

PONTEDERA > CRONACA > VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL NETTARE DI...

Viaggio alla scoperta del nettare di Bacco nelle nostre cantine

Porte aperte fino a sera nelle aziende vinicole della Valdera per degustazioni di vini e prodotti gastronomici d'eccellenza
di ENRICO BIMBI

G+

29 maggio 2016



0

LinkedIn

0

Pinterest



di

ENRICO BIMBI

Og. gi torna l'evento "Cantine Aperte". Le Fattorie socie del Movimento Turismo del Vino aprono le porte al pubblico dalle 10 fino a tarda sera, favorendo l'incontro con gli appassionati del vino e della natura. Per famiglie ed enoturisti è un'occasione per avere un contatto diretto con i vignaioli, degustare e acquistare i vini nel luogo di nascita e affinamento, visitare cantine storiche, parchi stupendi, ville antiche, lasciandosi rapire da anfratti suggestivi e panorami mozzafiato. Il giro delle cantine è anche un viaggio per gourmet, dato che in ogni azienda sono previste esibizioni e degustazioni con la gastronomia virtuosa del territorio. Novità di quest'anno per tutta la Toscana è la collaborazione con i vari Vespa Club e con gli Amici del Sigaro Toscano. Ecco cosa possiamo trovare di bello e buono nelle fattorie della provincia di Pisa che aprono i cancelli.

Fattoria degli Azzoni. Alla Rotta, nella cantina degli Azzoni sarete accolti personalmente dal conte Aldobrando. Ogni anno i vini di questa azienda sembrano essere sempre più buoni. Da non perdere il Vermentino Le Fonticchie 2015 che con questa vendemmia è letteralmente esploso nei profumi, acquisendo complessità e profondità. Unicità territoriale è il ramato Villa Sole da pinot grigio a dimora da oltre 40 anni. Poi i due Rossi: Chianti e il top aziendale Helianthus. In degustazione anche il pregiato Vin Santo Baciamaio. L'appuntamento è diventato nel tempo un evento di festa paesana con l'allestimento nella corte della Fattoria di un mercatino di artigianato e selezioni di eccellenze alimentari locali.

Tenute Riccardi Toscanelli Fattorie Toscane a Pontedera. La suggestiva Villa Toscanelli apre i cancelli per rivelare i tesori naturalistici, architettonici e storici. Ovviamente in degustazione i vini della Tenuta della famiglia Pesce. Da non perdere il "Cuore Perduto", vino di ossatura merlot e canaiolo, fresco del prestigioso premio della medaglia d'argento al Concorso mondiale di Bruxelles. Il Chianti e il bianco Vermentino sono le altre degustazioni da fare. Non mancano delizie gastronomiche. Per gli appassionati del sigaro alle ore 16 gli Amici del Toscano organizzeranno una degustazione guidata.

Fattoria Varramista di Montopoli Val d'Arno. L'azienda è famosa, sia per i vini altamente recensiti, sia per le piante secolari del parco, sia per il giardino all'italiana considerato uno dei più belli della Toscana, sia per la superba Villa che fu casa del compianto Giovanni Alberto Agnelli, al quale va attribuito il merito di aver intuito le importanti potenzialità viti-vinicole di questa tenuta che si sono concretizzate al meglio, con la collaborazione dell'enologo Federico Staderini, nel top aziendale "Varramista", frutto monovarietale di Syrah. Sterpato, Frasca, Ottopioppi, Chianti Monsonaccio sono gli altri vini da degustare. Possibile assaggiare anche i vini della tenuta maremmana: Marruchetone Vermentino e Marruchetone Rosso. Visita guidata alle due cantine. La Fattoria Varramista in questa particolare occasione si trasforma e dà spazio all'arte con mostra fotografica e sculture all'interno dei locali della Fattoria. Tagete Edizioni presenta la collana "Memorie del Novecento": un vero tuffo nel passato con le storie di donne e uomini del Regno d'Italia fino alla nascita della Repubblica. Accompagnamento musicale di Diego Schiavi.

Usiglian del Vescovo. A Palaia i vini di questa azienda, curati dall'enologo Francesco Lomi, hanno la caratteristica di essere molto profumati, grazie al terreno sabbioso ricco di minerali e all'altitudine di 200 metri che garantisce buona escursione termica. Ne sono chiare dimostrazioni la novità spumante metodo classico da uve Sangiovese "Bruvé", Il rosé "Il Sangiosé" e lo strutturato Chardonnay "Il Ginestraio". Nei rossi troviamo il fresco Chianti, Il Grullaio e i potenti "Il Barbiglione" da ossatura Syrah e Il Milleottantatre da uve Petit Verdot. Altra novità da non perdere è il Vin Santo Occhio di Pernice. Possibilità di pic nic negli spazi aziendali all'aperto.

Fattoria Vallorsi a Terricciola. I patron Stefano e Sergio Bibbiani vi accoglieranno con un ricco buffet libero e gratuito. In questa tenuta sono stati fatti i primi esperimenti sulla attitudine dei vitigni a bacca bianca in terra pisana. Le diciassette varietà più performanti sono state mantenute ed oggi danno vita al fresco e petillant "I Ceroni". L'altro bianco è estratto monovarietale del Vermentino. Buona levatura dei rossi grazie ad una terra vocata in particolare al vitigno Sangiovese resa evidente dal top aziendale San Bartolomeo. Meno concentrato ma con frutto goloso amalgamato a sentori di spezie e vaniglia, si erge l'Argante, altro pezzo forte della produzione inserito nella Doc Terre di Pisa Sangiovese. Da non dimenticare il fresco e di grande beva Chianti Superiore.

Azienda Agricola Castelvecchio. L'azienda è a Terricciola. Laura e Stefano Pantani vi faranno vedere con orgoglio la tradizionale e funzionale cantina costruita con le loro mani. La visita prevede una passeggiata tra le curate vigne, la visione delle tecniche di vinificazione, nonché la barriccaia destinata ai vini pregiati e la stanza dei graticci dove le uve appassiscono per far nascere la perla produttiva del Vin Santo Armida. La produzione aziendale vanta due ottime

Doc Terre di Pisa: Rosso Le Balze realizzato con Sangiovese, Cabernet Sauvignon più Franc e Le Colline frutto monovarietale di Sangiovese. Completa la gamma il fresco rosato Il Tocco e il bianco di tradizione Il Picchio. Le degustazioni sono libere e gratuite.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

29 maggio 2016



