



UN SANGIOVESE IN PUREZZA VINIFICATO INTERAMENTE IN ANFORA

È LA NUOVA SFIDA DELL'AZIENDA PISANA DELLA FAMIGLIA VENEROSI PESCIOLINI CHE A PECCIOLI, DA 700 ANNI, COLTIVA LA VIGNA

di LOREDANA FICICCHIA

Quell'uomo con la barba ritratto sull'albero genealogico di famiglia, si chiamava Nambrot ed era un cavaliere di Carlo Magno. Ed è col nome del celebre antenato che gli eredi decisero di chiamare uno dei vini più rappresentativi dell'azienda pisana, tra le più antiche d'Italia. Ed è col nome del celebre antenato che gli eredi decisero di chiamare il primo vino dell'azienda pisana tra le più antiche d'Italia. Un vino fatto con uve francesi e ore di lavoro meticoloso in vigna, all'ombra di una torre centenaria e di un giardino all'italiana che odora di Rinascimento. Siamo a Ghizzano, a casa dei Venerosi Pesciolini, conti pisani che nel delizioso borgo di Peccioli, a 30 km dal mare di Pisa, dal 1370 trascorrevano la lunga villeggiatura. Peccato non viverci tutto l'anno avrà riflettuto la signora Ginevra, che nella villa di famiglia ora con la sua famiglia vive in pianta stabile, impegnata ogni giorno a mandare avanti 280 ettari di terra di cui 18 coltivati a vigneto, 15 a oliveto, 100 a cereali e altri 150 tra boschi e pioppete. Un'azienda antica

mossa da un certo sentimentalismo per il passato della famiglia e per quel borgo di 350 anime, ma anche una scommessa sul futuro, a giudicare dai cospicui investimenti avviati nel 2003 quando l'azienda inizia un percorso di conversione biologica per arrivare nel 2008 alla certificazione di "Ente Suolo e Salute", passando all'agricoltura biodinamica. "Dai vecchi impianti di vigneto degli anni '70 di 12 ettari, che avevano soltanto 2500 piante per ettaro, siamo gradualmente arrivati oggi a 18 ettari di vigneto, tutti reimpiantati - spiega Ginevra Venerosi Pesciolini. Partendo dal 1989 con 4.500 piante/ha, nel 1999 e 2003 con 6.600 piante e poi ancora nel 2010 e nel 2018 con 5 mila piante per ettaro". Il cuore di Ginevra batte forte anche per la storia familiare e non a caso uno dei vini principe dell'azienda Ghizzano porta il nome di un altro storico antenato, Veneroso (Venerosi). Complice delle sue ricerche lo storico dell'arte Alessandro Panajia, un raffinato genealogista che ai palazzi pisani ha dedicato diversi studi.





E, d'altra parte, come non emozionarsi a spasso per le vie del borgo tra le viuzze che evocano bellicosi soldati ghibellini in perenne lotta coi guelfi fiorentini? Così interpretando un comune sentire ma anche ispirata nel 2019 dalla rassegna di arte contemporanea sotto il cielo di Peccioli, Ginevra ha deciso di dedicare un'etichetta anche a quel borgo: "David Tremlett, Via di Mezzo," il nome del nuovo rosso che con 1500 bottiglie debutta sotto l'egida dell'antica azienda avviata alla fine degli anni '90 dal Conte Pierfrancesco Venerosi Pesciolini e ora in mano alla figlia, una delle tre, tutte coinvolte in azienda. L'artista inglese Tremlett nel 2019 ha eseguito bellissimi wall drawing sulle facciate degli immobili situati

La cantina

VINI CERTIFICATI BIODINAMICI

Freschi di affinamento Il Ghizzano 2018 e Il Ghizzano Bianco 2019, due IGT Costa Toscana che rispecchiano l'ambiente in cui nascono, fatto di agricoltura biologica e biodinamica certificata. Il Ghizzano 2018, è una cuvée di Sangiovese con una piccola spruzzata di Merlot, provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda. Grazie alla maturazione fatta in acciaio e cemento è un vino piacevole e succoso. La fermentazione avviene con lieviti indigeni, che arricchiscono il corredo olfattivo di fiori e amarena, accompagnati da una bocca tonica e incisiva. Il Ghizzano Bianco 2019, cuvée di Vermentino (50%), Trebbiano e Malvasia, è figlio di una misurata macerazione a contatto con le bucce, al naso presenta note di frutta bianca, glicine e terra asciutta, mentre all'assaggio mostra il suo animo mediterraneo con un'acidità salina. L'annata 2019 ha dato vita a un vino fresco e beverino. Vini ammiraglia della Tenuta: lo storico Veneroso (tra i primi Supertuscan della regione), l'elegantissimo Nambrot e il dolce e raro San Germano.

Info: Via della Chiesa, 4 - 56037

Ghizzano di Peccioli (Pisa) 6 | Fax 0587 630162

tel. 0587 630096, info@tenutaghizzano.com

A SINISTRA, IL BORGO DI PECCIOLI, SOPRA LA CANTINA DELLA TENUTA DI GHIZZANO. A FIANCO, GINEVRA VENEROSI PESCIOLINI, A DESTRA, CON LA FAMIGLIA.
ON THE LEFT, THE VILLAGE OF PECCIOLI, ABOVE THE GHIZZANO ESTATE WINERY. ON THE SIDE, GINEVRA VENEROSI PESCIOLINI, ON THE RIGHT, WITH HER FAMILY.

lungo la Via di Mezzo della frazione, con l'avallo dei legittimi proprietari, nell'ambito di un progetto di arte pubblica portato avanti dalla locale amministrazione. Ma Ginevra Pesciolini ha in mente di andare oltre al legno e sperimentare l'anfora. "Nel 2021 - dice lanceremo sul mercato un sangiovese in purezza interamente vinificato in anfora". In azienda in tutto lavorano in dieci, a parte gli stagionali. Un ruolo importante va riconosciuto ovviamente all'enologo Carlo Ferrini e al cantiniere Michele Franci. La cantina nasce alla fine del Seicento ed è collegata alla villa padronale da un passaggio sotterraneo. La vinificazione avviene invece in un ambiente diverso che dista 200 metri. "Ci tenevo a conservare l'originario impianto della villa - spiega Ginevra - mentre sul fronte della tecnologia non ho esitato a lanciarmi verso il futuro".