

EDITORIALE

di Leila Salimbeni

Il tempo dà, il tempo toglie. E spesso lo fa simultaneamente, nel vino come in molti di noi. Alcune etichette appartengono, tuttavia e per fortuna, solo alla prima categoria, ed è forse questo il grande mistero, nonché la bellezza più pura e ostinata del nettare di Bacco: una tenuta che non è staticità ma dinamismo; una durata, anzi, del dinamismo, ben oltre il quarto di secolo. Una condizione, è vero, figlia delle contingenze: una stagione benedetta, una mano felice, un territorio vocato, spesso tutte e tre le cose assieme. Tanto che, quando tutto sembrerebbe compiuto, nel vino si compie il miracolo, indifferentemente che si tratti, e forse il mercato non l'ha ancora capito, di rossi, bianchi o spumanti. Di questo tratta il numero di *Spirito diVino* che stringete tra le mani. E questo insinua anche l'Archivio di Famiglia dei Lunelli, dove il confronto tra le nuove e le vecchie sboccature dei Ferrari Perlé diventa un'occasione per riscriverlo tutto, ecumenicamente, il tempo del vino italiano. In Oltralpe lo sanno già da tempo, con la Krug Grande Cuvée a perorare la causa di un assemblaggio totale, non solo tra parcelle ma anche tra annate differenti. E così, per fermare il tempo, siamo andati in Borgogna, lo abbiamo fatto assaggiando in anteprima mondiale un'orizzontale 2025 di Comte Georges de Vogüé (in foto, in travaso), il domaine che ha contribuito a rendere inarrivabile il Grand cru di Musigny, persino nella sua rarissima versione bianca. E se è vero, com'è vero, che il tempo non è lineare come siamo abituati a percepirlo, allora può anche darsi che Roederer abbia 250 anni da sempre, così come è possibile che, in un futuro ormai senza più uomini, complice la proverbiale efficienza e la strategica bellezza, la cantina di Luca Leggero continui a produrre vino in quel di Villareggia, nel Torinese. A noi uomini, figli del nostro tempo, non resta dunque che goderne: aprendo ogni bottiglia di vino come fosse una porta sullo spazio-tempo affacciata sul presente, sul passato, e soprattutto sul futuro. 🍷



SPIRITO diVINO

Anno XXIII - n. 151 - Supplemento al n° 273 di *Arbiter*

Direttore responsabile
Franz Botré
botre@arbiter.it

Direttore editoriale
Leila Salimbeni
info@arbiter.it

Editor at large
Chiara Giovoni
info@arbiter.it
Marco Tonelli
info@arbiter.it

Brand Ambassador
J.C. Viens

Staff editoriale
Enzo Rizzo (vicedirettore,
tel. 392.0140136, rizzo@arbiter.it)
Valentina Ceriani (caporedattore,
tel. 392.1622512, ceriani@arbiter.it)
Alessandro Botré (redattore,
tel. 339.5679618, a.botre@arbiter.it)

Art direction
Anna Roberta Zagliani

Segreteria di direzione
Marta Barbieri
tel. 392.0377430, direzione@arbiter.it

Contributors
Maurizio Bertera, Daniele Cernilli,
Vittorio Ferla, Maurizio Gjivovich,
Gianluca Montinaro,
Luciano Revelli (revisione bozze),
Riccardo Romano

In copertina, Giulio Ferrari
Riserva del Fondatore

© Phoenix S.r.l.
Tutti i diritti riservati. Manoscritti e
foto originali, anche se non
pubblicati, non si restituiscono
ed è vietata la riproduzione, seppure
parziale, di testi e fotografie.



Sommario

30

20

Cover story

IL TEMPO DEL METODO
CLASSICO ITALIANO

26

La matematica del blend
UNA QUESTIONE
DI GOCCE

30

Esclusive di Borgogna
IL TEMPIO
DEL MUSIGNY

36

Cantine di design
IL CANAVESE
SECONDO LUCA

RUBRICHE

04 Doppia immagine

06 Botte e risposta

07 Il mio vino

08 Primi sorsi

10 High-tech

11 Futuro nel calice

12 Percezioni liquide

15 Passaggi di tempo

16 Cultura imprenditoriale

18 Economia in bottiglia

19 Trovare asilo

42 Camera con vigna

SPIRITO diVINO
è una pubblicazione
Phoenix S.r.l.
via Gallarate 122,
20152 Milano

*Direzione, redazione,
amministrazione*
via Gallarate 122,
20152 Milano
info@arbiter.it

Prestampa
Adda Officine Grafiche S.r.l.
via delle Industrie 18,
24040 Filago (Bergamo)

Stampa
Stamperia Artistica Nazionale Spa,
via Massimo d'Antona 19,
10028 Trofarello (To)

CONCESSIONARIA ESCLUSIVA
PER LA PUBBLICITÀ

**world
wide
excellence.**

Worldwide Excellence S.r.l.
Via della Moscova, 6/8 - 20121 Milano
T +39 02 29060342
info@worldwideexcellence.com

Informativa ai sensi degli art. 13-14 del Reg. 2016/679
La vigente normativa in materia di trattamento
dei dati personali, Regolamento UE 2016/679 del
27 aprile 2016 relativo alla protezione delle per-
sone fisiche con riguardo al trattamento dei dati
personali, nonché alla libera circolazione di tali
dati contiene disposizioni dirette a garantire che il
trattamento dei dati personali si svolga nel rispetto
dei diritti e delle libertà fondamentali delle per-
sone fisiche, con particolare riguardo al diritto
alla protezione dei dati personali. Ci teniamo ad
informarvi che Phoenix S.r.l. tratta i dati nel pieno
rispetto di quanto prescritto nel Regolamento
Europeo, informativa completa disponibi-
le su sito internet www.arbiter.it o a richiesta
attraverso la mail phoenixsrmi@legalmail.it.

