

Marta, la filosofa diventata vignaiola

Di origine franco-polacca, conduce il Podere Anima Mundi e riscopre antichi vitigni toscani



Marta Sierota

USIGLIANO DI LARI

Alla riscoperta delle nostre origini nel pieno rispetto della natura. Foglia Tonda e Pugnitello sono due antichissimi vitigni toscani di cui si è rischiato di perdere le tracce in quanto da tempo in disuso per la scarsa redditività. Le produzioni dei vini da queste uve sono attenzionate perché si distinguono a livello organolettico regalando emozioni uniche e dimenticate. Tra i produttori virtuosi che si sono impegnati in questo difficile recupero e su cui si sono accesi i riflettori, troviamo una piccola azienda del Pisano. Si tratta del Podere Anima Mundi di Usigliano di Lari. A condurla con tanto

impegno e passione è **Marta Sierota**, franco-polacca di origine, con una laurea in filosofia (da qui il nome dell'azienda) e un diploma alla scuola del vino di Francia.

Innamorata della nostra campagna, Marta fa una scelta di vita. Rileva circa 20 ettari di terreno abbandonati da tantissimo tempo, condizione indispensabile dato che per lei l'agricoltura è simbiosi con la natura e non può essere disgiunta da pratiche biodinamiche che sarebbero state vane lavorando terreni già inquinati. Sei ettari della tenuta si sono dimostrati particolarmente vocati alla viticoltura e a distanza di circa 10 anni, con i vigneti entrati in maturità, i risul-

tati cominciano a ripagare tanta perseveranza. La produzione è di nicchia, fatta di poche migliaia di bottiglie. Ogni vino è un cru, cioè proveniente da una unica vigna, nel pieno rispetto delle convinzioni di Marta che l'hanno portata ad aderire ai vignaioli eretici, viticoltori fuori dal branco in quanto rifuggono dalle regole del marketing che dominano il mercato, trovando una loro dimensione con la ricerca del prodotto naturale che incarni le caratteristiche del territorio d'origine e l'andamento delle annate.

I vini del Podere Anima Mundi sono in purezza (realizzati con un unico vitigno) e fanno fermentazione spontanea con il

ped de cuve, tecnica che prevede una piccola prevendemmia per fare una base di lieviti che aiutano una corretta fermentazione finalizzata alla massima espressione caratteriale dell'uva e del terroir. A breve, oltre ai vini rossi già fruibili Mor di Roccia da uva Foglia Tonda (la pampana sembra una padella) e 2 Venti da uva Pugnitello dal piccolo grappolo grande come un pugno (in degustazione alla Mangialonga 2018 di Pontedera il 20 maggio), entreranno in produzione altri tre vini di ricerca e recupero, vinificati sempre in purezza: Canaiolo, il Colorino del Valdarno e Ciliegio.

Enrico Bimbi
CRIPRODUZIONE RISERVATA