



circle  
Dynamic Luxury Magazine



© Lorenzo Quinn

## NUMERO 30

**LORENZO QUINN. SUPPORT / GREEN SPACE. UN VIAGGIO ECOSOSTENIBILE  
YCCS I PRIMI 50 ANNI / EAT FOR AFRICA. GSD FOUNDATION  
FEELING FOOD IN ART. VENEZIA**



## La mediazione dei sensi

Gaetano Belloni

IL RAPPORTO TRA VINO E SALUTE È UNA QUESTIONE DI CULTURA, MENTRE QUELLO CON L'ARTE PASSA DALL'ESTETICA, CIOÈ PERCEZIONE DEL BELLO ATTRAVERSO IL SENSO. ENTRAMBI MISSION DI UNA CANTINA PIEMONTESE CELEBRE E ARISTOCRATICA

«È importante educare al consumo del vino. Il concetto di salute e salubrità è uno dei pilastri della filosofia della nostra cantina e un principio culturale profondamente italiano». Chiara Soldati, che insieme con il padre Giorgio e alla madre Luisa guida la cantina vinicola La Scolca di Gavi, in Piemonte, ci tiene a sottolineare il punto di congiunzione esistente tra il mondo del vino e quello della cultura. «In mezzo alla barbarie culturale che ci circonda – aggiunge – la riscoperta dell'interesse per il vino da parte dei giovani deve essere accompagnata dall'educazione alla cultura enologica. Bisogna spiegarne loro il senso e il valore, sia sotto il profilo salutistico sia sotto quello culturale, come stiamo facendo con il progetto Feeling Food. Perché esiste una profonda relazione tra ogni vino e il suo territorio». D'altra parte, per la sua storia e per come è nata e si è sviluppata la sua esclusiva produzione vinicola, la cantina piemontese può considerarsi una delle realtà più "intellettuali" del panorama enologico italiano. Non solo per il legame di parentela dei conduttori con uno dei più apprezzati scrittori italiani del Novecento, Mario Soldati, zio di Giorgio, ma soprattutto per il carattere innovativo delle scelte fatte a suo tempo: impiantare solo vigneti a bacca bianca, in una

zona di produzione tradizionalmente vocata alla bacca rossa. Scelte che si sono trasformate in vini bianchi e spumanti di altissimo livello che qualcuno ha paragonato a capolavori dell'arte. «Ritengo che accostare due mondi apparentemente distanti come l'arte e il vino sia in realtà la migliore espressione del concetto di estetica – afferma Soldati – perché nella sua originaria etimologia greca significa "sensazione", cioè percepire attraverso la mediazione del senso. L'estetica nel mondo del vino è armonia ed equilibrio, qualcosa di ineffabile che caratterizza e contraddistingue».

Nella tenuta La Scolca si è sempre coltivato il Cortese, cioè da quando nel 1919 il bisnonno di Giorgio acquistò la tenuta e con una geniale intuizione estirpò le residue vigne a bacca rossa per coltivare esclusivamente questa bacca bianca dalla spiccata acidità, che i Soldati hanno saputo lavorare così bene da farlo diventare uno dei migliori spumanti champenoise millesimati italiani e uno dei pochissimi vini bianchi fermi dalle grandi capacità di invecchiamento. Una sorta di provocazione e un andare controcorrente come solo i grandi artisti sanno fare nella loro ispirazione. Non per niente, la cantina La Scolca è stata l'unica presa in considerazione dai maestri dello



Giorgio e Chiara Soldati



champagne di Moët & Chandon, quando alcuni anni fa erano intenzionati a comprare in Italia. Incontrando però un fermo rifiuto. I vini La Scolca riescono a toccare limiti d'invecchiamento difficilmente raggiungibili da altri. Lo spumante Millesimato La Scolca D'Antan viene affinato 12 anni in bottiglia e, come scrisse Marcello Masi, ex direttore del Tg2 Rai in una dedica, è «una bollicina assoluta, mondiale, inimitabile, italiana».

COSÌ COME IL GAVI DEI GAVI D'ANTAN, IL PRODOTTO DI PUNTA DELLA GAMMA LA SCOLCA, ANCH'ESSO LASCIATO AFFINARE 12 ANNI SUI LIEVITI E CHE UNISCE ALL'UNISONO ELEGANZA E MINERALITÀ, IN UN ARCOBALENO DI SENSAZIONI, PROFUMI E AROMI CHE HA AMMALIATO TANTISSIME CELEBRITÀ NEL MONDO: DALLA REGINA D'INGHILTERRA A BARAK OBAMA, DA MADONNA A STING, DA VERSACE A GIORGIO ARMANI,

DA ELTON JOHN ALLO SCRITTORE JAMES PATTERSON, SENZA DIMENTICARE I BUFFET DEL WORLD ECONOMIC FORUM E LE STANZE DEL VATICANO. E QUI SI RITORNA ALL'ARTE.

«Presentare insieme le sfumature di un quadro e il ventaglio di sensazioni che sprigiona il Gavi La Scolca – ricorda Chiara Soldati – rappresenta un ideale percorso sensoriale che porta ad apprezzare l'armonia di un'estetica che ha radici lontane. Un'armonia che nasce dalla ricerca di materiali e colori, dalla cura per la natura, da una tradizione quasi centenaria che porta ad avere la lungimiranza e l'audacia di scelte qualitative che solo la solidità del passato può garantire, una ricerca del dettaglio che fa la differenza, quel qualcosa che rende un oggetto di design unico e personale o un vino indelebile nella memoria».

[iascolca.net](http://iascolca.net)

a kilogram and the absences for illness were drastically reduced.' The village was used to alleviate hunger with a little gheri (local dish of cereals and legumes) and leaves of miraa (a local light drug). Today the lessons taste new, thanks to the menus of the nutritionists of the Gruppo San Donato. Elaborating local ingredients, they serve recipes that are healthy, balanced and compatible with the economy of the place. Rice, beans, carrots, corn, lentils, salad, yogurt, eggs, pasta... During the first phase of the project, the ingredients were bought by the Foundation, teaching to adults how to combine and cook them. The next step will be the autonomous productivity. 'They already manage the two cows we gave them, taking milk and selling the rest for buying new food. In this second phase, we gave them a hectare of land as a gift, where youngsters can grow biological fruits and vegetables. The results will come.'

Formation and a constant contact via Skype – to exchange recipes - are making the change, and children are growing stronger and healthier. School dropping has become minimal, as the children are stronger and do not want to miss school, since there they can eat well. The objective is to apply a principle of transformation, that can be sustainable and really start a revolution within the community. This is the spirit of Feeling Food, an event designed and promoted by Margherita Celia Bertolotti, Circle - Dynamic Luxury Magazine, starting from the educational EAT, Sustainable Feeding and after the Milanese edition, arrives in the Laguna, in the prestigious frame of Hotel Ca' Sagredo. Feeling Food – Art Venezia is scheduled for 8 June. In the program: a round table with outstanding speakers, followed by a benefit auction to sustain the project EAT for Africa of the GSD Foundation and finally

a degustation menu by chef Damiano Bassano of Ca' Sagredo. At the round table: Gilda Gastaldi, Maurizio Cheli (astronaut), Stefano Momenté (writer), Carlo Nuvolari (yacht designer), Lorenzo Quinn (sculpture), Chiara Soldati (La Scolca) and Ricky Tognazzi (actor, director and producer). The GSD Foundation project involves about 200 schools in Lombardy, nowadays, for more than 5000 teenagers, to prevent and reduce obesity, hypertension and diabetics. The project succeeded in a reduction from 17% to 25,5% of teenagers overweight and from 6.8% to 9.2% for obese children.

There is also an App in project, to gather more healthy recipes, offering hints for physical practice. EAT was present at the last Fashion Week in Dubai, as main sponsor. Food and fashion are great Italian excellences, that go together becoming a style of life.

[gsdfoundation.it](http://gsdfoundation.it)

SENSES AS MEDIUM by Gaetano Belloni

## Pleasure page 62



Young generations are learning to appreciate wine as expression of culture, the same culture that Mario Soldati, uncle of Giorgio, father of Chiara Soldati, expressed in his writing. Wine is the expression of choices, like the choice

made, when only white wine grapes were planted in a production zone traditionally cultivated with red wine grapes. The result are white wines and sparkling wines at a very high level. Somebody defined them "the masterpieces". «I

believe that approaching two different worlds such as the world of wine and the world of art is expression of the best concept of aesthetics – Soldati affirms – as its Greek etymology means "sensation", that is to perceive the world through the senses. The aesthetic of the world of wine is harmony and balance, something unspeakable that characterises and differentiates». At La Scolca estate it has always been grown the Cortese, since 1919. The Soldati have been able to work so well that they produce one of the best Italian vintage spumante champenoise method and one of the very few still white wines with huge cellaring. La Scolca wines are able to reach cellaring limits that are not easily reachable by others. The Spumante Millesimato La Scolca D'Artan is aging 12 years in the bottle and, as Marcello Masi, Director of RAI Tg2 in a dedication: «It is an absolute, worldwide, unparalleled, Italian sparkle». As well as the Gavi dei Gavi, D'Antan is the flagship product of La Scolca, aged 12 years on yeasts, connecting elegance and a mineral taste in a rainbow of sensations, perfumes and aromas. «Presenting the ensemble of the shades of a picture and the sensations of the Gavi La Scolca – reminds Chiara Soldati – represents the ideal sensory path leading to appreciate harmony and aesthetics with faraway roots». This harmony arises from the research of materials and colours, from the love and care for nature, from a long tradition, leading to the right choices. Choices that only the soundness of the past can grant.

[lascalca.net](http://lascalca.net)



ROLEX FASTNET RACE



LES VOILES DE SAINT-TROPEZ



MAXI YACHT ROLEX CUP



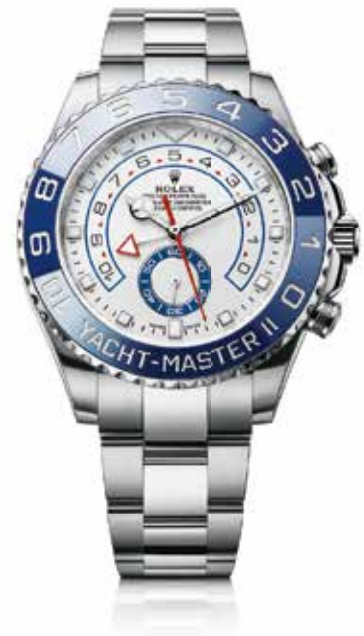
ROLEX SYDNEY HOBART YACHT RACE



GIRAGLIA ROLEX CUP

QUANDO UNA  
GRANDE SFIDA  
DIVENTA UN  
GRANDE SUCCESSO,  
SI SCRIVE UNA  
PAGINA DI STORIA.

Questo orologio ha visto equipaggi agire con determinazione ed in perfetta sincronia. È da sempre al polso di chi sceglie il mare per mettersi alla prova. Non segna solo l'ora, segna la storia.



OYSTER PERPETUAL YACHT-MASTER II

