



RESERVA,
TAPPO PER VINI
DI PREGIO A LUNGO
INVECCHIAMENTO



search...



LOG IN



News: Ricerca: bere caffè potrebbe a: Bere caffè potrebbe aumentare le possibili

[Home](#) • [Recensioni](#) • [recensioni](#) • [Terre di Pisa: i vini da scoprire](#)

Terre di Pisa: i vini da scoprire

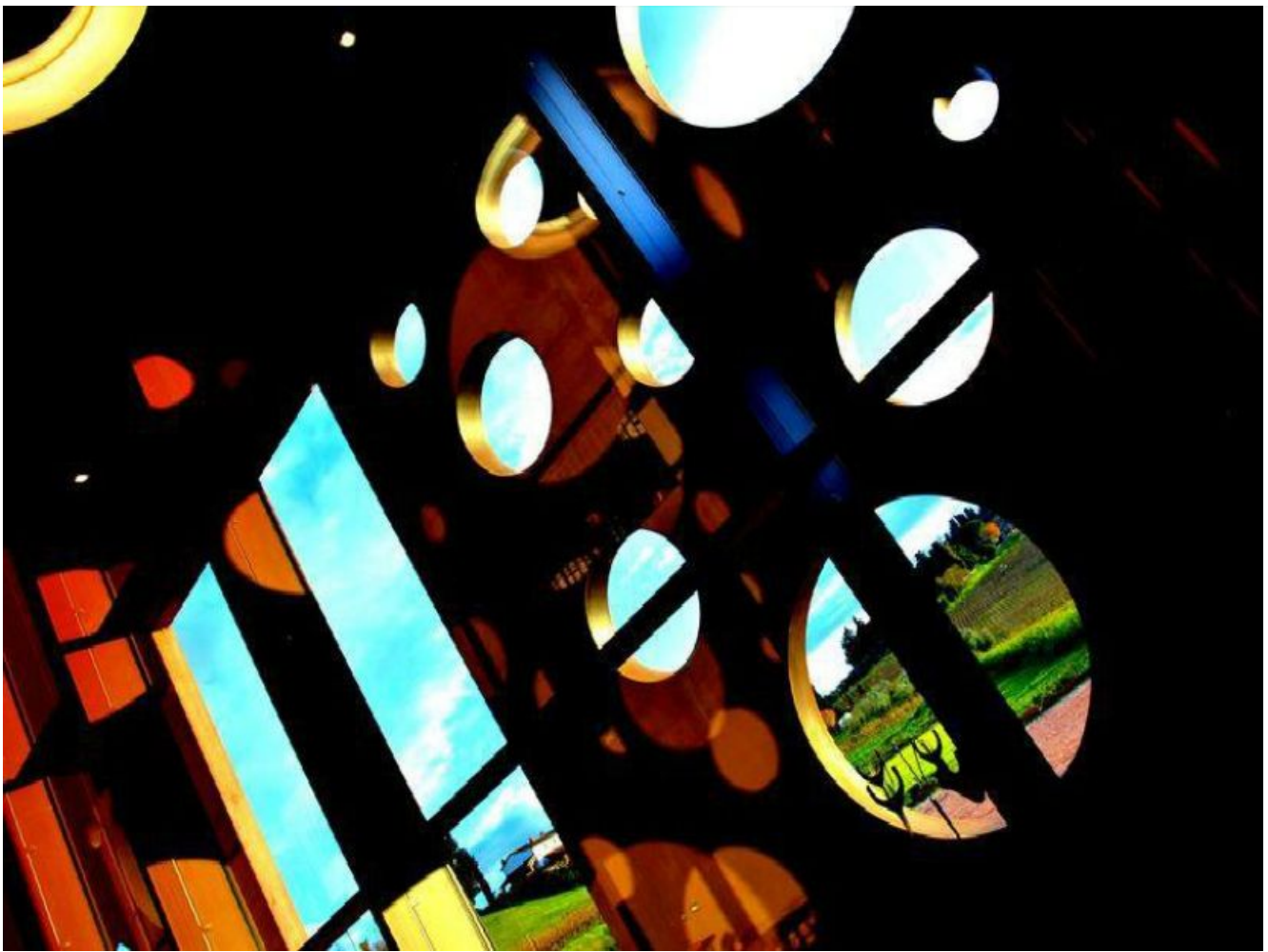
Luglio 5, 2018 Scritto da [Jenny Gomez](#) Pubblicato in [recensioni](#) 0 commenti



Letto 1757



Email



La vitivinicoltura al centro del marketing territoriale. Strategie vincenti per affermare la Doc Terre di Pisa. Interessante produzione biodinamica e accoglienza di qualità. Non solo vini rossi, entusiasmanti bianchi e rosati.

Il brand, la storia, il territorio e il vino: “Terre di Pisa-Terre del vino”. Un insieme di fortunati elementi che parlano di una Toscana vinicola diversa, variegata, ma identitaria e per nulla subalterna alle zone limitrofe, ritenute più blasonate: Chianti, Montalcino, Bolgheri. I vini del Pisano sono decisamente meritevoli di attenzione, vanno scoperti e promossi al pari del monumento scelto per il logo che li racchiude: la celeberrima Torre di Pisa, terzo monumento più visitato al mondo. Sono bastati due giorni, 4 e 5 giugno scorsi, per capire il potenziale di questa produzione, che spazia dalla costa tirrenica (Riparbella) e si addentra fino alle colline toccando rinomati borghi storici, come San Miniato, Peccioli, Terricciola e Volterra. La Camera di Commercio di Pisa, guidata da Valter Tamburini, in collaborazione con l’agenzia di comunicazione DarWine&Food, ha voluto accendere i riflettori su 200 etichette presentandole alla stampa specializzata e agli operatori del settore, altresì ha strutturato un itinerario di visite ad alcune delle aziende più rappresentative della zona. Emerge complessivamente un territorio capace di produrre vini bianchi degni di nota, sapidi e di nerbo (ottenuti prevalentemente da Vermentino e Viognier). I vini bianchi pisani sono una vera scoperta, in una regione vocata ai rossi, in grado di proporre anche armonici rosati e rossi più contemporanei. Altro elemento di rilievo è la produzione biodinamica e biologica, molto ben rappresentata.

Dal punto di vista normativo si lavora per dotare il brand e, soprattutto, la Doc Terre di Pisa – nuova e all’ombra di altre denominazioni, come Igt Toscana o Costa Toscana – di un apposito strumento attuativo: il Consorzio. Oltre ad assicurare la tutela dovrà incaricarsi del piano promozionale partecipando a eventi e accedendo a bandi e finanziamenti. Decisivo è stato il contributo del professor Pierpaolo Penco, docente, ricercatore e consulente nel settore viticolo.

Le aziende e i vini del press tour (Entroterra)

PODERE MARCAMPO

La giovane e operosa Claudia Del Duca insieme al padre Genuino, di nome e di fatto, sono il motore di questa giovane e promettente realtà in cui il connubio qualità-ospitalità trovano un perfetto equilibrio. Grazie all’antica presenza del mare in tutto il podere si coltivano su un terreno argilloso ricco di sali e minerali: in un contesto paesaggistico incantevole, quello del Parco

Severus 2015 Toscana Rosso Igt

Sangiovese in purezza. Fermentazione in acciaio e affinamento in botti di Slavonia da 20 ettolitri, per 1 anno. Rosso rubino brillante. Al naso note turgide di frutta rossa, spezie, cuoio e mirto. In bocca è fresco, dai tannini garbati, con chiusura vagamente boisé. Da abbinare ai succulenti secondi piatti serviti nell'attività di ristorazione di famiglia a Volterra: il Ristorante-enoteca Del Duca.



I VIGNAIOLI DI SAN MINIATO

L'associazione, costituitasi nell'estate del 2007, è nata per volontà di un gruppo di vignaioli locali desiderosi di promuovere insieme le loro etichette e far conoscere il loro rigoglioso territorio, quello di San Miniato, in provincia di Pisa. Fanno parte della compagine: Podere Pellicciano Agrisole, Pietro Beconcini Agricola, Cosimo Maria Masini, Tenuta di Cusignano, Tenuta di Montalto, Fattoria di Sassolo, Cupelli Spumanti e Tenuta Chiudendone. A breve tutti gli 8 associati avranno la certificazione biologica, alcuni già la possiedono, altri sono in conversione.

Insieme alle varietà autoctone (Sangiovese, Malvasia nera, Canaiolo, Colorino, Trebbiano, Malvasia bianca, San Colombano, Canaiolo rosa e Sanforte), vi sono i vitigni internazionali (Cabernet, Merlot, Syrah). C'è anche una rarità sul territorio italiano, la presenza del vitigno tempranillo, correlato con i viaggi dei pellegrini sulla via Francigena, che tocca proprio San Miniato.

Tutti i produttori di quest'associazione riescono a valorizzare in maniera diversa le molteplici sfaccettature di questa zona vocata da millenni alla viticoltura. Tenuta di Cusignano conta con un bel patrimonio di vigne vecchie; Podere Pellicciano Agrisole ha una assortita gamma di autoctoni curati dal noto enologo Emiliano Falsini, notevole il rosato Mafefa (da Canaiolo, Malvasia nera e Sangiovese); Pietro Beconcini possiede il tempranillo e ha eseguito un minuzioso lavoro recupero dei vigneti; Cupelli stupisce con la scelta di produrre solo millesimati metodo classico da Trebbiano e Canaiolo, molto interessanti, con affinamento da 18-36 mesi; Tenuta di Montalto produce 12.000 bottiglie all'interno del Parco Naturale di Germagna e Montalto, ecosistema ricco, singolare il "Bianco di Sangiovese", come suggerisce il nome trattasi della nota bacca rossa autoctona vinificata in bianco; Fattoria Sassolo produce la Doc Bianco di San Torpé; Tenuta Chiudendone è una moderna boutique farm che propone una piccola produzione di Syrah in purezza.



COSIMO MARIA MASINI

“Passione biodinamica” è il pay off aziendale, spiega Maria Paoletti titolare dell’azienda. La tenuta, di proprietà della famiglia Masini dal 2000, si estende sopra un unico poggio sulle colline di San Minato per 40 ettari, di cui 14 coltivati a vigneti (con certificazione biodinamica Demeter), il resto sono uliveti e seminativi. Villa la Selva, il cuore della proprietà, è un’antica dimora appartenuta a famiglie importanti, poi acquistata dal Marchese Cosimo Ridolfi, celebre fondatore della facoltà di agraria all’Università di Pisa. Costruì la cantina di vinificazione attualmente in uso.

Sanforte 2016 Toscana Rosso IGT

Un autoctono raro recuperato dall’azienda nel 2007, vite su piede franco. Le 900 bottiglie prodotte – per la prima volta imbottigliate in purezza nel 2016 – prendono il nome dal vitigno di origine. Al naso è un vino prevalentemente fruttato, di ciliegia, e lievemente speziato. In bocca presenta una bella trama e la beva è agile. Il tannino ha carattere, senza risultare invasivo. Retrogusto piacevolmente amaricante.

PODERE LA CHIESA

Anima biodinamica ed estro creativo in questa moderna cantina di Terricciola che non passa certamente inosservata, in quanto paradigma dell’architettura contemporanea (foto di copertina dell’articolo). Incuriosisce dall’esterno, per via delle forature circolari che formano dei grappoli sui muri perimetrali. Si resta affascinati una volta all’interno; è uno spazio dove vino e arte si fondono. Gli arredi di design e l’esposizione di originali e pregiati quadri fanno parte di questo magnifico progetto. “La cantina è un edificio simbolico: “sacro” come una chiesa, laborioso come un fabbrica, rappresentativo come una residenza nobile”, si legge nella descrizione riassunta da ADNstudio, curatore del progetto. Titolari dell’azienda: Maurizio Iannantuono, presidente de Le Strade del Vino, e Palma Tonacci.

Punto di vista 2010 Toscana Bianco Igt

Una sorpresa. Uvaggio di Vermentino-Trebbiano in parti uguali; forse l’ultima bottiglia rimasta della prima annata prodotta. La nuance aurea e la struttura corposa colpiscono per primi; suggeriscono un’evoluzione inoltrata. Garbato il sentore di banana, bouquet di fiori di camomilla, gelsomino e pesca. In bocca spiazza. Anche se la persistenza non è marcata, conquista grazie alla ancora ben percettibili.



Opera in rosso 2013 Terre di Pisa Sangiovese Doc

Non è immediato, lo si apprezza un po' alla volta: olfazione dopo olfazione, sorso dopo sorso. Colore rosso rubino tendente al granato. Annusandolo si percepiscono note prevalentemente di frutti rossi, prugna e funghi. Lievi tracce di speziatura. In bocca è sapido e tendente al robusto. Tannicità equilibrata e persistenza.

LE PALAIE

Siamo a Peccioli, in alta Valdera, a una trentina di chilometri da Bolgheri. La tenuta occupa 150 ettari, di cui 15 vitati. Uliveti, un agriturismo e vigneti costituiscono la proprietà. La cantina è stata inaugurata nel 2012. Nella barriccaia trovano un ambiente climatico ideale preziose opere d'arte affidate in custodia al titolare: Angelo Nino Caponi, leader nelle spedizioni internazionali di vino e liquori (Giorgio Gori Wine & Spirits Logistics). Per questo motivo, entrando nella cantina campeggiano allusioni al mondo marino (ancore). Del comparto enologico sono incaricati Carlo Ferrini e Andrea Secco.

Rosato de Le Palaie 2017 Toscana Rosato Igt

Da uve Merlot e Sangiovese. Nuance rosa buccia di cipolla. Aromi fruttati di ciliegia, sapidità e freschezza marcate. Beva piacevole, agile, mai banale. Ottimo come aperitivo.

Gatta ci cova 2017 Toscana Rosso Igt

Strepitoso. Potremmo dire così se dovessimo usare solo un aggettivo per descriverlo. Sangiovese 60%, il resto è Merlot. 8000 bottiglie prodotte. Il nome simpatico sta ad indicare l'abitudine del felino di accovacciarsi sui pali della vigna. Vinificazione e affinamento in acciaio. Vino fresco, immediato ed espressivo. Rosso rubino con riflessi porpora; al naso rivela allegre note fruttate e un tocco erbaceo. In bocca il tannino aggraziato invoglia la beva, senza sconfinare nella "ruffianeria". Temperatura di servizio consigliata circa 12°. Va bene bevuto sia in abbinamento che da solo.

CASANANOVA DELLA LA SPINETTA

"I vini del rinoceronte", questo è l'animale che campeggia su tutte le etichette. L'azienda si trova a Terricciola, tra Pisa e Volterra. Qui la nota famiglia piemontese Rivetti scelse di fare ingenti investimenti, nel 2001, dotandosi di 65 ettari e di una cantina i cui spazi interni si fanno apprezzare per tecnologia, razionalità e funzionalità. La scommessa era quella di dimostrare che dai vitigni autoctoni, in primis il Sangiovese, si potessero ottenere vini capaci di non far rimpiangere i blend dal gusto internazionale.

Sassontino Riserva 2006 Toscana Rosso Igt

Proviene da un cru di 5 ettari ed esce sul mercato dopo 10 anni dalla vendemmia. Sangiovese 100%. Calice rosso rubino accattivante ed enigmatico. Naso mediterraneo di mirto, menta e rosmarino, un accenno di liquirizia. In bocca si presenta deciso, avvolgente e con tannino vivace, ma non impetuoso. Vena sapida.

Nero di Casanova 2015 Terre di Pisa Doc

Terso ed elegante, Sangiovese in purezza. Bouquet di frutti di bosco e ciliegia in evidenza, un tocco floreale di viola, spezie e tabacco. Riposa in barrique per 9 mesi. Il sorso è tenace e dalla persistenza evidente.

FATTORIA VARRAMISTA

Una tenuta storica dalla possente bellezze. Cornice in cui hanno soggiornato personaggi di spicco, dimora di campagna delle famiglie Piaggio e Agnelli, residenza del prematuramente scomparso "Giovannino" Agnelli, che scelse la riconversione dei vigneti a Syrah. Sua madre decise di aprire la villa al pubblico. Tra le meraviglie da ammirare c'è la magnifica Vespa esposta all'ingresso del sontuoso salone.

Varramista 2008 Toscana Rosso Igt

Un bel vino, che trova nell'annata successiva (2009) un'interpretazione altrettanto accattivante. Invitante il luminoso colore rosso rubino. Elegante e "dolce" il profumo scandito da sentori di visciole, viola, tostatura, speziatura di pepe nero, tabacco e cioccolato. Il sorso è austero, profondo e voluttuoso. Da esaltare accompagnandolo a pietanze strutturate.



USIGLIAN DEL VESCOVO

Sulle Colline della Valdera, nel comune di Palaia, località Usugliano. La tenuta, di proprietà della famiglia Angelini, si estende per 160 ettari, di cui 25 vitati e 15 dedicati a uliveto. “Il terreno prevalentemente sabbioso è ricco di sedimenti marini. Ciò conferisce ai vini sapidità ed equilibrio”, sottolinea l'enologo Francesco Lomi. La raccolta delle acque meteoriche viene destinata all'irrigazione di soccorso (consentita dal disciplinare).

MilleEottantatre 2012 Toscana Igt

A cavallo tra l'Alto e il Basso Medioevo, per poter officiare le messe a Usugliano, il Vescovo di Lucca ordinò che fossero piantate delle viti. Nel 1083 la produzione di vino rese Usugliano del Vescovo indipendente. Da questa rivendicazione di indipendenza prende nome il vino: “MilleEottantatre”. È un Petit Verdot in purezza, fruttato e balsamico. Dal sorso progressivo e avvolgente, con retrogusto speziato e note di torrefazione. Tannico, armonico e persistente.

Il Barbiglione 2012 Toscana Rosso IGT

Blend molto equilibrato di Syrah 75%, Merlot 15% e Cabernet Sauvignon 10%. Rosso rubino con riflessi porpora. Ha una bella complessità olfattiva: frutti rossi, spezie, accenni vegetali e balsamici. Sorso pieno, fresco e persistente. Bei tannini.

TENUTA DI GHIZZANO

Ubicata tra Pisa e San Gimignano, esattamente a Ghizzano di Peccioli, fu fondata nel XIV secolo dalla famiglia Venerosi Pesciolini, che ancora ne detiene la proprietà. Costituiscono la tenuta una sontuosa villa padronale (piena di cimeli storici), il giardino all'italiana (che racchiude tutti i canoni di bellezza dello stile di ispirazione classico tardo-rinascimentale), una cantina e un agriturismo. Parliamo complessivamente di 350 ettari, di cui 20 coltivati a vigneto. Sono condotti in agricoltura biologica certificata e basata sui principi della biodinamica. Vendemmia manuale, supervisione degli acini sul tavolo di scelta, pigiatura con i piedi, fermentazione con lieviti indigeni.

Veneroso 2014 Terre di Pisa Rosso Doc

Sangiovese 70% e la restante parte Cabernet Sauvignon. Vino pluripremiato, prima annata di produzione 1985. Colore rosso rubino compatto, corposo. Dopo l'apertura della bottiglia conviene attendere per apprezzare del tutto la complessità olfattiva, che dal frutto rosso polposo e maturo (more, ciliegia, prugna) passa alle note speziate, con soffi di macchia mediterranea. Sorso ed elegante. Persistenza marcata.



ASSAGI FUORI TOUR

Altri eccellenti vini che ci hanno colpito, meritevoli di nota. Con la consapevolezza di aver tralasciato, purtroppo, tanti altri; ma con la voglia di degustarli quanto prima.

Caiarossa. Bianco di Caiarossa 2016 Toscana Bianco Igt

Ottimi tutti i rossi, ma è degno di nota l'entusiasmante blend di Viognier 70% e Chardonnay. Al naso è terso e delicato, con un originalissimo profumo di borotalco, fiori bianchi, pera croccante, un tocco esotico e un graffio minerale. Beva stuzzicante e persistente.

Rifugio dei sogni. Divo 2016 Toscana Bianco Igt

Nome molto azzeccato per questo vino che sa farsi notare. Vermentino in purezza. Naso floreale di ginestra, agrumi e confetto. Sorso corposo, sapido e duraturo.

Pieve de' Pitti. Cerretello 2013 Docg Chianti Superiore

Grazia ed equilibrio. Calice rosso rubino e naso intrigante: frutto rosso corposo ed erbe di campo. Beva facile, espressiva e sapida. Tannino aggraziato e retrogusto di mandorla.

Colline di Sopra. Sopra 2015 Costa Toscana Igt

Petit verdot 100% scalpitante e di grande personalità. Calice rosso rubino fitto, tendente al granato. Frutto maturo, con note balsamiche e mentolate. Gradevolmente tannico, speziato e persistente.

Pakravan-Papi – azienda rivelazione

Dopo aver assaggiato tutte le etichette in degustazione, restiamo sorpresi della coerenza produttiva. C'è un filo conduttore che rende i vini riconoscibili. È decisamente scattante, beverino e "stiloso" il "Ribellante" Toscana Bianco Igt (Riesling, Chardonnay e Malvasia). Definiamo enigmatico il "Campo del Pari" 2013 Toscana Rosso Igt (Merlot 80% e Cabernet Franc). Frutta polposa, con un piacevole tocco erbaceo, note di sottobosco e canfora. Sfumature boisé. In bocca avvolgenza, consistenza e sapidità assolute. Nel "Cancellaia" 2013 (Cabernet Sauvignon e Franc) si riscontrano eleganza, complessità ed equilibrio.

ETICHETTATO SOTTO

Toscana

recensioni

Territorio

Vino

jenny viant gomez

vinoway

ARTICOLI CORRELATI (DA TAG)



Adorè: oro al Moscato secco di Casa di Grazia



Estate: cosa mangiare per avere un'abbronzatura perfetta?



Donna Oleria: un pilastro ormai forte e consolidato



Ricerca: prodotti fast food aumenta probabilità di malattie respiratorie



Associazione Italiana Sommelier

L'Associazione Italiana Sommelier compie 53 anni

ULTIMI DA JENNY GOMEZ

Senaxx: il nuovo ritrivo posh

Forme d'autore all'Italian Cheese Awards

La vinosophia di Franco D'Eusanio

Pasqua a Lesina: tra risorse naturali ed enogastronomiche

Rosso di Macchia: tipicità scandita dal tempo

Altro in questa categoria: [« Champagne Tribaut Schlosser: quando la qualità è anche accessibile! Adorè: oro al Moscato secco di Casa di Grazia »](#)

LASCIA UN COMMENTO

Assicurati di inserire (*) le informazioni necessarie ove indicato.
Codice HTML non è permesso.

Messaggio *

scrivi il tuo messaggio qui...

Nome *

inserisci il tuo nome...

Email *

inserisci il tuo indirizzo e-mail...

URL del sito web

inserisci l'URL del tuo sito



che leggi sotto