

Fratelli Rinaldi, el arte de ser importador desde 1957

Fratelli Rinaldi 1957 no es una simple empresa, sino que es el resultado de unos hermanos con visión de futuro -Vittorio y Rinaldo- que llevan trabajando desde 1957 para tomar el mundo de los licores de forma personal.

Textos: [Manuela Mancino](#) – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

De hecho, el objetivo de la empresa, hoy en día, no es sólo suministrar vinos y licores, sino comprender las necesidades reales del mercado e importar exclusivamente marcas conocidas.

Al principio, Rinaldi empezó a importar el wodka Wyborowa y el whisky The Macallan y, desde entonces, lanzaron las nuevas tendencias de beber wodka helado, sorbiendo en los típicos vasos finos y estrechos conocidos hoy como “*vasos de Rinaldi*”.

Desde [Bolonia](#), la “*ciudad natal*” de Rinaldi, la empresa ha experimentado fusiones, adquisiciones y colaboraciones. Gracias a ello, han reforzado sus competencias y su red de ventas para promover mejor la cultura que hay detrás de los licores.



RINALDI 1957

FRANCIACORTA
BRUT

SAN
TUS

FRANCIACORTA
SAN
TUS
BRUT

FRANCIACORTA

SAN
TUS

BRUT



Rinaldi, de hecho, organiza una gran cantidad de reuniones y degustaciones en toda Italia, porque están firmemente convencidos de que hablar de la historia detrás de las etiquetas es la única manera de entender profundamente la calidad de los productos en sí, sus materias primas y el proceso de producción. Y eso gracias a Gabriele Rondani, director de marketing de la empresa, que ha desarrollado -de

acuerdo con la propiedad- una especie de gira de catas y encuentros por toda Italia en Ho.Re.Ca. los socios que compran los productos distribuidos por Rinaldi.





Podría decirse que es una idea realmente interesante y progresista, capaz de ayudar a la gente a degustar licores y vinos sin ningún tipo de prejuicio, sino simplemente sintiendo sus sentidos.

Las cenas y otras ocasiones de encuentro son también la forma de entender el objetivo de Rinaldi: estudiar el mercado para

anticiparse a las tendencias futuras.

Por eso, Rinaldi importa hoy en día marcas líderes de licores, como Don Papa, Centenario, Taylor's port, Glenfarclas, etc.

Agnolotti imanos a la masa!

Procedentes del [Piamonte](#), [Italia](#); se dice que los agnolotti fueron concebidos en algún momento del siglo XIV. El plato era tan venerado que fue nombrado en honor al chef que lo creó.

Más fáciles de hacer que sus parientes, los ravioles y tortellini. Los agnolotti son pequeños paquetes de pasta con puntos de relleno que, se doblan y 'pellizcan' para sellarlos. Normalmente de unos 3 cm de tamaño, las versiones en miniatura también son populares y se conocen como 'Agnolotti del plin', que significa 'pellizcado'. Necesitarás una receta de masa de pasta fresca y cualquier relleno que elijas usar. El [ricotta](#) y las espinacas es una opción popular para un plato vegetariano, o podrías usar una farsa hecha de carne confitada.



1.- Enrollar la pasta en hojas de 2 mm de grosor y unos 30 cm de longitud.



2.- Con la ayuda de una manga pastelera, coloca puntos de

relleno en intervalos de 3 cm a lo largo de la pasta. Lo ideal es que quepan 5 por lámina de pasta.



3.- Dobla cuidadosamente la pasta y empuja hacia abajo para sellar, haciendo un tubo. Recorta cualquier exceso de pasta.



4.- Usa tus dedos para pellizcar entre cada relleno y sellar.



5.- Dobla la pasta hacia adelante para hacer una solapa y luego, usa una rueda de pasta para un efecto estriado o un

cuchillo afilado para separar.



6.- Para cocinar los agnolotti, pon a hervir una olla con agua ligeramente salada y cocínalos durante 2 o 3 minutos antes de escurrirlos y colocarles aceite de oliva.

Sugerencias de servicio para tus Agnolotti

Los Agnolotti pueden tener una variedad de rellenos, que van desde los muy tradicionales como el Agnolotti con patata, parmesano y trufa negra o el [Agnolotti pappa al pomodoro con albahaca](#), hasta rellenos más interesantes como un puré de alcachofa de Jerusalén o calabaza asada. Los mariscos como el cangrejo y la langosta también son deliciosos como parte de un plato de agnolotti, al igual que la codorniz confitada, el faisán o la perdiz.

Un Figlia d' 'o Marenaro una receta estrella

Textos: Manuela Mancino – Italia – Food and wine Consultant and Food Hunter. Evoo expert and Free-lance writer

Puentes Gastronómicos Italia

Un Figlia d' 'o Marenaro es más que un simple restaurante de Nápoles. Es la historia de Assunta Pacífico, una mujer obstinada con una infancia compleja; es su reinado y el reinado de la sopa de mejillones, un plato especial preparado según la más antigua tradición napolitana.

Began tiene simplemente un restaurante de mariscos, '[A Figlia d' 'o Marenaro](#) que es ahora un punto de referencia para la mejor cocina napolitana, reconocida en toda la [región de Campania](#) y en todo el mundo por la calidad de las materias primas, la hospitalidad y el ambiente napolitano. A Assunta Pacifico, de hecho, le encanta recibir a sus clientes y hacerlos sentir como en casa, gracias al personal y a su know-how.

Un Figlia d' 'o Marenaro es más que un simple restaurante de Nápoles

La sopa de mejillones es la receta estrella, pero la pizza, el pescado y la carne también son muy buenos, porque todos recuerdan la antigua tradición culinaria. Los platos son la esencia del alma de Assunta, de su amabilidad y de su mente de miras al futuro. Así que no hay que perderse la sopa, pero también los vinos finos y su suave pizza preparada con harina, agua, sal y levadura natural.





Un Figlia d' 'o Marenaro una receta estrella

La “*zuppa ‘e cozzeche*” es un plato típico de la tradición napolitana, con sus orígenes muy antiguos y su elaboración a la antigua usanza, pero la de A Figlia d’o Marenaro tiene un ingrediente secreto que la hace única.

Assunta Pacifico's ha transformado el restaurante en un lugar especial donde todo el mundo puede experimentar el ambiente napolitano, y estar en contacto con ella.

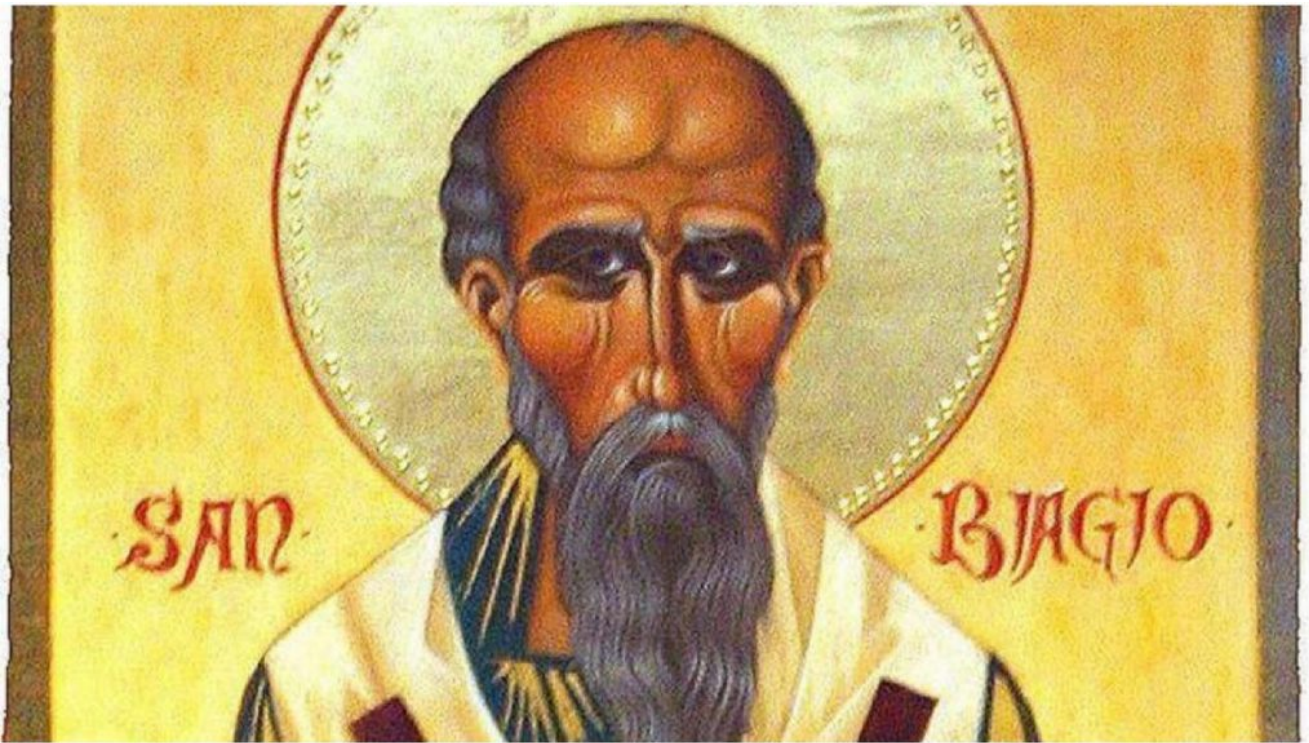
Un restaurante imperdible en Nápoles!

¿Panettone después de Navidad?

No se trata de ofrecer ideas de reutilización, sino una segunda ronda que se abre en la estela de la tradición de San Blas.

[PUENTES GASTRONÓMICOS](#)

La antigua leyenda popular cuenta que una mujer, justo antes de Navidad, acudió a un fraile llamado Desiderio para que le bendijera el Panettone que había preparado para su familia. El fraile, teniendo poco tiempo a su disposición, le pidió que le dejara el pastel y que volviera al cabo de unos días para llevárselo bendecido. Después de la Navidad y al notar que la mujer no había regresado, el monje comenzó a comer el pastel para no tirarlo, pensando que la mujer se había olvidado de él.



Cuando (el 3 de febrero) la mujer se acercó al fraile para pedir su panettone bendecido, Fray Desiderio, al ir a tomar el recipiente vacío, se encontró frente a un panettone dos veces más grande que el que le habían dejado en Navidad. El día de San Blas, protector de la garganta, se produjo un milagro. Desde entonces la costumbre es consumir un panettone, precisamente en este día de San Biagio.



Casarano (Lecce)

Este pastel con levadura lo elabora [Emiliano Preite](#), propietario de la panadería del mismo nombre en Casarano (Lecce). Inaugurado en 1987, el negocio siempre ha destacado por su continua investigación y su capacidad para diversificar sus creaciones típicamente locales.

Y así, tras más de un cuarto de siglo entre levaduras y harinas, entre libros y continuas actualizaciones en la corte de importantes pasteleros, Emiliano ha llegado a su propia interpretación del panettone. Doble levadura, harina de Apulia, miel local e higos secos de San Michele Salentino son, de hecho, los ingredientes de una versión profundamente territorial del Panettone di San Biagio.

A la vista, la forma y el ligero glaseado dejan presagiar una correcta subida y ejecución. La mano de Emiliano se reconoce en una elaboración capaz de dar a la estructura una buena

alveolación, protegida por el ligero (y perfecto) crujido del glaseado y acertadamente integrada con higos y chocolate.



¿Panettone después de Navidad?

Sí, el primer bocado es “goliárdico” con todo el brío gustativo de las materias primas de Salento, el bocado es elegante, con su notable equilibrio en la combinación de sabores y en el balance de la preparación. Pero, ya una vez

ingerido, el rastro aromático se disuelve lentamente, sin verse afectado en absoluto por el exceso de grasa o de azúcar, lo que atestigua la calidad de los materiales utilizados y la experiencia empírica del Patrón.

¿El panettone de San Blas? ¡Una coartada glotona para dar un último bocado a este postre!

Precio de venta al público: 20 euros, tamaño de 750 gr.

Para los más golosos, pruebe las fragantes galletas de Primitivo con gotas de chocolate y las Pitteddhe, galletas típicas de Salento rellenas de uvas.

[Preite Forno Artigianale](#) – Via G. Pascoli – Casarano (LE)

Villa Neri...el lujo del silencio

En las laderas del Etna, Villa Neri es una experiencia inolvidable: el sol, el silencio, la increíble mezcla de colores... y un muy buen restaurante, con una cocina moderna centrada en los productos típicos.

Por [Manuela Mancino](#): Consultora de Alimentos y Vinos y Food Hunter. Experto en Evoo y escritor independiente – Roma Italia-

PUENTES GASTRONÓMICOS

La [Villa Neri](#) es un lugar para estar! No se puede desear otra cosa que una escapada en este oasis de relax y cultura, donde

pasar unos días o una semana, disfrutando de todas las comodidades, la naturaleza cercana y sentir el ambiente siciliano. Gracias a la vista del propietario Salvo Neri, de hecho, la Villa se ha convertido en el único resort en esa zona donde se puede encontrar el verdadero [alma siciliana](#), mezclado con el lujo y la privacidad.





El complejo se ha desarrollado de acuerdo con la zona de origen y la arquitectura de esta parte de Sicilia. Se recuerda

a una antigua villa siciliana, aunque se ha realizado donde hace unos años era simplemente una tierra. Gracias a Salvo Neri y a su esposa, esa tierra se ha convertido en un hermoso oasis, con un Spa y un Centro de Bienestar que ofrece una inusual mezcla de colores, agua, sonidos y vibraciones... Además de esto, la gente puede reservar tratamientos exclusivos a base de aceite biológico, productos típicos y exfoliantes que utilizan la famosa naranja de la Isla.

Lo que sorprende a todos los visitantes es la mezcla de arte, arquitectura, naturaleza, cocina y vino... Sí, vino, porque Salvo Neri se ha convertido en vinicultor y ahora hace vinos elegantes con uvas típicas, que se pueden comprar o degustar en el restaurante *"Dodici Fontane"*.

El [chef Elia Russo](#), nació no muy lejos de Villa Neri y ha trabajado como chef desde los 13 años. Orgulloso de ser siciliano, siempre ha pensado que su cocina es una mezcla de productos sicilianos y técnicas modernas, con el objetivo de cambiar la forma o la textura de los ingredientes.





Así, sólo las materias primas de los pequeños agricultores pueden entrar en su cocina y convertirse en la base de sus recetas. Estudiando la tradición antigua y la historia por encima de los platos, es capaz de ofrecer una visión personal de los platos famosos o muy antiguos, de una manera elegante.





El menú es un recorrido desde el pasado hasta la gastronomía siciliana contemporánea, con un toque de fusión inteligente entre la cultura italiana y su tierra.

Lincosta panetonne... se termina demasiado pronto!

Por [Manuela Mancino](#): Consultora de Alimentos y Vinos y Food Hunter. Experto en Evoo y escritor independiente – [Roma Italia](#)

PUENTES GASTRONÓMICOS

La Navidad acaba de terminar y, a pesar de la pandemia, el deseo de pan dulce sigue creciendo. Entre la nouvelle vague de las grandes industrias y los muchos y hábiles pasteleros italianos, decidí probar el de Federico Marrone, jefe de panadería y postres del restaurante familiar [“Da Lincosta”](#)

(L'Aquila).

Nacido en 1998, parece joven y muy decidido a continuar sus estudios sobre productos leudados y postres. Un camino, emprendido hace años, que lo ha visto comprometido entre el laboratorio de Antonino Maresca y las cocinas de famosos restaurantes de toda Europa. Volviendo a Italia por Covid-19, se arriesgó con su primera versión de panettone, hecha respetando la tradición italiana, pero haciendo un guiño a la gran escuela francesa de la que es un admirador convencido.



Lincosta panetonne... se termina demasiado pronto!

"Bueno el primero" fue mi pensamiento inicial cuando observé la apariencia correctamente *"abovedada"* que se asoma del envoltorio de papel y abre el apetito con esa corteza uniformemente dorada y compacta. El corte confirma la impresión estética: la hoja se hunde bruscamente en una masa blanda, con la alveolación adecuada, sinónimo de un proceso complejo articulado, de hecho, en torno a cuatro leudados a

temperatura controlada, durante un total de 60 horas. El olor, delicadamente penetrante, recuerda al de “buena mantequilla”, de fruta confitada cuidadosamente trabajada y ciertamente invita a probarla.

Lincosta panetonne

En la boca, uno queda impresionado por esa rara evanescencia de una textura “nubosa”, que desaparece lentamente al contacto con la saliva, dando paso a esa elegante progresión aromática que es el resultado de una cuidadosa elaboración y de la calidad de los ingredientes utilizados. El bocado se traga sin dificultad, dejando el paladar agradablemente amortiguado por los recuerdos gustativos y olfativos de una cocina igualmente perfecta: la nota mantecosa está bien equilibrada por el brío que da la masa madre (refrescada tres veces al día durante tres días), por el timbre de las pasas y la vainilla, ambos bien dosificados.

El bocado se completa con una equilibrada nota dulce que perdura, atrayendo un sabor posterior.

¡El único defecto es que termina demasiado pronto!

Relais Palazzo Zaccaria: una perla en el corazón del Salento

Por: [Manuela Mancino](#) Roma

Suena como un oasis, donde el tiempo pierde su significado y donde la gente puede realmente disfrutar de una experiencia exclusiva. Allí, en el corazón del hermoso [Salento](#), el [Relais](#)

[Palazzo Zaccaria](#) es una parada que nadie debería perderse. No sólo por la belleza del Relais en sí, sino también por los servicios de alto nivel, por un mobiliario hecho a medida por un artesano local y por la amabilidad de los propietarios, que han hecho algo realmente difícil de encontrar y describir en pocas palabras.



Relais Palazzo Zaccaria: una perla en el corazón del Salento

De hecho, una vez que se abre la puerta, se puede sentir inmediatamente la hospitalidad de Puglia, una especie de magia, una mezcla de pasado y futuro: todas las comodidades están de acuerdo con el mobiliario, colores suaves, características modernas capaces de hacer que la gente se relaje y deje la rutina diaria.

Relais Palazzo Zaccaria

Un espacio abierto con una cocina acoge a los huéspedes, que pueden así descubrir el verdadero tesoro de la casa: una piscina privada con jacuzzi climatizado de uso exclusivo. La zona de bienestar en cal natural obtenida en el área del sótano – a la que se puede acceder directamente desde la habitación – le dará la oportunidad, a través de la hidroterapia y la cromoterapia, de mejorar el bienestar físico

y mental: los músculos se relajan, el exceso de líquidos se drena y la serotonina circulante aumenta.



Un espacio abierto con una cocina acoge a los huéspedes, que pueden así descubrir el verdadero tesoro de la casa

Lo que sorprende a la gente es una mezcla mágica de servicios únicos, alma apuliana y servicios hechos a medida como: masaje corporal personalizado en el sitio de acuerdo con un centro de belleza en el área; chef personal para una cena íntima para dos; despedida de soltera y otros pequeños eventos.



Servicios de alto nivel, por un mobiliario hecho a medida por un artesano local y por la amabilidad de los propietarios

Así que, si estás buscando un descanso relajante, un fin de semana lejos del estrés diario y un pequeño tour en Salento, Relais Palazzo Zaccaria es el único lugar que puede satisfacer tus peticiones y necesidades.

Relais Palazzo Zaccaria – Via Trieste, Matino (Lecce)

Bahía de Ngonia

No hay palabras para decir lo hermoso e imperdible que es este hotel boutique, frente al mar, no lejos de Messina. Todo allí habla de Sicilia y del alma siciliana, con un concepto mundial.

Por [Manuela Mancino](#): Consultora de Alimentos y Vinos y Food Hunter. Experto en Evoo y escritor independiente – Roma Italia-

PUENTES GASTRONÓMICOS ITALIA

De hecho, [Bahía de Ngonia](#) nació de la pasión y el orgullo por la herencia siciliana, hecha de historia y tradiciones, colores y aromas... El nombre **Ngonia** se refiere al término utilizado por los antiguos griegos para describir esta franja de promontorio enmarcada entre el cielo y el mar, azotada por el **viento** y reseca por el **sol**.

En la plaza Ngònia se encuentran los antiguos almacenes hacia el sur -*renovados hace pocos años*- que durante siglos dieron cobijo a las barcas tonnara, que pertenecían a las dos familias aristocráticas propietarias de la Tonnara del **Tono**, los **D'Amico** y los Calapaj, que se habían levantado durante los siglos.



Bahía de Ngonia

Bahía de Ngonia

En la Bahía de Ngonia, experimentará la verdadera alma **siciliana**, probando una buena cocina del joven **chef Darío**

Pandolfo, de 29 años. Su cocina se caracteriza por el respeto y la **valorización** de excelentes **materias primas** seleccionadas por los productores, criadores y pescadores sicilianos. Se acerca a la **cocina** casi como un **juego**, cuando de niño, junto con su hermano, va al restaurante de su tío.



Chef Darío Pandolfo

Después de graduarse en la Escuela de Hostelería, asistió a la prestigiosa Escuela de **Cocina de Alma**, dirigida por el gran Maestro **Gualtiero Marchesi** y, después, ha empezado a trabajar en cocinas con estrellas, como la de Geranio *** en **Dinamarca**, **Villa Joya** ** en **Portugal**, **Terra** ** en el Alto Adige, y la de *“San Huberto “3 * Michelin*, en San Cassiano en Badia.





Muy **apasionado** por su trabajo y después de todas estas importantes experiencias fuera de **Sicilia**, decidió volver a su tierra natal para iniciar una nueva aventura como chef ejecutivo de la bahía de **Ngonia**, en junio de 2020.



Aperitivo de bienvenida

Aquí aporta lo mejor de sus años de **estudios** y trabajos, ofreciendo platos **equilibrados** basados en la naturaleza y sus productos, con el objetivo de proponer una interpretación inteligente de la **"cocina territorial"**. Sólo los trabajadores **artesanales éticos** y sostenibles (agricultores, ganaderos, etc.) entran de hecho en su cocina para ser bien transformados por Darío.





El resultado es una cocina **“natural”** rica en sabores y colores que, con sencillez y **gran técnica**, es capaz de realzar cada ingrediente, desde el más simple al más refinado. Cada receta es una mezcla entre investigación, técnica y pasión, y sorprende a todos – desde el **gourmet** hasta el apasionado de la

comida – que pueden entender realmente lo profundo que es el estudio diario de Darío.







El entorno del **restaurante** también es impresionante: durante el **verano**, se traslada a la terraza panorámica con una maravillosa vista de la **bahía** de Tono. La carta de vinos, bien estudiada, ofrece una imagen de los mejores pequeños productores de **vino** de **Sicilia**, con una selección mundial de **vinicultores**.

La Bahía de **Ngonia** es un lugar para estar y visitar. Es una experiencia mágica para disfrutar de la mezcla perfecta entre la hospitalidad siciliana, los estándares de alta calidad y un estilo de **cocina** contemporáneo.

Tenuta Danesi

Un hermoso oasis cerca de Matera

[Manuela Mancino](#) // Roma SOMMELIER Independiente

A pocos kilómetros de Matera, galardonada como Ciudad Cultural por 2019, Tenuta Danesi, es una de las mejores opciones de alojamiento de la zona, donde la historia, la pasión y el futuro se mezclan. No muy lejos, de hecho, puede encontrar sitios arqueológicos y la famosa Masseria Jesce, mientras que a su alrededor, puede disfrutar de los paisajes típicos de la región de Basilicata.

Tenuta Danesi fue una vez una granja y ha sido restaurada por los propietarios, utilizando solo elementos relacionados con la cultura agrícola típica. Llegar allí es como volver al pasado, puedes relajarte y sentirte como si estuvieras en una Masseria del sur tradicional.

Lo que realmente impresiona es la combinación perfecta entre habitaciones, comodidades, servicios y restaurante: 8 cómodas habitaciones tienen todas las comodidades que necesita durante sus vacaciones y son parte del concepto de [Tenuta Danesi](#). La hospitalidad, la acogida y la gestión del estilo de vida son el objetivo de los propietarios que trabajan para mejorar la experiencia del cliente.



Tenuta-Danesi



■ Pulpo lacado de soja sobre crema de lentejas



Tenuta Danes

Solo los pensadores progresistas como los propietarios podrían invertir en los servicios de reuniones para empresarios, el moderno centro de conferencias y un restaurante realmente interesante organizado por Antonio Fiore. Después de haber experimentado muchos países y haber trabajado en algunos de los restaurantes más importantes del extranjero, decidió regresar a casa. Su cocina se basa en productos típicos de la zona que se convertirán en ingredientes de recetas modernas, en las que las habilidades y la pasión de Antonio son muy claras. Así que solo tiene que reservar su estadía en Tenuta Danesi para las próximas vacaciones y iespero que encuentre una habitación!

La fábula de Panzano en el Chianti llamada Fontodi. Giovanni Manetti y el terroir toscano.

Por: [Elena Matei Master Sommelier](#) Roma – Italia

“Toda la naturaleza nos susurra sus secretos a través de sus sonidos. Los sonidos que antes eran incomprensibles para nuestra alma se transforman ahora en el lenguaje expresivo de la naturaleza”.
Rodolfo Steiner

PUENTES GASTRONÓMICOS ‘ITALIA’



Habiendo cruzado esa tierra toscana del Chianti Classico, hogar de hermosos viñedos y densos bosques de encinas y robles, se sigue el camino que recorre suavemente las ondulantes colinas de Siena con sus armoniosas formas y colores en vívidos tonos de ocre, óxido y verdoso.

La naturaleza revela toda su belleza incontaminada en un silencioso cuadro de cuento de hadas esparcido aquí y allá por los encantadores pueblos medievales, lugares cruciales donde la vida del campo se retira en los meses de invierno. Las hileras de imponentes árboles que bordean la calle dejan entrever a lo lejos, a través de sus ramas desnudas, una atmósfera estática de absoluta serenidad, animada sólo por el humo que sale silenciosamente de las chimeneas.



La fábula de Panzano en el Chianti llamada Fontodi. Giovanni Manetti y el terroir toscano

Frente a este maravilloso paisaje la clara sensación de “*estar en casa*” acecha en nuestros corazones y permanece inalterada durante todo el viaje.

La fábula de Panzano

Tan pronto como entramos en el corazón histórico del [Chianti Clásico](#) nos sumergimos en una realidad extraordinaria, la famosa Conca d’Oro al sur de Panzano donde nos encontramos con un lugar encantador a escala humana, [Fontodi](#), nuestra mitad.

Podemos viajar alrededor del mundo, hay muchos rincones de un paraíso en la tierra creado por la naturaleza, pero lo que hace que cada lugar sea mágico, es la presencia sana e inteligente del hombre, el alma pulsante de cada lugar, el que con la huella de su paso o de su estancia consigue que todo sea único.



Fontodi tiene 170 hectáreas, de las cuales unas 80 están plantadas con vides

Azienda Agricola [Fontodi](#) debe todo a una persona, a su creador Giovanni Manetti que, embelesado por la magia de estos lugares, decidió sentar las bases de su empresa en 1980 comprando parte de los terrenos situados en la cuenca luminosa para plantar principalmente vides de Sangiovese, respetando la tradición y el territorio, en armonía con lo que la naturaleza ha creado aquí a lo largo del tiempo.

Hoy en día Fontodi tiene 170 hectáreas, de las cuales unas 80 están plantadas con vides. Giovanni Manetti y su familia siguen la gestión de la granja en la agricultura biológica, adoptando casi todas las prácticas según los principios de la biodinámica, muchas de las cuales no son más que costumbres vitivinícolas tradicionales, reglas que, como un hilo conductor, vinculan todas las actividades realizadas dentro de la granja.

La cría interna de ganado Chianina, típica de la Toscana, junto con el forraje producido en la finca para su mantenimiento completan el círculo de una granja biodinámica de circuito cerrado. Para fertilizar la tierra de forma sana y autosuficiente, el abono se prepara a partir de los sarmientos de las podas junto con el estiércol de su propio ganado.

Al pisar hoy aquí, nos encontramos completamente inmersos en la naturaleza, rodeados por los hermosos viñedos dispuestos en hileras paralelas para cada parcela, divididos de vez en cuando por encantadores muros de piedra contruidos con las piedras encontradas en el interior de los viñedos, como en el gran “Clos” de Francia.



Las mejores zonas de la Conca d'Oro se eligen en función del suelo, la exposición al sol, la altitud, la pendiente, preservando la biodiversidad de la naturaleza, esencial para una vida vegetal sana. El microclima particularmente protector y la singularidad del suelo dan a las vides y uvas lo mejor que se puede obtener de la naturaleza. Aquí encontramos la famosa "*Vigna del Sorbo*" cuyas uvas se utilizan para producir uno de los dos vinos insignia de Fontodi, el Chianti Classico DCG Gran Selezione Vigna del Sorbo.

A pesar del día lluvioso y la espesa niebla, una luminosidad casi mágica envuelve toda la cuenca. Los viejos viñedos nos acogen imponentes con sus troncos nudosos, firmes en su majestad, integrados en un solo cuerpo con un suelo rocoso y oscuro que libera aromas de tierra húmeda y viva, el famoso galestro compuesto de rocas calcáreas y arcillas sedimentarias consideradas un elemento importante del terruño toscano.

Nuestras narices están llenas de los olores de la tierra, las raíces, la hierba y el aire limpio, demostrando de antemano el poder y la estructura que deben haber desarrollado los vinos producidos de Sangiovese en estos imponentes suelos.



El uso de barricas nuevas y usadas es una parte integral del proceso de envejecimiento, así como el paso posterior a grandes barricas de madera.

El nuevo sótano, construido bajo el principio del menor impacto ambiental, aprovecha al máximo la luz del día y minimiza el uso de electricidad para la iluminación de las habitaciones. Incluso las alturas se han utilizado para organizar todo el proceso de elaboración del vino por caída, utilizando sólo la fuerza de la gravedad para no generar estrés en el mosto y el vino.

La recolección de las uvas, los tratamientos en el viñedo, el trasiego y el embotellado se realizan en armonía con las fases de la luna, teniendo en cuenta la luna menguante o creciente, como siempre lo han hecho nuestros antepasados, procesos que hoy en día con la industrialización cada vez más presente, hacen que estas importantes prácticas que hacen de la vida humana, animal y vegetal una parte integral del universo y que con el paso del tiempo se pierdan prácticamente.

Todas las vendimias se realizan a mano, la entrada de las uvas en la bodega, la selección manual seguida del paso por un selector óptico de última tecnología para eliminar las uvas no maduras que, incluso en pequeños porcentajes, pueden poner en peligro todo un lote de mosto. También se presta gran atención al proceso de elaboración del vino, que se lleva a cabo en varias etapas e incluye cada vez más el uso de ánforas en los diversos pasajes.

El uso de barricas nuevas y usadas es una parte integral del proceso de envejecimiento, así como el paso posterior a grandes barricas de madera.

Desde hace más de 25 años, Fontodi se ha valido de la experiencia de Franco Bernabei, el enólogo de la bodega que, al igual que Giovanni, abraza el ideal de la tradición, la sostenibilidad, el respeto por la tierra, la vid y su fruto (la uva). En cada vino que se prueba reina el equilibrio, la limpieza y la vid de referencia, vinificada deliberadamente en pureza, destaca.

Uno de los vinos de la bodega que hay que contar es el símbolo del terruño de Fontodi, degustado en una cata vertical de tres añadas: 2009, 2004 y 1999. Estos tres vinos, hasta la cosecha de 2012, contenían en la mezcla no sólo Sangiovese sino también un pequeño porcentaje de 5% o 10% de Cabernet Sauvignon, pero después de esa fecha el vino se producirá sólo con Sangiovese.



Después de 30 meses de la vinificación y habiendo pasado la evaluación de una Comisión Técnica encargada de la degustación, a partir de la cosecha 2010 la mención “Riserva” en la etiqueta puede ser sustituida por la de “Gran Selezione” ocupando así el primer lugar en la pirámide cualitativa de los vinos Chianti Classico DCG, marcando finalmente un paso claro, cualitativamente importante en la reglamentación oficial de la denominación.

Vigna del Sorbo, Chianti Classico DCG Riserva 1999.

La cosecha de 1999 en la Conca d’Oro de Panzano en Chianti fue en general buena y cálida. La vinificación de las uvas se realiza en acero y es seguida por un período de 24 meses en barricas francesas, 30% de las cuales son nuevas.

El vino tiene un color rojo granate con una uña ligeramente anaranjada, bastante transparente y claro, brillante.

Pasando al perfil olfativo encontramos en primer plano una excelente balsamicidad de incienso, goudron, seguida de notas distintivas de bayas de enebro. También tiene una gran

complejidad de notas frutales de ciruela y naranja sanguina con ligeros toques de mirto y matorral mediterráneo, seguidos de notas decididamente terciarias de café, tabaco, cuero, quina y ruibarbo.



El vino tiene un color rojo granate con una uña ligeramente anaranjada, bastante transparente y claro, brillante.

Probando este vino con un equipo olfativo tan importante 20 años después de su cosecha, no podían faltar las cualidades de un gran vino como: la importante acidez, la buena estructura y

el tanino noble. También denota una gran sapidez, derivada de la matriz salina (aceituna negra) del suelo toscano del Chianti Classico.

No por el último, ni siquiera el primer sorbo, encontramos en el paladar una elegancia sin fin que junto con la balsamicidad y la frescura hacen que este vino sea soleado. Finalmente notamos una gran profundidad y una muy larga persistencia.

Giovanni Manetti y todos los demás productores de vino de la Conca d'Oro di Panzano in Chianti cuentan con un territorio único de unas 700 hectáreas, no contaminado y gestionado de forma totalmente orgánica. Su misión es producir excelentes vinos de manera tradicional y preservar la tierra no contaminada para el futuro de sus hijos.

“No heredamos la tierra de nuestros padres, la tomamos prestada de nuestros hijos.”

Antoine De Saint Exupéry