

# La Gazzetta del *Vino*

Anno I - N° 8

S. Martino di Venezze il 08-11-2007

## TRATTORIA ALLA BUSA

Via Borgo Sud, 370 San Martino di Venezze 45030 - ROVIGO - ITALIA  
Tel. +39.0425.99.076 Fax +39.0425 467041 [www.trattoriaallabusa.it](http://www.trattoriaallabusa.it) [info@trattoriaallabusa.it](mailto:info@trattoriaallabusa.it)



# "DIVINO"

15 NOVEMBRE 2007

TOSCANA

AZIENDA: ANTINORI



### Menù:

- Polentina in crema con porcini, tartufo e scaglette di pecorino  
Lardo di Colonnata su crostini  
Finocchiona
- Ravioli con patate con ragù di filetto
- Fiorentina con patate al forno e verdure alla griglia
- Pecorino toscano
- Crostatina ai frutti di bosco
- Cantucci e biscotti al burro

### Vini:

- Brut Nature
- Chianti "Tenute del Marchese" 1997
- Chianti Riserva Badia Passignano 1996
- Chianti Riserva Badia Passignano 2003
- Tignanello 1997
- Tignanello 2004
- Aleatico

### Tutte Le Tappe del 2007:

**12 Aprile 2007 Trentino Alto Adige**

Azienda Terlano

**24 Maggio 2007 Marche**

Azienda Il Polenza

**14 Giugno 2007 Lombardia**

Azienda Berlucci

**19 Luglio 2007 Friuli Venezia Giulia**

Aziende: Radikon, Gravner, Ronco de Gnemiz, Sirch, Picher e Meroi

**23 Agosto 2007 Campania**

Azienda D' Antiche Terre

**13 Settembre 2007 Umbria**

Aziende Castello delle Regine e Madonna Alta

**18 Ottobre 2007 Piemonte**

Aziende Conterno Fantino, Vajra, Einaudi e Clerico

**15 Novembre 2007 Azienda Antinori**

**...e non finisce qui**

**a FEBBRAIO 2008 saremo in "SICILIA" a presto !!!**

**resta in attesa su [www.trattoriaallabusa.it](http://www.trattoriaallabusa.it)**



# ANTINORI



L'antica famiglia degli Antinori è a Firenze dagli inizi del Duecento, quando si trasferisce da Calenzano, un borgo tra Firenze e Prato, dove si hanno notizie di lei già dal 1188. E' una famiglia di mercanti iscritti all'Arte della Seta dal 1285 e successivamente, anche grazie alle succursali che aprono a Bruges e a Lione e alla rete di affari che imbastiscono in tutta Europa, all'Arte del Cambio (banchieri).

A queste attività uniscono inoltre quella di produttori e mercanti di vini, che nel corso del tempo finirà per diventare prevalente: l'iscrizione da parte di Giovanni di Piero Antinori all'Arte dei Vinattieri è datata 1385. Sempre più importante diventerà per la famiglia l'impegno nella produzione e nella commercializzazione dei vini che già nel cinquecento avevano cominciato ad essere conosciuti da diversi clienti anche fuori dall'Italia.

Il vino resterà la passione e l'attività principale della famiglia al punto che nel 1898, con la fondazione della "Fattoria dei Marchesi Lodovico e Piero Antinori" i possedimenti e le aziende agricole verranno trasformate in una vera e propria impresa moderna e organizzata. A fondarla sono i due figli del marchese Niccolò - diretto discendente di quel Niccolò che nel 1506 aveva acquistato Palazzo Antinori - che già molto si era prodigato per far conoscere nel mondo i vini toscani e per farne un prodotto di alta qualità.

Da 26 generazioni di Antinori, oggi quella storia continua.

Palazzo Antinori, residenza della famiglia in Firenze, si trova in Piazza Antinori, a pochi passi dall'Arno. Il palazzo, gioiello architettonico del Rinascimento, conta circa 50 stanze e serve da residenza ed uffici dei Marchesi Antinori dal 1506. Venne disegnato e costruito da Giuliano da Maiano nel 1461 ed ingrandito da Baccio d'Agnolo nel 1543.

La facciata in pietra grezza ha un disegno lineare, armonico, tipicamente rinascimentale; esattamente nel mezzo, lo stemma di famiglia: uno scudo con la parte superiore a losanghe ed il campo inferiore liscio. Al piano terreno ci sono un bel cortile ed un giardino; sopra il cortile si affaccia la loggia del secondo piano e dappertutto secoli di arte, statue e arazzi. Il piano terra e parte del secondo piano sono adibiti a uffici e sale di rappresentanza, mentre gli ultimi due piani sono la residenza privata del Marchese Antinori.

Oggi Palazzo Antinori non è solo un edificio prestigioso, sede di un'impresa vinicola ma è soprattutto il simbolo della continuità di un'antica tradizione e di un'antica storia di famiglia che sono diventate una moderna realtà.

## Breve storia del Palazzo

Palazzo Antinori viene costruito in una fase cruciale per la storia di Firenze, quando la città sta passando dalla sua dimensione medievale a quella rinascimentale. E' il tempo di Lorenzo dei Medici, "il Magnifico", e Firenze è una delle capitali politiche ed economiche del mondo e una città in grande fermento. A metà del Quattrocento quella di Niccolò Antinori è una delle famiglie più importanti di Firenze, molto attiva nella vita politica e amica dei personaggi e delle famiglie più influenti, tra cui i Medici. Niccolò Antinori, nel

1506, si trasferisce in questo grande palazzo acquistato con "4000 fiorini larghi e grossi" di piazza San Michele Bertelde, che presto comincerà ad essere chiamata da tutti "la piazza degli Antinori".

Tenuta Tignanello, dove si trovano i rinomati vigneti di Tignanello e Solaia, è situata tra le valli della Greve e di Pesa, nel cuore del Chianti Classico, esattamente tra i piccoli borghi di Montefiridolfi e Santa Maria a Macerata, 30 km a sud di Firenze. Tignanello si estende per 350 ettari di terreni, con 147 ettari a viti.

I vigneti sono divisi in piccoli appezzamenti singoli che includono i 47 ettari di vigneto Tignanello e i contigui 10 ettari del vigneto Solaia, si trovano su terreni derivanti da marne marine del Pliocene con calcare e scisto ad altezze che vanno dai 350-450 metri; godono di giorni caldi e notti fresche durante la stagione della crescita.

Le uve piantate a Tignanello comprendono la varietà autoctona Sangiovese e i non tradizionali Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Esiste anche una piccola quantità di uve bianche, Malvasia e Trebbiano, che vengono utilizzate per la produzione di VinSanto. Altre uve non tradizionali a Tignanello includono piccole quantità di Syrah, Pinot Nero e Merlot, che furono piantate a scopo di sperimentazione negli anni Settanta.

Il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc erano stati sperimentati da Antinori inizialmente negli anni Venti, poi furono abbandonati durante la Seconda Guerra Mondiale, ripiantati negli anni Sessanta e cominciarono ad utilizzare commercialmente dagli anni Settanta. Le uve sono raccolte approssimativamente in tre settimane, tra gli ultimi giorni di settembre e i primi di ottobre, pigiate e fatte fermentare nella tenuta, dopo di che il vino si affina nelle storiche cantine sottostanti Villa Tignanello.

La proprietà include anche 37 ettari a uliveto per la produzione di piccole quantità di olio extra vergine.

Dagli inizi degli anni settanta la Tenuta Tignanello è stata un po' il "laboratorio" per le sperimentazioni vitivinicole di Antinori. Nella viticoltura la ricerca si è impostata sull'ottenimento di uve con maggior concentrazione e tannini morbidi, intervenendo sulla densità d'impianto oppure attraverso la pratica delle potature e della selezione di Sangiovese. In campo enologico le linee guida si sono dirette verso l'ottenimento di vini con una personalità ben definita, attraverso fermentazione in tini di legno, pressature e movimentazioni soffici e poco traumatiche per le uve e fermentazioni malolattiche svolte in barrique.

Dopo anni di esperienze orientate al raggiungimento della massima qualità ottenibile, nel 2001 è stato deciso di iniziare il rinnovamento dello storico vigneto Tignanello attraverso un progressivo re-impianto fatto seguendo una filosofia innovativa, ma allo stesso tempo profondamente legata al vigneto precedente e che continuerà fino a completare 50 ettari nell'arco dei prossimi anni. Abbiamo selezionato e propagato le piante migliori per produrre un Sangiovese in grado di esprimere pienamente le caratteristiche del "terroir". In questa direzione vanno anche tutte le nuove pratiche agronomiche che vi stiamo mettendo in atto e che sono il risultato di oltre 30 anni di esperienza sul Sangiovese a Tignanello: in quest'area del tutto particolare per la sua altitudine (oltre 400 mt. s.l.m.), per l'esposizione, per il microclima e per il terreno, il Sangiovese si esprime esaltando al massimo le sue caratteristiche, ma con il rischio di una non piena maturità, che può portare ad avere tannini un po' troppo "nervosi". Per ridurre ogni limite di espressione del Sangiovese stiamo utilizzando le rocce di Alberese presenti nel terreno. Queste rocce bianche sono state prima frantumate e poi disposte sotto il filare generando una serie di vantaggi: maggior irraggiamento sulle uve grazie alla riflessione della luce sulle pietre, assenza di erbe infestanti, maggiore vicinanza tra fascia produttiva e terreno. Le uve producono un vino con tannini più morbidi e rotondi, mantenendo la complessità e la struttura tipica del Sangiovese.