

cantine aperte

di Enrico Bimbi Domani torna "Cantine Aperte", l'evento nazionale più importante dedicato al vino. Dal 1993, l'ultima domenica di maggio, le cantine socie del Movimento Turismo del Vino aprono le loro porte al pubblico dalle 10 fino a tarda sera, favorendo un contatto diretto con gli appassionati di vino. Per famiglie ed enoturisti è un'opportunità per avere un contatto diretto con i vignaioli, degustare, comprendere ed acquistare a prezzo di cantina le perle produttive, visitare cantine storiche, parchi stupendi, ville antiche, lasciandosi rapire da anfratti suggestivi e panorami mozzafiato. E non solo. Infatti anche quest'anno ogni fattoria si è ingegnata per dare maggiore attrazione ed ospitalità attraverso eventi ed interventi gastronomici pescati tra le eccellenze produttive del territorio. Ecco cosa possiamo trovare di bello e buono nelle fattorie della provincia di Pisa che aprono i cancelli. Fattoria degli Azzoni. A La Rotta, nella cantina degli Azzoni sarete accolti personalmente dal conte Aldobrando. Buona fattura, finezza dei profumi con estrema nettezza e pulizia, sono doti dei vini di questa azienda. Nel parco produttivo troviamo la curiosità, ormai nota e recensita, di uno splendido pinot grigio, Villa Sole, dal colore ramato e di un super profumato vermentino, Le Fonticchie, che la vendemmia 2013 ha marcato con suadenti note di erbe aromatiche (salvia), fiori (sambuco e ginestra) e frutta (pesca). Poi i due rossi: Chianti e il top aziendale affinato in barrique, l'Helianthus, entrambi di struttura sangiovese e, con percentuali diverse, merlot e syrah. In degustazione anche il pregiato vin santo Baciamaio. Nella corte viene allestito un mercatino di artigianato e selezioni di eccellenze alimentari locali da poter gustare sul posto, ma anche acquistare per asporto al costo aziendale. Tra queste troviamo i salumi di Comuniello e i prodotti caseari dell'Avvenire della famiglia Dall'Acqua (Terricciola) con formaggi che sembrano nati per sposare i vini della fattoria (assaggiate i due vaccini sott'olio con i bianchi). Da non perdere l'olio extravergine di Col di Conca di Maria Bagagli a Treggiaia, blend di cultivar mignola e razza, considerato un vero campione del territorio. Fattoria Varramista. L'azienda di Montopoli Valdarno 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. La Fattoria Varramista in questa particolare occasione si trasforma e dà spazio all'arte con mostre di pittura e fotografia all'interno dei propri locali, oltre alla possibilità di degustare eccellenze gastronomiche del territorio e delizie della tradizione con offerta ampliata grazie ad un punto di ristoro. Visite guidate alle due cantine dell'azienda: quella di vinificazione e la barriaccia. Inoltre, sarà allestito un "fumoir" dove saranno illustrate tecniche di degustazione e di abbinamento del Toscano con i vini, in particolare il Varramista, vino da meditazione per eccellenza. Per gli appassionati della mitica 500 e non solo sarà possibile ammirare nella splendida cornice della Fattoria Varramista una esposizione di Fiat 500 d'epoca. Usiglian del Vescovo. Alle porte di Palaia è un borgo millenario che ha mantenuto tracce medievali del dominio dei Vescovi di Lucca. La più importante e suggestiva è la via di fuga che, scavata nel tufo, collega la villa al campo. Ovviamente sarà visitabile in questa occasione. I vini di questa azienda, curati dall'enologo Francesco Lomi, hanno la caratteristica di essere molto profumati, grazie al terreno sabbioso e l'altitudine di 200 metri che garantisce buona escursione termica. Il rosè di sangiovese "Il Sangiosé" e lo strutturato chardonnay "Il Ginestraio" sono la chiara dimostrazione. Chianti, Grullaio e il top produttivo "Il Barbiglione", che vanta ossatura syrah, vitigno a bacca nera dalle grandi note olfattive, sono i rossi. Ad accompagnare le degustazioni ci sarà un ghiotto percorso gustativo dedicato al maestro norcino Luca Marianelli di Montopoli che porterà all'assaggio le sue creazioni più gustose e recensite. All'assaggio anche i formaggi l'Avvenire di Terricciola. Allestita anche una bella mostra artistica del Centro Culturale Michon. Fattoria Vallorsi. A Terricciola troviamo i cancelli aperti alla Fattoria Vallorsi della famiglia Bibbiani. Qui si paga solo le bottiglie che si acquistano, il resto è tutto gratis. I patron Stefano e Sergio Bibbiani vi accoglieranno, infatti, con la consueta signorilità e con un ricco buffet libero e gratuito per poter degustare al meglio i loro vini. In questa tenuta sono stati fatti i primi esperimenti sulla attitudine dei vitigni a bacca bianca in terra pisana. Dopo più di trent'anni circa diciassette varietà si sono adattate alla grande ed oggi danno vita al fresco e petillant "I Cerroni". L'altro bianco è estratto monovarietale del vermentino che la vendemmia 2013 ha marcato con finezza le note floreali riconducibili alla ginestra e le note fruttate orientate sul tropicale. Ma l'azienda ha acquisito fama per i rossi grazie ad una terra

vocata in particolare al vitigno sangiovese dimostrata già negli anni novanta con il San Bartolomeo, ancora oggi top aziendale e perla del territorio. Meno concentrato ma con frutto goloso amalgamato a sentori di spezie e vaniglia, si erge l'Argante, altro pezzo forte della produzione. Da non dimenticare il fresco e di grande beva Chianti Superiore. Sorelle Palazzi. Altra sosta da fare a Terricciola è quella all'azienda agricola Sorelle Palazzi. Ad accogliervi la signora Paola, pioniera del biologico diventata punto di riferimento dei tanti cultori dell'agricoltura e dei metodi naturali. Qui si produce vino e olio bio già dal 1973, quando queste pratiche erano semiconosciute. Una filosofia della tradizione e della naturalità che si ripercuote in tutte le fasi della produzione. A cominciare dai vitigni impiantati (esclusivamente autoctoni), ai lieviti della fermentazione (gli indigeni della pianta), ai recipienti di affinamento, cemento e botte (senza mai cedere alla moda della barrique). Le degustazioni dei vini e il ricco buffet di accompagnamento sono offerti gratuitamente. Compreso il mitico vin santo, prodotto di fama internazionale che ha fatto incetta di premi e riconoscimenti e che anche quest'anno la Guida Veronelli ha inserito tra i giganti con le Tre Stelle alla vendemmia 2006. Buona l'evoluzione positiva riscontrata nei rossi curati dal nipote di Paola, l'enologo Guido Beltrami. Si tratta di tre tipologie di Chianti: Colline Pisane, Superiore La Casina di Badia e Riserva. A completamento della gamma un bianco, ovviamente di tradizione. Tenuta Podernovo. Spettacolare è la cantina della Tenuta Podernovo che si erge in posizione di dominio su una collina di Terricciola. Un vero capolavoro artistico/architettonico di grande imponenza e, nel contempo, dal basso impatto ambientale (le pietre utilizzate sono quelle trovate negli scassi delle vigne), ideato per la massima funzionalità delle pratiche di cantina. Qui i Lunelli, signori dello spumante italiano con il marchio Ferrari, hanno affidato la realizzazione di rossi di prestigio all'enologo Corrado Dalpiaz che ha dimostrato di meritare la fama di grande professionista creando l'Aliotto e il sangiovese Teuto. Oltre ai due è in degustazione tutta la linea produttiva della famiglia Lunelli, dai vini trentini e umbri, alle bollicine Ferrari, alle grappe Segnana, all'acqua Surgiva. Da non perdere la visita guidata della cantina, un percorso suggestivo tra arte, buon gusto e tecnica che getta lo sguardo con negli ordinati vigneti sottostanti. All'esterno viene amplificata la percezione country con postazioni in paglia dove poter degustare, al costo di 5 euro, salsicce, rosticciana, bistecche e quant'altro di tipicità toscana che può regalare la cottura alla brace della grande griglia. Castelvecchio. Sempre a Terricciola troviamo l'azienda agricola Castelvecchio. Laura e Stefano Pantani vi accolgono con la loro famiglia per guidarvi nella tradizionale e funzionale cantina, realizzata con le loro mani. Una visita che 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 in modo ottimale per far nascere la perla produttiva del vin santo Armida. La produzione aziendale vanta i primi due vini imbottigliati nella provincia con la Doc Terre di Pisa: rosso Le Balze e sangiovese Le Colline. Completa la gamma il rosato Il Tocco e il bianco Il Picchio. Le degustazioni sono libere e gratuite ma viene offerta anche la possibilità di pranzo, merenda o cena al costo di 10 euro, con un ricco tagliere di salumi e formaggi toscani per finire con alcune varietà di dolci casalinghi. Il tutto sarà accompagnato dalla degustazione completa dei 5 vini aziendali. Per il pacchetto completo si consiglia la prenotazione telefonando al numero 0587-658318. ©RIPRODUZIONE RISERVATA