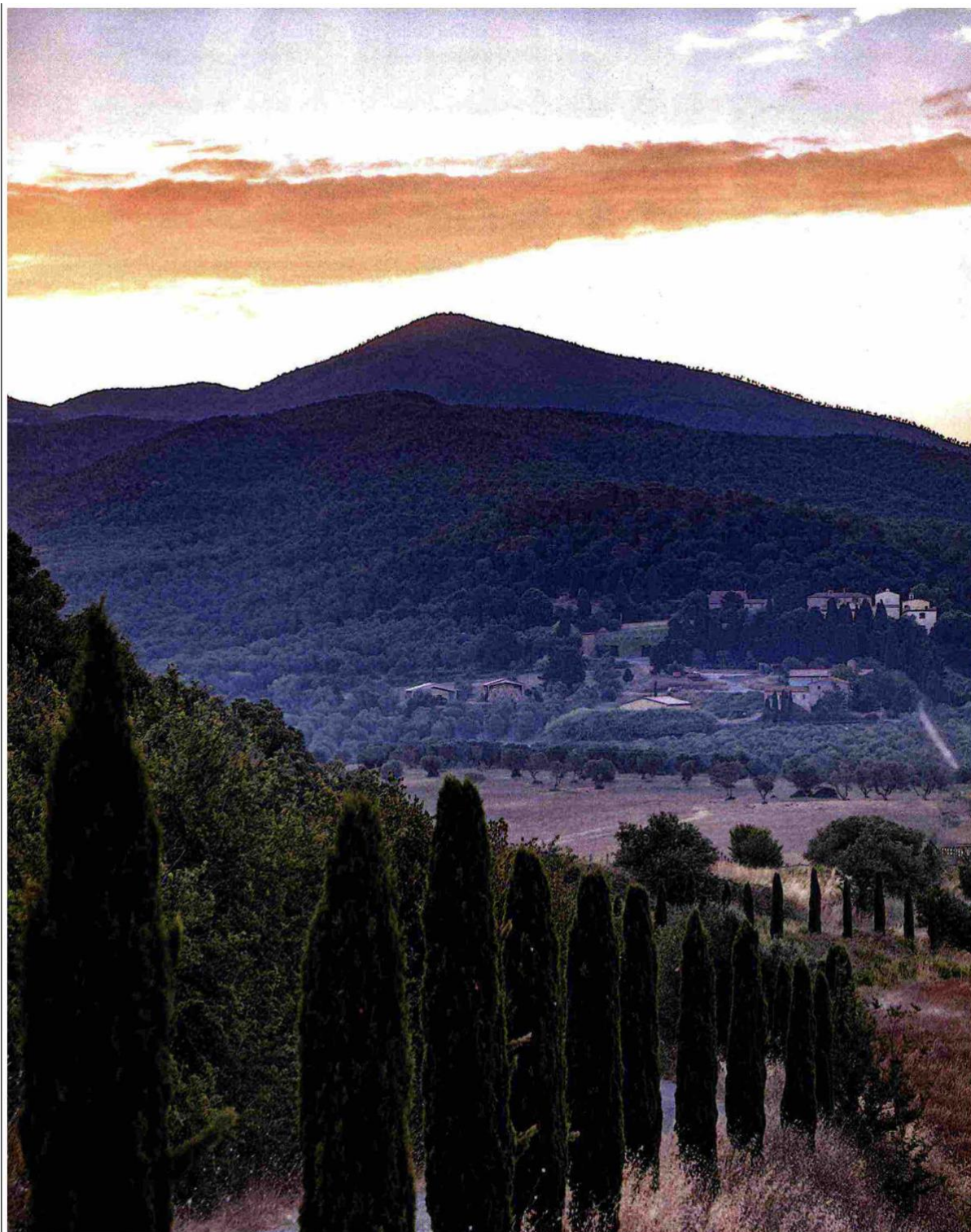
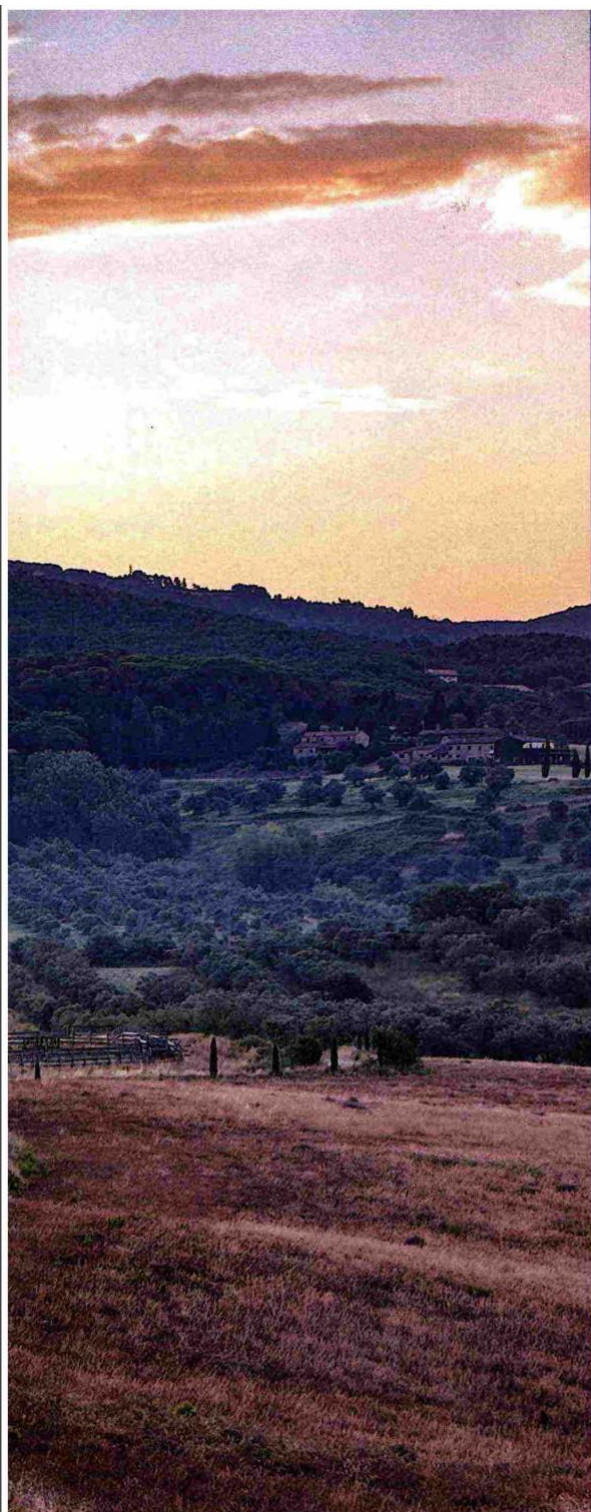




174292



IL VINO BUONO DI PISA UN MOSAICO DI TERRE E DI STORIE DA SCOPRIRE NEI CALICI

Da Terricciola a Riparbella, ai colli più appartati del Pisano, questo pezzo di Toscana è caratterizzato da un'ampia eterogeneità di suoli, uomini e interpretazioni che si traducono nei calici che da qui provengono. Un mosaico di diversità che diventano identitarie e tutte da scoprire proprio sui territori e tra i filari

parole di Emiliano Gucci - infografiche di Alessandro Naldi

174292

LE STORIE

Potremmo passare ore, giorni, mesi a cercare un filo conduttore che racconti le eccellenze enologiche della provincia pisana e uscirne pensando che la chiave stia proprio nella sua eterogeneità. Nella restituzione di un territorio vario, autentico, poco antropizzato, di campagne che vedono pulsare una biodiversità immacolata, boschi policromi solcati da fiumi e antiche miniere, pareti rocciose, prati sterminati e campi coltivati che si alternano a quegli elementi che da sempre riconducono alla Toscana: dolci colline, cipressi, uliveti, vigneti da sogno. Parallelamente cambiano le varietà protagoniste della viticoltura più qualitativa, con le autoctone più presenti nell'entroterra, sangiovese in primis, e le internazionali che trovano forza sulla costa, in quella che è la continuazione naturale dell'avamposto bolgherese, nei confronti del quale si vanta qui una storia più antica.

Ecco, la storia unisce tutti in nome degli Etruschi, che assai prima di Cristo allevavano la vite ad alberata, così come uniscono certe caratteristiche dei suoli, sempre complessi, originati da argille e sabbie del Pliocene, ma anche in questo ambito incontreremo profonde e determinanti differenze. Varia il microclima, influenzato qua da un monte e là da un fiume e sempre dal Tirreno, variano le altitudini di colli un po' appartati, misteriosi, spesso affascinanti anche per questo. Varia l'umanità che li accudisce, come accade in ogni lembo di Toscana che si rispetti: un'umanità coriacea, competente, ambiziosa e brada ma capace di esclusive e fraterne comunioni, dedita sovente a un'agricoltura sostenibile, in simbiosi con la natura. Al suo cospetto variano anche le Doc, in certi casi affiancandosi, sovrapponendosi, talvolta aderendo all'attuali-



1

tà della scena enoica e talvolta meno, lasciando dunque campo all'Igt che è molto utilizzata specie sulla Costa.

TENUTA DI GHIZZANO

Crede invece molto nella giovane Doc Terre di Pisa, e ci investe, **Ginevra Venerosi Pesciolini**, portando avanti dal 1995 **Tenuta di Ghizzano**, azienda che nel tempo è diventata il suo specchio oltre che quello del territorio. Siamo per l'appunto a Ghizzano, piccolo borgo nel comune di Peccioli, avvolto da boschi multiformi e terreni agricoli, dove la famiglia si è insediata da tempo immemore. «Il microclima è molto influenzato dal mare, i terreni sono il nostro valore primario», mix di sedimenti marini e sabbie argillose, «che regalano ai vini grande mineralità. Il primo passo è stato individuare le giuste parcelle

dove impiantare la vigna», che quasi si nasconde nel verde abbacinante di questo splendido anfiteatro naturale. Ginevra lavorava nell'editoria, entrò in vigna affiancando il padre «col quale non è mai semplice lavorare»; doveva restarci pochi giorni, giusto per sopperire a un'emergenza, ma ha finito per ridisegnare la sua su questi 280 ettari, 18 a vigneto e 15 a oliveto oltre ai seminativi, con la biodinamica a sancire il matrimonio con la terra. È stata lei a firmare il Nambrot, oggi blend di Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, che di certa Toscana è diventato icona e va a premio coi Tre Bicchieri per l'annata '17: potente ma fine, equilibrato, con bocca ricca e gentile, rilucente omaggio al fondatore. Il Veneroso è invece il testimone passatolo dal padre **Pierfrancesco Venerosi**

I VINI DEL PISANO



2

Pesciolini, che negli '80 investì nella qualità laddove si scadeva piuttosto nella sovrapproduzione; lo incoraggiò l'amico **Piermario Meletti Cavallari** che nella vicina Bolgheri esaltava il Sangiovese affiancandogli varietà internazionali, e così persevera questo vino sposando un saldo di Cabernet Sauvignon. «Con il passare degli anni impari ad ascoltare - dice Ginevra - a vedere come si comportano le varietà sul tuo terreno, di cui devi avere sempre rispetto». Al contempo l'esperienza induce alla purezza per il Mimesi, «tutta l'espressività del nostro Sangiovese fresco, elegante, minerale», elevato in anfora di cocciopesto ed emozionante nella sua bevibilità di gran classe, e così il Vermentino, «fotografia del nostro lavoro in sottrazione, punto di arrivo e di ripartenza», entrambi in uscita a ottobre prossimo.

TENUTA PORDENOVO

È nato in Trentino **Corrado Dalpiaz**, là il padre aveva già un piccolo vigneto; a San Michele all'Adige fu compagno di studi di **Mauro Lunelli**, presto all'apice con gli spumanti Ferrari, e il filo non si sarebbe interrotto neanche arrivando in Toscana, dove per vent'anni ha lavorato in Montescudaio, dando vita all'omonima Doc. «Quando i Lunelli decisero di investire in Toscana, per produrre anche grandi vini rossi, quella mia esperienza si era chiusa e dalla vicina Badia di Morrona individuai ciò che poteva fare per loro». Della **Tenuta di Podernovo**, i Lunelli a Corrado avrebbero messo in mano le chiavi, «con una fiducia assoluta, in un simbiotico rapporto familiare, laddove i lavori partivano praticamente da zero». Correva l'anno 2000, ►

1. la suggestiva bottaia di Tenuta di Ghizzano della famiglia Venerosi Pesciolini a Peccioli
2. La Tenuta Podernovo a Terricciola, guidata da Corrado Dalpiaz

In apertura il caratteristico paesaggio che circonda il Castello del Terriccio a Castellina Marittima, guidata da Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

LE STORIE

TREORO: A RIPARBELLA UN VINO PER TRE AZIENDE

Tre vitigni, un territorio, tre aziende, un vino. Tresoro unisce le menti, le mani e le uve di produttori che in Riparbella hanno trovato luogo d'elezione e che intendono ricambiare il dono: elevandola al palcoscenico che merita, ora che nel mondo si conoscono i suoi vini ma non ancora la madrepatria. «Cercavamo il modo per promuovere Riparbella - racconta **Ugo Fabbri**, brand ambassador di Tenuta Prima Pietra - e dopo alcune riunioni il progetto si restrinse a realtà che lavorano in biologico o in biodinamico. Venne poi l'idea di portare in dote ciò che meglio ci raccontava», ovvero ciascuna azien-

da un'uva rappresentativa della sua produzione, da unire alle altre come voci in un coro. Il Cabernet Sauvignon di Caiarossa, il Cabernet Franc di Duemani, il Merlot di Prima Pietra, lavorati e vinificati nelle cantine di origine in esclusive anfore di cocciopesto, ciascuno la sua, dunque affinamento in barrique e assemblaggio finale, per una produzione limitata a circa 2000 bottiglie. «Un vino per stare insieme - spiega **Elena Celli** di DueMani, «per raccontare le potenzialità di Riparbella attraverso il lavoro dei suoi interpreti»; per adesso è fuori l'annata 2017, un rosso rubino intenso dal bouquet vivace e sfaccettato, sorso potente e minerale, ricchissimo, permeato da un'innata eleganza, come nell'indole dei singoli produttori. «Etichetta e cofanetto sono vere opere d'arte - ricorda **Roberta Palma** di Caiarossa - con i dipinti di Mario Madaia che ha realizzato decine di splendide versioni, permettendoci di variarle per ogni singola annata»: prima che un vino un'emozione, una narrazione, il romanzo di un manipolo di viticoltori ma soprattutto di un territorio, che ha tutte le carte in regola per farsi apprezzare oltre qualsiasi confine.



3. La tenuta e la sede aziendale di Caiarossa, a Riparbella verso il mare, proprietà dell'olandese Eric Albada Jelgersma e seguita direttamente dagli enologi Francesco Villa e Marco Lipparini
4. Una delle vigne di Caiarossa, Podere Nocolino. L'azienda toscana è gestita da Alexander Van Beek, Direttore generale e da Jerome Poisson che ne è il Regisseur Technique



intorno all'antico casale nei pressi di Terricciola non restava che un vigneto di sangiovese; «subito abbiamo cominciato con nuovi impianti e con la costruzione della cantina», bellissima, realizzata rispettando la morfologia dei colli con utilizzo di pietra locale e colori in continuità con l'ambiente. Parlando con Corrado torna il tema del terreno così eterogeneo, «limo, sabbia, argille in proporzioni variabili, migliaia di fossili marini che continuano ad affiorare dai suoli». Per lui fu cruciale l'incontro con **Giacomo Tachis**, che a Bolgheri puntava tutto sui vini della luce, «quella luce che anche da noi ha qualcosa di straordinario», mentre dal 2015 ci si avvale anche della consulenza di **Luca D'Attoma**. Il Teuto è un bel rosso rubino vivacemente balsamico, complesso, con richiami tostati, dove il

I VINI DEL PISANO



Sangiovese è spaleggiato da Merlot e Cabernet Sauvignon, mentre l'alfiere toscano corre da solo nel Solenida, selezione di uve in parte vinificate in anfora; l'Auritea è invece un "tipico" Cabernet Franc di struttura e intensità, con bei sentori di cacao e rosmarino, «*Tutti vini biologici, autentici, con trama tannica elegante e indole longeva*».

CAIAROSSA

Spostandosi verso il mare, lungo la Val di Cecina, nella zona più a sud del Pisano, giungiamo a una piccola capitale del vino che va cercando un'affermazione sulla ribalta nazionale, quando alcune tra le sue aziende più rappresentative già godono la luce dei riflettori. Riparbella è un borgo di origine medievale alle pendici del Poggio di

Nocola, a circa 200 metri di altitudine, immerso in un verde multiforme. La Doc di riferimento sarebbe già quella della vicina Montescudaio, ma molte aziende di livello preferiscono appellarsi all'Igt Costa Toscana, che più le rappresenta anche differenziandole dalla produzione dell'entroterra.

In questo contesto opera **Caiarossa**, nome che omaggia il diaspro e le rocce rossastre presenti nei terreni, logo con un'antica testa etrusca raffigurante Dioniso. Fondata nel 1998 e fin da subito condotta coi principi della biodinamica (scelta epica, ai tempi, e impegnativa ancor oggi sui 32 ettari vitati), l'impronta olistica venne dettata anche nella costruzione della cantina, rispondente ai canoni della geodinamica e del Feng Shui: «*Quattro livelli che permettono* ▶

LE MIGLIORI ETICHETTE DA VINI D'ITALIA 2021



✦ **ARIA DI CAIAROSSA '16 - CAIAROSSA**
RIPARBELLA (PI) - CAIAROSSA.COM

✦ **DUEMANI '17 - DUEMANI**
RIPARBELLA (PI) - DUEMANI.EU

✦ **NAMBROT '17 - TENUTA DI GHIZZANO**
PECCIOLI (PI) - TENUTADIGHIZZANO.COM



✦ **CASTELLO DEL TERRICCIO '16 - CASTELLO DEL TERRICCIO**
CASTELLINA MARITTIMA (PI) - TERRICCIO.COM

✦ **LUPICAIA '16 - CASTELLO DEL TERRICCIO**
CASTELLINA MARITTIMA (PI) - TERRICCIO.COM

✦ **I TOSCANI '18 - OLIVIERO TOSCANI**
CASALE MARITTIMO (PI) - OTWINE.COM

✦ **IL GRULLAIO '18 - USIGLIAN DEL VESCOVO**
PALAIA (PI) - USIGLIANDELVESCOVO.IT

✦ **INDOMITO '17 - MONTEROSOLA**
VOLTERRA (PI) - MONTEROSOLA.COM

✦ **KAPPA '16 - FATTORIA KAPPA**
CASTELLINA MARITTIMA (PI) - ANDREADIMAI@1974@GMAIL.COM

✦ **PRIMA PIETRA '17 - TENUTA PRIMA PIETRA**
RIPARBELLA (PI) - TENUTAPRIMAPIETRA.COM

✦ **STERPATO '17 - VARRAMISTA**
MONTOPOLI IN VAL D'ARNO (PI) - VARRAMISTA.IT

✦ **SUISASSI '17 - DUEMANI**
RIPARBELLA (PI) - DUEMANI.EU

✦ **TERRE DI PISA SANGIOVESE VIGNA ALTA '17 - BADIA DI MORRONA**
TERRICCIOLA (PI) - BADIADIMORRONA.IT

✦ **CHIANTI I SODI DEL PARETAIO '19 - BADIA DI MORRONA**
TERRICCIOLA (PI) - BADIADIMORRONA.IT

✦ **TEUTO '17 - TENUTA PODERNOVO**
TERRICCIOLA (PI) - TENUTAPODERNOVO.IT

LE STORIE

8 TAVOLE SCELTE DAI VIGNERON

1 MOCAGO
GUARDISTALLO (PI) - LOC. CASINO DI TERRA
S.S. 68 PER VOLTERRA
0586655018 - RISTORANTEMOCAGO.IT
«STORIA FAMILIARE CHE NASCE DA UN
PASTIFICIO STORICO, RICERCA CHE VALORIZZA
LA TRADIZIONE E UN PATRON SOMMELIER PER
GUIDARE OGNI ABBINAMENTO».

2 L'ANTICO MOLINO
PECCIOLI (PI) - FRAZIONE FABBRICA
STRADA COMUNALE DI RIPASSAIA, 35
3407451676 - @LANTICOMOLINO
«CIBO TOSCANO IN UN AMBIENTE IMMERSO
NEL VERDE, SERVIZIO CORDIALE E ATTENTO,
OTTIMO RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO».

3 RISTORANTE ENOTECA BACCIO MEO
PALAIA (PI) - VIA DELLA PIEVE, 6
0587622548 - @BACCIO MEO
«BELLISSIMA SALA IN CONTESTO ALTRETTANTO
SUGGERITO, PERSONALE ATTENTO, VINI E
SAPORE DELLE COLLINE PISANE».

4 CASA MASI
MONTAIONE (FI)
LOCALITÀ ALBERI - VIA COLLERUCCI, 53
0571677170 - CASAMASIMONTAIONE.IT
«CINTA SENESE, CHIARINA, ALTRE
ECCELLENZE DEL TERRITORIO, CON
PROTAGONISTA AUTUNNALE IL TARTUFO BIANCO
DI SAN MINIATO DA GUSTARE FRESCHISSIMO».

5 IL FRANTOIO
MONTESCUDAIO (PI) - VIA DELLA MADONNA, 9
3883429569 - RISTORANTEFRANTOIO.COM
«NEL CENTRO DEL PAESE, L'OTTIMA CUCINA
DELLO CHEF SIMONE ACQUARELLI, CREATIVITÀ
CHE UNISCE TECNICA E TERRITORIO».

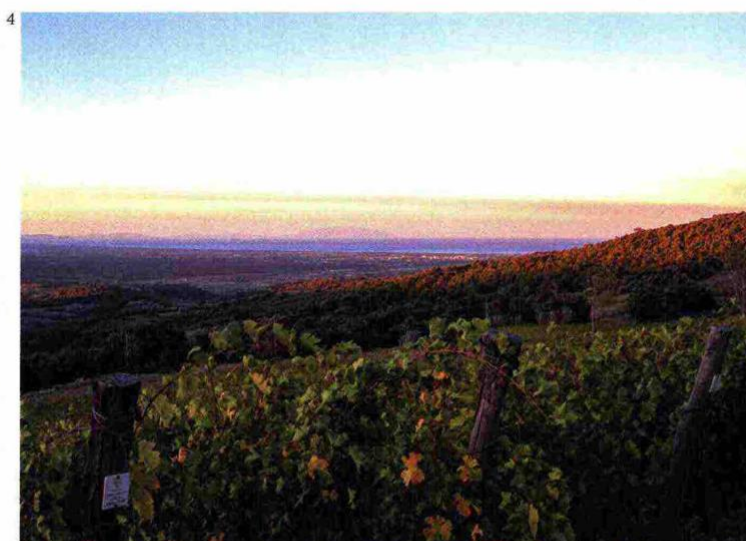
6 LA LOCANDA DEGLI ARTISTI
TERRICCIOLA (PI) - FRAZIONE CASANOVA
VIA DEGLI ARTISTI, 18 - 3701328438
LALOCANDADEGLIARTISTI.JIMDOFREE.COM
«IN UN CASOLARE DEL BORGO MEDIEVALE,
INGREDIENTI BIOLOGICI LOCALI, SPESSO COTTI
NEL FORNO A LEGNA, FARINA DA GRANI
ANTICHI E LIEVITO MADRE PER LE PIZZE».

7 QUATTORDICIOTTANTA
PECCIOLI (PI)
FRAZIONE LEGOLI - VIA DI MEZZO, 86
3295333829 - @QUATTORDICIOTTANTA
«BELLA LOCATION SULLE COLLINE, SPENDIDO
PANORAMA, INGREDIENTI DEL TERRITORIO,
ANCHE CECINA E PIZZA PISANA».

8 TRATTORIA DEL PAPERIO
RIPARBELLA (PI) - VIA DELLA MADONNA, 9
0586699299 - TRATTORIADELPAPEIRO.IT
«MATERIE PRIME BIOLOGICHE PER UNA
CUCINA TRADIZIONALE, CACCIAGIONE E
SPEZZATINO DI MUCCO PISANO, GRIGLIATE E
OTTIMI FRITTI SU PRENOTAZIONE».

una lavorazione a caduta, sfruttando la sola forza della gravità, evitando di compromettere le caratteristiche organolettiche di ogni singolo acino». La stessa vitalità apprezzabile nei luoghi e nei vigneti è riscontrabile nel gruppo che conduce questa realtà, «un team giovane e affiatato, che condivide decisioni ed esperienze» così come vuole la nuova proprietà, entrata in sella dal 2004 con l'olandese **Eric Albada Jelgersma**, da famiglia che l'esperienza se l'è fatta tra i prestigiosi Château bordellesi. A dargli voce sono gli enologi **Francesco Villa** e **Marco Lipparini** e la Pr Manager **Roberta Palma**, «È chiaro che la cultura enologica di Caiarossa guardi oltralpe, con il direttore generale **Alexander Van Beek** e il Regisseur Technique **Jerome Poisson**, ma le conoscenze sono applicate per esprimere al meglio le peculiarità di questo territorio». Il primo bacino vitato avvolge la sede aziendale in un vivido abbraccio,

ma lo sguardo plana ancora più in alto per cogliere i vigneti in località Nocolino, a 340 metri, dove alla componente minerale si aggiunge una provvidenziale matrice vulcanica «dove l'escursione termica si fa più importante, la ventilazione è continua». Nel complesso vi affondano le radici 10 varietà a bacca nera e 3 a bacca bianca, «seguite e lavorate separatamente in un lavoro di zonazione certosino», quasi maniacale, vendemmie a mano «diversificate anche all'interno della medesima parcella». Si chiama Caiarossa il vino che unisce tutte le tipologie a bacca nera, gustoso e preciso in ogni sua sfumatura, mentre Aria di Caiarossa è un blend di Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Syrah e Alicante dalle «alture» di Nocolino, tutte rintracciabili nel bouquet mentolato, equilibrio tra frutto e acidità che gli vale i Tre Bicchieri per l'annata 2016. ▶



LE STORIE

► 6 INDIRIZZI DA RISTORANTI D'ITALIA 2021

❖ | OSTERIA TAVIANI

BIENTINA (PI)
PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 28
0587757374 - OSTERIATAVIANI.IT
LO CHEF ALESSANDRO TAVIANI E SUA MOGLIE ELENA GESTISCONO CON PASSIONE QUESTO INDIRIZZO, PROPONENDO UNA RILETTURA INTRIGANTE DEI TEMI CULINARI DELLA TRADIZIONE ACCOMPAGNATI DA BUONI VINI.

❖ | DA BENITO

CASTELFRANCO DI SOTTO (PI)
FRAZIONE ORENTANO
VIA MARTIRI DELLA LIBERTÀ, 2
058323155 - PIZZERIATRATTORIABENITO.IT
ALL'USCITA DEL CASELLO AUTOSTRADALE, UN AMBIENTE DALL'O STILE ANNI SESSANTA CON GRIGLIA A VISTA. SI VIENE PER LA CUCINA TIPICA, MA SOPRATTUTTO PER CUSTARE LA CLASSICA BISTECCA TOSCANO. ALTRIMENTI BUONE PIZZE.

❖ | ANTICO RISTORO LE COLOMBAIE

SAN MINIATO (PI) - LOC. LA CATENA
VIA MONTANELLI, 22
0571484220 - LECOLOMBAIE.EU
ALL'INTERNO DI UNA CASA COLONICA, CON TANTO DI DEHORS, OFFRE UNA PROPOSTA CHE ESALTA LA TRADIZIONE CULINARIA LOCALE ATTRAVERSO L'USO DI PRODOTTI DELLA ZONA SELEZIONATI STAGIONALI, ELABORATI CON TECNICA ED ESPERIENZA.

❖ | MAGGESE

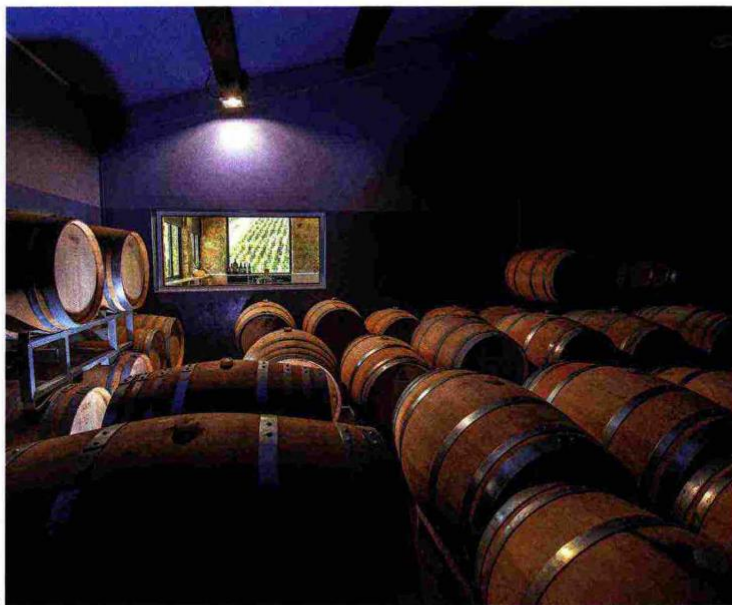
SAN MINIATO (PI) - VIA IV NOVEMBRE, 29
05711723546 - RISTORANTEMAGGESE.IT
NEL CENTRO STORICO, UN LOCALE VEGETARIANO, CON FORTE PREVALENZA VEGANA. IL GUSTO VINTAGE DEGLI ARREDI E I FORNELLI A VISTA SONO LO SCENARIO DEL QUOTIDIANO SPETTACOLO DI PIATTI DAI SAPORI DECISI E ACCATTIVANTI.

❖ | PAPAVERI E PAPERI

SAN MINIATO (PI) - VIA DALMAZIA, 159D
0571409422 - PAPAVERIEPAOLO.COM
È IL REGNO DI PAOLO FIASCHI, NONCHÉ TAVOLA D'ELEZIONE PER LE SPECIALITÀ A BASE DI TARTUFO. MA LA CUCINA OFFRE TANTO ALTRO, TRADIZIONE TOSCANO RIVISTA CON UN GUSTO PIÙ CONTEMPORANEO E PIATTI DI MARE.

❖ | DEL DUCA

VOLTERRA (PI)
VIA DI CASTELLO, 2 - 058881510
ENOTECA-DELDUCA-RISTORANTE.IT
ALESSANDRO CALABRESE, CHEF DI TALENTO, PORTA AVANTI LA TRADIZIONE DEL LOCALE FONDATA DA GENUINO DEL DUCA, E HA APERTO LA PROPOSTA A CONVINCENTI CONTAMINAZIONI E SPUNTI PIÙ INNOVATIVI.



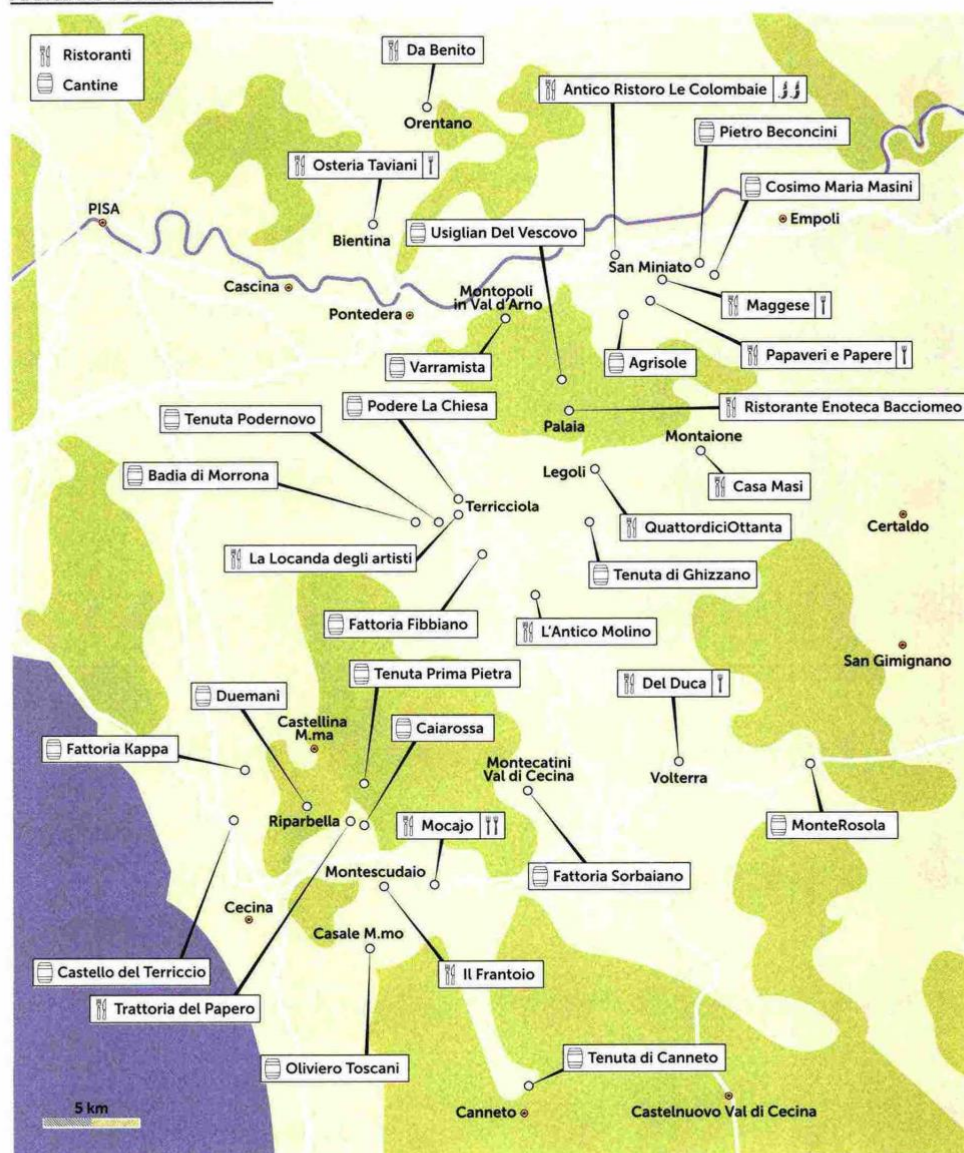
DUEMANI

È proprio salendo da Nocolino, con la vista che si apre sul mare e sulle isole dell'arcipelago toscano, che incontriamo il luogo d'elezione scelto da **Luca D'Attoma** per il suo progetto solista, anzi per il'avventura che ancor più fortemente lo lega alla moglie **Elena Celli**: due persone, due sensibilità, due percorsi di vita, un sogno: **DueMani**. «Cercavamo un luogo dove il Cabernet Franc, di cui Luca si era invaghito, potesse esprimersi al meglio - racconta Elena - in quel di Bolgheri il meglio era già stato preso e i costi erano proibitivi. Venimmo qua con **François Bouchet**», un guru della biodinamica, «che a dispetto delle analisi dei terreni giudicati estremi, difficili da lavorare, confutò ogni dubbio: l'elevato contenuto di argille, di sodio, sarebbe potuto divenire un

valore aggiunto. E così investimmo su *Riparbella*». Era il 2000, D'Attoma era già un consulente affermato, Elena aveva studiato marketing e lavorato nel settore della moda, «*dunque per me andava bene tutto, anzi fui molto affascinata dalla biodinamica*». Il lavoro è stato impegnativo, nuovi impianti si sono succeduti fino ai 12 ettari attuali, i risultati non hanno tardato a premiare i due alfieri di Duemani. «*La mano di Luca cerca l'eleganza nella bevibilità, ed è supportata dalla freschezza di queste alture*», spesso oltre i 300 metri: vini gustosi, sempre precisi e pulitissimi, che ereditano la salinità dei terreni e il bagaglio tecnico di un grande maestro. Tre Bicchieri per il Duemani '17, Cabernet Franc vivace e profumato, note di peperone e piccoli frutti neri, gran finale che invita ►

I VINI DEL PISANO

MANGIARE E BERE NEL PISANO



I VINI DEL PISANO

alla beva. Molto interessanti anche le interpretazioni di Grenache e quelle di Syrah, in veste «rosa quasi rossa» nel Si e più materico nel Suisassi '17, sorprendente anche nella longevità con un frutto sempre vivace e una bella progressione di terziari. Gran ventaglio di IGT Costa Toscana, «in attesa di poter parlare ovunque di Riparbella, senza dover citare la vicina Bolgheri come riferimento».

TENUTA PRIMA PIETRA

Non c'è lontano la scelta di **Massimo Ferragamo** per il suo passo iniziale nel mondo del vino, affiancato dalla moglie Chiara, nel 2002, dunque la **Prima Pietra** che giunse prima di Castiglion del Bosco, il più noto investimento a Montalcino: qua è tutto in salita, per giunta ripida, con vigneti che superano i 450 metri su terreni vulcanici e argillosi, vista da capogiro, un bosco imponente a far da polmone alla tenuta.

La passione del vino «se nasci in Toscana ce l'hai nel sangue», come dichiarò presentando la sua azienda in quel di Riparbella, pronto a spingersi «sulla collina più alta, perché i grandi vini provengono da grandi altezze». In nome di «eleganza, attenzione al dettaglio e alla qualità, raffinata semplicità», e non potremmo aspettarci altro dallo stile Ferragamo, che pone grande attenzione all'aderenza al territorio. «Cercava il luogo ideale per fare il suo vino», racconta **Ugo Fabbri**, Brand Ambassador di Prima Pietra, «che fosse innanzitutto buono, prodotto nel luogo giusto e non necessariamente sul palcoscenico più in vista». Si è dunque rigenerato un vecchio rudere (con una moderna cantina) e «si è lavorato per portare alla massima espressività il Merlot, il Petit Verdot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon», 11 ettari vitati sotto la guida di **Cecilia Leoneschi**, enologa poco incline

al compromesso. Ciò significa approccio naturale e certificazione biologica, cura per ogni grappolo, fermentazione su lieviti indigeni e vinificazioni separate, affinamento in barrique francesi per una sola etichetta prodotta: Prima Pietra ha naso di frutti neri con sentori mentolati, note di cioccolato, sorso ricco e polposo con frutto integro, in perfetto equilibrio tra morbidezza e verticalità. E rispetta appieno il carattere di ogni vendemmia, senza artifici, il che rende ancor più stimolante seguirlo nelle sue evoluzioni.

LA REGOLA

Scendiamo verso il mare, al confine con la provincia di Livorno, e affianchiamo il corso del Cecina per incontrare La Regola, progetto ad ampio respiro della famiglia Nuti, che si fonda sul vino ma si allarga alla gastronomia, all'arte, alla ►



5. La barriera di Duemani, l'azienda di Riparbella condotta dall'enologo Luca D'Attoma e da sua moglie Elena Celli
6. Tenuta Prima Pietra a Riparbella, con il suggestivo affaccio sul mare. L'azienda è stata costruita da Massimo Ferragamo e da sua moglie Chiara, nel 2002: è stato il loro passo di ingresso nel mondo del vino

LE STORIE

MOCAJO, IL TERRITORIO IN 5 PIATTI PER 5 VINI

Laura e Fabrizio Lorenzini, titolari del ristorante enoteca **Mocajo** al Casinò di terra di Guardistallo, ci propongono alcuni dei loro piatti più territoriali abbinandoli a 5 vini delle colline pisane: un'esplosione di macchia mediterranea, spezie, sapidità.

1

**La pappa di pomodoro pisanello,
gelato all'aglio e pesto di basilico, olio evo Le Querce di Bibbona**
Etabeta '19 - Fattoria Kappa - Azienda Biologica
Castellina Marittima (PI) - @Fattoria Kappa

Bene giocano con il piatto fresco e acido le note di pepe bianco e frutti esotici e la spiccata sapidità di questo Vermentino in purezza. Il suo sorso leggero, poi, richiama il prossimo...

2

Tortelli di peposo con crema al topinambur
Merlot Pian di Contessa '17 - Tenuta di Canneto
Monteverdi Marittimo (PI) - tenutacanneto.it

La rivisitazione del classico peposo si sposa bene alle note di confettura e spezie di questo Merlot che si arricchisce di sentori di sottobosco e procede con tannini decisi che gli danno sia vigore che una vellutata morbidezza.

3

**Piccione farcito e in hamburger,
crème caramel di cipolle e profumo di caffè**
Caiarossa '10 - Caiarossa - Riparbella (PI) - caiarossa.com

Blend elegante e austero di merlot, cabernet (franc e sauvignon), syrah, sangiovese, petit verdot e alicante, il vino gioca bene con la dolcezza ferrosa del piccione accompagnata e al tempo stesso contrastata da cipolla e caffè. Spiccano piacevoli e territoriali profumi di macchia mediterranea, erbe aromatiche e frutti rossi. I tannini dolci lo accompagnano in una lunga persistenza.

4

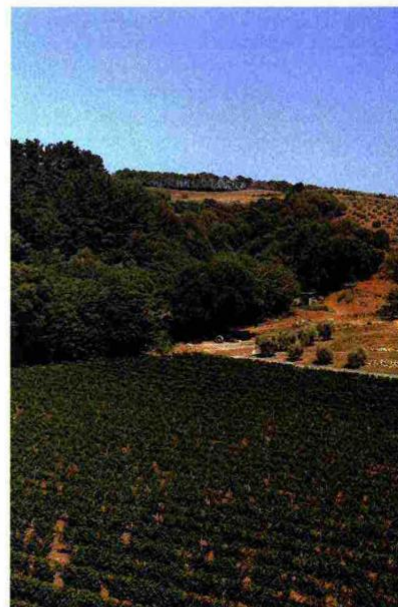
**Hamburger di cinghiale con melanzana grigliata,
cipolle rosse di Certaldo caramellate, salsa ai sapori di bosco
e gnocchetti di mais con limone e bacche di ginepro**

La Regola - Cabernet Franc '17 - La Regola - Riparbella (PI) - laregola.com
Piatto e abbinamento molto territoriali, in cui il vino di un rosso rubino intenso offre sentori fruttati e speziati che giocano bene con il piatto e pulisce il palato con tannini importanti prolungandosi in un finale incisivo.

5

**Agnello Pomarancino arrosto con la sua costoletta,
sfornato di piselli e crema di peperoni**
Prima Pietra '17 - Tenuta Prima Pietra
Riparbella (PI) - tenutaprimapietra.com

Questo blend di merlot, cabernet sauvignon e franc e petit verdot bene accompagna il piatto dalle note aromatiche complesse e variegata. Si presenta con un rosso vivo e brillante, al naso offre frutti a bacca rossa croccanti con un finale balsamico; in bocca è raffinato e complesso con tannini vellutati e strutturati, di grande persistenza.

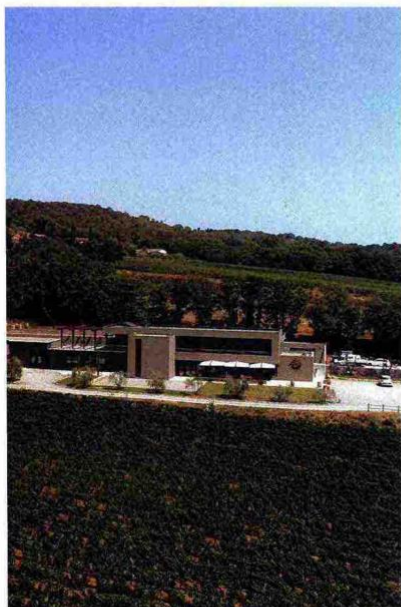


cultura. «Qualità del prodotto e qualità dell'ambiente, rigenerazione dell'uomo - come racconta **Flavio Nuti**, avvocato che dal 2000 affianca il fratello **Luca**, laurea in agraria, impegnato a trasformare l'azienda familiare in una realtà indirizzata all'eccellenza - Non a caso troviamo in zona reperti etruschi che testimoniano come la vite abbia sempre abitato questi luoghi».

I terreni sono sciolti, drenanti, composti da sabbie ricche di fossili, con argille e minerali ferrosi, si aggiunge la presenza del fiume e di un insolito bosco di querce da sughero per un microclima ideale alla maturazione delle uve, per «vini di struttura, ma al contempo dotati di finezza».

La nuova cantina, progettata da **Sergio Scienza** e compiuta nel 2016, è «un'ambasciata territoriale» proiettata alla sostenibilità,

I VINI DEL PISANO



concepita per accogliere l'espressività creativa in senso ampio. Si veda in tal senso il coinvolgimento dell'artista **Stefano Tonelli**, che trova il suo apice nel 46 metri quadri di pittura della barriera: una moderna danza cosmica ispirata all'arte etrusca, in un ambiente suggestivo dove l'uomo - accanto al vino - ritrova una pacifica centralità. Da questi legni in rovere francese esce anche il portabandiera aziendale, La Regola, un Cabernet Franc in purezza, Tre Bicchieri per Vini d'Italia nell'annata '17, caldo ma scattante, con tannini levigati, ben articolato nella complessità. I 25 ettari in produzione sono in aumento, tutti certificati biologici, con la nuova generazione dei Nuti che scende in campo; al cospetto delle varietà internazionali si tutelano gli autoctoni Sangiovese e Vermentino, così come stupisce un freschissimo metodo classico da Manseng con piccola percentuale di Chardonnay,

36 mesi sui lieviti con remuage manuale, note agrumate e spiccata sapidità iodata.

CASTELLO DEL TERRICCIO

Ci accingiamo a chiudere la ricognizione a due passi dal mare nel maestoso contesto di **Castello del Terriccio**, rilanciato sul profilo vitivinicolo da Gian Annibale Rossi di Medelana e oggi in mano al nipote **Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana**, reduce da trascorsi nel mondo della finanza. Sono cento gli anni di storia familiare in questo castello e sono circa 1.500 gli ettari complessivi, dei quali 65 destinati a vigneto e 40 a uliveto, sul confine meridionale della provincia di Pisa e su quello settentrionale della Maremma Toscana: suolo, aria, luce, restituiscono un altro microcosmo d'eccellenza, dove protagonista è ancora la biodiversità. «Assicurare un futuro alle nostre attività e a tutto ciò che rappresentano lo ►

NON DATE COLPA ALLA TERRA SE I VINI NON VENGONO BUONI!

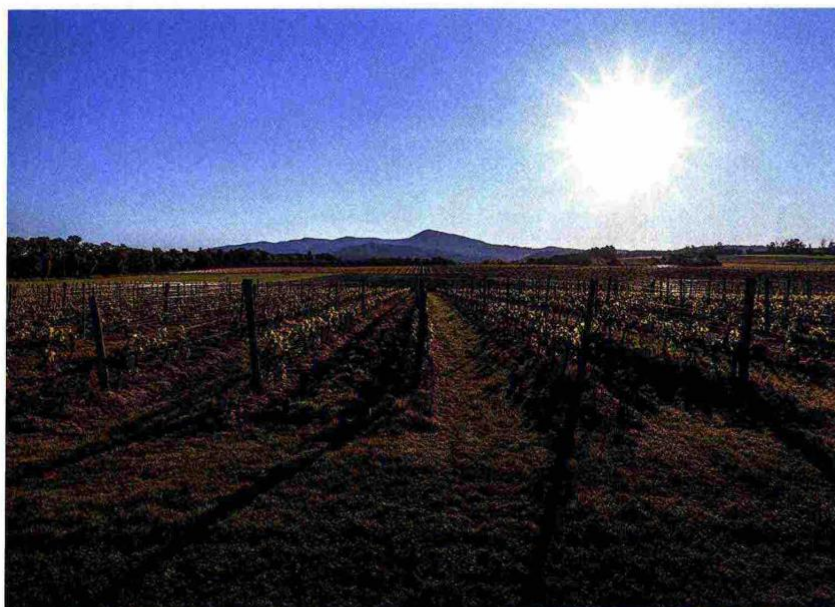


Sono entrato nel mondo del vino scoprendo in me una grande passione, di cui non c'erano tracce nella mia famiglia: dopo la scuola e le prime esperienze lavorative, mi sono tuffato nell'ambiente con una gran determinazione, con la voglia di innovare e portare le mie idee in qualità di consulente enologo. Il fatto di esser diventato poi anche produttore, beh, consideriamolo parte di un processo evolutivo.

Sono stato il primo a spingere le aziende verso una produzione biologica, poi tutto è cambiato nel tempo, si vedano oggi l'importanza della biodinamica, dell'omeopatia applicata alla viticoltura: questo ci fa sentire parte integrante di un miglioramento globale, nel vero rispetto della natura, laddove la filosofia diviene atto pratico e va tradotta nella fattibilità. Consapevoli che ci guadagnano tutti: l'ambiente, la vite, il vino. Partendo dal fatto che la vite andrebbe coltivata nei luoghi vocati, mentre oggi ci si ostina a volerla anche in riva al mare e nei fondovalle, riconosco alla provincia di Pisa una eterogeneità di contesti molto interessante. Troviamo terre di origine pliocenica, suoli sabbiosi, limosi, con uno scheletro ricco di calcare marino e di ostriche, che infonde ai vini una grande originalità, ma non mancano aree più argillose, più ricche di minerali, di metalli, ideali per vini muscolosi e intensi. Non mancano le qualità dei suoli, non manca il clima giusto. Quello che manca è piuttosto una consapevolezza da parte dei produttori, la voglia di fare vera qualità. La qualità costa. Quindi, da un punto di vista geografico, dovremmo sfatare il falso mito: sicuri che i vini buoni a Pisa non ci vengono? O forse sono le aziende che ancora non riescono a farli, troppo poche quelle che investono nella qualità?

– **Luca D'Attoma**, enologo

LE STORIE



7. La Regola: il progetto della famiglia Nuti ai confini con la provincia di Livorno, a ridosso della costa. La bariccia è arricchita da una parete dipinta dall'artista Stefano Tonelli che ha realizzato un'opera di 46 metri quadrati
8. Castello del Terriccio: azienda che conta su 1.500 ettari complessivi e su una storia familiare che risale a oltre cento anni fa

avverto come un dovere - afferma Vittorio - In questo tempo che appare sospeso, in cui le nostre vite sembrano per certi aspetti quasi cristallizzate, per fortuna la natura va avanti, non si ferma». Ai primi impianti di chardonnay e sauvignon blanc sono seguite le varietà a bacca nera, cabernet e merlot e, solo negli anni '90, syrah e petit verdot; è di quel periodo l'arrivo in azienda dell'enologo **Carlo Ferrini**, che ha premuto per abbattere la produzione in nome di qualità, concentrazione e importante carica polifenolica dei vini, strutturati e inclini all'invecchiamento. Il Lupicaia è uno strutturato blend di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, mentre il Castello del Terriccio vede quest'ultima varietà affiancata dal Syrah che si esprime in eleganti speziature ed eloquenti balsamicità, evocando un fresco richiamo al mare.

ANCORA BELLEZZA ED ETEROGENEITÀ

Restando vicino alla costa, a Casale Marittimo troviamo i vini del fotografo **Oliviero Toscani**, tra cui un blend di Syrah e Teroldego battezzato proprio I Toscani, e poi il merlot Febo di **Fattoria Sorbaiano** a Montecatini Val di Cecina, nonché la bella gamma di **Fattoria Kappa** a Castellina Marittima, quella di **Tenuta di Canneto** a Monteverdi. A Volterra, il Canto della Civetta e L'Indomito sono vini rappresentativi dell'azienda **MonteRosola**, mentre tornando a Terricciola potremmo provare il Sangiovese Vigna Alta di **Badia di Morrona**, il Sanforte di **Fattoria Fabbiano** o il Punto di Vista di **Podere La Chiesa**. Siamo già sulla strada che porta a Firenze quando assaggiamo l'avvolgente Sterpato del

Verramista, a Montopoli Valdarno, o incontrando quei vini che fanno di San Miniato un capitolo a sé stante: si provino l'insolito Tempranillo dell'innovatore **Pietro Beconcini**, la Malvasia Nera di **Podere Pellicciano** o la produzione biodinamica di **Cosimo Maria Masini**. Bastano questi accenni per ribadire quanto ampio e variegato sia il ventaglio di proposte nella provincia pisana, che vede consolidarsi alcuni avamposti ed emergere di nuovi, talvolta faticando a trovare un'identità territoriale e affidandosi a quelle aziendali. Del resto, ce l'eravamo detti, potremmo passare mesi a cercare un filo conduttore che racconti le eccellenze di questa terra e uscirne pensando che la chiave stia proprio nella sua proverbiale, affascinante eterogeneità. ♦