

JEDNOTJEDNI TOSKANSKI VINSKI SUMMIT 2011



STOLJEĆE I POLA TALIJANSKE DRŽAVE I SUVREMENOG VINA



Priredio ŽELJKO SUHADOLNIK

Google prevoditelj / translator: http://translate.google.com/translate_t

VELEBNA SEDMODNEVNA PREZENTACIJA KAPLJICE CHIANTI CLASSICO GALLO NERO docg, NOBILE di MONTEPULCIANO i BRUNELLO di MONTALCINO

Kakvog li tjedna u Italiji! Odakle početi u izvještaju: od tužnih sudbina brojnih afričkih emigranata, nogometa kao nacionalnog sporta na Apeninskom poluotoku i baš tih dana iznenađujuće posrnulih domaćih momčadi što su nacionalni ponos, od estrade i kancone koji su zaštitni znak zemlje, od vina kao gospodarski bitnog, uspješnog izvoznog proizvoda, od narodnih običaja, od svijeta politike u pozitivnom i negativnom svjetlu?...

Invazija - s predznakom humanitarne katastrofe - izbjeglica iz zemalja pobunjenih naroda sa sjevera Afrike, neočekivani porazi favoriziranih i skupocjenih loptača Milana i Rome kao domaćina u utakmicama u najvišem europskom klupskom natjecanju, famozni festival lakih nota u Sanremu s nekadašnjom njegovom velikom pjevačkom zvijezdom a sada veteranom **Giannijem Morandijem** u prvom planu kao voditeljem, karneval, pa duboko javno seciranje vragolana-premijera **Silvija Berlusconi** (crtež koji kruži pod naslovom Povijest Italije: slijeva su Julije Cezar u vojničkoj odjeći s uzdignutom desnicom s mačem, desno od njega je Benito Mussolini u uniformi s uzdignutom desnicom u znak njegova specifična pozdrava, a desno od njega je Silvije Berlusconi u civilnom odjelu i s uzdignutim sasma nečim drugime...) i siloviti zahtjevi oporbe i pučanstva da odstupi, jer svojim ponašanjem sramoti zemlju, obilježavanje 150. godišnjice ujedinjenja Italije koje je kulminiralo oficijelnim praznovanjem 17. ožujka, tradicijska sedmodnevna prezentacija - za novinare iz cijeloga svijeta a potom i za ugostitelje, sommeliere, distributere i uvoznike - vina chianti classico gallo nero, nobile di Montepulciano i brunello di Montalcino!

ŽELJEZNI BARUN

Sa stvaranjem, 1861. godine, Italije, za koje goleme zasluge imaju Camillo Benso grof Cavour iz Pijemonta i Toskanac barun Bettino Ricasoli - oni su bili i prvi premijeri zemlje ali su istodobno bili i poduzetnici u poljoprivredi s razmišljanjem da talijanska agrikultura više ne smije počivati na improvizaciji nego da u nju treba maksimano u praksi uključiti znanost na način kako su to već prije s uspjehom učinili Englezi - radalo se i novo talijansko vinogradarstvo i vinarstvo, a među kapljicom upravo i chianti, kreiran po receptu Željeznog baruna Bettina Ricasolija. U ono vrijeme Italija je ukupno proizvodila tek 24,4 milijuna hl vina i izvozila tek 350.00 hl uglavnom stolnoga vina i to u rinfuzi, dok su Francuzi tada proizvodili 68 milijuna hl vina i svijetu prodavali čak šest milijuna hektolitara vina i to u visokokvalitetnom rangju.

San Bettina Ricasolija, uvjerenog da se Italija u razmjeni roba sa svijetom može i mora nametnuti poljoprivrednim proizvodima a posebice vinom, bio je da se s kapljicom svakako dosegne impozantan uspjeh susjeda preko Alpa. I, upravo je iz Ricasolijevoga dvorca Brolio prije oko 150 godina krenula inicijativa za stvaranjem visokokvalitetnoga vina chianti s osobito prepoznatljivim profilom.... *Željezni* Ricasoli je, stojeći na kolosijeku maksimalne zaštite i afirmacije lokalnog teritorija, propisao



Toskanski vrhunski vinski tjedan bio je u znaku stoljeća i pola od ujedinjenja Italije i Željeznog baruna Bettina Ricasolija, ličnosti rodom iz poljoprivredne obitelji iz Toscanee a iznimno značajne za stvaranje moderne Italije kao države i vina chianti classico što eto ima toliko uspjeha na domaćem i internacionalnom tržištu

da vino chianti s oznakom porijekla smije biti proizvedeno samo od domaćih sorata, konkretno od Sangiovesea kao nosećeg kultivara te Canaiola, Colorina i Cilegiola, koji su svi crni, te od, radi boljeg zaobljenja vina s obzirom da je kapljica od Sangiovesea tada bilo poprilično tanična, kao dodatka, dva posto bijelih sorata uzgajanih u Chiantiju - Malvasije del Chianti i Trebbiana toscana. S vremenom, kako se uz pomoć znanosti i sve većeg iskustva unaprjeđivao rad u vinogradu, što je rezultiralo mekanijim i ljepšim taninom u vinu, napuštene su bijele sorte, isprva je proizvođačima ostavljeno na volju hoće li ih rabiti ili ne, a u novije vrijeme one su, po pravilniku o proizvodnji Konzorcija za chianti classico za vino chianti classico docg i zabranjene. U Toscani su u većoj mjeri zasadeni Merlot i Cabernet sauvignon koji su sada, bilo da se rabe svaka posebno bilo da se rabe zajedno, dopušteni kao *oplemenjivači* u vinu chianti classico ukupno u količini od najviše 20 posto. ■



Castello di Brolio, povijesno zdanje, dvorac i vinogradarski posjed obitelji Ricasoli, kojime danas upravlja potomak Željeznog baruna Francesco Ricasoli



Upravo vina chianti classico i brunello iz Toscanе, ali i barolo iz Pijemonta, vezuju se bitno uz postanak moderne Italije. Naime toskanski političar Bettino Ricasoli, zvan Barone di ferro ili Željezni barun, ustanovitelj velebnog te i dan-danas cvatućeg posjeda Castello di Brolio Barone Ricasoli u općini Gaiole in Chianti, i pijemontski političar Camilo Benso Cavour, također vrlo sklon vinogradarstvu i vinu, ne samo da su prije stoljeće i pola bili najvažniji protagonisti ujedinjenja Italije i prvi čelnici zemlje, nego su, kao osobito skloni poljoprivredi i, posebice, vinu, postavili čvrste temelje razvoju modernih chiantija i barola. Temelj

današnjem toliko uspješnom brunellu iz Montalcina pak postavio je, također nekako u ono vrijeme, Ferruccio Biondi-Santi, iz jedne od i sada na svjetskoj razini najcjenjenijih vinskih kuća Il Greppo. On doduše nije bio političar, ali se kao vojnik on borio za ujedinjenje Italije, služio je u Garibaldijevoj vojsci, a kad se vratio doma najozbiljnije se posvetio vinogradarstvu i vinu, nastavljajući tako na najbolji mogući način inicijativu što ju je, s ciljem unaprjeđenja proizvodnje visokokvalitetnih vina u Montalcinu, bio dao njegov djed Clemente. Ferrucciov pak rad nastavio je sin mu Tancredi, koji 1926. u Montalcinu osniva PZ Il Greppo, i počinje izvoziti vino i u SAD... Najstarija boca brunella koja postoji čuva se baš na imanju il Greppo, a vino je iz berbe 1888.



Impresivan prizor s degustacije chianti classica docg u Firenci: gotovo 200 novinara specijaliziranih za eno-gastronomiju iz cijeloga svijeta kuša vina apelacije chianti classico, a poslužuju ih sommelieri

Svijet u čaši na tim toskanskim prezentacijama nazočan je, redovito, već nekih 17 godina! Tri konzorcija za vino i ulje – Chianti classico, utemeljen, inače, još 1924. godine (u kakvom li smo mi zakašnjenju!), Vino nobile di Montepulciano, utemeljen 1965., i Brunello di Montalcino, utemeljen također u šezdesetima, prezentiraju u čaši i na tanjuru te kroz tradiciju i običaje – ipak prvenstveno kroz vino, a potom kroz maslinovo ulje, zatim sir, slatkiše, voće, lokalnu kulinariku – svjetskoj javnosti svaki za sebe aktualnu stvarnost svojih vinogorja i cjelokupnog teritorija ali i, svi zajedno, čitavu Toscanu, regiju u kojoj žive i od koje žive.



Kušanje vina chianti classico docg i ulja chianti classico dop uz proizvođače, konkretno Giovanellu Stianti Mascheroni i njenu kćerku, iz Castella di Volpaia

Jaka snaga

Svaki od ta tri konzorcija, koji okupljaju između 90 i 100 posto od ukupnog broja proizvođača u svojem vinogorju, već je sâm za sebe jaka snaga za uspješnu realizaciju akcija na unaprjeđenju - u suradnji i sa znanstvenim institucijama - kakvoće proizvoda te na promidžbi, ovako, skupa, silno dobivaju na potentnosti u marketingu, a tom marketinškom sinergijom trojstva silno dobiva i cijela Toscana. Konzorciji su značajan sugovornik društveno-političkim i gospodarskim institucijama, poduzećima, od lokalnih do regijskih vlasti i regijskih Gospodarskih komora te Turističkih zajednica do poduzetnika koji, svjesni da podrška i ulaganje u dobro osmišljene projekte tih

konzorcija u povratu donose popriličnu korist, rado pomažu, uvelike i materijalno. Tako je eto stvorena toskanska sila koja jednom u godini izravno u svom dvorištu, a onda još i više puta godišnje kroz razne druge nastupe na sajmovima i prezentacijama, stalno skreće pažnju svijeta na svoj kraj. A to rezultira jako dobrom prodajom, kod kuće i po svijetu, i vina i ulja i sira i koječega drugoga, te odličnom posjećenosti turista Toscani, ukupno rečeno sjajnim plasmanom i valorizacijom vlastitog teritorija.

Da spomenem samo neke brojke vezane uz gospodarski uspjeh vina chianti classico gallo nero i brunello iz Montalcina, vina Nobile iz Montepulciano:



Noviteti i posebnosti uvijek privlače: Pamela Lenzi s posjeda Fattoria di Petrolo donijela je na degustaciju ne samo svoja vina chianti classico nego i čokoladno-vinski namaz Choco & Wine Fattoria di Petrolo, za koji je rabljen njen Chianti classico Gallo nero docg riserva. Namaz je osobito okusan, manje je sladak od svima nam dobro znane klasične nutelle i nazivaju ga nutellom za odrasle!

Oblast Chianti prostire se na površini od 70.000 hektara između gradova povijesti i umjetnosti – Firenze, na sjeveru, i Siene na jugu. Tu je pod trsjem ukupno 10.000 hektara a pod maslinom oko 18.000 hektara. Apelacija za vino Chianti Classico Gallo nero docg (denominazione d'origine controllata e garantita) zauzima 7200 hektara pod trsjem a za ulje chianti classico gallo nero dop (denominazione d'origine protetta) je oko 8.000 ha pod maslinama. Članova Konzorcija Chianti classico je 570, a od njih 350 vino puni u bocu. Godišnja proizvodnja vina u prosjeku se kreće oko 26,5 milijuna litara. Proizvođači i vina chianti classico docg i ulja chianti classico dop mogu se pohvaliti zaista dobrim rezultatima: glede vina, bilansa za 2010. govori o 21 posto većoj prodaji u odnosu na 2009. Osjetno povećanje u tijeku 2010. nastupilo je potkraj lanijske godine, što ohrabruje kao znak da ekonomska kriza jenjava, prolazi, i kao povoljna najava i za 2011.

Vina chianti classico gallo nero docg u Italiji se proda 24 posto od ukupne produkcije, ostalo ide u izvoz, a najznačajniji kupci vani ostaju oni s, što je i te kako važno, najboljih tržišta: SAD (27 posto), Njemačka 12 posto, Kanada (osam posto), Velika Britanija (sedam posto), Švicarska (sedam posto), Japan (četiri), Švedska (tri), Rusija (dva), ostalo uzimaju druge zemlje.

Što se tiče ulja, procjena je da je u 2010 proizvedeno 135.000 litara ulja pod konzorcijskim znakom Chianti classico Gallo nero dop. Veći dio produkcije ulja chianti classico gallo nero dop – oko 60 posto, ide u izvoz, a najveći kupci su Njemačka, Švicarska, SAD i Japan, u novije vrijeme sve više se interes javlja u Brazilu i Kini, te nekim zemljama istočne Europe kao npr. Rumunskoj.

Godišnji promet od 540 do 900 milijuna eura!

Novčani promet oko marke Chianti classico vrti se godišnje oko 530 - 540 milijuna eura, međutim nije tu riječ samo o vinu i ulju. Vrijednost vinskog segmenta gledano kroz buteljiranu Bakhovu kapljicu kreće se oko 360 milijuna eura, ukupna vrijednost sektora ulja je oko 10 milijuna eura, ukupna vrijednost ostalih poljoprivrednih djelatnosti procjenjuje se na oko 90 milijuna eura, a ona vezana uz agroturizam na oko 70 do 75 milijuna eura. Uz marku Chianti classico postoji i cijela industrija pribora za posluživanje vina



Predsjednik Konzorcija Chianti classico Gallo nero Marco Pallanti, vlasnik renomiranog posjeda Castello di Ama, i direktor Giuseppe Liberatore, sa zadovoljnim pogledima: uz marku Chianti classico Gallo nero business i te kako cvjeta!

ULJE CHIANTI CLASSICO dop

Maslinici od oko 8000 hektara unutar prestižne apelacije Chianti classico Gallo nero dop u općinama su Castellina, Gaiole, Greve, Radda te dijelom u općinama Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Casciano Val di Pesa i Tavarnelle Val di Pesa. Rezultati nedavnih istraživanja Škole specijalizirane za sportsku medicinu sveučilišta u Firenci vezani uz kakvoću ulja Chianti classico Gallo nero dop pokazali su da je to *ulje znatno više kakvoće i zdravstvene vrijednosti od drugih ulja extra vergine jer sadrži mnogo više polifenola i ima veću antioksidacijsku snagu od drugih ulja extra vergine*. Ulje Chianti classico Gallo nero dop, koje na etiketi daje informaciju i o nutritivnoj vrijednosti, prati markica Konzorcija Chianti classico Gallo nero vezana uz kontrolu porijekla i kakvoću. Konzorcij strogo brine o tome da se kakavoća iza te markice održava u potpunosti.

Karakteristike ulja Chianti classico Gallo nero dop - Iz kemijske analize: slobodne masne kiseline (izraženo kao uljna kiselina): max 0,5 % ; udio uljne kiseline: 72 % ; broj peroksida: max 12 (meq kisika); ukupno fenoli antioksidanti: iznad 150 ppm; tokoferoli ukupno: iznad 140 ppm; **izdrživost na ultraljubičaste zrake**: K 232 - max 2,1; K 270 - max 0,2.

Organoleptika: boja od intenzivno zelene do zelenkaste s nijansom zlaćane; aroma: čista, na maslinovo ulje, s dosta voćnosti; voćnost, prema zelenome: 3 - 8; gorkost: 2 - 8; pikantost: 2 - 8. Nisu dopušteni ni najmanji nedostaci. ■



- vadičepovi, čaše i dekanteri s logotipom, posudice za ispljuvavanje vina kod kušanja, prigodni zatvarači za butelju, te suvenirni sa znakom Konzorcija i crnog pijetla (gallo nero), od pregača, majica, jakni, torbica za nošenje vina i onih za nošenje robe općenito, do kapa itd. itd.

A novčani promet vezan samo i izravno uz vino robne marke Brunello – 60 posto brunella ide u izvoz - kreće se oko 140 milijuna eura godišnje... Gotovo četiri puta manje količine brunella u odnosu na chianti classico, a promet samo upola manji. Brunello općenito ima naime paprene cijene, kod chianti classica tek neka vina blizu su cijenom brunellu. No, gdje su još, u Montalcinu, trgovina ostalim robama, suvenirima, pa vinski turizam pod markom Brunello di Montalcino... Navodno se ukupni novčani promet vezan uz primarno vinorodni Montalcino godišnje kreće oko 900 milijuna eura. Pa si mi mislimo!

Montepulciano pak, kao zasad najmanji s ponudom vina i kojemu je svakako u marketinškom smislu sjajno došlo to što se u toskanski eno-tjedan uklopio između dvaju vrlo jakih susjeda chianti classica i brunella, procjenjuje vrijednost svoje vinske proizvodnje docg i doc na 60 milijuna eura, vrijednost 1500 ha vinograda unutar apelacije docg i doc je oko 200 milijuna eura, od 70 proizvođačkih kuća – članica Konzorcija vina Nobile više od polovice (56 posto) ostvaruje godišnji promet između pola milijuna i milijun eura, od ukupne količine vina Nobile (oko osam milijuna butelja godišnje) 59 posto ide u izvoz, ponajviše u Njemačku (37 posto), Švicarsku (19), SAD (14) i Veliku Britaniju (11

posto), azijske zemlje (8 posto).

Kušanje na željezničkoj stanici

Kao i uvijek, početak jednotjednog wine-summita u Toscani je u Firenci, posljednjih godina redovito se odvija u prikladno dekoriranim prostorima stare željezničke postaje Stazione Leopolda u središtu grada. U prvo vrijeme kad smo dolazili degustacije su se održavale drugdje - u sjedištu Konzorcija za Chianti classico, i tada je još Leopolda bila u primarnoj funkciji. Kad ju je željeznica prometno napustila i ostavila unutra relativno zapuštena izgleda, vebna golema zgrada postala je poprište raznih vrlo značajnih društvenih događanja u gradu (kulturni programi, modne revije, eno-gastro prezentacije...). Zanimljivo je da nisu renovirani originalni interijeri masivne građevine nego se, to je očito jeftinije i svrsishodnije, ovisno o sadržaju događanja ambijent preko zidova unutra od stropa do poda ukrasi zavjesama koje odgovaraju temi. Od onih naših prvih dana na Antepimama (pret-premijerama) do danas dosta se toga promijenilo glede vanjšine oko Leopolde: niknule su brojne moderne građevine među njima i visokokomfortni hotel AC, vlasnici kojega su dijelom i Španjolci. Firenze je dobila i tramvaj, koji vozi trasom upravo i pored Leopolde.

Domaćin manifestacije, koja se od lani naziva Chianti Classico Collection, Konzorcij Chianti classico gallo nero, inače, sada obuhvaća više od 90 posto članova vinogradara i vinara na tom teritoriju. Glavna mu je zadaća njegovati i štiti glavne svoje proizvode vino i ulje, a kroz to kaio lokomotivu onda i valorizirati cijeli teritorij. Talijanski zakon konzorcijima koji objedinjuju više od 66 posto proizvođača vina u nekom vinogorju daje velike ovlasti, znajući da će se domaći ljudi, kojima je upravo njihov teritorij glavni izvor egzistencije, najbolje brinuti o svojim proizvodima, pa time i o kraju. Novina je sada, vezano uz Konzorcij chianti classico, ta da će od ljeta i oni koji se bave proizvodnjom vina u tom vinogorju a NISU članovi Konzorcija morati u blagajnu toga tijela uplaćivati određenu svotu novca, da se poboljša proračun nužan za organizaciju kvalitetnih promocija što idu na korist cijelome području, te za pravnu zaštitu proizvoda chianti classico gallo nero kao perjanice kraja. Naime, potaknuti komercijalnim uspjehom proizvoda nekih šire poznatijih teritorija, pojedini proizvođači iz drugih krajeva a koji su u segmentu vina manje znani u svijetu i



Sve jači naglasak na domaće sorte: Leonardo Bellaccini iz kuće San Felice s buteljom Pugnitella. Pugnitello je stara sorta koja je prije nekoliko godina izvučena iz zaborava i koja se pokazuje kao izvrsna za ozbiljna crna vina. San Felice zasad je jedini koji se ozbiljnije bavi Pugnitellom. Zamisao je pugnitello puniti ne samo zasebno nego ga dijelom kombinirati i sa sangioveseom, iskustvo Bellacinija je da pugnitello u kombinaciji sa sangioveseom pridonosi pripitomljenju tanina sangiovesea u cuvéeu te da pridonosi većoj dužini vina u ustima

čiji proizvodi nisu toliko na cijeni, odlučuju se za imitiranje onih originalnih i uspješnih, ne bi li se i, dakako na posve nelojalan način, i sâmi omastili dijelom tržišnog kolača. Da bi se to spriječilo, potrebno je angažirati ne samo osobe što otkrivaju nepodopštine kojima se vara potrošač i zakidaju izvorni proizvođači, nego i odvjetnike što će pravdu istjerivati na sudu. To je skopčano s visokim troškovima, primjerice Konzorcij Chianti classico godišnje izdvaja u prosjeku 70.000 eura samo za akcije protiv falsifikatora odnosno kreatora *nelegalnih klonova* crnog pijetla u Europi, Americi i Australiji!... O sličnom angažmanu na zaštiti vlastitih interesa vezanih uz proizvod-perjanicu teritorija i uz sâm teritorij već smo pisali u **Svijetu u čaši** nakon posjeta Champagnei, koja je uz Chianti classico u svijetu jedna od najimitiranijih kod falsifikatora...

I iz ovog primjera razvidno je što mogu značiti zajedništvo i prikladna poslovna organiziranost. Naši proizvođači vina za sada to međutim još ne vide, je li moguće da misle da će se promidžba dogoditi sâma od sebe, te da će vječno od države dobivati pomoć koju kao da ne treba opravdati povratno gospodarskim rezultatom... Valjda zato i jesmo na takvim pozicijama na kakvima jesmo.

Dopušteni i Supertoscanci!

U Firenzi su sada prezentirana vina chianti classico gallo nero docg berbi 2010 (samo informativno - uzorci iz bačve - da se dobije dojam o kakvoći godišta; berba je ocijenjena kao odlična), te 2009 i riserva 2008 koje su po konzorcijskom pravilniku o proizvodnji i komercijalizaciji upravo stekle pravo da izađu na tržište. Ipak, mnogi proizvođači skloni ozbiljnijim eno-uradcima ne žure se, i jako puno vina iz 2009., a dobrim dijelom i riserve 2008, još su na ovoj degustaciji bili uzorci što tek trebaju biti buteljirani.

Po prvi put vinarima je dopušteno da uz vina chianti classico docg na kušanje ponude i vina apelacije igt (indicazione geografica tipica), kod kojih u proizvodnji i komercijalizaciji nije obvezno držati se pravilnika kao za chianti classico, riječ je o kapljici s kontroliranim geografskim porijeklom a kroz koju svatko može izraziti kako želi svoju osobnost i stavove. Nekad je takvo vino označavano kao *vino da tavola*, ali kako je ono zbog svoje visoke kakvoće postizalo na tržištu i visoku cijenu, osjetno višu od cijene niza chianti classica docg, pa je popularno nazvano supertoscancem (supertuscan), bilo je i za nadležne smiješno i dalje ostati slijep i prisiljavati proizvođače na izraz *vino da tavola*, te je uvedena apelacija igt. Nedavno

su inače i Francuzi kategoriju vina koju su označavali s vin de pays (praktički: stolno vino s porijeklom) usvojili igpodnosno indication géographique protégée). Taj novi moment s dopuštanjem prezentacije i vina igt pridonio je dodatnoj zanimljivosti priredbe, a kako i ne bi kad su se mogli degustirati primjerice Cepparello od **Isole e Olena**, Flaccianello od **Fontodija**, Casalferro od posjeda **Castello di Brolio**, Toscana Siepi od **Castella di Fonterutoli**, Fontalloro od **Felsine**, Rosso di sera **Poggiopiano**, La Gioia **Riecine**, Geremia **Rocca di Montegrossi**, Cerviolo **San Fabiano di Calcinaia**...

Predstavilo se nekih 152 proizvođača vina s oko 400 etiketa. Vrijedi ovdje istaknuti odlično koncipirani vrlo praktični katalog Chianti Classico Collection sa svim bitnim podacima vezanima uz proizvođača i predstavljena vina, posebice ona iz apelacije Chianti classico docg Gallo nero: na početku izdanja, da vidite gdje se uopće nalazite, crtež koji prikazuje cijeli teritorij Chianti classica s pripadajućim općinama, slijede popisi vinarija i prezentiranih vina po godištima i kategorijama, popis sudionika abecednim redom, te potom, na po jednoj stranici prezentacija svakoga posjeda:



Paolo Demarchi, vlasnik Isole e Olena, oduševio je svojim supertoscancem Cepparello 2007 igt...



...a Sean O'Callaghan, vlasnik posjeda Riecine, direktor, vinogradar i enolog te odgovoran za komercijalizaciju, uz odlične Chianti classico 2008 i Riservu 2007 predstavio je izvrstan svoj igt Toscana Gioia 2006, od Sangiovesea.

naziv, adresa, telefon, fax, e-mail, w w w., imena vlasnika, direktora, voditelja odjela za izvoz, agronoma i enologa (i enologa-savjetnika), osnovni podaci o vinskome posjedu (ukupna površina vinograda u hektarima, površina vinograda unutar apelacije Chianti classico, nadmorska visina, ukupna produkcija vina...), nazivi prezentiranih vina s navodom godišta berbe, sorte / sorata i postocima sorata te količinom proizvedenih boca, slikom etikete ponuđenoga vina iz apelacije Chianti classico docg Gallo nero...

Još je ostavljeno i

malo mjesta pored svakoga vina za zabilješke kušača. Uz napomene unesene nakon kušanja vina, vlasnik kataloga ima zaista lijepu sliku o svakom pojedinom posjedu.

Inače, već prijašnjih godina listajući taj katalog i, poslije, zaustavljajući se prilikom degustacija na svakoj stranici, uočili smo da se u Toscani kao proizvođači vina pojavljuje dosta stranaca, primjerice Švicaraca, Njemaca, pa i Francuza, a sad smo vidjeli da su se i kao enolozi-savjetnici i u oblasti Chianti classico počeli pojavljivati i Francuzi (npr. **Michel Rolland** kod Tolainija, **Stéphane Dérénoncourt** u Tenuti La Novella, koja je i u francuskom vlasništvu). Od Talijana, i dalje su kao savjetnici najaktivniji **Carlo Ferrini**, **Franco Bernabei**, **Attilio Pagli**, **Stefano Chioccioli**, **Paolo Vagaggini**, **Niccolo d'Afflitto**, ozbiljno se u novije vrijeme u Chianti classico uključuju i **Lorenzo Landi**, **Marco Bernabei**, sin Franca Bernabeia, a i **Riccardo Cotarella**, inače brat Renza Cotarelle što radi za Antinorija, a aktivan je još uvijek, iako s poteškoćama zbog dobi i zdravlja, i sjajan veteran Giulio Gambelli...

Što se tiče maslinova ulja, pokazana su ulja extra vergine chianti classico gallo nero dop iz, po količini i kakvoći, također i za ulje odlične berbe 2010. Gotovo svo to ulje dolazi s posjeda proizvođača vina.

Povratak velikim bačvama

I u općini Montalcino što se nekih 40 kilometara južno od grada Siene prostire se na 24.000 hektara a središte koje – sâmo mjesto – se nalazi na brdu na visini od 564 metra, poklopilo se lijepo: 150. godišnjica ujedinjenja Italije proslavljena je s odličnom berbom 2010., koja će tek izaći za nekoliko godina, i s odličnom berbom 2006. za brunello koji je sada izašao! Pod okriljem Konzorcija za Brunello,

kojemu je od lipnja prošle godine predsjednik **Ezio Rivella**, danas proizvođač vina i predsjednik uprave posjeda Pian di Rota, oko 150 vinskih kuća službeno je predstavilo svoja vina - famozni brunello iz 2006 te rosso iz 2009 i 2008, zatim moscadello i kapljicu apelacije Sant'Antimo, ukupno više od 350 vina. Konzorcij za Brunello broji, inače, 250 članova, od kojih ih 200 puni vino u bocu. Zastupljenost lokalnih proizvođača u Konzorciju je stopostotna. Površina vinograda u općini Montalcino iznosi 3500 hektara, od čega je 2100 hektara u apelaciji Brunello docg, 510 je u apelaciji Rosso, 600 ha je za Sant'Antimo, 50 za moscadello, a ostatak je za igt. Godišnje izlazi prosječno oko 6,5 do sedam milijuna boca brunella, te još oko četiri milijuna butelja rossoa, pola milijuna Sant'Antima i 80.000 moscadella. Od oko 60 posto izvezene proizvodnje ponajviše ide u SAD i Njemačku.

Brunello se u trenutku izlaska na tržište, ovisno o kakvoći berbe i reputaciji proizvođača, na policama u vinotekama u Montalcinu prodaje po od 20 eura za butelju pa najčešće do 40 odnosno 45 eura, a neka kulturna imena, među njima Biondi Santi, Pieve Santa Restituta Gaja, **Siro Pacenti**, **Salvioni**, **Soldera**, **Pian delle Vigne Antinori** dosta su i skuplja, brunello starijih godišta stoji i još dosta više...

Brunello 2006 se na kušanju pokazao općenito gledano doista u odličnom izdanju i ta berba zaista potpuno zavrjeđuje svih pet zvjezdica dodijeljenih joj službeno kao ogledalo kakvoće. Berba 2010.



Ezio Rivella, predsjednik Konzorcija za brunello, Vitez je rada talijanske Republike od 1985., predsjednik je Nacionalnog ureda za vina doc, u njegove titule ubrajaju se i one predsjednika moćne grupacije Unione italiana vini, potpredsjednika OIV-a. Na slici je prigodom postavljanja na zid tornja u Montalcinu keramičke pločice s oznakom kakvoće berbe 2010



Među najaktivnijim enolozima-savjetnicima u Montalcinu je već dugo Paolo Vagaggini (desno), na slici s manjim i tradicionalističkim proizvođačem Maurizioom Lambardijem, čiji Brunello 2006 se pokazao vrlo zanimljivime



Predsjednik Konzorcija za brunello do prije nekoliko godina Filippo Fanti iz Castelnuova d'Abate, sagradio je i otvorio veleban novi podrum, s krasnom prostranom kušaonicom. Njegova vina redovito u američkim vinskih časopisima poput Wine Spectatora i Wine Enthusiasta odlično prolaze, o čemu svjedoče uokvirena priznanja na zidu, međutim i u Svijetu u čaši vina su imala uspjeha, i dva priznanja Potrošačkog putokaza Svijeta u čaši za brunello također rese zid Fantijeve kušaonice. Na slikama su Filippo Fanti s nasljednicom kćerkom Elisom, uz bačvice, te Fanti, s magnumom brunella, uz prije koju godinu dobivena priznanja Svijeta u čaši

okrunjena je službeno također s pet zvjezdica, sad se vino, koje je na dozrijevanju, još pred pilcima mora dokazati u čaši, a to će biti tek za pet godina, naime pravilnik za brunello predviđa da vino smije van iz podruma pred potrošača tek nakon pune četiri godine poslije berbe odnosno tek s 1. siječnjem u petoj godini nakon berbe. S obzirom da se berbe s pet i četiri zvjezdice (da spomenem samo neke posljednje: 2010 = *****; 2009 = ****; 2007 = *****; 2006 = *****; 2005 = ***(*) ; 2004 = *****; 2003 = ***) često ponavljaju, Montalcino je posvuda priznat kao vinogorje visoke kakvoće. Opširnije o vinima iz 2006. u Potrošačkom putokazu.

Hoće li vina ubuduće biti i još na nekoj višoj razini, s obzirom na to da je u novije vrijeme u Toscani puno francuskih enologa koji rade kao savjetnici a francuska vina imaju još uvijek posebno visoku reputaciju u svijetu? Do nedavno neprikosnoveni eno-savjetnici bili su talijanski enolozi, a prije nekog vremena vlasnici nekih talijanskih vinskih kuća posebice u Montalcinu i Montepulcianu krenuli su u suradnju s bordoškim ekspertima, profesorima s tamošnjeg sveučilišta

specijaliziranima za crne sorte i crna vina – među prvima bio je prof. Yves Glories, koji je mnogo proučavao fenole, a to se učinilo i te kako važnime Toskancima, koji su htjeli naučiti kako dobiti još mekši i elegantniji sangiovese. S vremenom je više proizvođača (**Siro Pacenti, Tenute Silvio Nardi, Tenuta di Valdiplatta, Fattoria del Cerro...**) kao enologe savjetnike angažiralo Bordožane. Za **Donatellu Cinelli Colombini**, čije vino se inače preko Mohor Trgovine nalazi i na hrvatskom tržištu, i koja je osnivačica tijela Pokret za vino i turizam te stalno propagira lokalne vrijednosti u gastronomiji, a koja se u enološkom smislu prije dosta naslanjala na Carla Ferrinija, sada radi **Valérie Lavigne** s fakulteta za enologiju sveučilišta u Bordeauxu, suradnica znanog profesora **Denisa Dubourdieu**a, ona je savjetnica i u nekim vinarijama doista od imena primjerice Château d'Yquem, Château Margaux i Château Cheval Blanc... Dosad je Cinelli Colombini za svoj najbolji brunello rabila barrique, ali po savjetu Valérie Lavigne male bačvice otpale su, učinjen je zaokret prema velikima od nekoliko desetaka hektolitara, tek u manjem dijelu vino sazrijeva u bačvama zvanima tonneau zapremnine 500 litara...

Na ovoj degustaciji sada, u Montalcinu, oba vina od Cinelli Colombini – Brunello 2006 redovni i Brunello 2006 selekcija Prime Donne (njih nije još radila Lavigne koja je stigla lani), pokazala su se izvrsnima...

Hrvatska na dlanu/ Croatia at a Glance

Tražite li restoran, konobu ili neki drugi ugostiteljski objekt gdje ćete kusišati odličnu domaću hranu, mjesta gdje će vaša nepca osjetiti najbolja hrvatska vrhunska vina, maslinovo ulje, pršut, kulen? Trežite li vrhunski smještaj, odmor u prirodi ili se želite opustiti u ugodnom domaćem ambijentu? Ukratko, tražite li mjesto gdje ćete prezentirati svoju tvrtku, obrt ili uslugu na najkvalitetniji način, kroz video reklamu?

U suradnji sa partnerima Hand Studio (www.handstudio.hr) i časopisom **Svijet u čaši** specijaliziranim za vino, kulturu jela pića i turizam tvrtke MAM-VIN d.o.o. **Hrvatska na dlanu & LPOC (Mali hrvatski dućan)** uz mnogobrojne zanimljive eno i gastro destinacije (vinske ceste, vinare, sirare, maslinare, tartufare, proizvođače pršuta, kulena i drugih delicioza) predstaviti ćemo putem videa, brojne proizvode, proizvođače i procese proizvodnje poznatih hrvatskih autohtonih i ostalih proizvoda koji nose oznaku (LPOC) Hrvatske kvalitete, ili izvorno Hrvatsko, etnološke, kulturološke i druge značajke Hrvatske baštine.

U tri koraka do potpune informacije:

1. korak

Posjetite stranicu www.svijetucasi.com i kliknite na **HRVATSKA NA DLANU CROATIA AT A GLANCE** ...otvorit će se **KARTA**



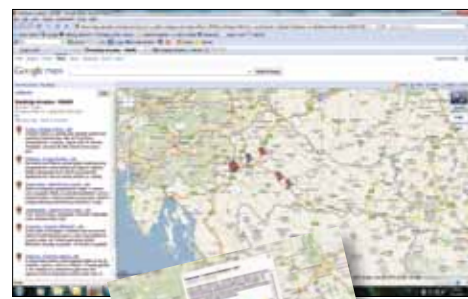
2. korak

Nakon što se otvorila karta Hrvatske po regijama, predite mišem preko regija. Ovdje se nudi dodatni zbornik sa sadržajem. Klikom na npr. **VINARI** otvara se **GOOGLE KATA**



3. korak

Na Google karti s lijeve strane nalazi se izbornik. Odabirom označenog vinara otvara se prozor u kojem su informacije, fotografija i link na video zapis odabranog vinara.



Bolje prazna boca nego boca bez etikete



Studio za vizualne komunikacije nudi vam kreativna rješenja za vaše etikete, oglase i ostale tiskane materijale, kataloge, brošure, plakate, usluge dizajna i prijeloma časopisa i monografija.

Da bi naši zajednički projekti bili producirani kvalitetno i profesionalno, nudimo vam uslugu vrhunskog fotografiranja u našem foto studiju te organizaciju i nadzor tiska naših rješenja.

Uz navedene kategorije grafičkog dizajna nudimo vam dizajn ambalaže odnosno packaging kao i rješenja za prezentaciju vaših proizvoda u prodajnim prostorima.

Kontaktirajte nas i zatražite uslugu koju ćemo prilagoditi baš vama.

HANDSTUDIO

vizualne komunikacije 

Trnajska cesta 72 • 10000 Zagreb • tel./fax: +385 1 2440 266, 2440 267 • www.handstudio.hr

PIAN delle VIGNE

Svjetski glasovito ime uvijek privlači: markiz Piero Antinori u Montalcinu ima ukupno 180 hektara, od čega je je oko 67 ha pod vinovom lozom. Proizvodi Brunello Pian delle Vigne i, kao najnovije, Brunello riserva Ferrovia Pian delle Vigne (posjed je blizu željezničke stanice, otud naziv vinu Ferrovia). Brunello Ferrovia iz vinograda je na vrhu brda, s laporastog je tla s dosta kamena koji je usitnjen da se spriječi isparavanje iz tla i da loza upije što više mineralnoga. Od selekcioniranog je grožđa, s alkoholnim vrenjem u velikoj hrastovoj kaci uz ručno potapanje klobuka i s dozrijevanjem vina najprije pola godine u bačvama



od 300 litara, potom godinu dana vino iz najboljih barriquea ide u velike bačve zapremnine 30 hl, a onda najbolje partije idu u bačve od 60 hl još na godinu dana. Vino je krasne žive vrlo tamne boje, poznavatelji vele da Sangiovese nije sorta od velike boje, ali enolog i upravitelj posjeda Pian delle Vigne Fabio Ratto, na slici sa Serenom iz službe za marketing, navodi za Svijet u čaši da se prikladnim radom u vinogradu, s niskim prinosom ukratko svime nužnime u trsju da se u grožđu postigne optimalna fenolna zrelost, te dužom maceracijom, najmanje 20 dana, kao i uporabom, za dozrijevanje, najprije malih ali bačvica, ali visokokvalitetne izrade, što omogućuju odlično fiksiranje boje, moguće postići i jaču, živahniju i stabilniju boju. Navodi kako su radili pokuse s dodavanjem tanina i mikrooksigenacijom ali su brzo odustali, jer rezultati ih nisu uvjerali. Mikrooksigenacija se, veli, pokazala dobrom samo za vina predviđena da se popiju unutar najviše četiri godine, za vina s predviđenim dužim stažom mikrooksigenacija nije bila dobar izbor jer kapljica je prebrzo starila. ■

PUNILICA INOX T.E.M.

- sa filterom 20x20 sa 20 ploča i pumpom
- kapacitet punjenja do 600L/h
- mogućnost punjenja 0,25 do 2 L



POLUAUTOMATSKA ETIKETIRKA

- mikroprocesijski vođen rad, stabilna konstrukcija i precizna izrada osiguravaju dugotrajan i jednostavan rad
- kapacitet: 500-900 boca/h
- promjer boca: 55-115 mm



PLOČASTI FILTER JOLLY

-odlikuje se čvrstom izradom i kvalitetnom centrifugalnom pumpom. Ima dva izlaza tekućine što omogućava korištenje ploča za duplu filtraciju.



V. Hofjeva 20, 10450 Jastrebarsko
Tel. 01/6282-660, Fax 01/6284-592
www.pavin.hr; pavin@pavin.hr



PLUTO ČEPOVI COLOMBIN

- veliki izbor različitih pluto i sintetičkih čepova





Sjajan brunello Il Poggione: Leopoldo Franceschi u svom podrumu uz cisterne od inoksa i, na drugoj slici, sa suradnikom Alesandrom Bindoccijem uz bačve. Čistoća i higijena su na visini, s poda bi se moglo jesti...



ODLIČNO, I - BEZ KONZULTANTA

Il Poggione iz Montalcina, sa 600 hektara u vlasništvu od čega je 125 ha vinograda, rijedak je posjed u Toscani koji nema enologa-konzultanta. A ipak ima – sjajna vina! Sretno su se spojili ljubav i strast prema vinovoj lozi i plemenitoj kapljici, smisao za profinjenost, mogućnost investiranja i prava vizija vlasnika **Leopolda Franceschija**, koji s trsjem i bačvama druguje od svoje 13. godine, isprva tijesno povezan s djedom-vinogradarem i vinarem, te njegova sposobnost da kao suradnike izabere prave osobe, kao i visoka nadarenost i strukovna spremnost tih osoba. Il Poggione godišnje proizvede oko 200.000 butelja što brunella što rossoa, te 30.000 butelja brunella iz kategorije riserva.

Unatrag nekoliko godina **Svijet u čaši** redovno je, s grupom odabranih stranih novinara iz raznih zemalja, pozivan u Poggione na gala-večeru, priređenu kao događaj doista u velikom stilu: doček je u impozantnoj građevini u sklopu koje su prostrani vinski podrum što ga je, usput rečeno, projektirao Franceschi osobno, te uredi, i cijelo jedno krilo namijenjeno prihvatu gostiju, prostrana blagovaonica liči na luksuznan restoran. Uz male zalogaje kao piće dobrodošlice i aperitiv gostima koji stoje nudi se, s obzirom da je Il Poggione kuća crnoga vina, ni manje ni više nego šampanjac iz magnuma, ovaj put bio je to Roederer brut Premier. Potom se prelazi za stolove na večeru s nekih pet do šest slijedova, popraćenih, svaki, s brunellima različitih godišta od Il Poggione ali i od, također danas velike kuće Col d'Orcia, koja je nastala svojedobnom diobom Poggionea. Ovaj put Il Poggione je ponudio Brunello 2006, Brunello 2005 riserva Vigna Paganelli, Brunello 1990 i Brunello 1983, te na kraju, uz desert, Moscadello 2010, a Col d'Orcia, kojoj je vlasnik barun **Francesco Marone Cinzano**, inače do prije koju godinu predsjednik Konzorcija za brunello, uz Brunello 2006 i Brunello 2005 rezervu Poggio al Vento, dao je svoje Brunello 1991 i brunello 1980, te Moscadello 2007. ■

Il Poggione i Col d'Orcia redovito za vrijeme manifestacije Benvenuto Brunello! prirede za grupu novinara gala-večeru s degustacijom njihovih najboljih vina. Na slici su vlasnici oba posjeda Leopoldo Franceschi i Francesco Marone Cinzano te upravitelji Edoardo Virano i Fabrizio Bindocci, u sredini je chef Roberto Rossi koji se pobrinuo za menu

SUGARILLE, RENNINA & BISTECCA FIORENTINA

Nekoliko posjeda koji su članovi Konzorcija za Brunello preferira degustacije vina napraviti u vlastitoj kušaonici, smatraju da se tu vino može kušati s više koncentracije kakvu Brunello i zahtijeva, gostima se mogu ponuditi i neka starija godišta, što je uvijek vrlo zanimljivo, a na raspolaganju uvijek stoji odgovorna osoba za objašnjenja oko vina. Jedan od tih posjeda je i Pieve Santa Restituta, koji od 2004. godine pripada glasovitom Angelu Gaji. Ovaj put na imanju Pieve Santa Restituta dočekala nas je njegova kćerka Gaia (Gaia = Veselka) Gaja. I na kušanje ponudila dva vina iz prošle berbe, dakako uzorci su iz bačve u kojoj vino mora dozrijevati najmanje dvije pune godine, dakle Brunello 2010 Rennina i Brunello 2010 Sugarille, zatim zaista izvanredne Renninu i Sugarille 2006 (oba s 15 vol %!), znači berbu koja je sada izašla na tržište, te dva veterana u odlučnoj formi - Sugarille 1999 i Renninu 1996. Poslije su Rennina 2006 i Sugarille 2006 posluženi uz tradicijsku bisteccu fiorentinu u sjajnom restoranu Trattoria Il Leccio u dijelu montalcinske općine San't Angelo in Colle, koji svaki gourmet što *drži do sebe* jednostavno mora posjetiti, kako zbog ponude rafiniranih jela i bogate vinske karte, tako i zbog ambijenta.

Gaja u Montalcinu od 2004. posjeduje 40 hektara zemljišta, od čega je 16 hektara pod trsjem u punome rodu, dodatno je na lokalitetu Torrenieri 2007. kupljeno još 10 hektara vinograda i prvi Gajin Brunello odande, iz berbe 2007., izlazi 2012. godine. Inače, Brunello Rennina dolazi od grožđa iz triju vinograda - Castagno, Pian dei Cerri i Santo Pietro - na oko 300 metara visine i okrenutih što prema jugoistoku, što prema jugozapadu, dok je Brunello Sugarille iz jednog vinograda, Sugarille, sađenog 1989. godine, veličine pet hektara, okrenutoga čistom jugu, na nadmorskoj visini od 270 metara i s laporastim tlom. I Rennina i Sugarille rađaju se na maceracijama od oko 21 dan, te uz dozrijevanje, poslije alkoholne i malolaktičke fermentacije, najprije u klasičnom barriqueu te dijelom i u tonneau (bačva zapremnine 500 do 700 litara), u vremenu od 14 do 18 mjeseci, potom se najbolje partije sljube u velikim bačvama od 25 do 50 hl i u njima vino proboravi još najmanje godinu dana. Angelo Gaja inače, kako je rekao **Svijetu u čaši**, nije kod Brunella pobornik kategorije Riserva jer već sâm naziv Brunello treba značiti da je vino visoke kvalitativne kategorije. On izlazi s Brunellima Rennina i Sugarille, a kad godina nije baš jako jako dobra onda svo najbolje grožđe zajedno vinificira i izađe s jednim vinom označenim samo kao Brunello (tako je bilo s borbom 2005). Ako je godina slaba, tada uopće ne izlazi s Brunellom, vino što ga proizvede proda se naveliko i rinfuzno, bez isticanja imena, zapravo robne marke, Gaja... ■



Gaia Gaja, na slici, za stolom, priredila je nakon kušanja u podrumu Pieve Santa Restituta, degustaciju Brunella Rennina i Sugarile te kuće i u kombinaciji s jelom, a kao kušaonicu izabrala je izvrstan restoran Trattoria il Leccio, vlasnika Luke Tognazzija, koji pokazuje impozantnu bisteccu fiorentinu

CAPRILI

Među proizvođačima iz Montalcina svakako je zanimljiv i posjed Caprili, kojime upravljaju dva brata – Emmanuele i Giacomo Bartolommei, pridružuje im se, kao mlada snaga, Emmanueleov sin a Giacomov nećak **Giacomo**, mladić u dobi od 20 godina i pred završetkom studija enologije pri Poljoprivrednoj školi u Firenzi. Koliko je kakvoća vina Caprili povezana s time što je imanje u prvom susjedstvu s velikanima kao što su Gaja – Pieve Santa Restituta, odnosno Soldera, i time što mama od Giacomu juniora Illaria radi za Pieve Santa Restituta, u to ne bismo ulazili iako povezanosti može biti, tek činjenica je da je Brunello Caprili vrlo vrlo dobar a kad pogledate ruke i obraze obojice braće Bartolommei prepoznajete radišne i ozbiljne poštene seljake *intelektualnog tipa* s dovoljno osjećaja za profinjenost, otud i objašnjenje zašto se njihov brunello doima finim i iskrenim. Giacomo junior kao izdanak nove generacije dosta je angažiran i u marketinškom segmentu, s veseljem navodi da i on ima određene zasluge za to što u najnovije vrijeme stižu mnoge narudžbe za vino Caprili i iz Brazila. Baš kad smo bili kod njih tamo se našla i delegacija uvoznika iz Brazila.

- Prije nekih 15 godina moj otac i stric počeli su se stjecajem okolnosti predstavljati i u Brazilu, a evo sada, napokon, stigao je i trenutak kad se angažman na nekom tržištu nakon toliko vremena pokazuje uspješnim. Volio bih i da se nametnemo barem malo i na hrvatskom tržištu, naime, u Hrvatskoj, kako sam čuo, ima mnogo istinskih vinoljubaca i poznavatelja koji su skloni baš brunellu, Hrvatska je i snažna turistička zemlja i nadam se da ćemo i tu postići rezultat. Svjestan sam da smo svi još uvijek pod utjecajem ekonomske krize, ali i to će proći. Nastup na festivalu Zagreb Vino.com 2009 za nas je bio novo iskustvo, nadam se skorašnjem ponovnom susretu, možda već ove godine u studenome, sa zagrebačkim i hrvatskim ljubiteljima plemenite kapljice – kaže mladi Giacomo.

Obitelj Bartolommei posjeduje 15 hektara vinograda, od toga 13,5 ha je zasađeno Sangioveseom, ostalo pokrivaju Malvazija bijela, Trebbiano toscano, Vermentino i Muškatac bijeli. Vinogradi su na 300 metara nadmorske visine, tlo je eocenskog porijekla, ilovasto je i pjeskovito, laporasto, s dosta kamena. Giacomo Bartolommei nam veli da postoje saznanja o tome da je prije oko pet milijuna godina u tome dijelu Toscanne bilo more, te da su tu pronađeni fosilizirani ostaci kita! Caprili ukupno proizvode oko 80.000 butelja, nekih 34.000 je brunella, 8000 je brunella riserve a 30.000 je rosso, ostalo otpada na spomenute bijele kultivare. ■



Giacomo jr. Bartolommei, iz kuće Caprili: kaže nam da zahvaljujući tlu i ekspoziciji imaju u moštu odličan pH 3,2, brunello sav dozrijeva u velikim bačvama od 25 hl



S Brunom Baroncini, vlasnicom u Montalcinu Tenute Poggio il Castellare a u Montepulcianu Tenute il Fagetto, te s enologom Andreom Mazzonijem: Monica Larner (sjedi) iz Wine Enthusiasta. Larner za Wine Enthusiast i James Suckling za www.jamessuckling.com objavili su još za trajanja Benvenuta Brunella svoje ocjene uzoraka, dva su brunella iz 2006 sa 100 bodova – Brunello 2006 Tenuta Nuova od Casanove di Nerija i Luce 2006 od Luce della Vite, po Sucklingu, za Larner je također najbolji Casanova di Neri ali dala mu je 97 bodova. U ocjenama od 95 do 100 njih dvoje donekle su se razišli, Suckling je s 97 ocijenio brunello od Valdicave i od Sira Pacentija, on je za Poggio il Castellare odredio 94 boda, a Larner je, kao svojemu drugoplasiranome, 95 dala Altesinu za Brunello 2006 Montosoli dok Valdicavu u kategoriji redovnog brunella, te Pacentija i Poggio il Castellare ni ne spominje. Sve je relativno...