



Terre di Pisa, non solo la Torre ... riflettori accesi su aziende innovative e viticoltura di qualità

[Patrizia Pittia](#)

26 ottobre 2018

[Terre & Viaggi](#), [Vino](#)

721

[Facebook](#)[Twitter](#)[Google+](#)[LinkedIn](#)[Pinterest](#)[Tumblr](#)[WhatsApp](#)

[Share](#)

di Patrizia Pittia

Nella bellissima Toscana, a **Pisa** si è svolto un evento importante che ha visto la partecipazione di numerosi giornalisti: una full immersion in uno dei territori più complessi, dove suoli e microclimi particolari costituiscono condizioni ideali per vini di altissima qualità. Il primo giorno è stato dedicato al tour nelle aziende, il secondo alla presentazione del progetto turistico e alla degustazione dei vini presso la **Camera di Commercio di Pisa**, ente organizzatore dell'evento insieme all'agenzia di comunicazione **DarWine&Food**, di **Claudia Marinelli** e **Amelia De Francesco**.

Premessa

Solitamente quando parli di Toscana ti vengono in mente i più celebrati **Chianti Classico**, **Brunello di Montalcino**, **Bolgheri**. In realtà, in questo tour ho voluto conoscere le diverse sfaccettature del territorio e dei vini pisani. E sono tante: dalla costa tirrenica di **Riparbella** all'alta **Val Cecina**, dalle **Colline Pisane** a **Terricciola**, fino all'etrusca **Volterra**. Fra vigne in zone ancora incontaminate, ad altitudini che variano dai 250 ai 400 metri sul livello del mare. Qui la massa idrica del mar **Tirreno** mitiga gli eccessi di calore consentendo una maturazione ottimale delle uve.

Mission: Terre di Pisa, un marchio territoriale per la promozione del vino pisano



Pierpaolo Penco parla delle Terre di Pisa

Alla Camera di Commercio di Pisa è stato presentato il progetto turistico “**Terre di Pisa**”, uno studio curato dal professor **Pierpaolo Penco**, consulente e formatore specializzato nel settore del vino, dell’enogastronomia e del turismo. “*Serve delineare una nuova strategia – ha spiegato – per gestire in modo professionale e strutturato il sistema **Vino Pisano**: un percorso per la costituzione di un **Consorzio** che tuteli le diverse **Dop e Igp**, perfezionando la piramide qualitativa della **Doc Terre di Pisa** e promuovendola attraverso attività di marketing che ne evidenzino anche l’interesse turistico*”.

Sono seguite le degustazioni dei vini presenti serviti dai sommelier, nel pomeriggio banchi d’assaggio aperti al pubblico di settore assieme ai produttori. Ma in queste righe voglio ripercorrere il tour della prima giornata, su e giù per i **Colli Pisani**, con un gruppo di colleghi.

Tour delle aziende vitivinicole del Territorio Pisano



Tiziana Sani Bulleri

Fattoria Uccelliera

Prima tappa, a una trentina di chilometri da Pisa, a cavallo dei comuni di **Fauglia e Crespina Lorenzana**. Ambiente intatto, immerso nel verde, fra vigneti e olivi centenari. Ci accoglie lo splendido sorriso di **Tiziana Sani Bulleri**, responsabile commerciale: *“L’azienda è nata alla fine degli anni Sessanta: si estende per 240 ettari, di cui 15 di vigneto e 6 di oliveti. Per chi vuole trascorrere delle giornate in relax la struttura ha una fattoria vacanze con agriturismo e piscina immersa negli oliveti”*.

Visitiamo la storica barricaia a volte che risale al **1860** dove riposano i vini rossi. *“I terreni – prosegue Tiziana – sono di medio impasto calcareo-sabbioso e la brezza marina porta sapidità ai vini”*.

In degustazione:

Fattoria Uccelliera – Ficaia 2017 – Igt Toscana

90% Pinot Bianco, 10% Viognier

Riflessi verdolini, note fruttate al naso, di pesca e agrumi, fresco al palato e intensa sapidità, piacevole persistenza gusto-olfattiva. Un vino da aperitivo, da accompagnare con una delicata insalata di pesce.

Badia di Morrone

Si riparte per la prossima meta, vicino alla città etrusca di **Volterra**, nelle rigogliose colline di **Terricciola**. Arriviamo a **Badia di Morrone** di proprietà **Gaslini Alberti**, una delle grandi famiglie del vino Italiano, acquistata nel **1939: 600 ettari, di cui 110 a vigneto e 40 a oliveto**. Visitiamo il tesoro dell'azienda, dove sorgeva un antico **Monastero** fondato dal **Conte Ugucione nel 1089**. Grazie al restauro della famiglia anche i casolari che un tempo ospitavano i contadini sono stati convertiti in agriturismi di alto livello. Nella grande sala ci attendono per un sfizioso light lunch: salumi e formaggi della tradizione toscana, crostini con l'olio EVO prodotto dall'azienda da selezione di cultivar tipiche toscane quali **Frantoio-Moraiolo-Leccino** e poi con gioia di tutti, la zuppa tipica: **La pappa al pomodoro** che da piatto povero e di recupero oggi è una vera e propria specialità. A Badia incontro la carissima **Ilaria Rossi**. Ci spiega che per la famiglia Gaslini Alberti il terroir è importantissimo grazie alla conduzione agronomica dei vigneti e degli oliveti nel massimo equilibrio che la natura nel tempo ha costruito: lotta integrata, minimo uso di antiparassitari e concimazione solo organica.



In degustazione:

Badia di Morrone – Felciaio IGT – Vermentino 2017.

Giallo paglierino, fruttato, al naso è fine e di fresca intensità. In bocca spalla acida, decisa sapidità e morbidezza. Affinato in acciaio. Abbinamento ideale con i formaggi freschi degustati e il crostino all'olio EVO.

Badia di Morrone – I Sodi del Paretaio – Chianti Docg Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

E' un Chianti moderno in cui spiccano le note fruttate di ciliegia e i sentori floreali. Al gusto tannino vivo e giusta acidità. La vinificazione in acciaio e cemento rispetta la personalità del frutto del Sangiovese. Vino versatile: sta bene con la pappa al pomodoro.

Pakravan-Papi

Il tempo vola, dopo la gustosa colazione tutti sul pulmino in direzione **Riparbella** verso la Maremma Settentrionale. Qui ci attende una stupenda realtà della costa Pisana: **Pakravan-Papi**.



Amineh Pakravan papi

Percorriamo tre chilometri di strada sterrata, per ritrovarci in una tenuta stupenda. All'arrivo ci accoglie una donna dall'aspetto minuto, capelli argento e modi signorili: è **Amineh Pakravan** di origini **iraniane** che per amore è venuta in Italia una quarantina di anni fa e assieme al marito **Enzo Papi** ha accettato la sfida di ristrutturare il vecchio podere dimenticato, per riscoprire la vocazione di un territorio che era diventato un luogo selvaggio. Dopo i lavori – nel rispetto dell'architettura originale – le case coloniali **dell'Ortacavoli**, fatte costruire nel **1746** dal marchese **Carlo Ginori**, sono diventate "case vacanze in libertà", come ama ripetere Amineh.

Dalla sommità della collina, a 7 Km dal mare, si vedono le isole dell'Arcipelago Toscano e in lontananza la **Corsica**.

Nel **2000** è partito un altro progetto importante: il recupero dei vecchi vigneti per produrre vino di qualità. Dai vecchi filari disposti a margine degli oliveti sono stati prelevati i cloni di **Sangiovese piccolo**, che alla fine del Settecento era il **Re dei vigneti del Chianti**. *"C'è stata la volontà di rispettare la storia di questi luoghi valorizzando la complessità dei profumi e l'eleganza di questo Sangiovese"*, spiega Amineh. Oltre al vitigno autoctono storico, la zona è molto vocata per i **bordolesi, Cabernet e Merlot** in primis: i vigneti esposti a Mezzogiorno permettono produzioni di quantità limitate con grandissima struttura e profumi. Non manca una strizzata d'occhio alla **Borgogna e all'Alsazia**: in una piccola porzione di terreno che presentava argille ricche di calcio con esposizione a Nord, sono state impiantate le vigne di **Chardonnay**. In un'altra area di sollevamento marino ricco di conchiglie fossili che ricordano le argille alsaziane è stato impiantato il **Riesling** che trova il suo habitat nella freschezza delle brezze.

Visitiamo la cantina costruita nel **2003** in stile **Chiesa Toscana** dove oltre ai contenitori in inox troviamo cisterne in cemento, barrique e tonneau francesi dove si affinano i rossi e alcuni bianchi. **Amineh**, da sempre innamorata della Francia, ha voluto prendere ispirazione dai cugini transalpini.

In degustazione:

Pakravan-Papi – Gabbriccio – Igt Toscana

Sangiovese piccolo in purezza.

Dopo la fermentazione, 12 mesi di affinamento in tonneau e altrettanti in bottiglia. Sfodera un rubino profondo, sentori di frutta rossa come ciliegia e prugna, una vena di sottobosco e macchia mediterranea, al sorso freschezza e sapidità, tannini in evoluzione, lunga persistenza e grande struttura con eleganza. E' **un Sangiovese territoriale**: lo abbiniamo a una succulenta grigliata di carne.

Scopro che Amineh, laureata in storia medievale in Francia è anche una rinomata scrittrice, **chapeau!!!**

La Regola

L'azienda dei **fratelli Nuti** prende il nome dall'omonimo toponimo del comune di **Riparbella** e si trova nella valle del fiume **Cecina** a soli 5 km. dal mare. Ci accoglie **Flavio**, simpatico e loquace, che racconta: *“I primi due ettari furono acquistati dal nonno nel 1900 per coltivare olio e vino come si usava a quei tempi. Nel 1990 mio fratello Luca, conseguita la laurea in agraria, decise di produrre vino di qualità in bottiglia. Ora gli ettari di vigneto sono 20 con 9 tipologie di vino. Dopo un rigoroso lavoro di conversione si è scelto il metodo dell'agricoltura biologica. Il terreno è costituito da sabbie ricche di fossili, conchiglie e argilla, da cui si ottengono vini fini e di struttura: oltre agli autoctoni Sangiovese e Vermentino, anche vini dai vitigni internazionali”*.



Flavio Nuti accoglie i giornalisti dell'enotur

Recentemente è stata costruita la nuova cantina, su progetto dell'architetto **Sergio Scienza**: una struttura moderna del colore della terra, immersa nel verde, ecosostenibile, alimentata a energia solare, in rispettoso equilibrio tra uomo e ambiente.

Proprio a La Regola noi giornalisti veniamo coinvolti in un'esperienza unica: entrare in **barricaia a occhi chiusi, accolti da vibrazioni e musiche cosmiche**. Quando apriamo gli occhi, nelle due grandi pareti possiamo ammirare una danza cosmica, tra figure danzanti con costellazioni immaginarie che custodiscono le barrique dormienti, piccoli esseri si muovono, navigano in spazi senza confini, con unità invisibili in perenne transito tra una vita e l'altra. E' un **omaggio agli Etruschi** che hanno abitato questi luoghi, un'opera d'arte **“A Regola d'arte”** del maestro **Stefano Tonelli**, ispirata al sogno del vino e alla sua gestazione. *“Un progetto che nasce per unire concettualmente gli elementi che hanno da sempre contraddistinto il nostro modo di intendere il vino: Territorio, Natura, Uomini”*, spiega Flavio. Siamo ora

nella luminosa sala degustazione dalle pareti rosse e gli scaffali bianchi: è qui che i fratelli Nuti ci fanno degustare un brut Metodo Classico unico in Italia

In degustazione:

La Regola – Brut Metodo Classico

Gros Manseng 90%, Chardonnay 10%

Gros Manseng è un vitigno coltivato nel Sud-Ovest della Francia nella regione del **Jurancon**: un'uva ad alta acidità. Dopo la presa di spuma è rimasto 30 mesi sui lieviti. Giallo paglierino brillante, finezza del perlage, sentore di pane appena sfornato, una marea di agrumi. Al sorso vena acida viva e grande sapidità. Una piacevole sorpresa, uno spumante che si fa bere dall'aperitivo a tutto pasto.

Caiarossa

Rimaniamo sulla costa, sempre nel comune di Riparbella. Qui passiamo accanto a **Podere Serra all'Olio**, uno dei tre appezzamenti di **Caiarossa**. La cantina di colore rosso è immersa nella macchia mediterranea, sulla collina, attornata dai vigneti. Lo staff che ci accoglie è giovane e motivato, decisamente d'ispirazione francese, incluso l'enologo, **Julian Reneaud** che collabora dal 2014.



Julian Reneaud

Terreni e azienda sono stati acquistati nel 2004 da **Eric Albada Jelgersma**, già proprietario di due Grands Crus Classés in Margaux a Bordeaux: **Chateau Giscours** e **Chateau Tertre**.

Non può mancare una passeggiata in **vigna** con Julian, che dice: *“La proprietà conta 70 ettari, 31 a vigneto distribuiti in diverse zone, con una altitudine dai 150 ai 330 metri sul livello del mare, con esposizioni e suoli argillo-calcarei ma c'è anche sabbia-ferrosa e argilla mista a ghiaia. La densità è da 7000 a 9000 piante per ettaro; ogni filare è numerato con la particella e il clone adatto al terreno. Oltre all'autoctono*

Sangiovese un multiforme vivaio di vitigni francesi: Cabernet Franc e Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Alicante, Viognier, Chardonnay, Petit Manseng”.

*“Abbiamo sposato i principi della **biodinamica** – continua Julian – per creare un rapporto di armonia fra **Natura e Uomo**. Il terreno è nutrito con **compost** prodotto in azienda, letame e residui della vinificazione nonché preparati biodinamici. L’**inerbimento** avviene con miscele di sementi biologiche che lo rendono vitale. Gli interventi sulla vite con trattamenti a basso dosaggio di rame e zolfo, estratti di piante e alghe con creazione di confusione sessuale per il contenimento degli insetti in vigna, il tutto seguendo i cicli **cosmici e lunari**”.*



La cantina a quattro livelli

Le sorprese non sono finite. Entriamo nella cantina circondata da grandi vetrate che permettono ai raggi del sole di penetrare dall’alba al tramonto: luce naturale, energia per il benessere psicofisico dell’uomo. Spiega ancora Julian: *“Ispirati dalla **geodinamica** e dai principi del **Feng Shui**, abbiamo realizzato una struttura a quattro livelli in modo da consentire la vinificazione per caduta sfruttando la forza di gravità, evitando così danni agli acini e mantenendo intatte le caratteristiche organolettiche: ogni varietà e particella viene vinificata separatamente”.*

In degustazione:

Caiarossa – Pergolaia 2013

Sangiovese 80%, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot per il restante 20%

Fermentazione con lieviti indigeni in tini da 50 ettolitri, affinamento in tonneaux da 500 litri per 12 mesi e altri 10 mesi in vasche di cemento. Nel calice è rosso rubino fitto, con sentori di frutta rossa, sottobosco e note tostate. Gusto intenso, fresco, tannini fini e vellutati. E’ un vino complesso da invecchiamento.

Scultorea l'etichetta con il logo dell'azienda: il profilo del **Dio Greco Dionisio**, un'antica testa di argilla di origine etrusca rinvenuta nei pressi di Volterra di proprietà dell'azienda.



Claudia Del Duca

[Podere Marcampo](#)

Carichi di energia positiva, salutiamo lo staff. Si è fatto tardi. Ci attende la cena all'Agriturismo del **Podere Marcampo** della famiglia **Del Duca**, a pochi chilometri da **Volterra** nel **Parco Naturale delle Balze e dei Calanchi**. Un bellissimo casolare ristrutturato, il podere con 5 ettari di vigneto e 250 ulivi secolari. Ceniamo nell'accogliente cantina assieme ai colleghi rientrati dall'altro tour e ai produttori delle aziende che fanno parte del programma. E' l'occasione per scambiarsi le impressioni della giornata. Mi avvicino a **Claudia Del Duca**, che assieme a papà **Genuino (lo chef della deliziosa cena)** e alla famiglia collabora in azienda. Lei ha 32 anni, è laureata in Lingue e Comunicazione, diplomata sommelier AIS, donna del Vino dal 2015. Tutta grinta e passione, è lei l'autentica tuttofare in azienda: segue l'agriturismo, il commerciale, il marketing, gli eventi. *“La nostra filosofia – dice – è produrre vini eleganti, fini, puliti”*.

In degustazione:

Podere Marcampo – Terrablu 2017 – Vermentino in purezza, il nome è dovuto al terreno composto da argille con striature blu, ricco di sali minerali. Giallo paglierino intenso, al naso frutta gialla, si aprono sentori di idrocarburi, fresca sapidità e piacevole mineralità. Mostra una notevole struttura.

Dopo cena tutti a nanna, rientro a **Badia di Morrone**, nel piccolo borgo **“La Sughera”** immerso nel verde delle colline Pisane.



Matteo Piccioli e moglie

Fattoria San Vito

Il secondo giorno dopo la presentazione del progetto, è la volta delle degustazioni libere. Fra gli altri, ho individuato un vignaiolo che merita di essere conosciuto: è **Matteo Piccioli**, ex libraio, oggi titolare dell'azienda **Fattoria San Vito**, azienda vicina alla **Certosa di Calci (Pisa)**. Il suo vigneto è di appena 2,5 ettari a conduzione biologica. La cantina nasce nel 2011 (eredità della famiglia) ed è condotta da Matteo con un progetto serio e mirato: in vigna **propoli e coadiuvanti alle alghe**, concimazione naturale tramite sovescio di leguminose seminate a filari alterni, vendemmia manuale, fermentazioni spontanee con lieviti indigeni. I vini non vengono filtrati. Ovviamente non manca una piccola produzione di olio **Evo**.

In degustazione:

Fattoria San Vito – Nicosia 2016 – Igt Toscana

Trebbiano 80%, Vermentino e Malvasia per il 20%.

Matura 10 mesi in acciaio, segue affinamento in bottiglia. Giallo dorato nel calice, sentori di fiori di campo, gelsomino, agrumi, mela cotogna. Al sorso sapido e minerale. Potenzialmente longevo. Compimenti a Matteo!

Ricordo finale per Donatella

In chiusura, voglio dedicare questo reportage alla persona con cui ho condiviso questo tour e che purtroppo ci ha lasciati tragicamente, proprio pochi giorni dopo il rientro da Pisa: la dedica sentita è per **Donatella Briosi**, amica, collega sommelier e Donna del Vino, al suo splendido sorriso. Amavi questo mondo con passione e dedizione.

Guardaci da lassù: ti vogliamo bene!

www.terredipisa.it



[Facebook](#)[Twitter](#)[Google+](#)[LinkedIn](#)[Pinterest](#)[Tumblr](#)[WhatsApp](#)