

www.gamberorosso.it

# GAMBERO ROSSO

anno 19  
numero 216  
mensile gennaio 2010  
4,90 euro

**IN REGALO**

il miele  
in cucina  
15 ricette

## DOLCI CONTRASTI

VINI DA DESSERT NON PIÙ SOLO A FINE PASTO.  
CHEF E SOMMELIER PROPONGONO INSOLITI  
ABBINAMENTI A COMINCIARE DALL'ANTIPASTO

**sciare con gusto**  
L'ALTA CUCINA  
È UN RIFUGIO

**SKY 410**  
IL PRIMO  
TALENT SHOW  
GASTRONOMICO

**classifiche**  
I MIGLIORI COTECHINI

**forno a microonde**  
SUGGERIMENTI,  
CONSIGLI, SFIZI



La verticale

**Podere Poggio Scalette**

loc. Ruffoli  
via Barbiano, 7  
Grave in Chianti (FI)  
tel. 0558546108  
www.poggioscalette.it



# UN FIORE ALL'OCCHIELLO

di Antonio Boco

## A feather in its cap

**Carbonaione**, a wine, a story: the story of a great oenologist who suddenly desired to put himself to the test, despite the success he had gained with important companies. Thus, he made a unique and unmistakable product, without points or corners.

**Carbonaione**, un vino, una storia: quella di un grande enologo che ad un certo punto, nonostante i successi ottenuti con importanti aziende, ha avuto voglia di mettersi in gioco in prima persona. Per dar vita ad un prodotto inconfondibile, unico, senza punte e spigoli

**L**’etichetta ti rapisce coi suoi simboli, i colori, le frasi evocative. Sulle prime ti soffermi sulla fascia blu e la scritta bianca: Il Carbonaione; quindi ti scopri a contemplare il gioioso disegno del paesaggio toscano, fatto di campi coltivati, vigne, oliveti, strade puntellate dai cipressi e case coloniche coi tetti rossi. E poi, più in basso, man mano che lo sguardo si fissa su particolari sempre più minuziosi, e dai simboli del territorio si passa a quelli di famiglia, ecco il fiore di pietra, con la mattonella rossa al centro e i cinque petali. Per chiudere, giù a destra, con la frase rivelatrice e la firma in oro: il vino di Vittorio Fiore.

Un’etichetta che racchiude tutto: territorio, famiglia, storia di un uomo che ha contribuito a cambiare per sempre il vino italiano, partecipando da protagonista al rinascimento enologico del Paese.

**nella pagina a fianco** «Fin dall’inizio della mia professione – ricorda Fiore –, nonostante i successi ottenuti con importanti cantine e la nascita di altrettanti vini che sarebbero diventati d’esempio per tutto il movimento di quegli anni, ho sempre coltivato la voglia di mettermi in gioco in prima persona, cercando di acquistare una realtà tutta mia». L’occasione buona, dopo alcuni tentativi sfumati sul più bello, arriva all’inizio degli anni ’90, quando con la moglie Adriana Assjé di Marcorà, quello che era già un enologo affermato riesce ad accaparrarsi alcuni appezzamenti di terreno e un fabbricato rurale sulla collina di Ruffoli, nel comune di Greve in Chianti.

«È stata una grande opportunità – prosegue – anche perché avevamo

deciso di vivere in Toscana, mossi dalla bellezza e dalla salubrità della zona, e quel lembo di terra tra Firenze e Panzano è stato sempre considerato tra i più vocati per la coltivazione della vite e dell’olivo». Eccola l’azienda tanto desiderata, eccola Poggio Scalette, un nome che racconta ancora una volta il genius loci, quei pendii ricamati dai muri a secco, quasi a disegnare una serie di piccole scale che si arrampicano sulla collina. Era solo il primo passo, certo, l’opera si sarebbe completata con nuove acquisizioni, tra il ’96 e il ’99: altri vigneti, fino ad arrivare ai 15 attuali, e un edificio storico con una bella cantina, ma il sogno si stava realizzando. Anche perché, di lì a poco, sarebbe arrivato a dar man forte il giovane Jurj, uno »

### **Poggio Scalette, i gioielli della casa**

Quando si ha a che fare con la famiglia Fiore, le sorprese e gli spunti originali sono sempre dietro l’angolo. Capita così, ad esempio, di avere a che fare con dei vini che in Italia vende solo la mitica Enoteca Pinchiorri di Firenze, in virtù del rapporto e la lunga amicizia tra queste due “istituzioni” dell’enologia nazionale. Ecco allora il Piantonaia, un IGT da uve merlot in purezza, che sosta per diciotto mesi in barrique di rovere francese e sei in bottiglia, prima di andare in commercio; e lo chardonnay Richiari, fermentato e affinato per un massimo di un anno in legno piccolo, in grado di trovare spunti di vibrante freschezza e ottima beva. Completano il quadro dei prodotti aziendali, l’olio extravergine d’oliva Il Corto (moraiole, leccino, frantoio, pendolino, morcaio e correggiolo) e la Grappa di Carbonaione, realizzata con le vinacce di quel vino dalla Distilleria Nannoni di Paganico (Grosseto).

The logo captures you with its symbols, its colours, its evocative sentences. First, your attention dwells upon the blue strip and the white writing: Il Carbonaione, then you find yourself contemplating the joyous design of Tuscany’s panorama, composed of cultivated fields, vineyards, olive groves, roads which are shored up by cypresses and conical houses with red roofs. After this, in the lower part, the sight gradually focuses upon more particular features, and starting from the land symbols we reach those of the family: here the stone flower, with a red tile in the center and five petals. In the bottom part, at the right, the closing revelative statement and the signature in gold: the wine of Vittorio Fiore. A logo which includes everything: land, family, the story of a man who contributed to ultimately change Italian wine, joining the oenological renaissance of the Country as a protagonist. (On the previous page, Jurj Fiore). From the beginning of my career - Fiore remembers - despite the success I had with important cellars and the birth of many wines that would become an example for the movement of those years, I always cherished the will to put myself to the test, trying to achieve a reality totally mine. The proper occasion, after some failed attempts during the most important time, arrived at the beginning of the ’90s, when, together with his wife Adriana Assjé di Marcorà, Fiore, already being a famous oenologist, successfully bought some plots of land and a rural building on Ruffoli hill, within the territory of Greve in Chianti. "It was a great opportunity - he says - also because we had decided to live in Tuscany, touched by the beauty and healthiness of the area, and that strip of land from Florence and Panzano has always been considered one of the most suitable for the cultivation of vine and olive trees". Here the so desired farm, here Poggio Scalette, a name which again tells the "genius loci", the slopes embroidered by dry-stone walls, that seem to draw a series of small stairs which climb the hill. Of course, it was just the first step, and the work would be fulfilled in with new purchases, performed between 1996 and 1999: additional vineyards, up till now 15, and one historical building with a beautiful cellar. The dream was going to be attained. In fact, after a short time, the young Jurj, »

**Poggio Scalette, the house’s jewels.** When one deals with Fiore family, surprises and original cues are always at hand. Therefore, it happens to meet some wines that only the mythical wine shop Pinchiorri, in Florence, sells, for the relation and the long friendship between these two "institutions" of national oenology. Here the Piantonaia, an IGT from pure merlot grapes, which matures 18 months within a French durmast barrique and 6 months in bottle, before being commercially distributed; and the Richiari chardonnay, fermented and refined for a maximum of one year, within small wood; able to find cues of vibrant freshness and excellent mouth feel. The extra-virgin olive oil "Il Corto" (Moraiole, Leccino, Frantoio, Pendolino, Morcaio, Correggiolo) and Carbonaione’s grappa, made with the marks of that wine by Nannoni Distillery of Paganico (Grosseto), complete the group of the company’s products.

## La verticale

one of the sons of Fiore and Assjè di Marcorà, came to offer aid, trained by his studies in Beaune, hearth of Burgundy and those great world wines among which they desired to join. "He alone - Vittorio confesses - is able to drive the tractor among steep vineyards like ours. Everytime I see this I feel a deep emotion. Today, the farm is centered on him, he represents the cornerstone of the project". Steep hills, heights that vary from 300 metres to 500 metres, galestro-sandy fields poor of clay, of marine origin and for this reason so rich of minerals, with a presence of a geological skeleton that makes them porous, able to retain the necessary water. Like the wind, which safely blows, preventing dangerous stagnations of humidity, and the lighting, granted by the south-west

exposure, ideal for the perfect Sangiovese ripening. Yes, the Carbonaione is son of the purist "Chianti" vines, without "small aids" or alchermies. "A great variety - Vittorio becomes serious - It is not a little donkey, I consider it a very full-blooded horse, but it has to be treated in the proper manner". After all, how is it possible to remain indifferent before a vineyard of sangiovese of Lamole, more than 70 years old, planted at the end of the World War One and able to attain extraordinary results? (From the left Jurj and Vittorio Fiore). "The Carbonaione takes its name from that vineyard, the first we bought. The one confining with the wood, named in this way by the farmers of that time because of the production of wooden carbon in the area. The same which today, together with those recently planted, the experience and the ingenuity of a family devoted to wine, offers a red wine of unmistakable and pleasant characteristics. "It is what I wanted - its author concludes - the summa of my professional experiences, a synthesis of the very idea of wine I have in mind: soft, spherical, without points or corners that can compromise its perfection". Yes, as the logo says: "the wine of Vittorio Fiore".



dei figli della coppia Fiore - Assjè di Marcorà, fresco di studi a Beaune, cuore della Borgogna e di quei grandi vini del mondo di cui si voleva far parte. «Solo lui - confessa Vittorio - è capace di manovrare il trattore in mezzo a vigne ripide e scoscese come le nostre. Ogni volta che lo vedo è un tuffo al cuore. Oggi l'azienda è incentrata su di lui, rappresenta la pietra angolare del progetto».

Colline ripide, dunque, ad altezze che vanno dai 300 ai 500 metri, dai terreni sabbioso-galestro, poveri d'argilla, di origine marina e dunque ricchissimi di minerali, con una presenza di scheletro che li rende permeabili, capaci di trattenerne l'acqua necessaria. Come il vento, che soffia sicuro, impedendo pericolosi ristagni di umidità, e l'illuminazione, garantita dall'esposizione a sud-ovest, ideale per la perfetta maturazione del sangiovese.

Già, perché Il Carbonaione è figlio del più chiantigiano dei vitigni, senza "aiutini" o alchimie. «Una grande varietà

- si fa serio Vittorio -. Altro che somarello, lo considero un vero cavallo di razza, a patto che venga trattato nella maniera giusta». Del resto, come restare indifferenti ad una vigna di sangiovese di Lamole di oltre settant'anni, piantata alla fine della Prima Guerra mondiale e capace di risultati eccezionali? «Il Carbonaione prende il nome proprio da quella vigna, la prima ad essere acquistata. Quella confinante col bosco, così battezzata dai contadini del tempo per la produzione di carbone di legna di quella zona. La stessa che oggi, insieme a quelle impiantate più di recente, all'esperienza e l'ingegno di una famiglia votata al vino, regala un rosso dai tratti inequivocabili e voluttuosi. «È quello che volevo - conclude il suo artefice -, la summa delle mie esperienze professionali, una sintesi della stessa idea di vino che ho in mente: morbido, sferico, senza punte o spigoli che ne compromettano la perfezione». Già, proprio come dice l'etichetta: il vino di Vittorio Fiore.

**Da sinistra Jurj e Vittorio Fiore**



Only just poured, the wine seems to need to be freed from a certain veiling, which can be traced back to face powder sensations and animal hints. Just a few minutes after, we feel clearer notes of woody fruits, cacao and herbaceous shade (pine needles), as if they anticipate the leitmotiv which punctually emerges again to the palate, ever precise and fresh, within a satisfying frame that is not alcoholically invasive. Just to be meticulous, only the tannic shortens the final.



The smoky notes seem to couple with a set of fruits of red and black berry, within a beautiful alternation and continuity, which find a good extension when the wine settles into the glass. The entry into the mouth, also, is distinguished by a beautiful sweet fruit, mature and balanced, and goes forward upon fluent and articulate lines, maybe lightly damaged by a lightly bitter final.



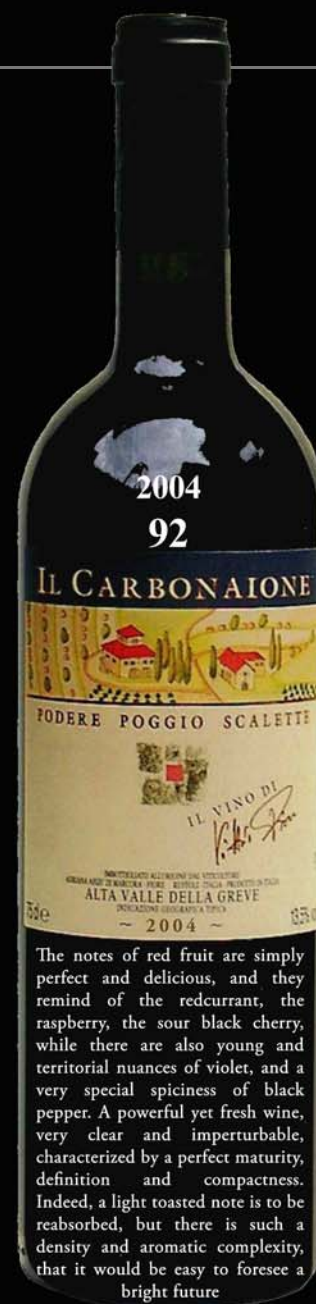
Also here the aromas describe a wanted maturity, which gradually arrived with some difficulties. Therefore, we find few green notes, although they do not upset, instead giving vivacity to a painting in which the brush-strokes of chocolate, leather and sandal are mixed and exalt each other. The palate is not an extraordinary phenomenon of muscles and complexity, but it surely offers a fluid and amazing sip, fluent and yet tasty.



We should consider this bottle an example, if we want a great wine of the modern kind. The nose is immediately wonderful, greatly complex and complete; the fruit quickly turns toward intriguing sensations of dark citrus, while all around there is a waltz of liquorice root and spices. A powerful and rich red wine, a great matter perfectly managed, also because it does not lack acidity. A close tannic and an encircling final, clamorously expressive.



A wine which is still searching its own way. All the components are there, but sometimes they seem unable to find a perfect synthesis. A toasted charge, boisè and feelings which can be traced back to the wooden refining, a bit covering the beautiful notes of dark fret and lavender. This also ruin the palate and in particular the tannic grain. However, the matter is imposing, we will see if it will prevail in the future ...



The notes of red fruit are simply perfect and delicious, and they remind of the redcurrant, the raspberry, the sour black cherry, while there are also young and territorial nuances of violet, and a very special spiciness of black pepper. A powerful yet fresh wine, very clear and imperturbable, characterized by a perfect maturity, definition and compactness. Indeed, a light toasted note is to be reabsorbed, but there is such a density and aromatic complexity, that it would be easy to foresee a bright future



Appena versato nel bicchiere, il vino sembra doversi liberare da una certa velatura, riconducibile a sensazioni di cipria e lievi cenni animali. Solo qualche minuto ed ecco comparire più nitide note di frutto di bosco, cacao e sfumatura erbacea (aghi di pino), quasi ad anticipare il leitmotiv che riemerge puntuale al palato, sempre preciso, fresco, in un quadro comunque appagante, non invasivo sul piano alcolico. Solo il tannico, ad essere puntiglioso, ne accorcia un po' il finale.



Le note fumé sembrano accompagnare un corredo di frutti a bacca rossa e nera, in bella alternanza e continuità, che trovano una certa distensione man mano che il vino si assesta nel bicchiere. Anche l'ingresso in bocca è distinto da un bel frutto dolce, maturo e calibrato, e prosegue su binari scorrevoli e articolati forse lievemente penalizzati da un finale lievemente amarognolo.



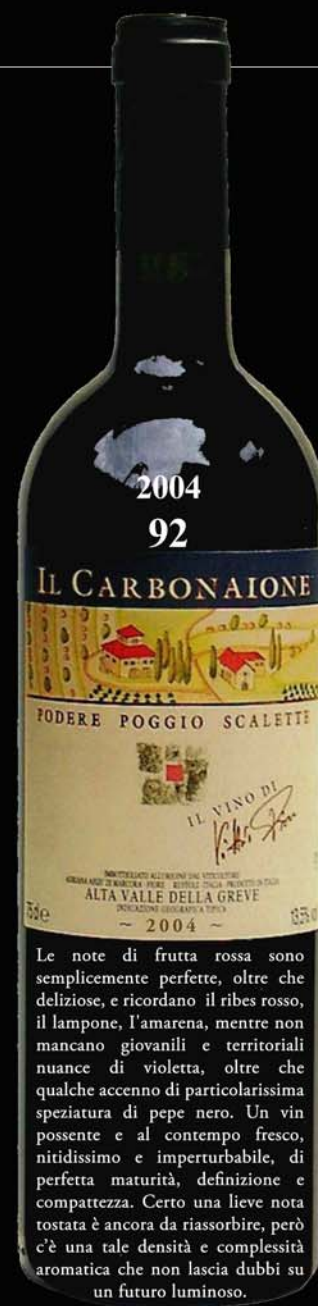
Anche qui le sensazioni al naso raccontano di una maturità cercata ed arrivata gradualmente e con qualche difficoltà. Qualche nota verde, dunque che non stona, anzi da brio ad un quadro dove le pennellate di cioccolato, cuoio e sandalo sono amalgamate e si valorizzano reciprocamente. Il palato non sarà un mostro di muscolo e complessità ma certo regala un sorso fluido e divertente, scorrevole eppure saporito.



Bottiglia da prendere ad esempio per chi cerca un grande vino di stampo moderno. Il naso è subito splendido di grande complessità e compiutezza: il frutto vira veloce su intriganti sensazioni di agrume scuro mentre tutto intorno è un valzer di radice di liquirizia e spezie. Un rosso potente, ricco, di grande materia gestita alla perfezione, anche perché l'acidità non manca. Tannino serrato e finale avvolgente, di clamorosa espressività.



Un vino che inequivocabilmente sta ancora cercando una sua strada. Precisa. Le componenti ci sono tutte ma a volte sembrano stentare a trovare una perfetta sintesi. Che in soldoni vuol dire carica tostata, boisé e sensazioni riconducibili all'affinamento in legno un po' coprenti sulle pur belle note di frutto scuro e lavanda. Fatto che penalizza anche il palato e soprattutto la grana tannica. La materia comunque è imponente, vedremo se alla lunga saprà avere la meglio...



Le note di frutta rossa sono semplicemente perfette, oltre che deliziose, e ricordano il ribes rosso, il lampone, l'amarena, mentre non mancano giovanili e territoriali nuance di violetta, oltre che qualche accenno di particolarissima speziatura di pepe nero. Un vin possente e al contempo fresco, nitidissimo e imperturbabile, di perfetta maturità, definizione e compattezza. Certo una lieve nota tostata è ancora da riassorbire, però c'è una tale densità e complessità aromatica che non lascia dubbi su un futuro luminoso.