

Assaggi Viaggi

## Suvereto vista da vicino

di Carlo Ravanello

Una visita in questa terra consente di approfondire la conoscenza di alcune aziende del **panorama vitivinicolo** locale, piccole e grandi, sempre godendo la bellezza dei luoghi, l'eccellenza dei prodotti e l'istintivo senso dell'**ospitalità** di chi vi abita.



La vasta conca pedecollinare e collinare della Val di Cornia, di natura squisitamente alluvionale, creata ed attraversata dall'omonimo corso d'acqua - pomposamente chiamato fiume, ma che in realtà si rivela per un piccolissimo torrente assai povero d'acqua - si presenta composta da quei terreni ciottolosi e di bassa fertilità che nei secoli hanno dato ben poco alle scarse popolazioni marmemane là insediatesi in quanto richiamate più dalle possibilità minerarie delle vicine colline metallifere e dalla lavorazione dei metalli estratti che dalle reali possibilità agricole del territorio.

Le stesse genti etrusche che ebbero ad abitarla dall'VIII al III secolo a.C., in eterna lotta con la malaria da essi stessi importata dalle lontane terre d'Anatolia al suolo italico, preferirono dedicarsi all'estrazione e alla lavorazione dei metalli, in cui erano maestri, piuttosto che aggiogarsi all'aratro e lavorare la terra. Limitata a settentrione e a levante dalle verdi colline boscate dei parchi di Poggio Neri e di Montoni e racchiusa verso ovest e verso sud dalla rigogliosa macchia mediterranea dei parchi di Ripigliano e della Sterpaia, la valle si presenta come una nicchia ricca di

un suo particolare ecosistema fortemente condizionato da una relativa scarsità d'acqua, da terreni ricchi di minerali e da un sole implacabile; condizioni queste che non possono che suggerire la coltivazione della vite e la creazione di grandi vini.

Una recente visita in questa terra consente di approfondire la conoscenza di alcune aziende del panorama vitivinicolo locale, piccole e grandi, sia note sia di nuova costituzione.

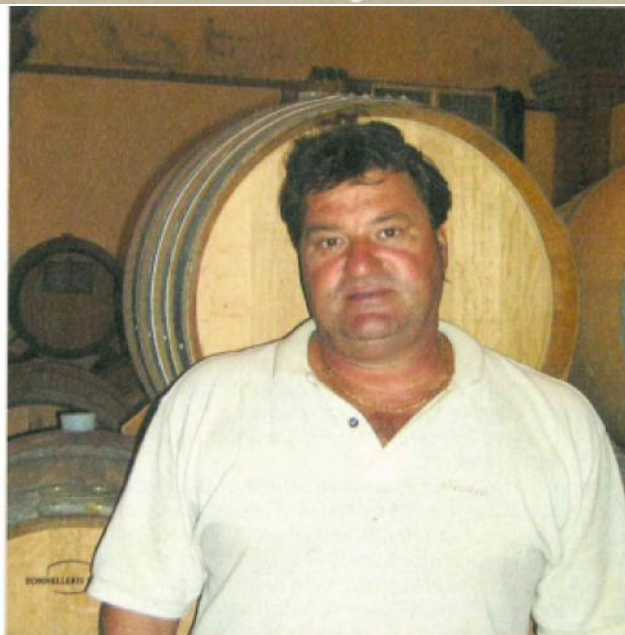
Comunque, sempre godendo la bellezza dei luoghi, l'eccellenza dei prodotti e l'istintivo senso dell'ospitalità di chi vi abita.

## Petricci e Del Pianta: la sorpresa dello spumante

L'azienda, facilmente raggiungibile da Suvereto (la località San Lorenzo è una contrada della cittadina) e dalla vecchia Aurelia, comincia la sua storia nei primi decenni del secolo scorso; l'attuale proprietario, Pietro Petricci, con l'aiuto della moglie Marilena Del Pianta e del figlio Daniele, ha dato nuovo impulso all'attività dedicandosi completamente alla produzione di vino ed olio.

Anche Pietro si è cimentato nella coltivazione e nella vinificazione dei vitigni classici locali - Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Sangiovese, Ciliegiole ed Aleatico - ma senza dimenticare i grandi bordolesi, Cabernet sauvignon e Merlot. Della sua produzione abbiamo testato l'Albatrone, un Val di Cornia DOC cui hanno partecipato Sangiovese, Ciliegiole, Cabernet e Merlot; il Cerosecco, cuvée bordolese barricata; lo Stillo, un passito di aleatico prodotto in maniera tradizionale e - udite, udite - il Leonzio, un coraggioso spumante metodo classico che la famiglia Petricci-Del Pianta fa tutto da sé. Non crediamo che tutti i nostri lettori avranno la possibilità di gustare questo prodotto perché le mille bottiglie annuali vanno tutte a ruba, ma val la pena di darne una breve descrizione. Il vitigno Vermentino non riesce, com'è ovvio, a dare la classe dello Chardonnay, l'acidità del Pinot bianco e la suadanza del Pinot nero, ma in compenso, con quella sua criptica semiaromaticità, nasconde certi aromi di croste di pane che non sempre ci piacciono per esprimersi molto più semplicemente con gli afrori degli agrumi, della pera e, se vogliamo, della banana. Buona la fine persistenza del perlage anche se in parte mascherata dalla leggera velatura del prodotto.

**Az. Agr. Petricci e Del Pianta**  
Loc. San Lorenzo 20 - 57028 Suvereto (LI)  
Tel e fax 0565845140  
[www.petriccidelpianta.it](http://www.petriccidelpianta.it)  
[info@petriccidelpianta.it](mailto:info@petriccidelpianta.it)



## Gualdo del Re: la vigna coccolata

Gualdo è parola medievale e deriva dalla deformazione popolare dell'etimo germanico wald, che significa foresta. Da più risecolare riserva di caccia di antica memoria, si è passati ad una realtà agropastorale che si è evoluta, nell'ultimo quarto del secolo scorso, grazie al lavoro di Amanzio Rossi, verso il vino e l'olio.

I terreni vitati, situati in media collina a circa 100 mt., hanno un'estensione di circa 40 ettari con una densità di 6.500 ceppi per ettaro. Il territorio soffre d'estate di insufficienza idrica il Gualdo non fa eccezione: la vite, allevata a Guyot e a cordone speronato, viene caricata di poche gemme e coccolata con particolari tecniche colturali, concimazioni e trattamenti antiparassitari.

Dei diversi vini prodotti abbiamo voluto risentire il Valentina, un Vermentino Val di Cornia DOC, di cui avevamo scritto "di colore paglierino brillante spinto, gode di un parco olfattivo prim'ordine con grande articolazione di profumi piacevoli e persistenti la cui nota dominante è la macchia mediterranea (lentisco, cisto, corbezzolo, alloro, salvia e così via). Poiché non manca neppure la vaniglia, il tutto si raccoglie in un bouquet vagamente "ruffiano", o meglio, piacevolmente femminile. Nel sapore l'unica nota appena fuori tono: l'eccesso di amaro in retrogusto che compare con insistenza dopo aver goduto la pienezza, gradevolmente articolata, della beva". Rimaniamo d'accordo su tutto, mentre l'amarognolo ci sembra diminuito.

Per il rosso la nostra scelta è caduta sull'Eliseo Rosso, un Val di Cornia DOC di augusti genitori autoctoni: 80 % Sangiovese grosso, 20 % Canaiolo. Il vino ha un bel colore rubino scarico, un bouquet di profumi pronto e sereno, un gusto lungamente godibile, da grandi compagnie.

## Tenuta Rubbia al Colle: l'Arcipelago Muratori

La Tenuta Rubbia al Colle fa parte di quell'Arcipelago Muratori voluto e realizzato dai fratelli bresciani Bruno, Diego, Giuliano e Giorgio Muratori che, dopo la realizzazione dell'imponente azienda in Franciacorta, hanno allargato i loro interessi nel comune di Suvereto, nel Sannio e nell'isola di Ischia.

Anche se la cantina è ancor tutta in divenire, malgrado i massicci sforzi economici, si coglie la precisa volontà aziendale nei 100 e più ettari suddivisi in diversi poderi saggiamente distribuiti fra la pianura, la mezza collina e la collina: vitigno principe per tutti, il Sangiovese grosso. Di questa varietà e dai suoi diversi cloni, selezionati con cura a seconda delle richieste pedoclimatiche, abbiamo apprezzato le varie interpretazioni e in particolar modo quella del Drumo (podere Casalappi) e del Rumpotino (podere Poggetto alle Pulledre).

Le differenze fra i due sono tutto sommato relative, anche perché la qualità di entrambi è piuttosto elevata: più immediato e composto nella sua tranquilla esibizione di colori, profumi e gusti il primo; più nobilmente austero il secondo con struttura maggiormente articolata, ragguardevole morbidezza di tannini, acidità meno spiccata e considerevole lunghezza al palato.

Notevole, per entrambi, il piacevole bouquet dei fiori freschi di macchia con la viola che la fa, come sempre, da padrona. A far gli onori di casa, un piacevolissimo responsabile aziendale: Andrea Buccella al quale vanno i nostri complimenti per la professionalità e la pazienza con cui ci ha prestato assistenza.

Az. Agr. F.lli Muratori  
via Palazzolo 168 - 25031 Capriolo (BS)  
Tel 0307461599  
[www.fratellimuratori.com](http://www.fratellimuratori.com)  
[info@fratellimuratori.com](mailto:info@fratellimuratori.com)



## Petra: una cattedrale per Dio Bacco

A un certo punto della sua esistenza, Vittorio Moretti decise di creare Petra. Così è nata una cosa nuova: coraggiosa nella concezione, opulenta nell'esecuzione e da verificare nel suo imprevedibile inserimento. Quando l'invasiva ridondanza della macchia mediterranea avrà ripreso signoria sulle ferite inferte al territorio dagli scavi e dalle pertinenze aggiuntive, forse, da quel momento, Petra apparirà come un maestoso teocalli innalzato verso il cielo per nuovi momenti sacrificali: quelli del Dio Bacco, s'intende. In azienda Ettore Maggi, oltre a quello del coordinamento aziendale, ha l'ingrato compito delle pubbliche relazioni. Con lui abbiamo gustato un paio di vini e, fedeli al nostro principio, abbiamo prediletto il top e il bottom (si dice così?). Quercegobbe è un bel sito, non lontano, che dà il nome a uno dei più bei vigneti di Merlot che si possono trovare in questa parte di Maremma. La raccolta delle poche uve è manuale e il trasporto in cantina, immediato. La macerazione avviene in legno e l'invecchiamento in barriques (fortunatamente già usate!) per 15 mesi; a questo seguono 10 mesi di bottiglia. Il colore è intenso ma di antociani morbidamente cardinalizi, mentre il profumo risente della vicinanza della macchia, del mirto, del cisto e della ginestra. Complessa la beva, fatta di tannini puliti e dolcemente ruffiani, e di brava acidità in contraltare al grande alcool che, da quella contenuto, non può che impartire lunga persistenza al tutto. Il nome Zingari, invece, nasce dalla natura un po' rom delle uve che compongono il vino, di diversa varietà e provenienza: Merlot, Syrah, Petit verdot e Sangiovese, sono in parte di Suvereto e in parte di Riotorto, comune confinante. La preparazione è semplice: breve macerazione, tutto inox, micro ossigenazione e leggero affinamento in bottiglia. Ne esce un vino che, in fondo, più ci piace: almeno per certe occasioni. Il colore è vivacemente rubino con sfumature viollette, il profumo è di sottobosco (fragole, lamponi e more) e il sapore è prontamente fresco, di beva immediata e serena.

Az. Agr Petra  
Loc. San Lorenzo Alto 131 - 57028 Suvereto (LI)  
Tel. 0565845308  
[www.petravine.it](http://www.petravine.it)  
[info.petra@libero.it](mailto:info.petra@libero.it)



# Terre del Vino

VIAGGIARE ► BERE ► MANGIARE ► VIVERE ► MEGLIO

Aut. Trib. di Siena del 2/05/2002 n.724 Poste Italiane s.p.a. Sped. in abb. post.

Anno IV • numero 1/2 • gennaio/febbraio 2005



## Azienda Agricola Russo e il... nonno d'America

La storia vitivinicola dei fratelli Russo, Michele ed Antonio, ha origini piuttosto recenti (1998) ma la vicenda aziendale è ben più lunga se partiamo dal bisnonno Cosimo che, nella seconda metà del XIX secolo, lasciata la sannita Torrecuso, andò prima in America a far denaro e ritornò poi in Campania per dedicarsi a vigneti ed ulivi. Dopo il trasferimento in Toscana, i Russo investirono prima in mucche da latte (le 70 magnifiche Frisone, esistono tuttora e rappresentano l'ossatura aziendale) e successivamente migliorando il vigneto e iniziando l'imbottigliamento. Oggi gli ettari vitati sono 11 e le bottiglie prodotte circa 45.000.

Bella la piccola cantina, climatizzata. Dei 4 vini prodotti, Pietrasca (Bianco Val di Cornia DOC), Ceppitajo e Barbicone (Rossi Val di Cornia DOC), nonché Sassobucato (IGT Toscana Merlot), proponiamo una breve scheda di quest'ultimo perché, pur muovendosi appieno nella cultura bordolese, rappresenta pur sempre una pregevole certezza territoriale.

I componenti sono il Merlot per il 70 % e il Cabernet sauvignon per il restante: le viti sono esennali, con impianto a cordone speronato per 5600 piedi a ettaro. Data la scarsa produzione per ettaro il vino ha struttura potente e corpo ampio cui la lunga macerazione (12 giorni) e la conservazione in barriques aggiungono grande colorazione rubino carico e nuances lievemente aranciate. Buon prodotto, di indubbe qualità gustoolfattive, da ritenersi, come si suole dire, "prodotto di nicchia": ma proprio questa sua singolarità, unita a un prezzo (16.50 € in cantina) di tutto rispetto, potrebbe rappresentare un deterrente insormontabile per la sua collocazione sul mercato.

Az. Agr. Russo  
Via Forni Podere La Metocchina 71 - 57028 Suvereto (LI)  
Tel/fax 0565845105  
[az.agr.russo@katamail.com](mailto:az.agr.russo@katamail.com)