità dal dibattito tra i protagonisti della conquista della Docg e quelli della scena attuale. Su questi piani, diversi ma omogenei, si è sviluppata “Generazione N°”, la giornata organizzata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano per celebrare il trentesimo anniversario della denominazione di origine controllata e garantita che il pregiato rosso toscano ottiene per primo in Italia. Dai risultati di una indagine condotta dalla Roc Consulting sul ricambio generazionale nelle aziende vitivinicole a Montepulciano in particolare risulta che oltre il 50% delle imprese intervistate hanno ad oggi superato con successo la seconda generazione. Il 20% delle aziende hanno già af-

fiorato l'ingeneroso ricambio e l'8% di queste pensa all'avvicinamento familiare. Nel 1980 furono 49 mila le bottiglie di Nobile Docg. Nel 2009 il Consorzio ha rilasciato 50 milioni di fiasche. Il mercato del Vino Nobile di Montepulciano ha visto un 2000 positivo con importanti quote verso l'estero dove è andato il 58% di prodotto mentre il restante 35% è stato destinato al mercato nazionale con Toscana (circa il 40 per cento) e Lombardia (circa il 15%) come regioni capofila. L'export del Nobile si rivolge ai paesi europei (circa il 70% della quota), dove Germania (30 per cento), Svizzera (27%) restano i principali mercati. Si sono riconfermati in forte crescita anche i mercati Usa e quello asiatico, paesi nei quali il Consorzio è stato e sarà ancora presente con un tour promozionale.