

A spasso tra cantine e vini delle Terre di Pisa

4 min read

di [Tiziana Baldassarri](#), 17 Giugno 2019



Il 27 e il 28 Maggio Pisa è tornata ad essere al centro dell'attenzione non solo dei turisti attratti come sempre dall' incantevole Piazza dei Miracoli ma anche degli appassionati di vino, grazie alla kermesse Terre di Pisa.



Una due giorni dedicata alla stampa di settore con apertura ad operatori e pubblico nel pomeriggio della seconda giornata.

Interessanti le visite in cantina del lunedì, con una formula però che ancora non riesco a valutare. Mi spiego: gli invitati al press tour erano divisi in tre gruppi ed ogni gruppo ha visitato quattro aziende (forse, per fare le cose con calma, sarebbe stato meglio limitare la visita a tre) per poi ritrovarsi tutti insieme nello spazio food del Podere Chiesa dove è stata offerta la cena accompagnata da vini di varie varie aziende.

Se da un lato questo ha permesso a più aziende di essere conosciute al tempo stesso ha creato dispersione tra i partecipanti, così come è stata dispersiva e senza possibilità di confronto la cena.



Ma torniamo alle visite in cantina. Per un imprevisto ho purtroppo dovuto saltare la prima, che era a Torre a Cenaia. Ho raggiunto il mio gruppo da **I Giusti e Zanza**, un'azienda relativamente giovane, nata nel 1996 dalla ristrutturazione di una storica cantina nelle Colline di Fauglia, piccolo paese a nord di Bolgheri. Dopo un metodo classico a base di trebbiano e semillon, sapido e piacevole, abbiamo degustato il DULCAMARA, da uve Cabernet Sauvignon e Franc per il 70%, Merlot 25%, Petit Verdot 5%. Il primo vino prodotto dall'azienda nel 1996, con uvaggio da Supertuscan, considerato ormai la bandiera della produzione aziendale.

Ed è proprio l'annata 1996 che abbiamo degustato: di una giovinezza inimmaginabile! Anche il colore, ad una degustazione cieca, avrebbe sicuramente ingannato, al naso ancora fresco e "vinoso" con ancora i sentori primari uniti ai più logici terziari. Bocca piacevole e fresca e solo dopo qualche tempo dalla stappatura e decantazione il vino ha iniziato a dare qualche cenno di cedimento.



Il tour è proseguito da **Sator**, la cui produzione avevo già avuto modo di conoscere a Terre di Toscana ed il cui rosato da cilieggiolo mi aveva particolarmente entusiasmato. Una grandinata ci ha impedito la visita in vigna, così ci siamo rifatti visitando la cantina e assaggiando alcuni campioni di botte.

Concluso alla grande il tour con la visita a **Pagani de Marchi**, una piccola realtà tra Cecina e Bolgheri, dove la titolare di origine svizzera, con la passione per il vino, lanciò la sfida di trasformare i terreni circostanti da seminativi a vigneto.

E mentre fuori la pioggia battente rendeva comunque bello il panorama, tingendo di un verde acceso tutta la vegetazione, abbiamo apprezzato una orizzontale del 2015, che come sappiamo è stata una buona annata in generale e ottima in toscana, rappresentata dal loro PRINCPE GUERRIERO, DOC Montescudaio, Sangiovese in purezza, e dalle due versioni (barriques e anfora) del CASALVECCHIO, IGT Toscana Cabernet Sauvignon.



Interessante la degustazione della mattina successiva, con oltre cento vini di una trentina di aziende.

Tra tutti alcune menzioni particolari: a **Cupelli Spumanti**, che con coraggio da anni produce metodo classico in una terra non molto vocata e da uve non propriamente tipiche per la spumantizzazione: ottimo infatti il loro Erede 2015, da Trebbiano in purezza, con un bel perlage fine e persistente, al naso fiori bianchi e frutta fresca, pesca bianca e mela verde, una bella acidità e un bel finale di crosta di pane. Ancora più avvolgente il 2013, con una permanenza di 36/38 mesi sui lieviti.

Della **Fattoria Uccelliera** è molto interessante il Syrah e particolarmente adatto a piatti della cucina toscana. soprattutto in questa stagione, il loro rosato Prima Volta, ottenuto con criomacerazione da uve sangiovese e petit verdot.

Su **Badia di Morrone**, degustando il Vigna Alta (Sangiovese in purezza) e il N'Antia (Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 40%, Cabernet Franc 20%) ho avuto solo la conferma che entrambi sono belle espressioni del territorio.

Non posso non parlare del **Varramista** dell'omonima azienda, due syrah in purezza, del 2011 e addirittura 2001: il secondo ancora migliore del primo: in entrambi naso tipico di spezie, liquirizia e pepe nero che si ritrovano in bocca e freschezza, anche nel 2001.



Concludendo direi che il mio giro nelle Terre di Pisa mi conferma che le potenzialità ci sono, sia dal punto di vista qualitativo che da quello organizzativo. Ogni parte del territorio ha le sue caratteristiche pedoclimatiche, con una sapidità nei vini che fa da filo conduttore, data in parte dal terreno e in parte forse dalla vicinanza al mare.

La voglia di fare da parte dei vignaioli c'è, di collaborare anche: quindi una manifestazione utile e, magari con qualche ritocco, potrà esserlo ancor di più e far conoscere ancor meglio questo territorio.

[Tiziana Baldassarri](#)



Ho due grandi passioni: il mare ed il vino. La prima mi fa vivere, la seconda gioire. Dopo il diploma di aspirante al comando di navi mercantili ho lavorato nella nautica sia in terra che in mare per poi approdare a scuola, dove sono assistente tecnico mentre dopo il diploma di sommelier ho partecipato attivamente alla vita di FISAR facendo servizi, curandone i corsi come direttore e ricoprendo cariche istituzionali.

Ma la sublimazione assoluta della passione enologica è arrivata con l'arruolamento nell'esercito di winesurf dove degusto divertendomi e mi diverto degustando, condividendo sia con gli altri "surfisti" sia con coloro che ci seguono, le onde emozionali del piacere sensoriale.