



**KRUG JOSEPH 2.0**  
*Il nuovo stabilimento  
ad Ambonnay, nel nome  
del rinnovamento*

**RE MANFREDI**  
*Il leggendario Aglianico  
di quella che fu la cantina  
degli Svevi nel Vulture*

**GRUPPO MEREGLI**  
*100vini in Maremma  
nella magica atmosfera  
di Tenuta Fertuna*

# SPIRITO di VINO



**CLASSICI IN ROSA  
PER L'ESTATE**  
*Château Minuty  
è il rosé contemporaneo,  
merito di un'azienda  
storica e illuminata che  
unisce, con sapienza,  
innovazione tecnologica e  
tradizione provenzale*

## EDITORIALE

di Leila Salimbeni

**N**on molto tempo fa, Franz mi disse che l'editoriale non avrebbe mai dovuto limitarsi a elencare i contenuti della rivista (per quello c'è già il sommario) bensì darne un assaggio senza dimenticare di legarsi all'attualità. Memore di questo monito, inauguro il numero di giugno 2024, ovvero quello che segna l'inizio della seconda parte dell'anno, con un'iniezione di entusiasmo per il vino nel suo insieme. Dopo un allarmante periodo di arresto, l'export torna a crescere del 9,5% in valore e dell'8,2% in volume nel primo bimestre 2024. Una buona notizia per un settore tanto delicato e importante qual è appunto il nostro, di cui il Gruppo Meregalli rappresenta uno dei segmenti più felici. Complice, infatti, un'infilata di investimenti strategici figli di scelte a lungo termine, in occasione della consueta presentazione del catalogo al 100vini, il Gruppo brinda ai 100 milioni di euro di fatturato nel 2023. E, a proposito di scelte a lungo termine, questo è solo uno dei segnali di ottimismo che abitano e animano il numero di *Spirito diVino* che avete tra le mani. Di questa primavera, infatti, è la notizia dell'inaugurazione di Joseph 2.0 (in foto), il nuovo stabilimento produttivo ad Ambonnay che Krug presenta al mondo, e soprattutto a sé stesso, con un entusiasmo trascinate. Un'operazione, questa, che diventa testimone di una nuova necessità, quella della trasparenza, e che si fa iperbolica nell'anteprima alla 179esima edizione della Grande Cuvée degustata in anteprima di ben sette anni rispetto all'uscita (2031). Un'anticipazione vertiginosa, sono ben 206 i vini coinvolti, un record, che introduce al tema della predittività quale fil rouge di tutti i nostri servizi e, in generale, all'approccio alla vita che abbiamo sposato, e che ritroviamo anche nel racconto sulla secolare sacralità del Vinsanto di Albarola di Barattieri e nelle pagine dedicate agli esercizi di stile sull'Aglianico di Re Manfredi, nel Vulture. A ribadire, insomma, la necessità della durata (lo diceva già il filosofo Henri Bergson prima di me) sulla relatività quale metro del tempo, con questa carrellata di pillole di ottimismo inauguriamo l'estate del 2024, con le più rosee premesse e aspettative: le stesse che indorano gli orizzonti di Château Minuty, nel golfo di Saint-Tropez. Santé! 🍷



## Sommario

**16**  
Cover story  
CHÂTEAU MINUTY,  
LEADER IN ROSA

**22**  
Rivoluzioni francesi  
LA PREDITTIVITÀ  
DI JOSEPH 2.0

**26**  
Spirito in bottiglia  
VINSANTO  
NEI SECOLI

**30**  
Vini in Potenza  
FIGLI DELLO  
STUPOR MUNDI

**34**  
Distributori di fiducia  
CENTO VINI  
MILLE EMOZIONI

**38**  
Peccati di gola  
DELICATO  
MA NON TROPPO

## RUBRICHE

**04** Doppia immagine  
**06** Botte e risposta  
**07** Arti diVine  
**08** Sere d'estate  
**10** Percezioni liquide  
**13** Ragazzi di Spirito  
**14** Terroir e Nobiltà  
**42** Camera con vigna



*Direttore responsabile*  
**Franz Botré**  
tel. 02.31808921, botre@arbieter.it

*Direttore editoriale*  
**Leila Salimbeni** - tel. 02.31808920,  
salimbeni@spiritodivino.wine

*Editor at large*  
**Marco Tonelli** - tel. 02.31808920,  
tonelli@spiritodivino.wine

*Champagne Ambassador*  
**Chiara Giovoni**

*Brand Ambassador*  
**J.C. Viens**

*Staff editoriale*  
Enzo Rizzo (vicedirettore,  
tel. 02.31808924, rizzo@arbieter.it)  
Valentina Ceriani (caporedattore,  
tel. 02.31808925, ceriani@arbieter.it)  
Alessandro Botré (redattore,  
tel. 02.31808929, a.botre@arbieter.it)

*Art direction*  
Anna Roberta Zagliani

*Segreteria di direzione*  
Marta Barbieri

*Contributors*  
Stefano Caffari, Daniele Cernilli,  
Mariano Herrera, Teresa Lombardo,  
Giambattista Marchetto, Marco Marini,  
Alessandra Piubello, Luciano Revelli,  
Leonardo Romanelli, Eros Teboni

*In copertina, Prestige di Château Minuty*

**SPIRITO di VINO**  
È una rivista di Phoenix Srl,  
viale Certosa 1, 20149 Milano,  
tel. 02.31808911

**CONCESSIONARIA  
DI PUBBLICITÀ**



24ORE System - Gruppo 24 ORE  
Viale Sarca 223 - 20126 Milano -  
Tel. 02 30221  
<https://24oresystem.ilsole24ore.com/it/segreteriaadirezionesystem@ilsole24ore.com>

*Prestampa*  
Adda Officine Grafiche Spa, via delle  
Industrie 18, 24040 Filago (Bg)

*Stampa*  
Graphicscalve Spa  
Località Ponte Formello 1/3/4,  
24020 Vilminore di Scalve (Bg)

© Phoenix Srl  
Tutti i diritti riservati

I titolari dei diritti fotografici sono stati ricercati con ogni mezzo. Nei casi in cui non è stato possibile reperirli, l'Editore è a piena disposizione per l'assolvimento di quanto occorre nei loro confronti



*Informativa ai sensi degli art. 13-14 del Regolamento 2016/679* La vigente normativa in materia di trattamento dei dati personali, Regolamento UE 2016/679 del 27 aprile 2016 relativo alla protezione delle persone 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 persone 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 disponibile su sito internet [www.arbieter.it](http://www.arbieter.it) o a richiesta attraverso la mail [phoenixsrlemi@legalmail.it](mailto:phoenixsrlemi@legalmail.it).



L'evento del Gruppo Meregalli dedicato alla degustazione dei vini e degli spirits in catalogo, sbarca quest'anno in Maremma, nell'atmosfera unica di Tenuta Fertuna

# 100 vini 1.000. emozioni

di Leonardo Romanelli,  
foto di Teresa Lombardo



1



2



3



4



5



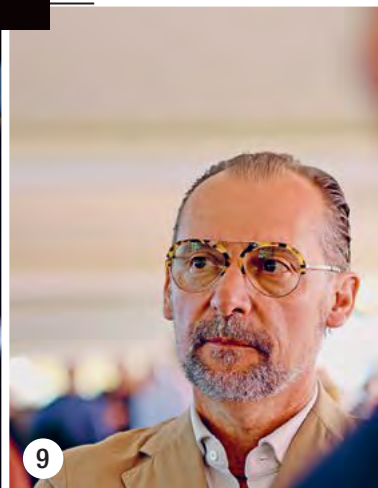
6



7



8



9



10



12



11

**1.** Achille Boroli della cantina Boroli. **2.** I Bin dell'azienda australiana Penfolds. **3.** Dettaglio dell'allestimento. **4.** Tris di etichette per Selva Capuzza, cantina di Desenzano del Garda. **5.** Rosé Brut 2020 di Terrazze dell'Etna. **6 e 7.** I vini della novità, dell'Azienda agricola Boveri Luigi, e Luigi Boveri. **8.** Bin 389: Cabernet e Shiraz, quasi un baby Grange, l'etichetta più ricercata di Penfolds. **9.** Corrado Mapelli, direttore generale del Gruppo Meregalli. **10.** Moltissimi i calici riempiti al 100vini. **11.** Marcello Meregalli, amministratore delegato dell'omonimo Gruppo. **12.** Una delle storiche aziende in portfolio: Maculan, di Breganze. **13.** Il servizio, affidato a sommelier professionisti. **14.** Rum Explorer, un progetto internazionale creato da Château du Breuil. **15.** Una distesa di calici in attesa degli ospiti. **16.** Il patio di Tenuta Fertuna, azienda acquisita da Meregalli nel 2009 che ha rilevato in Gavorrano (Grosseto): il nome rimanda alla fertilità della terra e alla fortuna degli uomini che la coltivano (fertuna.it).

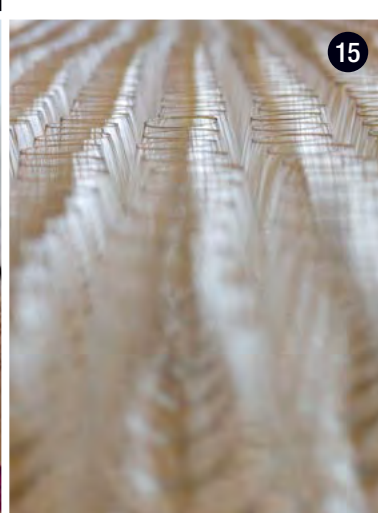
16



13



14



15

**S**iamo molto soddisfatti del nostro 100vini, evento che nel 2024 ha oltrepassato le 33 primavere, e che ha registrato una presenza incredibile, più di 140 i produttori partner coinvolti, più di 1.600 persone presenti, professionisti del canale Ho.re.ca. arrivati da tutta Italia per approfondire la conoscenza del nostro catalogo. Un vero successo come testimoniato dai numerosi messaggi da parte di chi era presente e certamente dalle relazioni che durante l'evento hanno ulteriormente rafforzato la fidelizzazione con tutti i nostri partner, clienti e agenti, il tutto nella prestigiosa cornice di Tenuta Fertuna». Sono parole di Corrado Mapelli, direttore generale di Gruppo Meregalli. Tenuta Fertuna, ovvero Maremma: posto magico, immerso nella campagna toscana, proprietà del Gruppo Meregalli: una scelta non casuale, quasi simbolica, a significare l'importanza che viene data al vino, soprattutto quello ottenuto dalla cura e dall'attenzione dedicata alla vigna. Un segnale importante per far capire la filosofia aziendale, dimostrando non solo con le parole ma anche con i fatti la mission scelta. Il focus rimane importante sul vino, con le società di distribuzione Meregalli Wines e Visconti 43, ai quali si aggiunge Meregalli Spirits, specializzata nel settore dei distillati, e Meregalli Premium, dedicata al cliente privato, oltre alle consociate straniere con sede in Francia, Svizzera e Principato di Monaco. Gli investimenti fatti per diversificare, come quello di Aznom, legata all'ideazione fino alla produzione su misura di regali nel comparto premium luxury e details, collegata al settore aeronautico e aerospaziale per la costruzione di componenti, stanno dando buoni frutti, ma la strada da percorrere è proprio quella di continuare una politica di rinnovo e aggiornamento nel settore principale, per vincere la sfida di un mercato enologico internazionale sempre più complesso. La giornata di degustazione è servita anche a presentare agli addetti ai lavori i nuovi ingressi nel gruppo, come per esempio quello di Bibi Graetz, azienda fondata nel 2000 nella zona di Vincigliata, vicino a Firenze, e che ha aperto da pochi

anni la sua sede nella piazza principale di Fiesole. Bibi Graetz, artista figlio di artisti, decise a suo tempo che il vino rappresentava la sua vera passione e riuscì a sfondare sul mercato grazie a scelte controcorrente per l'epoca, ovvero quelle di credere in vitigni autoctoni come Sangiovese, Colorino e Canaiolo, questi ultimi fatti assurgere a vette qualitative mai raggiunte. Rilancio poi la viticoltura sull'isola del Giglio: fu il primo a credere nelle potenzialità dell'Ansonica sino ad allora considerata un'uva adatta per vini giovani e di pronta beva. Oggi l'espressione migliore del vitigno giligiese la si trova nel Testamatta Bianco 2022, dove la maturazione avviene per due terzi in barrique e un terzo in acciaio, regalando belle note olfattive agrumate e una tensione vivace e appetitosa al palato. Bella anche la storia di Luigi Boveri, nuova presenza del catalogo Visconti 43. I primi passi nel vino sono mossi nel 1992, quando l'azienda agricola di famiglia viene trasformata in azienda vinicola, e la scelta dei vitigni su cui puntare rimane legata alla tradizione locale. Insieme al Timorasso, il grande protagonista, sono presenti la Croatina, il Cortese e la Barbera. L'espressione del vitigno in Filari di Timorasso 2021 è di quelle che si fanno notare, per la gradevole polposità sviluppata grazie a bâtonnage che donano un timbro stilistico elegante, non opulento e di lunga persistenza. Ottima impressione ha destato anche l'azienda 1701 della Franciacorta, la prima biodinamica del territorio, di proprietà di Federico e Silvia Stefani, fratello e sorella che hanno acquistato la tenuta nel 2011 dai conti Bezzoni Cazzago. Il nome è stato scelto per ricordare la prima annata del vino prodotto nel Brolo, un vigneto chiuso da mura risalente all'XI secolo. Oggi, nella stessa vigna, viene prodotto il Blanc de Noirs, da solo Pinot nero. Fermentazione su lieviti del luogo, 80% in acciaio e il restante 20% in barrique, quindi 50 mesi sui lieviti per un vino di grande personalità, minerale al naso, con cenni di frutti come lamponi e ribes, cenni vegetali di macchia mediterranea e un corpo solido, dalla struttura ben equilibrata, lungo e gustoso

«IL 100VINI CI SORPRENDE OGNI VOLTA PER LA PARTECIPAZIONE DELLA NOSTRA CLIENTELA E PER IL SUPPORTO DEI NOSTRI PARTNER»

nelle persistenza, decisamente prolungata. Un vino, questo, che ben rappresenta la vivacità di tutto il Gruppo, come sottolineato anche dal suo amministratore delegato, Marcello Meregalli, che chiosa sottolineando come «il 100vini, dopo 33 anni, ci sorprende ogni volta di più per la partecipazione della nostra clientela e per il supporto di tutti i nostri partner. Una formula che si rinnova di anno in anno per dare sempre più valore aggiunto a una giornata di formazione, che è però anche una giornata di festa», se è vero, com'è vero, che l'inizio del 2024 ha segnato uno dei periodi più fiorenti per il Gruppo, che alla fine del 2023 ha raggiunto quasi 100 milioni di fatturato, distribuiti tra tutte le società del gruppo che hanno mostrato un trend positivo di crescita, nessuna esclusa. «Il mondo digital», continua Marcello, «non ha scalfito, ma anzi ha aiutato a far sì che il sapiente mix tra il materiale multimediale e la presenza fisica, unito alla possibilità di degustare il portfolio di eccellenza da noi distribuito e rappresentato, siano una scelta vincente anche per il futuro. Grazie a tutti coloro che, partendo dal nostro team di collaboratori, ai produttori fino ai tantissimi clienti, hanno creato questo successo per l'edizione 2024». E grazie a Meregalli per questa iniezione di fiducia verso il futuro del vino. 🌸



Distributori di fiducia

1. Giulio Salti, winemaker di 1701, la Franciacorta di Meregalli. 2. Conti Zecca, da Leverano, nel cuore del Salento. 3. Silvia e Federica del ristorante Amorvino all'interno di Tenuta Fertuna. 4. Il Lauro, Verdicchio di Jesi Riserva Classico di Poderi Mattioli, dal vigneto Mogliette impiantato nel 1969. 5. Momento mixology. 6. I Prosecco di Nino Franco, una delle più apprezzate aziende di Valdobbadiene, famosa per i suoi Single Vineyard. 7. Jacopo Poli di Poli distillerie. 8. Il Whisky di puro malto d'orzo distillato artigianalmente a piccoli lotti con Athanor, l'alambicco a bagnomaria tradizionale di Poli Distillerie. 9. Sara Tempestini di Bibi Graetz, new entry nel catalogo. 10. Gli stand espositivi all'aperto. 11. Porto Tawny Niepoort 20 Years. 12. Il servizio di uno Spumante. 13. La Borgogna rossa di Meregalli. 14. Altri spiriti di Poli. 15. Federica Bon, area manager di Nino Franco. 16. I grandi vini de La Collina dei Ciliagi distribuiti da Visconti 43, società del Gruppo Meregalli (meregalli.com).