



## IL VINO BUONO DI PISA UN MOSAICO DI TERRE E DI STORIE DA SCOPRIRE NEI CALICI

Da Terriciola a Riparbella, ai colli più appartati del Pisano, questo pezzo di Toscana è caratterizzato da un'ampia eterogeneità di suoli, uomini e interpretazioni che si traducono nei calici che da qui provengono. Un mosaico di diversità che diventano identitarie e tutte da scoprire proprio sui territori e tra i filari.

parole di Emiliano Cucci - infografiche di Alessandro Naldi



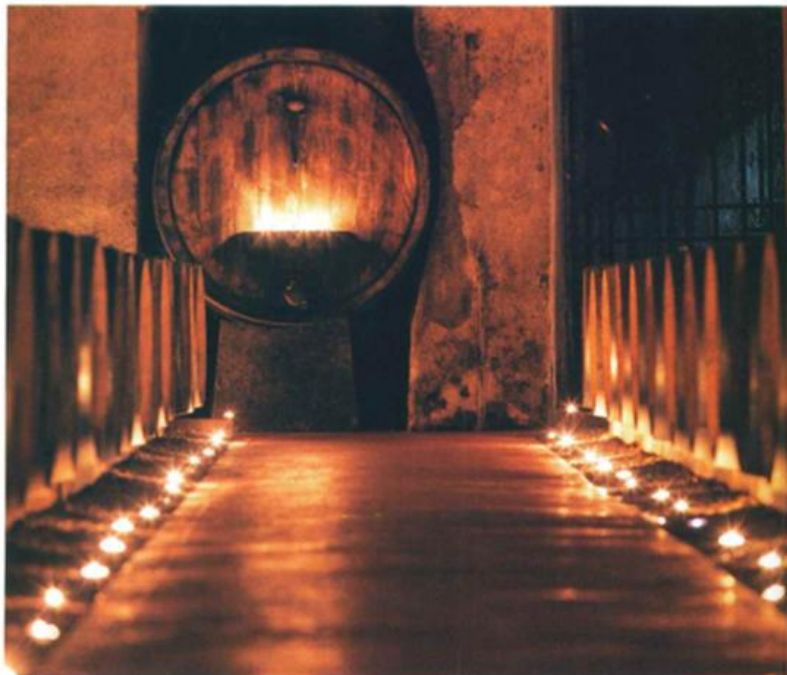
## IL VINO BUONO DI PISA UN MOSAICO DI TERRE E DI STORIE DA SCOPRIRE NEI CALICI

Da Terriciola a Riparbella, ai colli più appartati del Pisano, questo pezzo di Toscana è caratterizzato da un'ampia eterogeneità di suoli, uomini e interpretazioni che si traducono nei calici che da qui provengono. Un mosaico di diversità che diventano identitarie e tutte da scoprire proprio sui territori e tra i filari.

parole di Emiliano Cucci - infografiche di Alessandro Naldi

**P**otremmo passare ore, giorni, mesi a cercare un filo conduttore che racconti le eccellenze enologiche della provincia pisana e uscirne pensando che la chiave stia proprio nella sua eterogeneità. Nella restituzione di un territorio vario, autentico, poco antropizzato, di campagne che vedono pulsare una biodiversità immacolata, boschi policromi solcati da fiumi e antiche miniere, pareti rocciose, prati sterminati e campi coltivati che si alternano a quegli elementi che da sempre riconducono alla Toscana: dolci colline, cipressi, uliveti, vigneti da sogno. Parallelamente cambiano le varietà protagoniste della viticoltura più qualitativa, con le autoctone più presenti nell'entroterra, sangiovese in primis, e le internazionali che trovano forza sulla costa, in quella che è la continuazione naturale dell'avamposto bolgherese, nei confronti del quale si vanta qui una storia più antica.

Ecco, la storia unisce tutti in nome degli Etruschi, che assai prima di Cristo allevavano la vite ad alberata, così come uniscono certe caratteristiche dei suoli, sempre complessi, originati da argille e sabbie del Pliocene, ma anche in questo ambito incontreremo profonde e determinanti differenze. Varia il microclima, influenzato qua da un monte e là da un fiume e sempre dal Tirreno, variano le altitudini di colli un po' appartati, misteriosi, spesso affascinanti anche per questo. Varia l'umanità che li accudisce, come accade in ogni lembo di Toscana che si rispetti: un'umanità coriacea, competente, ambiziosa e brada ma capace di esclusive e fraterne comunioni, dedita sovente a un'agricoltura sostenibile, in simbiosi con la natura. Al suo cospetto variano anche le Doc, in certi casi affiancandosi, sovrappo-  
nendosi, talvolta aderendo all'attuali-



tà della scena enoica e talvolta meno, lasciando dunque campo all'Igt che è molto utilizzata specie sulla Costa.

#### **TENUTA DI GHIZZANO**

Crede invece molto nella giovane Doc Terre di Pisa, e ci investe, **Ginevra Venerosi Pesciolini**, portando avanti dal 1995 **Tenuta di Ghizzano**, azienda che nel tempo è diventata il suo specchio oltre che quello del territorio. Siamo per l'appunto a Ghizzano, piccolo borgo nel comune di Peccioli, avvolto da boschi multiformi e terreni agricoli, dove la famiglia si è insediata da tempo immemore. «Il microclima è molto influenzato dal mare, i terreni sono il nostro valore primario», mix di sedimenti marini e sabbie argillose, «che regalano ai vini grande mineralità. Il primo passo è stato individuare le giuste parcelle

dove impiantare la vigna», che quasi si nasconde nel verde abbacinate di questo splendido anfiteatro naturale. Ginevra lavorava nell'editoria, entrò in vigna affiancando il padre «col quale non è mai semplice lavorare»; doveva restarci pochi giorni, giusto per sopperire a un'emergenza, ma ha finito per ridisegnare la sua su questi 280 ettari, 18 a vigneto e 15 a oliveto oltre ai seminativi, con la biodinamica a sancire il matrimonio con la terra. È stata lei a firmare il Nambrot, oggi blend di Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot, che di certa Toscana è diventato icona e va a premio coi Tre Bicchieri per l'annata '17: potente ma fine, equilibrato, con bocca ricca e gentile, rilucente omaggio al fondatore. Il Veneroso è invece il testimone passatole dal padre **Pierfrancesco Venerosi**



2

**Pesciolini**, che negli '80 investì nella qualità laddove si scadeva piuttosto nella sovrapproduzione; lo incoraggiò l'amico **Piermario Meletti Cavallari** che nella vicina Bolgheri esaltava il Sangiovese affiancandogli varietà internazionali, e così persevera questo vino sposando un saldo di Cabernet Sauvignon. *«Con il passare degli anni impari ad ascoltare - dice Ginevra - a vedere come si comportano le varietà sul tuo terreno, di cui devi avere sempre rispetto»*. Al contempo l'esperienza induce alla purezza per il Mimesi, *«tutta l'espressività del nostro Sangiovese fresco, elegante, minerale»*, elevato in anfora di cocciopesto ed emozionante nella sua bevibilità di gran classe, e così il Vermentino, *«fotografia del nostro lavoro in sottrazione, punto di arrivo e di ripartenza»*, entrambi in uscita a ottobre prossimo.

#### TENUTA PORDENOVO

È nato in Trentino **Corrado Dalpiaz**, là il padre aveva già un piccolo vigneto; a San Michele all'Adige fu compagno di studi di **Mauro Lunelli**, presto all'apice con gli spumanti Ferrari, e il filo non si sarebbe interrotto neanche arrivando in Toscana, dove per vent'anni ha lavorato in Montescudaio, dando vita all'omonima Doc. *«Quando i Lunelli decisero di investire in Toscana, per produrre anche grandi vini rossi, quella mia esperienza si era chiusa e dalla vicina Badia di Morrone individuai ciò che poteva fare per loro»*. Della **Tenuta di Podernovo**, i Lunelli a Corrado avrebbero messo in mano le chiavi, *«con una fiducia assoluta, in un simbiotico rapporto familiare, laddove i lavori partivano praticamente da zero»*. Correva l'anno 2000, ►

1. la suggestiva bottaia di Tenuta di Ghizzano della famiglia Venerosi Pesciolini a Peccioli
2. La Tenuta Podernovo a Terricciola, guidata da Corrado Dalpiaz

In apertura il caratteristico paesaggio che circonda il Castello del Terriccio a Castellina Marittima, guidata da Vittorio Piozzo di Rosignano Rossi di Medelana

(...)

## LE MIGLIORI ETICHETTE DA VINI D'ITALIA 2021



❖ **ARIA DI CAIAROSSA '16 - CAIAROSSA**  
RIPARBELLA (PI) - CAIAROSSA.COM

❖ **DUEMANI '17 - DUEMANI**  
RIPARBELLA (PI) - DUEMANI.EU

❖ **NAMBROT '17 - TENUTA DI GHIZZANO**  
PECCIOLI (PI) - TENUTADIGHIZZANO.COM



❖ **CASTELLO DEL TERRICCIO '16 -  
CASTELLO DEL TERRICCIO**  
CASTELLINA MARITTIMA (PI) - TERRICCIO.COM

❖ **LUPICAIÀ '16 - CASTELLO DEL TERRICCIO**  
CASTELLINA MARITTIMA (PI) - TERRICCIO.COM

❖ **I TOSCANI '18 - OLIVIERO TOSCANI**  
CASALE MARITTIMO (PI) - OTWINE.COM

❖ **IL GRULLAIO '18 -  
USICLIAN DEL VESCOVO**  
PALAJA (PI) - USICLIANDELVESCOVO.IT

❖ **INDOMITO '17 - MONTE ROSOLA**  
VOLTERRA (PI) - MONTEROSOLA.COM

❖ **KAPPA '16 - FATTORIA KAPPA**  
CASTELLINA MARITTIMA (PI) -  
ANDREADIMAIO1974@GMAIL.COM

❖ **PRIMA PIETRA '17 - TENUTA PRIMA PIETRA**  
RIPARBELLA (PI) - TENUTAPRIMAPIETRA.COM

❖ **STERPATO '17 - VARRAMISTA**  
MONTOPOLI IN VAL D'ARNO (PI) -  
VARRAMISTA.IT

❖ **SUISASSI '17 - DUEMANI**  
RIPARBELLA (PI) - DUEMANLEU

❖ **TERRE DI PISA SANGIOVESE  
VICINA ALTA '17 - BADIA DI MORRONA**  
TERRICCIOLA (PI) - BADIADIMORRONA.IT

❖ **CHIANTI I SODI DEL PARETAIO '19 -  
BADIA DI MORRONA**  
TERRICCIOLA (PI) - BADIADIMORRONA.IT

❖ **TEUTO '17 - TENUTA PODERNOVO**  
TERRICCIOLA (PI) - TENUTAPODERNOVO.IT

**MANGIARE E BERE NEL PISANO**

