

Ecco la mappa delle fattorie che aderiscono al tradizionale evento del Movimento Turismo del Vino

Le grandi cantine aprono le porte agli enoturisti oggi e domani in alto i calici in mezza provincia

IL TOUR

ENRICO BIMBI

Oggi e domani tomano le "Cantine Aperte". Le fattorie socie del Movimento Turismo del Vino aprono le porte al pubblico favorendo l'incontro con gli appassionati del vino e della natura.

Per famiglie ed enoturisti è un'occasione per conoscere i vignaioli e i loro prodotti, visitare cantine storiche, parchi stupendi e ville antiche. Alcune cantine hanno aderito ai due giorni di apertura, altre solo oggi mentre la maggioranza solo domani. L'orario di apertura è dalle 10 fino a tarda sera. Ecco nel dettaglio quello che possiamo trovare di bello e buono in provincia di Pisa.

Fattoria degli Azzoni (domani). A La Rotta sarete accolti dal conte Aldo Brandano degli Azzoni. Vale la pena di degustare il Vermentino Le Fonicchie 2018 particolarmente complesso e profumato grazie ad una acquisita maturità della vite. Realtà più unica che rara è il ramato Villa Sole da Pinot Grigio a dimora da oltre 50 anni. Poi i due rossi: Chianti e il supertuscan Hebianthus. In degustazione anche il pregiato e pluripremiato Vin Santo Bacchiamo. Nella corte della fattoria sarà allestito un mercato di artigianato e selezioni di eccellenze alimentari locali. Folcloristiche le offerte di Fosca Street Food su Apini Piaggio modificati. Inoltre: olio Evo monoculturale e blend Val di Lama, salumi Rauget, miele e derivati La Casina di Michele Disciplina, vivaismo Sassetti.

Usiglian del Vescovo (solo oggi dalle 14). Alle porte di Palata è un borgo millenario che ha mantenuto tracce medievali. Spettacolare è la via di fuga scavata nel tufo che porta dalle antiche cantine al campo. I vini curati dall'enologo Francesco Lomi sono profumati grazie al terreno sabbioso ricco di minerali all'altitudine di 200 metri. Lo dimostrano lo spumante "Brive", il rosé "Il Sangiosè" e lo strutturato Chardonnay Il Ginestrato. Novità il Millef-settantotto da uve Chardonnay e Vioigner affinate in anfora. I rossi: Chianti, Il Grullario, Il Barbiglione da ossatura Syrah e Il Petit Verdor Millebottanatre. Infine il Vin Santo Occhio di Pernice. Previsite degustazioni e tour nella cantina e nei vigneti. Assaggi di prodotti gastronomici locali.

Tenuta di Cosimo Maria Masini a San Miniato (domani). Bellezza naturalistica preservata dalla pratica biodinamica. Curiosità: la presenza del vitigno Sanforte, vinificato in purezza e insieme al Sangiovese nel Matilde. Sarà inoltre possibile degustare: Annik (Vermentino/



Una magnifica veduta dei vigneti di Badia di Morrona



La tenuta di Podernovo



Il podere La Regola a Riparbella



Uno scorcio di Castelvecchio

no/Sauvignon), Sincero, Nicole e Cosimo da Sangiovese, Vin Santo Fedardo. Offerte gastronomiche con servizio streetfood di ricette di traziolo. Nel pomeriggio previsti lo spettacolo di musica etnica e l'esibizione artistico-teatrale delle Officine Cavane.

Fattoria Vallorsi a Terriccioia (domani). Stefano e Sergio Bibbiani vi accoglieranno con un ricco buffet libero e gratuito. Sono tre i buoni bianchi da degustare: "1 Certoni" frutto di 17 vitigni, il fresco Vermentino e lo strutturato Sauvignon Nestore. Nei rossi troviamo il top aziendale San Bartolomeo, il meno concentrato ma con frutto goloso, Argante e il fresco e di buona beva Chianti supertore.

Spettacolare è la cantina della Tenuta Podernovo a Terriccioia (oggi e domani dalle 14) dei Lunelli, signori dello spumante italiano con il marchio Ferrarini che qui hanno creato uno vero tempio del vino e con l'enologo Corrado Dalpiaz, due grandi vinificatori: Aliberto e Tenuto ai quali si è aggiunto da quest'anno Aurtea, un sublime Cabernet Franc firmato da Luca D'Attoma, l'enologo considerato il gran maestro di questo regale vitigno. Si degustano anche altre produzioni Lunelli: vini tennini e umbri, bollicine Ferrari, grappe Segnana. Visita della cantina e assaggi gastronomici del territorio. Aperto il punto ristorazione Locanda Podernovo.

Altra visita da non perdere

a Terriccioia è Badia di Morrona a Terriccioia (domani), azienda storica dei conti Gaslini Alberti che per prima ha dimostrato la grande potenzialità del Sangiovese del territorio vinificandolo in purezza nel Vigna Alta, ancora oggi fiore all'occhiello insieme al taglio bordolese NAntia. Nei rossi troviamo con ottima trama il Taneto e il Chianti I Sodi del Paretaio, dallo splendido rapporto qualità prezzo. Felciaio e La Savera sono le proposte di alto livello della vinificazione in bianco. In degustazione anche l'olio aziendale. Previsite visite guidate in cantina. Attivo un punto ristoro a cura del ristorante Locanda La Formace.

Sempre a Terriccioia Ca-

stelvecchio (oggi e domani). Laura e Stefano Pantani vi guideranno nella loro cantina con la barricaia e la stanza dei graticci dove nasce la perla del Vin Santo Armida. In degustazione il rosato Il Tocco, il bianco di tradizione Il Picchio e gli splendidi rossi con le nuove annate Terre di Pisa Doc. Possibilità di mangiare in fattoria con formaggi, salumi, crostini e dolci casalinghi. Occasione per conoscere anche la linea edizione limitata, vini selezionati di alta qualità, realizzati solo in annate particolari.

Vale la pena di arrivare a Riparbella per visitare il Podere La Regola (oggi e domani) e degustare il vino che porta il nome dell'azienda, uno straordinario Cabernet

Franc che quest'anno ha conquistato meritatamente i mitici Tre Bicchieri del Gambero Rosso. L'altro super top da non perdere è lo Strido ma è veramente affascinante l'intero percorso degustativo che comprende altre 10 etichette, dallo spumante Brut, al bianco di Vermentino e Sauvignon La Steccaia, ai rossi Lielvo anche grappa e olio. Bella ed ecosostenibile la nuova cantina che unisce innovazioni e tradizione. Maestosa la sala barrique affrescata da Stefano Tonelli. I fratelli Nuti vi guideranno alla conoscenza della loro azienda nata nel 1990 ed oggi riconosciuta come una delle più belle realtà.