

CASE & COUNTRY

TUSCANY

Class

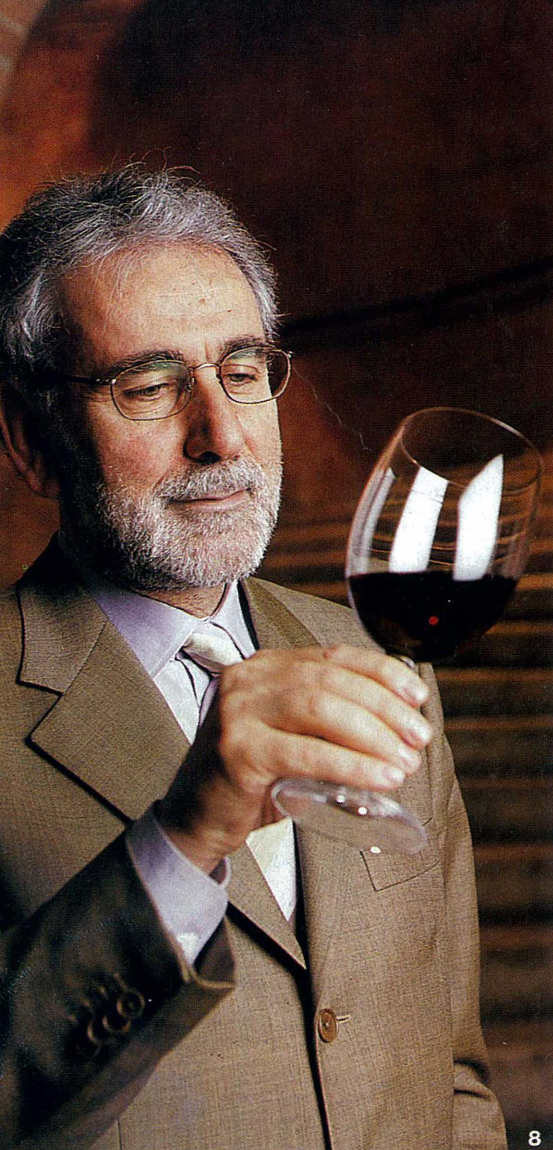
ALL THE
BEST
PLACES FOR
TRAVEL,
SHOPPING,
DINING,
DRINKING
AND
SLEEPING

CHIANTI, LUCCHESIA, TERRE SENESI, ARETINO, MAREMMA

Le case, i personaggi,
gli appuntamenti
e tutti i migliori indirizzi
per viaggiare, comprare,
mangiare, bere e dormire

I marchesi Vittorio
e Bona Frescobaldi nel loro
castello di Nipozzano





8



9



11



12

CHI VIAGGIA TROVA

COMPRARE. Sigari e accessori da fumo: Tabaccheria Scortecci, corso Italia 274, Arezzo, tel. 0575/22690. Il miglior indirizzo in Toscana per tutti i tipi di sigaro. **Vino:** Enoteca italiana ente vini, Fortezza Medicea 1, Siena, tel. 0577/288497; e-mail: enoteca@enoteca-italiana.it. Da novembre a maggio l'Enoteca organizza incontri di degustazione e abbinamento tra vini, distillati e cibo ogni giovedì sera. Per informazioni: tel. 0577/228815. **Cantine Leonardo da Vinci**, via Provinciale di Mercatale 291, Vinci (Fi), tel. 0571/902444, e-mail: info@cantineleonardo.it. Il prodotto di punta dell'azienda è il Chianti Leonardo. Da abbinare con il toscano, il Vin Santo Tegrino d'Archiano da uve Malvasia del Chianti e San Colombano.

PER SAPERNE DI PIÙ. Libri: Francesco Testa e Aroldo Marconi, *Il toscano: guida completa al sigaro italiano*, Giunti, 2000. Aldo Santini, *Il sigaro toscano: storia, curiosità, personaggi*, Maria Pacini Fazzi Editore, 1996. Aa.vv., *Toscani. Passione in fumo*, edizioni Alinari, 2000. La storia del sigaro toscano attraverso le immagini d'epoca e ritratti dei più accaniti fan. **Il Club:** Club del Sigaro Maledetto toscano, via delle Caldaie 9, Montepulciano (Si), telefono 348/6910248, e-mail: maledettotoscano@maledettotoscano.com.

demmie tardive e vini liquorosi di cui è ricca l'Italia. Numerosi incontri del Maledetto toscano avvengono alla cinquecentesca Fortezza medicea di Siena, sede di quell'Enoteca italiana il cui scopo istituzionale è la valorizzazione e promozione dei migliori vini nazionali. L'Enoteca, che consente di degustare 1.100 etichette selezionate da un'apposita commissione giudicatrice, è in grado di proporre i migliori abbinamenti possibili con il sigaro. «Il toscano», secondo le parole del vicedirettore Fausto Virgilio, «richiede sensazioni ampie, intense e persistenti». È il caso di quelle offerte dal Vin Santo Avignonesi o dal Tegrino d'Anchiano delle Cantine Leonardo, ottimo



8. Fausto Virgilio, vicedirettore dell'Enoteca Italiana. **9.** L'esterno della sede delle Cantine Leonardo a Vinci. **10 e 11.** La sala del Ristorante della Pieve e lo chef Antonio Perin. **12 e 13.** Un esterno del Castello di Spaltenna e il direttore Guido Conti **14.** Una delle eleganti camere dell'hotel.

per rapporto qualità-prezzo, che è possibile acquistare nella non lontana Vinci. L'aspetto più propriamente gastronomico dell'abbinamento del sigaro è esaltato dalle mani di Antonio Perin, chef del Ristorante della Pieve, presso il Castello di Spaltenna. Qui, nel territorio chiantigiano di Gaiole, il cuoco di origini venete si è inven-

8. Fausto Virgilio, deputy director of the Enoteca Italiana. **9.** Casale di Vâlle, home to the Leonardo Cellars. **10 and 11.** The Ristorante della Pieve and chef Antonio Perin. **12 and 13.** The exterior of the Castello di Spaltenna and manager Guido Conti. **14.** One of the hotel's elegant rooms.

tato una tradizione culinaria del tabacco, tradizione presente a Cuba ma non in Italia, spostando il piacere del fumo dalla sala di meditazione alla tavola: a seconda della stagione, alla Pieve si possono degustare menù a tema a base di Kentucky, mentre nelle suite del Castello si può godere dei benefici di un'ospitalità d'eccezione. ➤

WHERE BACCHUS MEETS TOBACCO

Following an itinerary on the tracks of Tuscany, from Lucca, where the Manifattura Tabacchi stands as a veritable temple to cigar production, we quickly come to the Aretino, where one of the two national growing agencies is located at Foiano. At Arezzo, we can rely on the skills of Franco Scortecci, who is always willing to give advice on the right cigar at his family's shop. Believing that the cigar lends itself to the slow pace of meditation, Roberto and Stefano Fanticelli, Aroldo Marconi and other connoisseurs have codified the rules of "meditative smoking." Their Damned Tuscan Cigar Club holds social gatherings, where, in the midst of a good smoke, painting, literature and gourmet dining are combined. Many of the club's meetings are held at the Enoteca Italiana, whose deputy director, Fausto Virgilio, is able to propose the best possible combinations with the cigar. To go with the Tuscan, Vin Santo Avignonesi or that from the Tegrino d'Anchiano of the Leonardo Cellars, which can be bought at Vinci, is recommended. The more gastronomic aspect of these pairings is the work of Antonio Perin, chef at the Ristorante della Pieve near the Castello di Spaltenna. Depending on the season, one might enjoy a Kentucky-themed menu, whilst the Castello's suites provide exceptional accommodations.