

# GAMBERO ROSSO®

IN OMAGGIO  
ENJOY  
BAROCCO  
ITINERARI  
NEL RAGUSANO



## MAIONESE LA REGINA DELLE SALSE

IL VINO & IL LEGNO. GARBELLOTO  
L'ANIMA BIANCHISTA DI BOLGHERI

VIAGGI. TUSCIA, VICENZA, ATENE  
CHEF. VERGINE, TROVATO



9 771592 856009

anno 32 numero 376 - mensile maggio 2023 - 4,90 euro - [gamberorosso.it](http://gamberorosso.it)

In onda su  
**sky**  
canale 133 e 415









# L'ANIMA BIANCA DI BOLGHERI GLI ALTER EGO DEI SUPER TUSCAN ALLA CORTE DI RE VERMENTINO

Sulla costa Toscana degli Etruschi e di Giosuè Carducci, culla dei vini rossi che segnano il più stupefacente successo enologico degli ultimi decenni, corre una storia parallela che veste solo di bianco: Vermentino e varietà internazionali, tradizione e sfide che guardano al futuro per una squadra di produttori guidati soltanto dall'alta qualità

parole di Emiliano Gucci - infografiche di Alessandro Naldi





1

**E** la Bolgheri del più stupefacente successo enologico dell'era moderna, la Bolgheri degli Etruschi e dei cipressi del Carducci, quella del mare che si fa infinito specchiandosi nel cielo, e viceversa, restituendo una luce paradisiaca. È l'angolo di super Toscana in cui nacquero i Super Tuscan, la terra che ha ispirato uomini come **Mario Incisa della Rocchetta** e **Ludovico Antinori** (giusto per citarne due) nell'esaltare quelle varietà a bacca nera appannaggio dei grandi Bordeaux d'Oltralpe: è la culla di **Sassicaia** e **Ornellaia** (giusto per citarne due), di alcuni tra i vini più apprezzati e ricercati nel mondo. È dunque la decantata Bolgheri del miracolo in rosso, la stessa che può al contempo mostrare una sua anima bianca, storica quanto

contemporanea, tanto da affidarle un'idea di sfida e sviluppo per quanto riguarda il suo futuro prossimo?

#### L'ALTER EGO DI ORNELLAIA

Siamo a un passo dalla costa nel comune di Castagneto Carducci, alta Maremma livornese, e cominciamo il viaggio proprio da **Ornellaia**, che dal 2013 propone un alter ego bianco del suo vessillo aziendale, «con l'idea di un grande vino che sappia sfidare il tempo, vinificato in legno e destinato a stupire nell'invecchiamento». Ce lo racconta **Olga Fusari**, sempre al fianco di **Axel Heinz** nelle scelte di cantina e oggi responsabile enologa per questa maestosa realtà acquisita da **Frescobaldi** nel 2005. «In Ornellaia Bianco parliamo di una prevalenza di Sauvignon Blanc, talvolta presentato anche in purezza», dice Olga, «ma di solito affiancato da circa un 30%

di Viognier che lo sostiene nella densità, nella cremosità». Elegante e destinato all'olimpio fin dalle intenzioni, sono circa 10mila le bottiglie messe in commercio a due anni dalla vendemmia, per un bianco sinonimo di sfida vinta con il mercato «e di una nuova consapevolezza del territorio». Suo antesignano è il leggendario Poggio alle Gazze, da una delle mirabolanti visioni del fondatore Ludovico Antinori datata 1987; la produzione venne interrotta nel 2001, quando si reinnestarono tutti i vigneti con varietà a bacca nera, «ma la natura fu più forte del progetto aziendale: alcune viti continuarono a produrre grappoli bianchi e da lì sarebbe partita la storia del nuovo Poggio alle Gazze». La sua identità si fonda tuttora sul Sauvignon Blanc, con l'ausilio di varietà complementari tra cui l'autoctono Vermentino che offre la sua proverbiale ►







2

### IL PRIMO GRATTAMACCO BIANCO E L'AIA NUOVA DI MARIO INCISA



Quando sono arrivato qui, nel 1977, ho trovato una vigna con Trebbiano, Malvasia e altre varietà bianche tipiche toscane, e subito ho cominciato a vinificarle per un vino fresco, dalla bella acidità. Nacque così il primo Grattamacco bianco e il primo bianco di Bolgheri, anche perché in quegli anni imbottigliava soltanto Sassicaia. A dire il vero Mario Incisa della Rocchetta aveva piantato e vinificato Sauvignon Blanc, che ho avuto modo di assaggiare in un mitico incontro con Veronelli: si chiamava Aia Nuova ed era davvero interessante, ma non è mai uscito sul mercato. Accortomi dei limiti delle nostre uve scelsi presto di passare al Vermentino, che in Toscana si trovava solo sulla costa più a nord, verso Luni; selezionammo i cloni che ci sembrarono più adatti, lo affiancammo al Trebbiano per andare poi a vinificarlo in purezza sul finire degli anni '80. Ci fu un periodo, negli anni '90, in cui eravamo rimasti solo Michele Satta ed io a fare vino bianco, che ci sembrava un'ottima alternativa specie in una zona di mare, con molti ristoranti di pesce. Fu anche il momento in cui cominciammo a usare le barrique, inizialmente con troppo entusiasmo, poi con più moderazione. Oggi in tutta la Toscana si è piantato Vermentino e a Bolgheri se ne trovano diverse interpretazioni, che cercano di caratterizzarsi magari sposandolo ad altre varietà.

– **Piermario Meletti Cavallari**,  
fondatore della cantina Grattamacco e Presidente del Consorzio  
Strada del Vino e dell'Olio Costa degli Etruschi



3



## GLI INDIRIZZI

### Le 10 tavole scelte dai vigneron

#### ❖ BAGNO SANTA LUCIA

MARINA DI CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

VIA DEL CORALLO, 2

0565 744165 – BAGNOSANTALUCIA.IT

«IL PESCE FRESCHISSIMO MANGIATO SUL MARE, UNITO ALLA PASSIONE PER VINO, GIN E COCKTAIL RIGENERANTI»



#### IL BUCANIERE

SAN VINCENZO (LI) – VIALE GUIGLIELMO MARCONI, 22

335 8001695 – RISTORANTEILBUCANIERE.COM

«FULVIETTO PIERANGELINI, LA SUA OSSERSSIONE PER FRESCHEZZA E STAGIONALITÀ DELLE MATERIE PRIME, NEI LOCALI PROGETTATI DA MASSIMILIANO FUKSAS»

#### ❖ EL FARO

CECINA (LI) – VIALE DELLA VITTORIA, 70

0586 620164 – RISTORANTEFARO.IT

«SUL MARE, SOLO PESCE FRESCO DI QUALITÀ, ANCHE CRUDO, OLTRE A PESCHERIA E STREET FOOD»

#### ❖ ENOTECA MAESTRINI

DONORATICO (LI) – S.S. 1, 1

335 429352 – ENOTECA-MAESTRINI

«DELIZIOSA BOTTEGA STORICA SULLA VECCHIA AURELIA, SPUNTINI VELOCI MA ANCHE CUCINA, OTTIMA SELEZIONE DEI VINI DI BOLGHERI»



#### OSTERIA MAGONA

BOLGHERI (LI) – S.DA PROV.LE BOLGHERESE, 199

LOCALITÀ VALLONE DEI MESSI, 199

0565 762173 – OSTERIAMAGONA.COM

«LA CASA DELLA CICCIA VICINO AL MARE, CARNE ALLA BRACE, SALUMI E FORMAGGI DI PRODUZIONE PROPRIA IN UN CASALE TIPICO TOSCANO»

#### ❖ OSTERIA MARE MOSSO

MARINA DI CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

VIALE ITALIA, 38

0565 744364 – OSTERIAMAREMOSSO

«PESCATO DEL GIORNO E VERDURE A KM0 DALLE CAMPAGNE CIRCOSTANTI, VINI DI BOLGHERI E BOLLICINE»



#### LA PINETA

MARINA DI BIBBONA (LI)

VIA DEI CAVALLEGGERI NORD, 27

0586 600016 – LAPINETADIZAZZERI.IT

«IL REGNO DI LUCIANO ZAZZERI, OGGI NELLE ABILI MANI DEI FIGLI ANDREA E DANIELE: UN'ISTITUZIONE, DA VIVERE ATTRAVERSO GLI STORICI MENU DI PESCE E UNA GRAN CARTA DEI VINI»

#### ❖ LA TANA DEL PIRATA

MARINA DI CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

VIA MILANO, 17 – 0565 744143 – LATANADELPIRATA.COM

«STABILIMENTO BALNEARE E RISTORANTE, DAL SOGNO REALIZZATO DEI FRATELLI ALBERTO E MAURO OLMI, PIATTI DELLA TRADIZIONE TOSCANA CON VISIONI GOURMET»



#### LA TAVERNA DEI BUONCOMPAGNI

PIOMBINO (LI) – VIA VITTORIO EMANUELE, 38

0565 222176

TAVERNADEIBONCOMPAGNIPIOMBINO

«NEL CENTRO STORICO DI PIOMBINO LA PASSIONE E LA RICERCA DEI SIMPATICI CHEF SIMONE SALERNO E ANDREA CINELLI SPOSA L'ORIGINALITÀ NELL'UTILIZZO DELLE MATERIE PRIME»

#### ❖ ENOTECA TOGNONI

BOLGHERI (LI) – STRADA LAURETTA, 5

0565 762001 – FBENOTECA-TOGNONI

«ENOTECA DI RIFERIMENTO NEL CUORE DI BOLGHERI, TUTTI I VINI DI ZONA E PIATTI TIPICI NELLA STAGIONALITÀ, DALLA RIBOLLITA AI TAGLIOLINI AL PICCIONE». ▶

## LE STORIE



sapidità. Vinificate separatamente tra acciaio, legno, cemento, le uve vengono unite in un blend che racconta i terreni più freschi della tenuta, «con una sua complessità che evolve meravigliosamente negli anni». Perché, come dice Heinz, «la piacevolezza del vino giovane è sempre garantita, ma è solo l'invecchiamento a rivelarne l'anima profonda», nonché la perfetta espressione del suo terroir. Entrambi bianchi Igt, dalla vendemmia 2021 l'Ornellaia uscirà come Doc Bolgheri dopo che il disciplinare si è adeguato alle varietà presenti sul campo, in una zona dove da sempre sono i brand a guidare la denominazione e non viceversa. E dove, particolare non da poco in tema di storicità, il primo disciplinare del 1983 contemplava la produzione di vini bianchi e non quella dei rossi, riconosciuti soltanto undici anni più tardi.

### ETICHETTE CHE HANNO FATTO LA STORIA

Per restare alla storia di Bolgheri dobbiamo guardare a **Grattamacco**, azienda fondata nel 1977 dal bergamasco **Piermario Meletti Cavallari** (tra questi filari è cresciuto il figlio **Giorgio Meletti Cavallari**, oggi in pista con una sua azienda e un suo ottimo bianco), sempre originale nell'imporre le proprie scelte con il successo. Fu proprio Grattamacco (in tempi più moderni rilevata da **Claudio Tipa di Collemassari**) l'artefice della riscossa del Vermentino, sul quale per prima ha investito creando un vino culto che ha aperto le porte a tutti gli altri produttori di zona (vedi box). Altrettanto storico è il profilo de **Le Macchiole**, sorta a inizio anni '80 e tuttora guidata da **Cinzia Merli** (assieme ai figli Elia e Mattia), ▶



## 5 PIATTI PER 5 CALICI DAL RISTORANTE LA PINETA DI BIBBONA

**Daniele e Andrea Zazzeri**, i due fratelli che portano avanti il ristorante creato al padre Luciano, il pescatore-cuoco che ha portato a livelli alti **La Pineta** di Bibbona, ci propongono 5 piatti di pesce dalla loro carta in abbinamento a 5 etichette bianche di Bolgheri.

### 1 Risotto alle cicale con melagrana e cavolo nero fritto

**Criseo '20 – Guado al Melo – Bolgheri (LI) – guadoalmelo.it**

Criseo è un vino artigianale prodotto come uvaggio di campo da una singola vigna, dove sono presenti Vermentino (circa 70%), Fiano, Verdicchio, Petit Manseng e Manzoni bianco. Le diverse varietà vengono vendemmiate e fermentate tutte assieme. Nasce così un vino dal colore dorato luminoso, molto piacevole, intenso e armonico, sapido. Presenta profumi cangianti che si aprono su note fruttate di pompelmo, agrumi, frutta tropicale, salvia e biancospino, per poi evolvere verso lo zafferano e aromi di pietra focaia e crosta di pane. Le grandi complessità aromatiche si intrecciano con la dolcezza dell'estrazione della cicala, un crostaceo delicato e persistente.

### 2 Pesce al vapore con maionese e bottarga di muggine

**Vistamare '20 – Ca' Marcanda-Gaja – Bolgheri (LI) – camarcanda.com**

Frutto di una sapiente unione delle note tipicamente marine del Vermentino con l'intensa ricchezza espressiva del Viognier. Nel calice ha un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Il bouquet è ricco e intenso con profumi floreali, aromi di scorza d'agrumi, frutta gialla, pesca, albicocca, sfumature tropicali e di erbe della macchia mediterranea. Al palato è fresco, con frutto succoso, maturo e piacevole. Un vino che si abbina benissimo ai sapori delicati di un pesce al vapore esaltando la nota salina data dalla bottarga.

### 3 Linguine con calamari, seppioline, aglio e salvia

**Poggio alle Gazze '19 – Ornellaia – Bolgheri (LI) – ornellaia.com**

78% Sauvignon Blanc, 16% Vermentino, 6% Verdicchio: figlio di un'annata piuttosto tardiva e per questo favorevole all'espressione aromatica dei vini bianchi, Poggio alle Gazze 2019 di Ornellaia si presenta di colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Al naso sprigiona intense note di agrumi e frutti esotici, accompagnate da sentori di erba tagliata e asparago. Al palato si presenta ampio e vivace, caratterizzato da una vibrante acidità e da un finale minerale e persistente. Le note aromatiche di salvia del vino amplificano i sapori di questo piatto creando una grande complessità gustativa (ancora meglio quando si può utilizzare nella ricetta anche il tartufo marzolino di queste terre).

### 4 Polpo e arancia fritti su maionese piccante

**Paleo Bianco '21 – Le Macchiole – Bolgheri (LI) – lemacchiole.it**

Vino di grande struttura creato sapientemente dall'Unione di un 70% di Chardonnay e 30% di Sauvignon, vinificato e affinato in legno. Colore giallo paglierino, al naso sentori di frutta gialla, camomilla, miele, agrumi, erbe aromatiche e mandorle. Denso al palato, avvolgente, fresco e sapido. Un'acidità che pulisce bene la bocca accompagnando la grassezza del polpo e della maionese, un finale di bocca che si armonizza con l'arancia frita.

### 5 Sgombro marinato, crema di ricotta e caramello all'aceto balsamico

**Solo Sole Vermentino '10 – Poggio al Tesoro-Allegriani**

**Bolgheri (LI) – poggioaltesoro.it**

Le condizioni climatiche dell'annata sono state caratterizzate da un inverno fresco e piovoso che ha inizialmente determinato un leggero allungamento della fioritura. L'arrivo dell'estate e della bella stagione nel mese di luglio hanno poi contribuito a un recupero della fase di maturazione e, in periodo di vendemmia, si sono verificate buone escursioni termiche tra il giorno e la notte con giornate ventilate che hanno asciugato l'uva e mantenuto un'ottima acidità. Abbiamo scelto questa annata per dimostrare che il vermentino di Bolgheri può anche essere invecchiato tirando fuori note aromatiche di idrocarburi spesso riconducibili a un riesling. Complesso al palato e minerale, affianca egregiamente il pesce azzurro crudo.



1. Un grappolo di viogner raccolto tra i filari della Tenuta dell'Ornellaia
2. Olga Fusari, responsabile enologa di Ornellaia: Frescobaldi l'ha rilevata nel 2005
3. Una panoramica all'interno della proprietà Ornellaia
4. Michele Satta e il figlio Giacomo: si trasferì qui da Varese nel 1974 e iniziò la sua avventura enoica proprio con uva bianca, il vermentino

In apertura la vigna di Michele Satta a Castagneto Carducci



► ... e 7 indirizzi da Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso 2023

**OSTERIA ANCESTRALE AL PODERE ARDUINO**  
 CASTAGNETO CARDUCCI (LI) – LOCALITÀ MAGAZZINO, 210  
 379 2567646 – [PODEREARDUINO.COM](http://PODEREARDUINO.COM)  
 ALL'INTERNO DI UNA FATTORIA, LO CHEF FABRIZIO BARTOLI HA SCELTO LA FIAMMA, VIVA O DI BRACE, COME MODUS, CUCINANDO DIRETTAMENTE SU PLANCHIA E GRIGLIA O UTILIZZANDO IN ALTERNATIVA COTTURA SOTTO CENERE, AFFUMICATURA, ESSIDAZIONE

**TAVERNA LA CARABACCIA**  
 BIBBONA (LI) – VIA DELLA CAMMINATA EST, 15  
 0586 670370 – [LACARABACCIA.IT](http://LACARABACCIA.IT)  
 IN UN LOCALE RUSTICO E CURATO, LO CHEF E PATRON EMANUELE VALLINI, CON LA MOGLIE ORNELLA CAZZOLA A GESTIRE SALA E CANTINA, LAVORA A UNA PROPOSTA ECLETICA E DI STAGIONE CHE SPAZIA TRA TERRA E MARE, TERRITORIO E TRADIZIONE, ESTRO E RIVISITAZIONE

**IL DORETTO**  
 CECINA (LI) – VIA PISANA LIVORNESE, 32  
 0586 668363 – [ILDORETTO](http://ILDORETTO)  
 CASCINA ALLE PORTE DEL CENTRO ABITATO, DOVE MIRKO ROSSI, CHEF E PATRON, PROPONE UNA CUCINA ISTINTIVA, LEGATA AL PESCATO DEL GIORNO, PUR CON EVASIONI VERSO TERRA (IL PICCIONE O UN BUON FOIE GRAS)

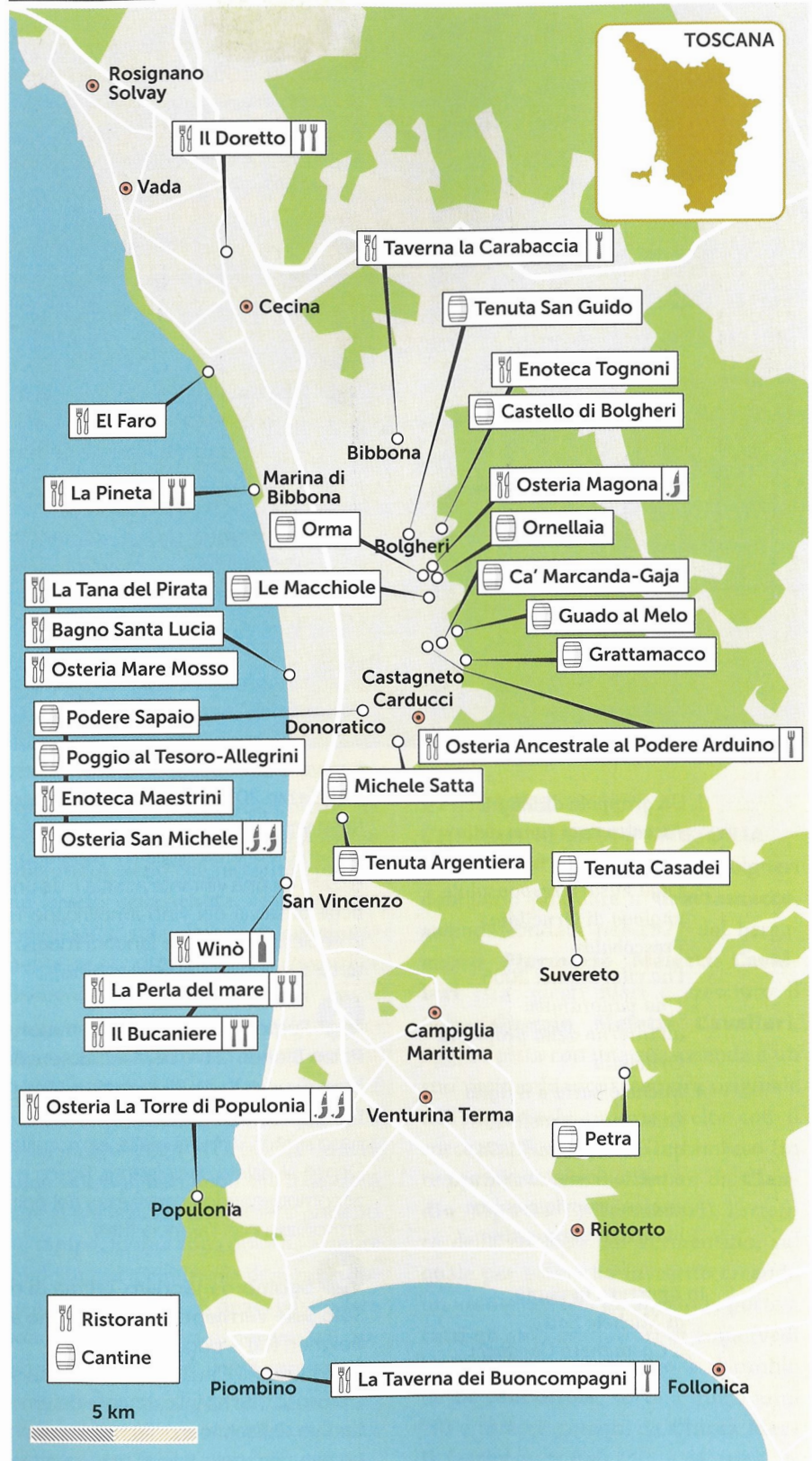
**LA PERLA DEL MARE**  
 SAN VINCENZO (LI) – VIA DELLA MELORIA, 9  
 0565 702113 – [LAPERLADELMARE.IT](http://LAPERLADELMARE.IT)  
 LA CHEF DEBORAH CORSI, DI VALIDA TECNICA E BELLA MANO, PROPONE UNA FORMULA CHE PREVEDE A PRANZO UNA PROPOSTA PIÙ CLASSICA, E A CENA IL MENU CREATIVO DOVE IL PESCE RIMANE PROTAGONISTA, PREPARATO IN MANIERA MAI BANALE.

**OSTERIA SAN MICHELE**  
 DONORATICO (LI) – VIA VECCHIA AURELIA, 199  
 0565 774478 – [OSTERIASANMICHELE.IT](http://OSTERIASANMICHELE.IT)  
 UN LOCALE ARREDATO CON PERSONALITÀ E ATTENZIONE AI DETTAGLI. A TAVOLA ARRIVANO PIATTI DI MARE, OLTRE A VALIDE PREPARAZIONI DI TERRA E A OPZIONI PER VEGETARIANI, TUTTO BEN FATTO E BEN PRESENTATO

**OSTERIA LA TORRE DI POPOLONIA**  
 PIOMBINO (LI) – FRAZIONE POPOLONIA  
 VIA SAN GIOVANNI, 14  
 0565 1953110 – [OSTERIATORREDIPOPOLONIA.IT](http://OSTERIATORREDIPOPOLONIA.IT)  
 CUCINA ITTICA IMMEDIATA, SINCERA E GOLOSA. ACCADE PRESSO IL LOCALE DI ANTONIO CIMINELLI E SUA MOGLIE MARIA, A UN PASSO DAL MARE E CON VISTA PANORAMICA, UN LUOGO AMICHEVOLE CHE RIMANE NEL CUORE E DOVE SI TORNA SEMPRE VOLENTIERI

**WINÒ**  
 SAN VINCENZO (LI) – PIAZZA UMBERTO I, 3  
 0565 1970898 – [WINOSANVINCENZO.COM](http://WINOSANVINCENZO.COM)  
 UN WINE BAR-ENOTECA CON CUCINA, DOVE È PIACEVOLE FERMARSI PESCANDO IL CALICE GIUSTO DALLA VALIDA ROTAZIONE ALLA MESCITA E ASSAGGIANDO LE SPECIALITÀ GASTRONOMICHE DELLA CASA

GLI INDIRIZZI







5

che col marito **Eugenio Campolmi** fu una pioniera per la viticoltura bolgherese. Lo specchio del loro Paleo è per l'appunto il Paleo Bianco, esordio datato 1991, carattere mediterraneo intenso, sorso profondo da uve Chardonnay con spalla di Sauvignon: altro vino che affronta il tempo evolvendosi con garbo ed eleganza.

E tanta storia passa dal racconto di **Michele Satta** (che da qualche anno ha lasciato il timone nelle mani del figlio **Giacomo**) che la storia vorrebbe riscriverla daccapo, «lontano dagli stereotipi». Proprio da uve bianche cominciò la sua avventura bolgherese «ma fu quasi una casualità», dice Michele, «nata dal primo vigneto che riuscii ad affittare. Arrivai da Varese nel 1974 e qui non c'era vino se non quello del contadino», le terre erano perlopiù coltivate da famiglie marchigiane arrivate nel dopoguerra, attratte da suoli e clima favorevoli. «In Italia il

bianco ha sempre avuto ruoli di secondo piano, succube dei grandi modelli del nord. Servì la lungimiranza di Ludovico Antinori per infondere l'idea che un grande bianco era possibile anche in Toscana», mentre in un lampo si consumava «l'avvento del passaggio in bottiglia, col vino che acquisiva un valore nuovo grazie alla traiettoria tracciata da Sassicaia».

Pochi filari di Vermentino rivelarono presto a Michele il loro potenziale, «la personalità gustativa spiccata» che avrebbe condotto al suo Costa di Giulia. «Parliamo di un bianco mediterraneo, con tutto il salato croccante del Vermentino che adesso guadagna in lunghezza e dolcezza con l'apporto del Sauvignon». Al suo fianco troviamo il Giovin Re da solo Viognier, «passione esplosa in Rodano, dove da trentenne anarchico alfiere del sangiovese mi scoprii innanzitutto innamorato del Mediterraneo». Tenuto a battesimo da

Veronelli offre oggi più snellezza, mantenendo una densità «che lo smarca dal cliché di verticalità e acidità».

#### BIANCHI CHE PROFUMANO DI MARE

Di riscossa del bianco mediterraneo parliamo anche con **Michele Scienza**, assieme alla moglie **Annalisa Motta** alla guida di **Guado al Melo**. «A Bolgheri l'approccio al bianco è stato spesso di natura poco attiva, affidato alle varietà che si trovavano nei vigneti. Noi fin dai primi anni 2000 abbiamo immaginato un bianco caratterizzato più dal territorio che dalle varietà, con un'idea di durata nel tempo». Al Vermentino si associano «Verdicchio che garantisce acidità, Fiano che invecchia molto bene, Incrocio Manzoni che ha sangue di Riesling, Petit Manseng con ottimo equilibrio acido/zuccherino»; allevate su suoli sassosi e ricchi di scheletro, poi raccolte tutte assieme, queste uve ►





6



7

regalano un ottimo effetto sinergico che dà vita al Criseo, primo Tre Bicchieri bianco in quel di Bolgheri. «È un vino di forza e luminosità, con tasso alcolico e concentrazioni importanti» e una spiccata acidità che ne equilibra la beva. «Scegliendo profili aromatici nascosti, lontano dai canoni, preferiamo lavorare in sottrazione laddove il carattere di Bolgheri è più che sufficiente a se stesso», e da qui la scelta di rinunciare alle barrique.

#### BORDOLESI MEDITERRANEI

La sfida di un grande bianco in queste terre ha affascinato anche **Guido Folonari**, erede di una storica famiglia del vino italiano, che all'alba del millennio avviò la sua magnifica **Donna Olimpia 1898** (nome omaggio a Olimpia Alliata, sposa di Gherardo della Gherardesca che le intitolò la tenuta). «Con **Pie-** ▶





**GLI 11 TRE BICCHIERI  
IN PROVINCIA DI LIVORNO**

1

**Bolgheri Bianco Ornellaia '19 – Ornellaia**  
Castagneto Carducci (LI) – ornellaia.it

2

**Bolgheri Rosso Sup. '19**  
**Tenuta Argentiera**  
Castagneto Carducci (LI) – argentiera.eu

3

**Bolgheri Rosso Sup. '19**  
**Castello di Bolgheri**  
Castagneto Carducci (LI)  
castellodibolgheri.eu

4

**Bolgheri Rosso Sup. Atis '19**  
**Guado al Melo**  
Castagneto Carducci (LI) – guadoalmelo.it

5

**Bolgheri Rosso Sup. Grattamacco '19**  
**Grattamacco**  
Castagneto Carducci (LI) – collemassari.it

6

**Bolgheri Sassicaia '19 – Tenuta San Guido**  
Castagneto Carducci (LI) – sassicaia.com

7

**Filare 18 '20 – Tenuta Casadei**  
Suvereto (LI) – tenutacasadei.it

8

**Orma '20 – Orma**  
Castagneto Carducci (LI) – ormabolgheri.it

9

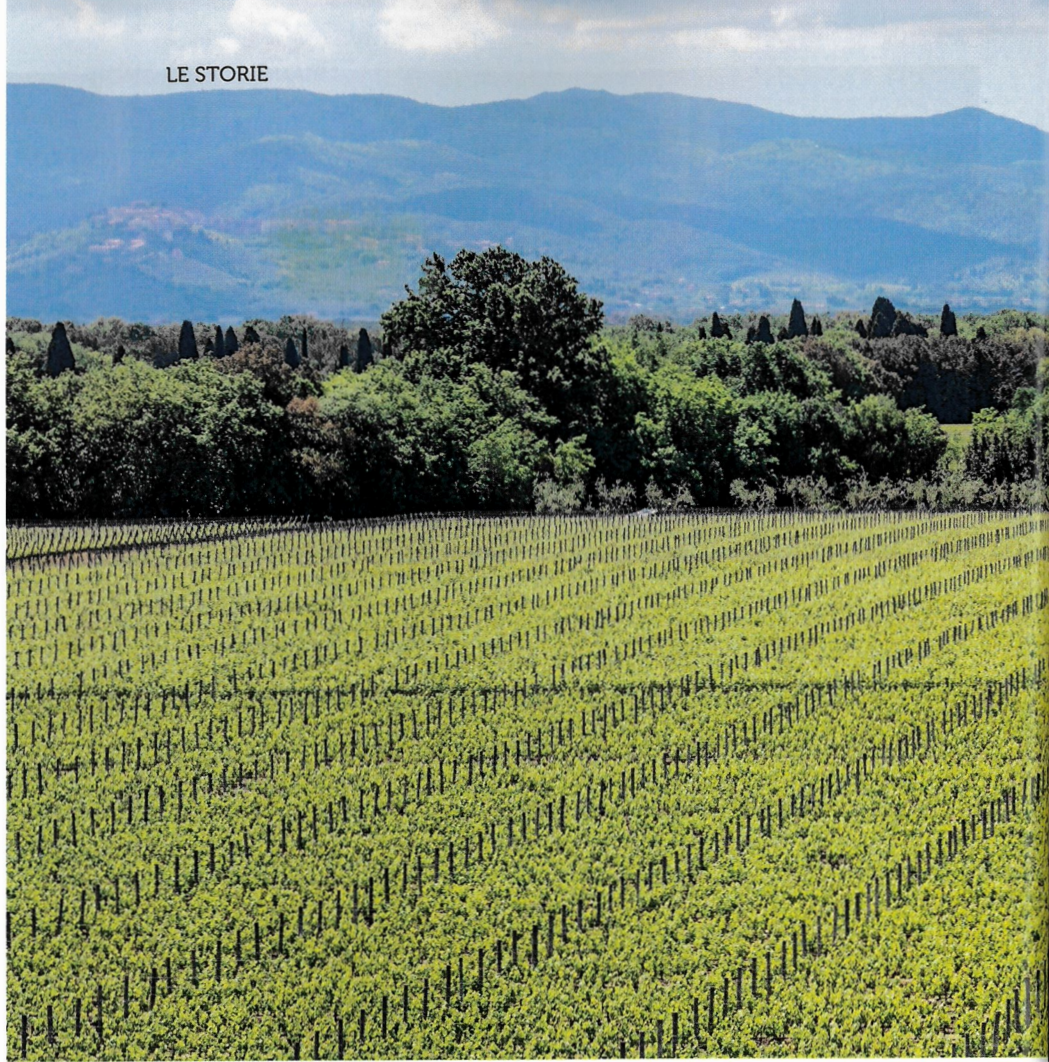
**Paleo Rosso '19 – Le Macchiole**  
Castagneto Carducci (LI) – lemacchiole.it

10

**Petra '19 – Petra**  
Suvereto (LI) – petrawine.it

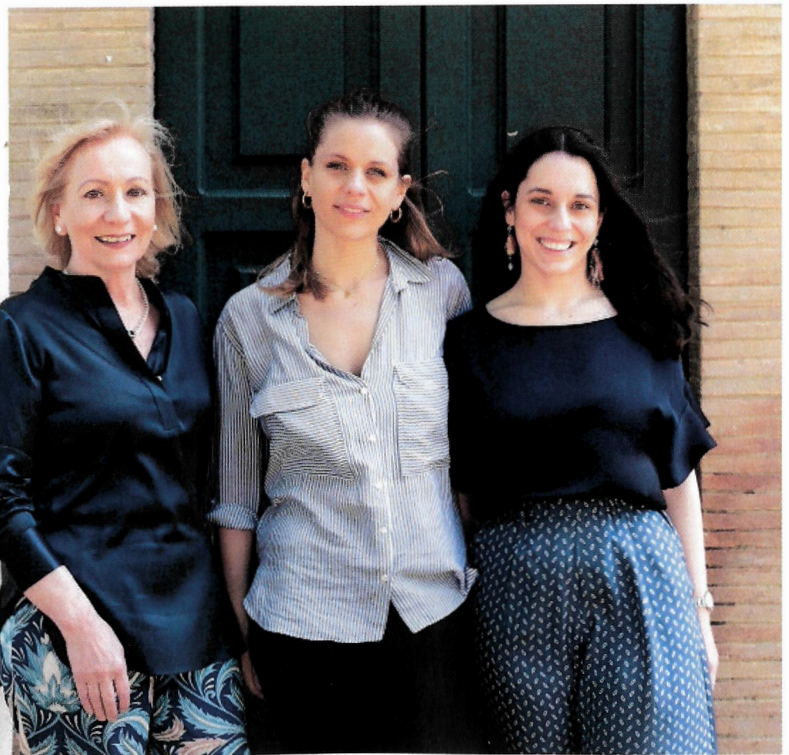
11

**Sapaio '19 – Podere Sapaio**  
Castagneto Carducci (LI) – sapaio.it



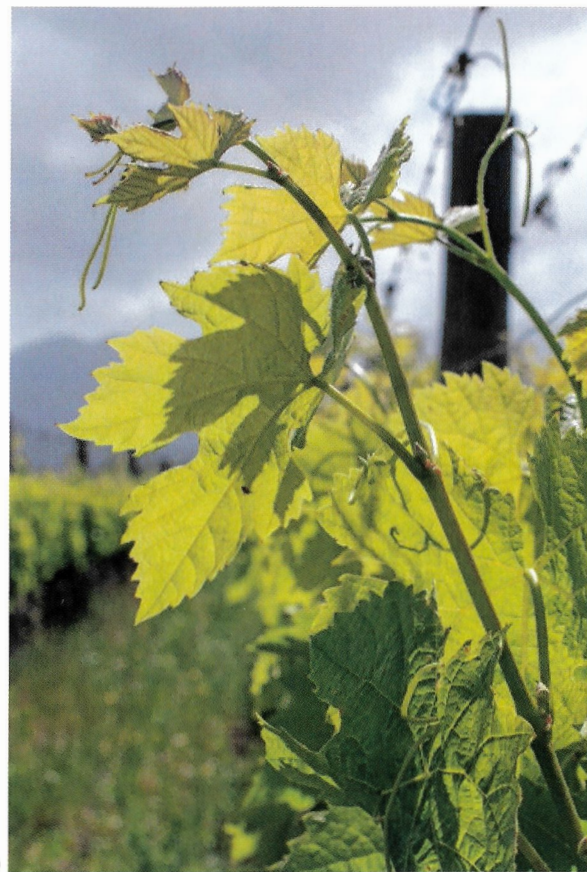
8

10



2





**ro Ballario**, enologo piemontese, ci chiedevamo come elevare il Vermentino, ottimo nella sua versione di pronta beva, in qualcosa di più importante». La chiave si chiama Petit Manseng, che assieme al Viognier va a supportare la già citata varietà toscana: vinificate separatamente, in acciaio, vengono poi assemblate in perfetto stile Bordeaux. «Da subito siamo usciti come Bolgheri Bianco, denominazione poco utilizzata che invece merita la sua ribalta», al cospetto dei grandi rossi sempre al centro del palcoscenico. «La magia è nei terreni», dice Guido, «la sabbia calda nasconde una promiscuità di suoli diversi, argillosi, limosi, sassosi, per cui ogni varietà trova il suo luogo di elezione. E le aziende le interpretano al meglio grazie a un meticoloso approccio scientifico, del resto parliamo di persone giunte qui per fare solo qualità».

#### LE POTENZIALITÀ BIANCHISTE

Non ha dubbi sulle potenzialità *bianchiste* della zona **Marilisa Allegrini**, dalla famiglia che ha fatto storia in Valpolicella e presente in Bolgheri con Poggio al Tesoro. «Mi piacciono i bianchi di complessità e spessore, così dal confronto con l'agronomo Stefano Bartolomei ci siamo orientati su cloni di Vermentino provenienti dalla Corsica: oltre a mineralità e sapidità cercavamo anche concentrazione, intensità, longevità». Per ottenere il risultato si punta sul lavoro nei vigneti e ultimamente sulla vendemmia notturna, così da portare in cantina le uve più fresche possibile. Il Solo Sole valorizza i profumi del territorio, apre su note di frutta gialla seguite da sentori sulfurei e pietra focaia, beva succosa e finale sapido; il Pagus Camilla vede un saldo di Petit Manseng ed è lavorato in anfora, a contatto con

le bucce, mentre in Teos proprio il Petit Manseng è esaltato dall'appassimento, nelle mani di chi ha tradizione e competenze per farlo.

#### SE VERMENTINO FA RIMA CON VIOGNIER

Tornando al Vermentino come base di eccellenza lo troviamo ancora affiancato dal Viognier nel Vistamare di **Ca'Marcanda**, avamposto del piemontese **Gaja** in quel di Bolgheri per un sorso lieve ma rotondo, con sentori di agrumi canditi e frutta estiva, mentre Lungocosta è il nuovo Bolgheri Doc Bianco di **Caccia al Piano**, (firmato **Franco Ziliani**, già proprietario di Berlucchi) prima produzione limitata dalla vendemmia 2020 da Vermentino e Sauvignon. Anche la mitica tenuta **Guado al Tasso** di **Antinori** presenta uno storico "fratello diverso" ►





11

5. Guado al Melo:  
al vermentino si associano  
verdicchio, fiano, incrocio  
Manzoni e petit manseng
6. La vigna di Donna Olimpia
7. La bottaia della cantina  
di Guido Folonari
- 8 e 9. Vigna della cantina  
Allegrini - Poggio al Tesoro
10. Marilisa Allegrini  
con le figlie
11. Mani in pasta  
nelle vinacce di Batzella,  
cantina fondata da Khanh  
Nguyen e Franco Batzella  
e passata due anni fa  
all'Agricola San Felice

in vesti bianche, Bolgheri Doc nato già nel 1996 per rivalorizzare il Vermentino in purezza. A questa varietà guarda oggi l'argentino **Alejandro Bulgheroni** di **Dievole**, presente a Bolgheri con due tenute: Il Vermentino de **Le Colonne** è snello, fresco, vinificato in acciaio, gli risponde il gemello di **Tenuta Meraviglia**, affinato in cemento e con profilo agrumato, di spiccata mineralità.

A un gruppo più strutturato è stata condotta anche **Batzella**, dopo un cambio di proprietà che nel 2021 ha visto i fondatori **Khanh Nguyen** e **Franco Batzella** passare la mano all'**Agricola San Felice**. **Fabrizio Nencioni**, attuale amministratore, e **Carlo Franchini**, responsabile di produzione, raccontano il loro Mezzodi (da uve Vermentino e Viognier) come un vino fortemente identitario, «con le sue ragioni di esse-

re in questa terra che spinge molto sui rossi: è difficile dargli risalto ma ha tutte le peculiarità per raccontare al meglio una Bolgheri diversa». Il vigneto da cui proviene insiste su suoli sabbiosi, la vinificazione si svolge in acciaio sulle fecce fini; il naso presenta note di fiori e frutta bianca, di sambuco, e in bocca la freschezza trova sponda nel bel corpo del Viognier. «Struttura ma al contempo freschezza, verticalità, come del resto avviene in tutta la produzione di Batzella, sempre supportata dall'enologo **Attilio Pagli**: tendiamo a limitare sempre più l'utilizzo del legno affinché sia eventualmente un complemento, mai protagonista».

Vini che sanno essere vivi ancor prima che vivaci, e decisamente viva appare la scena bolgherese che senza alcun indugio investe su un futuro vestito anche di bianco. ❖