

Terre di Pisa, giovane e rampante Doc pronta al lancio anche Oltralpe

Terre di Pisa. L'immaginazione corre subito alla torre pendente e a piazza dei miracoli (patrimonio dell'umanità). Ma la città bagnata dall'Arno, famosa repubblica marinara, è molto di più. Offre un concentrato di bellezze artistiche e storiche. Non lasciamoci sfuggire per esempio l'opportunità di vedere Pisa dall'alto: le mura medievali sono infatti percorribili a piedi. E fuor dalle mura, i dintorni pisani sono ancora intatti, fra verdi colline, borghi, castelli, pievi romaniche e riserve naturali. Ben venga dunque l'iniziativa della camera di Commercio di Pisa di creare un marchio che identifichi le peculiarità agroalimentari (dalla ciliegia di Lari ai formaggi di Volterra, al pinolo di San Rossore, al tartufo di San Miniato...), artistiche, artigianali, storiche e naturali dell'entroterra pisano. Il progetto di marketing territoriale cui ha dato vita la Camera di commercio di Pisa, sotto iniziativa di un gruppo di produttori di vino del territorio e realizzato da Pierpaolo Penco della MIB School of Management di Trieste, prende il nome dalla Doc nata nel 2011, denominazione che conta attualmente intorno alle 300.000 bottiglie, ma che ha potenzialità ben più ampie. Per capirne di più abbiamo partecipato alla seconda edizione di Terre di Pisa - Terre del Vino, organizzata con la collaborazione di Darwine&Food, agenzia di comunicazione specializzata nel Wine&Food che ha dato prova di competenza e professionalità. In due giorni abbiamo visitato alcune cantine, partecipato al convegno "Dalla vigna alla tavola" e assaggiato alla cieca un

centinaio di vini serviti da abili sommelier. L'evento prevedeva anche due seminari-degustazione guidati. Per la prima volta quest'anno la manifestazione era aperta al pubblico, che poteva assaggiare circa 300 etichette delle trentasei aziende vinicole presenti. Obiettivo cardine dell'iniziativa era valorizzare la produzione enoica di queste terre, che si stanno affermando anche a livello internazionale: le esportazioni nel 2018 hanno toccato i 54 milioni di euro. A sostegno della Doc Terre di Pisa l'anno scorso è nato anche il Consorzio di Tutela vini Terre di Pisa, fondato da sette cantine: Badia di Morrona, Tenuta di Ghizzano, Azienda Agricola Castelvecchio, Usiglian del Vescovo, Podere La Chiesa, Fattoria Fibbiano e Fattoria La Spinetta, alle quali poi se ne sono aggiunte altre sette. Il presidente è Nicola Cantoni di Fibbiano, vice presidente è Ginevra Venerosi Pesciolini di Ghizzano, i quali, di comune accordo con gli associati, hanno richiesto la modifica del disciplinare. Infatti la Doc prevede solo 2 tipologie di vini, il Terre di Pisa Rosso (a base di sangiovese, cabernet sauvignon, merlot e syrah, da soli o congiuntamente fino al 70%) e il Terre di Pisa Sangiovese (minimo 95%). L'iter proposto dal consorzio prevede di aggiungere un Terre di Pisa Bianco Vermentino, un Terre di Pisa bianco e un Terre di Pisa Rosato (minimo 50% sangiovese). Nella Doc attualmente sono compresi i comuni di Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoni, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli Val d'Arno,

San Miniato, Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce. A questi comuni, secondo la modifica al disciplinare, si dovrebbero aggiungere anche Volterra, Montescudaio e Riparbella. Per quello che riguarda l'estensione, gli ettari iscritti alla Doc sono solo 60, sui 2.900 totali della provincia di Pisa, ma la superficie rivendicabile dopo l'eventuale ampliamento della Doc sia in senso geografico, sia di tipologie di vino, si aggira sui 600 ettari. Sul territorio attualmente esistono differenti denominazioni che si possono sovrapporre, creando anche un po' di confusione. Dallo stesso vigneto di Sangiovese, per esempio, un produttore può rivendicare Chianti Docg, Terre di Pisa Doc, Costa Toscana Igt o Toscana Igt.

Lasciando per un attimo da una parte il sangiovese, va valutata la presenza storica in zona (risale alla seconda metà dell'Ottocento) di cabernet franc e cabernet sauvignon, coltivati dal Duca Salviati a Migliarino Pisano. Fu a lui che si rivolse Incisa della Rocchetta per approvvigionarsi delle barbatelle dalle quali nacque il celeberrimo Sassicaia. In effetti, molti dei migliori vini della doc Terre di Pisa sono di taglio bordolese, a perpetuare una tradizione antica. Dal punto di vista dei suoli, in generale sono molto complessi, con prevalenza di sabbie e limi di origine alluvionale lungo la costa e argilloso-calcarei nell'entroterra. Il territorio vede anche il mare, o meglio lo sente vicino, perché a parte i pochi chilometri intorno alla foce dell'Arno, vi si frappono la lunga lingua di costa livornese. È solcato



trasversalmente dalle valli dei fiumi Era (Valdera), Elsa (Val d'Elsa) e Cecina (Val di Cecina), che spesso disegnano panorami straordinari perlopiù sconosciuti. E ora andiamo alla scoperta di alcune aziende del territorio. Partiamo da Podere Marcampo, dove siamo stati accolti dalla simpatia di Genuino e della sua famiglia. Nel 2003 Genuino Del Duca acquista un podere dei primi del Settecento e lo ristruttura. Nel cuore del Parco Naturale delle Balze dei Calanchi, la famiglia Del Duca (proprietaria anche del ristorante enoteca Del Duca a Volterra, locale che merita la visita) pianta un anno dopo 2 ettari di vigneti (ad oggi sono 5 di proprietà ma non sono ancora tutti in produzione). Un unico appezzamento tutto attorno all'agriturismo: Marcampo rende bene l'idea del paesaggio che ci troviamo davanti. "Siamo a 240 metri di altitudine - spiega l'appassionata Claudia Del Duca - in una zona molto ventilata, con forte escursione termica. Con la vendemmia 2019 saremo certificati in biologico". Poche bottiglie, circa 18.000 per sei etichette: Terra blu, Genuino, Marcampo, Severus, Le Balze, Giusto alle Balze. Proseguiamo per Podere Pellicciano Agrisole, a San Miniato. I Caputo acquistano i primi due ettari e mezzo nel 2003. Ben presto Federico si laurea in enologia e viene a dar man forte a mamma Concetta. Dal 2011 si avvalgono dei consigli di Emiliano Falsini per la vinificazione. Poi si aggiunge anche il fratello Fabio che si occupa dell'accoglienza. Il parco vigna attualmente è di 8 ettari, con esemplari che arrivano ai 60 anni, e parte da un'altezza di 60 metri per arrivare a 240. I terreni sono argillosi, ricchi di minerali, fossili e molto profondi. Quattro i vini che abbia-

mo assaggiato, Ancestrale, Mafefa rosato 2018, Trebbiano macerato 2016 (molto interessante) e il Colorino 2015. Ad accoglierci a Villa Saletta in quel di Palaia, è David Landini, enologo e direttore della tenuta. Villa Saletta ha origini antichissime - era già conosciuta in epoca etrusca -, ma ha vissuto il suo periodo di maggior splendore tra il XVI e il XVII secolo, sotto la proprietà della famiglia Riccardi, le cui sorti sono state indissolubilmente legate a quelle dei Medici, che ne fece una delle tenute più fiorenti e note dell'intera Toscana. Quando la famiglia inglese Hands ne entrò in possesso quasi 20 anni fa, il complesso era quasi del tutto caduto in rovina. I nuovi proprietari ne capiscono il potenziale e operano per ripristinare la tradizione di una proprietà varia dal punto di vista agricolo, sostenendone la biodiversità in tutta la tenuta. Il potenziale lo vediamo anche noi e da quello che ci racconta Landini i progetti sono in grande: nel giro di qualche anno la costruzione di una cantina sotterranea, un resort con camere, spa, piscina, centro congressi e ristoranti, un wine club, un parco che circonda i 23 casali. La proprietà si estende su 700 ettari, di cui 30 vitati (attualmente in produzione però solo la metà). I suoli sono diversi: dopo attente zonazioni interne si sono individuate le aree migliori per impiantare cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, sangiovese su terreni caratterizzati da marne, galestro, argille. Al momento vengono prodotte 90.000 bottiglie, destinate per il 96% all'export. In degustazione abbiamo apprezzato il Saletta Giulia 2015 e 980AD 2015. Partiamo alla volta di Poggio Nicchiaia, a Peccioli. Ad accoglierci Patrizio Narri (referente per

i proprietari che sono di Oderzo, nel Trevigiano), Filippo Paolicchi, enologo, e lo staff aziendale. Gli ettari vitati sono 50, nel raggio di 5 chilometri dalla cantina. La produzione è destinata per il 95% all'export. Chiudiamo il tour con la visita a Fattoria Fibbiano a Terricciola. Matteo Cantoni ci racconta la storia della famiglia: nel 1997 il padre Giuseppe acquista la fattoria, della quale è visibile la fondazione, 1707, su una pietra della casa. Sulla collina della fattoria sono state rinvenute numerose tombe risalenti agli albori della civiltà toscana e nel terreno si trova una sorgente, "Fonte delle Donne", dalla quale si è sempre ritenuto che sgorgasse dell'acqua con poteri taumaturgici. Proprio nei pressi della fonte i Cantoni ritrovarono un'uva a loro ben nota, essendo lodigiani: la colombana (in Lombardia è conosciuta con il nome di San Colombano). Un'azienda agricola e un agriturismo immersi nella campagna toscana su 75 ettari, di cui 20 vitati, con vigne di oltre cent'anni.

Matteo si occupa della commercializzazione, il fratello Nicola è l'enologo. Fattoria Fibbiano è un'azienda a conduzione biologica certificata. "Abbiamo sempre creduto - spiega Matteo Cantoni - che per esaltare un territorio fosse necessario farlo con vigneti autoctoni. Tutto nasce dal recupero fatto in azienda dei vitigni con i quali produciamo i rossi da invecchiamento come sangiovese, canaiolo, cilieggiolo, colorino e di quelli come colombana e vermentino con i quali produciamo vini bianchi". orniamo a casa con la netta sensazione che questo territorio ha molto da raccontare e che farà molto parlare di sé nel prossimo futuro.

