

Weekend VINI

Ottenuto nei cinque ettari della tenuta della famiglia Pancrazi, è un vino di culto sin dalla prima annata

di Cesare Pillon



Un gran Pinot nato per errore

Difficile dire se è un banchiere prestato alla vitivinicoltura o un vignaiolo con un passato di banchiere. Tuttavia, da quando si occupa dei suoi vigneti, il marchese Vittorio Pancrazi è diventato molto più famoso di quando manovrava cospicui capitali come responsabile dell'ufficio fidi della Comit a Firenze.

Ha lasciato le banche nel 1967 (dopo essere passato al Banco Ambrosiano) per occuparsi della storica tenuta di Bagnolo a Montemurlo, nei pressi di Prato, antica proprietà dei principi Strozzi che sua moglie Cristina Morrocchi aveva ereditato due anni prima: i 70 ettari, di cui cinque a vigna, che dopo l'abolizione della mezzadria bisognava gestire in conduzione diretta, e la splendida villa rinascimentale che aveva bisogno di restauri, esigevano un impegno a tempo pieno.

Pancrazi ha affrontato l'impresa con tale passione che da quel piccolo vigneto, invece di un Chianti di serie B, ha ottenuto un Pinot Nero che rivaleggia con i grandi di Borgogna. «Ma è stato per sbaglio», sostiene: «Un vivaista ci fornì 3 mila barbatelle di pinot nero invece del sangiovese che gli avevo ordinato.

Ce ne accorgemmo troppo tardi, perché le uve erano completamente diverse. Ma fu l'enologo Nicola D'Afflito a rendersi conto che quel pinot nero nato per errore era di eccezionale qualità». Una feroce selezione delle uve e una vinificazione molto attenta ne hanno fatto un vino di culto fin dalla prima annata, il 1989. E adesso sta per essergli riconosciuta la Doc. (riproduzione riservata)

Uve: pinot nero. **Affinamento:** 12 mesi in barriques per 1/3 nuove, 6 mesi in botte, più 6 mesi di affinamento in bottiglia. **Colore:** rosso rubino. **Profumo:** persistente di piccoli frutti rossi e grafite, con sentori di cannella e vaniglia. **Sapore:** morbido, avvolgente, lungo, con note di frutta in evidenza. **Come si serve:** tra i 16° e i 18° C. **Abbinamenti gastronomici:** carni rosse, piatti tartufati, formaggi stagionati. **Produttore:** Marchesi Pancrazi, tenuta di Bagnolo, via Montalese 156, Montemurlo (Prato), tel. 0574/652439, fax 0574/652157, http: www.pancrazi.it, e-mail: giuseppe@pancrazi.it. **Prezzo (e annata):** € 30 (2002).

LAST MINUTE MESSICO

da €1.024



Validità 18 settembre
Tel. 199 400200
lastminute.com

Riviera Maya

Offerta scontata con volo A/R da Bologna, Fiumicino o Malpensa e 7 notti di trattamento all inclusive, comprese le bevande alcoliche, al Viva Wyndham Maya a Playacar, la località più animata della Riviera Maya, con i suoi negozi caratteristici e la sua bella spiaggia di sabbia bianca con palme fino al mare. Molto comoda la posizione per le escursioni ai parchi di divertimento e alle zone archeologiche lungo il litorale, o alle attrattive della giungla tropicale nell'interno.

da €1.149



Validità 15 settembre
Tel. 199 505090
www.alpitour.it

Yucatan e Chiapas

Una avventurosa proposta per scoprire il Messico firmata Karambola per piccoli gruppi in cui i partecipanti di giorno in giorno decidono insieme l'evolversi dell'itinerario con l'aiuto di guide esperte: dai siti archeologici Maya (Chichen Itza, Uxmal e Palenque) alle più belle città della regione (Merida, Campeche e San Cristobal), senza trascurare una puntata naturalistica alle pittoresche cascate di Agua Azul e il meritato relax balneare sulle splendide spiagge bianche di Tulum.

da €1.175



Validità 15 settembre
Tel. 091 6124040
www.oltremareviaggi.com

Tour classico

Un tour da 9 giorni / 8 notti in pulmino con sistemazioni in hotel da 3 a 5 stelle, compresi pranzi e prime colazioni è proposto da Oltremare Tour Operator per scoprire la ricchezza culturale, archeologica e paesaggistica di una delle regioni più rinomate fra i viaggiatori di tutto il mondo. Si arriva in volo a Città del Messico e si riparte da Cancun, dopo aver visitato le località e i siti archeologici di Tuxtla, San Cristobal de las Casas, Palenque, Campeche, Merida.

da €2.860



Validità 11 settembre
Tel. 06 7900820
marcelletti.it

Tour coloniale

Si chiama Messico coloniale e conserva il fascino dei tempi antichi un originale tour di 11 giorni nelle regioni meno conosciute del Messico centrale. Con voli di linea si arriva dall'Italia alla capitale, con visita del museo antropologico, poi si visitano San Miguel Allende, Guanajuato, Patzcuaro, Morelia, Taxco, la capitale dell'argento, con un'escursione in volo sul Pacifico alle spiagge di Huatulco, rifugio dei pirati all'epoca del colonialismo. (riproduzione riservata)

di Leonardo Felician

Weekend CONCIERGE



L'hotel Quartana offre solo 13 camere arredate con il meglio dell'artigianato siciliano

di Anna Maria Catano

Oasi di pace a Panarea

Piccolo e riservato, l'hotel Quartana sorge nell'incantevole isola di Panarea. Meta ambita da vip e star internazionali sia per il mare cristallino, sia per la sua vivace vita notturna, l'isola è la più piccola dell'arcipelago delle Eolie, la più antica (sono stati trovati resti di un villaggio di età eneolitica, risalente cioè al periodo del bronzo) e la più abitata (320 anime). L'hotel Quartana, costruito in pietra bianca, si trova sull'omonimo pianoro a poche centinaia di metri dal porto. Nasce dalla ristrutturazione di quello che negli anni 60 era il più grande spaccio di alimentari dell'isola. Successivamente fu bar, pasticceria e infine ristorante. Oggi i locali sono arredati con quanto di meglio offre l'artigianato siciliano, mobili in legno tek, pavimenti in pietra lavica di Caltagirone, mattonelle decorate a mano di Santo Stefano di Camastra L'albergo dispone di 13 camere, 4 delle quali con terrazzo e vista mare, ognuna pensata con un diverso mood: minimalista, coloniale, cinese. Il Quartana è dotato di bar, sala-tv, piccola biblioteca, solarium con vista sul molo, internet point e di un veicolo elettrico per i trasferimenti da e per il porto. L'at-

mosfera è ovattata, lontana dal rumore e dalla confusione. La formula è pernottamento e prima colazione ma annesso all'hotel c'è il ristorante Brocca (40 coperti, aperto solo durante la stagione estiva) che propone cucina d'autore e sapori, odori e prelibatezze della tradizione isolana e siciliana. (riproduzione riservata)

Per informazioni Quartana Hotel, via S. Pietro 15 Panarea (isole Eolie) telefono 090/ 983027 info@quartarahotel.com www.quartarahotel.com In alta stagione i prezzi partono da €120 a persona in camera doppia



mfpersonal@class.it